

**PELESTARIAN TEH KEJEK SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI  
KABUPATEN GARUT**

**SKRIPSI**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana  
Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering



Oleh:

Sarah Nur Hamidah

1501198

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING  
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

**2019**

**LEMBAR HAK CIPTA**  
**PELESTARIAN TEH KEJEK SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI**  
**KABUPATEN GARUT**

Oleh  
Sarah Nur Hamidah  
1501198

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
memperoleh gelar Sarjana Pariwisata  
Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Sarah Nur Hamidah  
Universitas Pendidikan Indonesia  
Agustus 2019

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang  
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian dengan  
dicetak ulang, difotokopi atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PELESTARIAN TEH KEJEK SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI  
KABUPATEN GARUT**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

**Pembimbing 1**



**Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par.**

**NIP. 19700320.200812.2.001**

**Pembimbing 2**

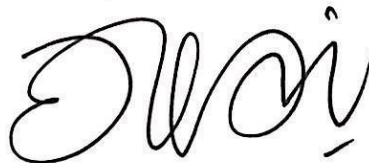


**Indriyani Handyastuti, M.Sc.**

**NIP. 19800121.20052.2.001**

Mengetahui,

Ketua Program Studi  
Manajemen Industri Katering



**Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par.**

**NIP. 19700320.200812.2.001**

Mahasiswa



**Sarah Nur Hamidah**

**NIM. 1501198**

## **PERNYATAAN**

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **Pelestarian Teh Kejek Sebagai Warisan Gastronomi Kabupaten Garut** ini sepenuhnya karya saya sendiri. Tidak ada bagian di dalamnya yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pun pengutipan dengan cara yang tidak sesuai etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/ sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2019

Yang Membuat Pernyataan

(Sarah Nur Hamidah)

## ABSTRAK

**Sarah Nur Hamidah (2019). Pelestarian Teh Kejek Sebagai Warisan Gastronomi Kabupaten Garut. Pembimbing: (I) Dewi Turgarini, SS., MM.Par, (II) Indriyani Handyastuti, M.SC.**

Teh kejek merupakan teh tradisional khas Cigedug. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui eksistensi, mengetahui cara pembuatan teh dengan cara tradisional, mengetahui cara minum Teh Kejek dan mendeskripsikan Teh kejek menjadi daya tarik wisata gastronomi di Kabupaten Garut. Metode penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif. Metode untuk mendapatkan data yaitu dengan melakukan wawancara mendalam, observasi dan dokumentasi. Desa Cigedug, Garut sebagai tempat dilakukannya kegiatan penelitian. Hasil dari penelitian ini dapat diketahui bahwa (1) Teh Kejek sudah ada sejak jaman Belanda pada tahun 1900an. (2) Cara pembuatan yang masih dilakukan secara manual menggunakan tenaga kaki dan alat-alat tradisional. (3) Teh Kejek mempunyai tradisi minum teh, yaitu Tradisi Nyaneut. (4) Teh Kejek memiliki potensi yang cukup tinggi untuk menjadi produk yang mampu meningkatkan pendapatan untuk masyarakat sekitar jika mampu dikembangkan atau dikelola dengan baik. Upaya pelestarian teh tradisional ini harus dilakukan bukan hanya produsen, pemerintah namun harus melibatkan juga seluruh elemen masyarakat.

Kata Kunci: Teh Kejek, Eksistensi, Pelestarian, Tradisional, Wisata Gastronomi, Garut.

## **ABSTRACT**

**Sarah Nur Hamidah (2019). Pelestarian Teh Kejek Sebagai Warisan Gastronomi Kabupaten Garut. Pembimbing: (I) Dewi Turgarini, SS., MM.Par, (II) Indriyani Handyastuti, M.SC.**

*The Kejek tea is an authentic traditional tea from Cigedung. The purpose of this research is to recognize existance, to find out how to make a tea with traditional style, to recognize how to drink a Kejek tea and describing the Kejek tea to be a gastronomy tourism attraction in Garut Regency. This research methode use qualitative method and descriptive method. While for the method of analysis is doing deep interview, observation, and documentation. Cigedung village, Garut as a research activity places. The result of this research are (1) tea kejek has been existed since dutch era in 1900s. (2) The way of making still done manually with using foot power and a traditional tools. (3) Kejek tea had a tradition of drinking tea, namely Nyaneut tradition. (4) Kejek tea has a high potention to be a product who can able to increase around public income if capable of being developed or good managed. Preservation efforts of traditional tea must be done not only solely by the producer, but also by all stakeholder.*

*Keyword: Kejek Tea, Existence, Preservation, Traditional, Gatronomy Tourism, Garut*

## UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan segala rahmatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pelestarian Teh Kejek Sebagai Warisan Gastronomi Kabupaten Garut” guna memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata studi Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia.

Penulis menyadari kelemahan serta keterbatasan yang ada sehingga dalam menyelesaikan skripsi ini memperoleh bantuan dari berbagai pihak, dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. H. Rd. Asep Kadarohman selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Dr. Agus Mulyana M.Hum selaku Dekan FPIPS Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Dewi Turgarini, SS., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering FPIPS UPI yang telah memberikan kelancaran pelayanan dalam urusan Akademik, juga selaku dosen pembimbing I yang selalu memberikan waktu bimbingan dan arahan selama penyusunan skripsi ini.
4. Indriyani Handyastuti, M.Sc selaku dosen Pembimbing II yang selalu memberikan waktu bimbingan dan arahan selama penyusunan skripsi ini.
5. Seluruh Dosen Jurusan Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmunya kepada penulis.
6. M. Oos Fauzi selaku pemilik Pabrik Teh Kejek
7. Drs. Warjita selaku Pamong Budaya Madya bidang Kesenjajaran Disparbud Garut.
8. Alo Setiawan S.H.selaku Kasubag Perencanaan Evaluasi dan Pelaporan Disparbud Garut
9. Ayahanda Dr. H. Wagino Hamid Hamdani, MP.d dan Dra. Hj. Ai Rosilah, SP.d, orang yang paling hebat di dunia ini, orang yang selalu tidak pantang menyerah dalam memberikan doa, bantuan, dukungan, kasih sayang,

pengorbanan dan semangat di setiap langkah perjalanan penulis dalam menuntut ilmu, sekaligus orang yang banyak mengetahui keluh kesah saya pada saat menyusun skripsi ini.

10. Terimakasih kepada Aryansyah, pria hebat, motivator pribadi, sang calon pendamping wisuda yang tanpa henti selalu memberikan dukungan dan semangat. Nasihat dan saran yang ia berikan adalah hal yang menolong dan membuat saya tersadar untuk berusaha lebih baik dan bekerja lebih keras.
11. Sahabat-sahabatku Aliska Pinggar Ulam, Adisti Salsabilah, Utami Hidally Putri, Agita Wardah Latifah, Desi Satriani, Dwi Rusti, Ghevi Nur Ayu Aminah, Putri Andan Sari dan Vivi Yulianti yang telah memberikan semangat untuk tidak menyerah dalam penulisan skripsi.
12. Teman-teman seperjuangan bimbingan Rizki Napsa, Diana Putri, Regina Aulia, Ulfa Nurfadilah, Annisa Al orang yang tidak pernah mengeluh dan sama- sama berjuang demi mendapatkan hasil terbaik dalam penulisan skripsi.
13. Teman seperjuangan di kelas B MIK 2015 yang sama-sama berjuang dan selalu memberikan banyak bantuan, semangat, motivasi serta dukungan dalam penyelesaian tugas akhir skripsi.
14. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terima kasih atas segalanya.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan baik isi maupun susunannya. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat tidak hanya bagi penulis juga bagi para pembaca.

Bandung, Agustus 2019

Penulis



## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1    Latar Belakang Masalah.....	1
1.2    Rumusan Masalah.....	3
1.3    Tujuan Penelitian .....	4
1.4    Manfaat Penelitian .....	4
1.4.1    Manfaat Akademis.....	4
1.4.2    Manfaat Keilmuan .....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN</b> .....	5
2.1    Kajian Teori.....	5
2.1.1    Pariwisata .....	5
2.1.2    Gastronomi .....	8
2.1.3    Eksistensi .....	12
2.1.4    Tanaman Teh.....	17
2.1.5    Pelestarian .....	23
2.1.6    Pola Perjalanan Wisata .....	24
2.2    Penelitian Terdahulu .....	25
2.3    Kerangka Berpikir.....	28
<b>BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN</b> .....	29
3.1    Pendekatan Penelitian .....	29
3.2    Lokasi Penelitian.....	30
3.2.1    Operasional Variabel .....	30
3.3    Teknik Pengumpulan Data.....	32
3.3.1    Wawancara .....	32

3.3.2	Observasi.....	34
3.3.3	Dokumentasi.....	35
3.4	Studi Dokumentasi.....	35
3.5	Instrumen Penelitian .....	36
3.6	Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data .....	36
3.6.1	Tahap Persiapan.....	36
3.6.2	Tahap Pelaksanaan.....	36
3.6.3	Tahap Pengelolaan Data .....	37
3.7	Keabsahan Data .....	38
3.7.1	Triangulasi.....	38
3.8	Analisis Data .....	41
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>41</b>
4.1	Deskripsi Lokasi Penelitian.....	41
4.1.1	Kecamatan Cigedug.....	42
4.1.2	Keadaan Geografis Cigedug.....	43
4.1.3	Jumlah Penduduk Kecamatan Cigedug .....	43
4.1.4	Mata Pencarian Penduduk Kecamatan Cigedug.....	44
4.2	Hasil Wawancara .....	44
4.2.1	Profil Teh Kejek.....	97
4.3	Hasil Observasi dan Dokumentasi.....	100
4.3.1	Bahan, proses pengolahan, dan alat pengolah Teh Kejek.....	102
4.4	Pembahasan .....	102
4.4.1	Eksistensi dan Perkembangan Teh Kejek .....	102
4.4.2	Upaya Pelestarian Teh Kejek Sebagai Warisan Gastronomi Kabupaten Garut.....	104
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>112</b>
5.1	Kesimpulan.....	112
5.2	Saran.....	113
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>114</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>117</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Teh Kejek .....	3
Gambar 2.1 Jenis Pariwisata Berdasarkan Kelompok .....	6
Gambar 2.2 Jenis Pariwisata Berdasarkan Sifatnya .....	7
Gambar 2.3 Komponen Pariwisata .....	9
Gambar 2.4 Model Pengelolaan Gastronomi .....	10
Gambar 2.5 Kerangka Pemikiran .....	28
Gambar 3.1 Lokasi Penelitian Desa Cigedug.....	30
Gambar 3.2 Komponen-komponen Analisis Data Model Interaktif .....	40
Gambar 4.1 Peta Wilayah Kecamatan Cigedug .....	42
Gambar 4.2 Paramida Penduduk Kecamatan Cigedug .....	43
Gambar 4.3 Penggorengan Berbahan Besi.....	97
Gambar 4.4 Tongkat Kayu.....	97
Gambar 4.5 Parit Untuk Mengkejek .....	97
Gambar 4.6 Sepatu <i>Boots</i> .....	97
Gambar 4.7 Tempat Penggorengan Berbahan Besi .....	98
Gambar 4.8 Nyiru .....	98
Gambar 4.9 Daun Teh Yang Telah Dipetik .....	99
Gambar 4.10 Proses Penyangraian Pertama .....	99
Gambar 4.11 Proses Kejek.....	99
Gambar 4.12 Proses Penggarangan atau Pengasapan.....	99
Gambar 4.13 Proses Penyangraian Kedua .....	100
Gambar 4.14 Proses Penyortiran Teh Kejek .....	100
Gambar 4.15 Teh Sudah Dikemas dan Siap Dijual .....	100
Gambar 4.16 Peta Administrasi Kabupaten Garut .....	103
Gambar 4.17 Peta Persebaran Produsen Teh Kejek Di Kecamatan Cigedug ....	104
Gambar 4.18 Pola Kunjungan Wisata Teh Kejek.....	106
Gambar 4.19 <i>Layout</i> Ruang Pabrik Teh Kejek Pak Oos .....	107
Gambar 4.20 Brosur Wisata Teh Kejek .....	110
Gambar 4.21 Cover Depan Kemasan Teh Kejek .....	111
Gambar 4.22 Cover Belakang Kemasan Teh Kejek .....	111

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Strategi Untuk Setiap Posisi Bisnis .....	16
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu .....	25
Tabel 3.1 Operasional Variabel .....	30
Tabel 4.1 Waktu Wawancara dan Biodata Narasumber .....	45
Tabel 4.2 Jawaban Narasumber Tentang Nama Merek Teh Kejek .....	46
Tabel 4.3 Jawaban Narasumber Tentang Deskripsi Singkat Produk.....	47
Tabel 4.4 Jawaban Narasumber Tentang Isi, Bentuk/Volume Pada Kemasan .....	49
Tabel 4.5 Jawaban Narasumber Tentang Nama Perusahaan, Logo, dan Nama Pada Kemasan .....	50
Tabel 4.6 Jawaban Narasumber Tentang Petunjuk Penyajian Pada Kemasan .....	51
Tabel 4.7 Jawaban Narasumber Tentang Harga Produk Pada Kemasan .....	52
Tabel 4.8 Jawaban Narasumber Tentang Tangga Kadaluwarsa Produk Pada Kemasan .....	53
Tabel 4.9 Jawaban Narasumber Tentang Beberapa Kualitas Teh Kejek.....	54
Tabel 4.10 Jawaban Narasumber Tentang Segmentasi Pasar .....	56
Tabel 4.11 Jawaban Narasumber Tentang Segmentasi Pasar Khusus.....	57
Tabel 4.12 Jawaban Narasumber Tentang Proses Pembuatan Teh Kejek Dari Mulai Pemetikan Hingga Pengemasan .....	58
Tabel 4.13 Jawaban Narasumber Tentang Alat Yang Digunakan Untuk Membuat Teh Kejek .....	61
Tabel 4.14 Jawaban Narasumber Tentang Berapa Orang Yang Diperlukan Untuk Memetik dan Membuat Teh Kejek .....	64
Tabel 4.15 Jawaban Narasumber Tentang Jenis Teh Yang Digunakan Untuk Membuat Teh Kejek .....	66
Tabel 4.16 Jawaban Narasumber Tentang Mendapatkan Bahan Baku .....	67
Tabel 4.17 Jawaban Narasumber Tentang Bahan Baku Pengganti .....	68
Tabel 4.18 Jawaban Narasumber Tentang Mengolah Bahan Baku .....	68
Tabel 4.19 Jawaban Narasumber Tentang Penggunaan Bahan Baku .....	70
Tabel 4.20 Jawaban Narasumber Tentang Indikasi Rasa Teh Kejek .....	71

Tabel 4.21 Jawaban Narasumber Tentang Perbedaan Rasa Teh Kejek Dengan Teh Lain .....	73
Tabel 4.22 Jawaban Narasumber Tentang Media Untuk Menghidangkan Teh Kejek .....	74
Tabel 4.23 Jawaban Narasumber Tentang Mendapatkan Hasil Maksimal Saat Menghidangkan Teh Kejek .....	75
Tabel 4.24 Jawaban Narasumber Tentang Waktu Menghidangkan Teh Kejek ...	76
Tabel 4.25 Jawaban Narasumber Tentang Tempat Menghidangkan Teh Kejek ..	78
Tabel 4.26 Jawaban Narasumber Tentang Orang Yang Mempelajari, Meneliti, Menulis Teh Kejek .....	79
Tabel 4.27 Jawaban Narasumber Tentang Tujuan Meneliti dan Mempelajari Teh Kejek .....	80
Tabel 4.28 Jawaban Narasumber Tentang Pengalaman Yang Didesain Produsen Teh Kejek Untuk Konsumen .....	81
Tabel 4.29 Jawaban Narasumber Tentang Khasiat Teh Kejek .....	82
Tabel 4.30 Jawaban Narasumber Tentang Tinjauan Gizi Teh Kejek .....	84
Tabel 4.31 Jawaban Narasumber Tentang Sejarah Teh Kejek .....	86
Tabel 4.32 Jawaban Narasumber Tentang Tradisi Minum Teh Kejek .....	87
Tabel 4.33 Jawaban Narasumber Tentang Penyajian Khusus Meminum Teh Kejek .....	89
Tabel 4.34 Jawaban Narasumber Tentang Kebiasaan Khusus Meminum Teh Kejek .....	90
Tabel 4.35 Jawaban Narasumber Tentang Generasi Penerus Teh Kejek .....	91
Tabel 4.36 Jawaban Narasumber Tentang Upaya Melestarikan Teh Kejek .....	92
Tabel 4.37 Jawaban Narasumber Tentang Tradisi Khusus Untuk Mengenalkan Teh Kejek .....	93
Tabel 4.38 Jawaban Narasumber Tentang Dukungan Pemerintah Untuk Produsen Teh Kejek .....	94
Tabel 4.39 Jawaban Narasumber Tentang Mempertahankan Keaslian Dalam Pembuatan Teh Kejek .....	95
Tabel 4.40 Jadwal Kegiatan Kunjungan Wisatawan Ke Pabrik Teh Kejek Pak Oos .....	108
Tabel 4.41 Rincian Biaya Pola Kunjungan Teh Kejek .....	110

## DAFTAR PUSTAKA

- Alma, B. (2007). *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Assuari, S. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Garut. (2018). *Kecamatan Cigedug Dalam Angka Cigedug In Figures 2018*. Garut: BPS Kabupaten Garut.
- Budiharjo, E. (2009). *Penataan Ruang dan Pembangunan Perkotaan*. Bandung: PT. Alumni.
- Bungin, B. (2007). *Penelitian Kualitatif: Komunikasi, Ekonomi, Kebijakan Publik, dan Ilmu Sosial Lainnya*. Jakarta: Putra Grafika.
- Chaedar. (2006). *Pokoknya Kualitatif*. Jakarta: Pustaka Jaya.
- Dahlan. (1995). The Effects of Agricultural Pollutants Released by Car on Plants Leaves. *Final Report for OSAKA GAS Foundation*, 108.
- Dian Sundari, d. (2009). Toksisitas Akut (LD50) dan Uji Gelagat Ekstra Daun Teh Hijau (*Camellia Sinesis*) Pada Mencit. *Jurnal Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 198.
- Diansyah, A. (2011). *Eksistensi Damang Sebagai Hakim Perdamaian Adat Pada Masyarakat Suku Dayak Di Palangkaraya*. Denpasar: Program Pascasarjana.
- Endarmoko, E. (2006). *Kamus Bahasa Indonesia*. Jakarta: EGC.
- Erdward, I. (1991). *Tourism Planning An Integrated and Sustainable Development Approach*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Huberman, M. d. (1984). *Analisis Data Kualitatif*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Indonesia, R. (2009). *Undang-undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Iskandar. (2009). *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Gaung Persada (GP Press).
- J.J, S. (1987). *Pariwisata Indonesia Ssejarah dan Prospeknya*. Yogyakarta: Kanisius.
- K.B, M. (1990). *Pricing, Making Profitable Decissions* (Second Edition ed.). New York: McGraw-Hill.

- Keller, K. d. (2009). *Manajemen Pemasaran* (Edisi ke 13 ed., Vol. Jilid 1). Jakarta: Erlangga.
- Khomsan, A. (2006). *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. (I. Suhandi, Ed.) Bandung: Penerbit Buku.
- Legault, R. E. (2005). A Definition of Quality for Total Customer Satisfaction: The Bridge between Manufacturer and Customer. *Sam Advanced Management Journal*, 18.
- Liesnoor, J. d. (2001). *Desain dan Komposisi Peta Tematik*. Semarang: CV. Indoprint.
- Malik, J. J. (2010). *Implementasi Teknologi Barcode Dalam Dunia Bisnis*. Yogyakarta: ANDI Offset.
- Martin, L. C. (2007). *Tea: The Drink That Changed The World*. Tuttle Publishing.
- Moleong, J. (2007). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya Offset.
- Nastain, M. (2007). *Branding dan Eksistensi Produk (Kajian Teoritik Konsep Branding dan Tantangan Eksistensi Produk)*.
- NIOS. (2018). *Pariwisata Budaya*.
- Oka, Y. (1996). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.
- Pariwisata, K. (2015). *Rencana Strategis: Pengembangan Destinasi dan Industri Pariwisata 2015-2019*. Jakarta.
- Pariwisata, K. K. (2010). *Rencana Strategis: Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata tahun 2010-2014*. Jakarta.
- Pontoh, N. K. (1992). Preservasi dan Konservasi Suatu Tinjauan Teori Perancangan Kota. *Jurnal PWK, IV (6)*, 34-39.
- Ryan, C. &. (2012). Analyzing the Evolution of Singapore's World Gourment Summit: An example of gastronomic tourism. *International Journal of Hospitality Manajemen*, 309-318.
- Saladin, D. (2006). *Manajemen Pemasaran* (Edisi Keempat ed.). Bandung: Linda Karya.
- Sarjani. (2013). *Pengobatan Alternatif Dengan Ddaun Teh Hijau*. Bandung: Alfabeta.
- Satori, A. K. (2009). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.

- Setiawan, T. (2009). *Mempelajari Produksi Teh Hitam Ortodox di PT. Perkebunan Nusantara VIII Cisaruni, Garut Jawa Barat*. Bogor: Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Siswoputranto, C. S. (1978). *Perkembangan Kopi, Teh, Cokelat Internasional*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Soehartono, I. (2000). *Metode Penelitian Sosial*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya Offset.
- Sugiyono. (2005). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2007). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sujayanto, G. (2008). *Khasiat Teh Untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Jakarta: ITB.
- Syah, A. N. (2006). *Taklukan Penyakit Dengan Teh Hijau*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- T, R. N. (2015). Pengaruh Kemasan dan Harga Pada Keputusan Pembelian Minuman Isotonik. 3.
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*.
- Wahab, S. (2003). *Industri Pariwisata Dan Peluang Kesempatan Kerja*. Jakarta: PT. Pertja.
- Wijayanti, T. (2012). *Management Marketing Plan*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Wirya, I. (1999). *Kemasan Yang Menjual*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum.



