

**KUDAPAN COLENAK SEBAGAI DAYA TARIK GASTRONOMI
DI KOTA BANDUNG**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata*



Disusun Oleh:
Rizki Nurapsa Fawziah
1506644

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

2019

LEMBAR HAK CIPTA

KUDAPAN COLENAK SEBAGAI DAYA TARIK GASTRONOMI DI KOTA BANDUNG

Oleh:

Rizki Nurapsa Fawziah

Sebuah skripsi yang ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Rizki Nur Apsa 2019

Universitas Pendidikan Indonesia

Agustus 2019

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya, atau sebagian dengan cara di cetak ulang, difotocopy atau cara lainnya tanpa izin penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

**KUDAPAN COLENAK SEBAGAI BASIS DAYA TARIK GASTRONOMI
DI KOTA BANDUNG**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par
NIP. 19700320.200812.2.001

Pembimbing II



Indriyani Handyastuti, M.SC.
NIP. 19800121.200502.2.001

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par
NIP. 19700320.200812.2.001

Mahasiswa



Rizki Nurapsa Fawziah
NIM. 1506644

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Rizki Nurafsa Fawziah
Nim : 1506644
Jurusan : Manajemen Industri Katering
Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Menyatakan dengan sepenuhnya bahwa skripsi dengan judul “Kudapan Colenak Sebagai Daya tarik Gastronomi Sunda Di Kota Bandung” merupakan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli saya sendiri serta seluruh ide, pendapat, atau materi dari sumber lain telah dikutip dengan cara penulisan referensi yang sesuai.

Apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia.

Demikian pernyataan ini saya buat.

Bandung, 25 Agustus 2019

Penulis,

Rizki Nurafsa. F
NIM. 1506644

ABSTRAK

Rizki Nurapsa Fawziah, 2019 KUDAPAN COLENAK SEBAGAI DAYA TARIK GASTRONOMI SUNDA DI KOTA BANDUNG”. Pembimbing I Dewi Turgarini, SS., MM.Par. dan Pembimbing II Indriyani Handyastuti, M.Sc

Colenak merupakan makanan tradisional khas Sunda dan menjadi salah satu makanan tradisional warisan budaya Sunda Indonesia. Perlu adanya aksi nyata dalam melestarikan makanan tradisional ini yakni salah satunya dengan melihat potensi Colenak sebagai atraksi wisata gastronomi. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui sejarah, filosofi, dan tradisi dari kudapan colenak, serta mengetahui bagaimana proses pembuatan kudapan colenak dan mendeskripsikan colenak dapat menjadi daya tarik wisata gastronomi sunda di Kota Bandung Jawa Barat. Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan metode wawancara mendalam, observasi serta dokumentasi. Hasil penelitian ini diketahui bahwa (1) colenak sudah ada dari tahun 1930 namun populer pada saat 1955 saat Konferensi Asia Afrika (2) perlu adanya pendampingan dari pemerintah dan inisiatif masyarakat dalam rangka mengembangkan usaha colenak secara maksimal (3) standar resep serta pengolahan mulai dari pemilihan bahan hingga produk colenak menjadi suatu hal yang harus diperhatikan. Pelestarian colenak sebagai atraksi wisata gastronomi ini diharapkan dapat mengangkat eksistensi colenak.

Kata Kunci: Colenak, Gastronomi, Pelestarian, Daya Tarik Wisata, Kota Bandung

ABSTRACT

Rizki Nurapsa Fawziah, *Colenak as a attraction of Sundanese gastronomic in Bandung*, Guided by Dr. Dewi Turgarini, S.S, MM.Par and Indriyani Handyastuti, M.SC.

Colenak is Sundanese traditional food and become one of the traditional foods of Sundanese cultural heritage of Indonesia. A real action to preserve this traditional food is urgently needed moreover colenak has potential value as gastronomic attraction for tourism. The purpose of this research is to find out history, philosophy, and tradition of snack colenak, and to find out how the manufacturing process also describing how colenak can be a Sundanese gastronomic in Bandung, West Java. This research is a qualitative with in-depth interviews, observation and documentation. The results of this research noted that (1) colenak already exists from 1930 but popular at the time in 1955 when the Asian-African Conference (2) government support should be maximized so that colenak manufacturers able to develop the business (3) the urgency of preserved the standard recipe and processing starting from the selection of materials until the product being presented to the costumer so that this gastronomy attractions could be passed down from generation to generation.

Keywords: Colenak, Gastronomy, Food Preservation, Tourist Attraction.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena berkat Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Kudapan Colenak Sebagai Daya Tarik Gastronomi Sunda di Kota Bandung”.

Penulisan skripsi ini ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata (S. Par) pada program pendidikan Strata-1 di Program Studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.

Perjalanan panjang telah penulis lalui dalam rangka perampungan penulisan skripsi ini. Banyak hambatan yang dihadapi dalam penyusunannya, namun berkat kehendak-Nyalah sehingga penulis berhasil menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna dikarenakan terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk saran serta masukan bahkan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan semua pihak khususnya dalam bidang kepariwisataan.

Bandung, 25 Agustus 2019

Rizki Nurapsa Fawziah

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari bahwa penulisan ini tidak dapat terselesaikan tanpa dukungan dari berbagai pihak baik moril maupun materil. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini kepada:

1. Prof. Dr. H. R. Asep Kadarohman, M. Si, selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Dr. Agus Mulyana, M. Hum, selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia, juga selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak memberikan saran dan masukan yang membangun sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini hingga akhir
4. Indriyani Handyastuti, M.sc selaku Dosen Pembimbing II yang juga telah memberikan begitu banyak saran untuk menyempurnakan skripsi di Program Studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.
5. Dosen dan Staf Pengajar Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu dan pengalamannya kepada penulis.
6. Ayahanda Nandang Sunandar dan Ibunda R.Roro Kuswiyanti tercinta, 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. Serta kepada adikku tercinta Ridha Amara Damayanti dan sepupu yang selalu mampu menjadi tempat beristirahat dan melepas penat yang luar biasa.
7. Kepada pihak Colenak Murdi Bandung yang telah memberikan kesempatan bagi peneliti untuk dapat melaksanakan penelitian dan memperoleh data, terutama kepada Ibu Betty yang sudah membantu dalam memberikan

dukungan secara moril kepada peneliti serta mengarahkan peneliti dalam proses pengambilan data.

8. Sahabat-sahabat Celine, Suci, Wanda, Fani, Wakuy Geng (Elyta Sri Indriyani, Marissa Nurkhalisa, Regina Aulia Dewi, Nabila Inas Noviana, Jasminetyas Abywardhani, Saalih Alisya Rahardja), Trio Nugraha Ghaza Naufal terima kasih telah menjadi sahabat terbaik bagi peneliti yang selalu memberikan dukungan, semangat, motivasi, serta doa hingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
9. Diana Putri, Sarah nurhamidah, Annisa, Intan, Felicia, Putri, Azhar Yunus, Hanief Rizqi, dan para KPM terima kasih atas kebersamaannya selama ini.
10. Teman seperjuangan di Manajemen Industri Katering 2015 yang sama-sama berjuang dan selalu memberikan banyak bantuan, semangat, motivasi serta dukungan dalam penyelesaian tugas akhir skripsi, semoga kita lulus di waktu yang tepat.
11. Kakak tingkat 2013 dan 2014 di Program Studi Manajemen Industri Katering, terimakasih atas saran dan bantuannya selama penyusunan skripsi ini dilakukan.
12. Serta masih banyak lagi pihak-pihak yang sangat berpengaruh dalam proses penyelesaian skripsi yang yang tidak bisa peneliti sebutkan satu persatu.

Dengan segala kerendahan hati penulis menyadari dikarenakan adanya keterbatasan kemampuan dan pengetahuan penulis, skripsi ini masih jauh dari sempurna, karena itu penulis memohon maaf atas segala kesalahan dan hal-hal yang kurang berkenan di hati pembaca. Kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan agar ke depannya bisa lebih baik lagi.

Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat tidak hanya bagi penulis juga bagi para pembaca yang bergelut di bidang pariwisata.

Bandung, 25 Agustus 2019

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah Penelitian	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
1.4.1. Manfaat Akademis	4
1.4.2. Manfaat Keilmuan.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA, PENELITIAN TERDAHULU KERANGKA	
PEMIKIRAN	5
2.1. Kajian Teori	5
2.1.1. Pengertian Pariwisata.....	5
2.1.2. Gastronomi.....	12
2.1.3. Pelestarian Gastronomi	18
2.1.3.1. Pola Perjalanan Wisata.....	19
2.1.3.2. Kemasan.....	20
2.2. Penelitian Terdahulu	21
2.3. Kerangka Pemikiran.....	24
BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN	25
3.1. Metode Penelitian.....	25
3.2. Partisipan dan Tempat Penelitian.....	26
3.2.1. Partisipan Penelitian.....	26
3.2.2. Lokasi Penelitian.....	27

3.3. Operasional Variabel.....	27
3.4. Teknik Pengumpulan Data	28
3.4.1.Wawancara Mendalam.....	29
3.5. Instrumen Penelitian.....	29
3.6. Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data	30
3.6.1. Tahap Persiapan	30
3.6.2. Tahap Pelaksanaan	30
3.6.3. Tahap Pengolahan Data.....	30
3.7. Uji Keabsahan Data.....	31
3.7.1. Triangulasi.....	31
3.7.2. <i>Member Check</i>	31
3.8. Analisis Data	32
3.8.1. Reduksi Data	32
3.8.2. Data Display (Penyajian Data).....	33
3.8.3. Kesimpulan Verifikasi Gambar.....	33

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN..... 34

4.1. Deskripsi Lokasi Penelitian.....	34
4.1.1. Kota Bandung.....	34
4.1.1.1. Keadaan Geografis Kota Bandung.....	35
4.1.1.2. Jumlah Penduduk Kota Bandung	36
4.1.1.3. Mata Pencaharian Penduduk Kota Bandung	36
4.2. Hasil Wawancara	37
4.2.1. Filosofi dan Sejarah Colenak Murdi Putra.....	37
4.2.1.1. Bagaimana Filosofi, Sejarah, dan Tradisi Colenak sebagai Kudapan Khas Kota Bandung.....	38
4.2.1.2. Bagaimana Standar Resep Pembuatan, Bahan Baku dan Proses Pembuatan Colenak di Kota Bandung	48
4.2.1.3. Bagaimana upaya masyarakat dan pemerintah daerah sebagai atraksi wisata gastronomi sunda di Kota Bandung	58
4.3. Hasil Observasi dan Dokumentasi	64

4.4. Pembahasan.....	69
4.4.1. Eksistensi dan Perkembangan Colenak.....	69
4.4.2. Upaya Pelestarian Colenak Sebagai Daya Tarik Gastronmi Sunda Di Kota Bandung.....	71
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	77
5.1. Kesimpulan.....	77
5.2. Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA.....	79
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kriteria Kota Gastronomi.....	11
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu yang Berkaitan dengan Colenak	20
Tabel 3.1 Subjek Penelitian.....	24
Tabel 3.2 Operasional Variabel.....	25
Tabel 4.1 Perkembangan Penduduk Kota Bandung Tahun 2011-2016	33
Tabel 4.2 Waktu Wawancara dan Biodata Narasumber	36
Tabel 4.3 Jawaban Narasumber Tentang Filosofi Kudapan Colenak	37
Tabel 4.4 Jawaban Narasumber Tentang Sejarah Kudapan Colenak	38
Tabel 4.5 Jawaban Narasumber Tentang Bentuk Dari Colenak	39
Tabel 4.6 Jawaban Narasumber Tentang Makna Nama Colenak	40
Tabel 4.7 Jawaban Narasumber Tentang Turun Temurun Colenak	40
Tabel 4.8 Jawaban Narasumber Tentang Mitos Memakan Colenak.....	41
Tabel 4.9 Jawaban Narasumber Tentang Aturan Khusus	41
Tabel 4.10 Jawaban Narasumber Tentang Cara Memasak	42
Tabel 4.11 Jawaban Narasumber Tentang Membuat Colenak.....	43
Tabel 4.12 Jawaban Narasumber Tentang Proses Pembuatan Colenak.....	46
Tabel 4.13 Jawaban Narasumber Tentang Alat apa Saja.....	47
Tabel 4.14 Jawaban Narasumber Tentang Bahan yang digunakan.....	47
Tabel 4.15 Jawaban Narasumber Tentang Kualitas Bahan Baku	48
Tabel 4.16 Jawaban Narasumber Tentang Kesulitan Mendapatkan Bahan Baku ...	49
Tabel 4.17 Jawaban Narasumber Tentang Harga Bahan Baku.....	49
Tabel 4.18 Jawaban Narasumber Tentang Pendamping Colenak.....	50
Tabel 4.19 Jawaban Narasumber Tentang Porsi Colenak.....	50
Tabel 4.20 Jawaban Narasumber Tentang Cara Penyajian Colenak.....	51
Tabel 4.21 Jawaban Narasumber Tentang Perbedaan Cara Penyajian	51
Tabel 4.22 Jawaban Narasumber Tentang Perbedaan Colenak	52
Tabel 4.23 Jawaban Narasumber Tentang Cara Penyimpanan Colenak.....	53
Tabel 4.24 Jawaban Narasumber Tentang Daya Tahan Colenak	53
Tabel 4.25 Jawaban Narasumber Tentang Masa Kadaluarsa Colenak	54
Tabel 4.26 Jawaban Narasumber Tentang Kandungan Gizi Colenak.....	54

Tabel 4.27 Jawaban Narasumber Tentang Eksistensi Colenak.....	55
Tabel 4.28 Jawaban Narasumber Tentang Minat Masyarakat Terhadap Colenak...	56
Tabel 4.29 Jawaban Narasumber Tentang Harapan untuk Colenak	57
Tabel 4.30 Jawaban Narasumber Tentang Regenerasi Colenak	58
Tabel 4.31 Jawaban Narasumber Tentang Kendala yang Dihadapi Colenak Murdi.....	59
Tabel 4.32 Jadwal Narasumber Tentang Upaya Pemerintah Terhadap Pelestarian Colenak.....	60
Tabel 4.33 Jawaban Narasumber Tentang Dokumen atau Penelitian tentang Colenak	61
Tabel 4.34 Jadwal Kegiatan Kunjungan Wisatawan Ke Colenak Murdi.....	70
Tabel 4.35 Rincian Pola Kunjungan.....	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Gastronomi	8
Gambar 2.2 Colenak.....	17
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran Pelestarian Colenak Sebagai Basis Daya Tarik Gastronomi Sunda Di Kota Bandung.....	22
Gambar 3.1 Lokasi Penelitian	25
Gambar 3.2 Triangulasi Teknik Pengumpulan Data.....	29
Gambar 3.3 Komponen dalam Analisi dan Model Interaktif.....	31
Gambar 4.1 Peta Kota Bandung.....	34
Gambar 4.2 Proses Pembakaran Tape.....	43
Gambar 4.3 Pengemasan Colenak.....	44
Gambar 4.4 Colenak Murdi Jl. Ahmad Yani	45
Gambar 4.5 Proses Pembuatan Colenak	62
Gambar 4.6 Dokumentasi bersama Para Narasumber.....	63
Gambar 4.7 Peta Administrasi Kota Bandung	65
Gambar 4.8 Layout Ruangan Colenak Murdi	68

DAFTAR PUSTAKA

- Ambar Ardianto. (2014). *Jajan Pasar Makanan Tradisional Masyarakat Jawa*.
- Ani mulyani. (2016). *perencanaan paket wisata berdasarkan karakteristik dan motivasi wisatawan yang datang ke kampung cireundeu kota cimahi*.
- Astawan. (2013). Jangan takut makan enak sehat dengan makanan tradisional.
- Ayu nurwitasari. (2015). pengaruh wisata gastronomi makanan tradisional sunda terhadap keputusan wisatawan berkunjung ke kota bandung.
- Brillat-Savarin. (1994). pengaruh wisata gastronomi.
- Cheng Xiaomin. (2017). Pengaruh wisata gastronomi makanan.
- cimahi kota. (n.d.). cimahikota.go.id. Retrieved from cimahikota.go.id
- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Pariwisata Jawa Barat. (n.d.). Retrieved from [https://ppdbkotabandung.wordpress.com/pustaka/peta-kota-bandung/20 Juli 2018](https://ppdbkotabandung.wordpress.com/pustaka/peta-kota-bandung/20Juli2018)
- Eagletong, T. (1997). Edible aciture. The Times, 24 October, 1997, p. 25.
Retrieved from <https://www.timeshighereducation.com/features/edible-ecriture/104281.article>
- Eko budiharjo. (2009). Upaya pelestarian kampung kauman semarang sebagai kawasan wisata budaya.
- Ellmann, M. (1993). The Hunger Artists: Starving, writing, and Imprisonment. Cambridge, Mass: Harvard University Press.
- Endah. (2014). *kuliner tradisional jawa dalam serat centhini*.
- everett, H. (2009). Vemacular health moralities and culinary tourism in Newfoundland and Labrador. Journal of American Folklore, vol 122:28-52.
- Haryono, T. (2013). Teori Linguistik Tradisional Jawa dan Masalahnya.
- Irvan patria. (2017). *Pelestarian minuman tradisional lahang sebagai atraksi wisata gastronomi kabupaten Bandung barat Provinsi Jawa barat*.
- James J.Spillane. (1994). Objek Daya Tarik Wisata.
- Macionis, J. J. and L. M. G. (2011). Sociology, Toronto, canada: pearson prentice Hall.

- Manolis. (2010). culinary tourism destination marketing and the food element: a market overview.
- Maulana Rahmad Sani DKK. (2016). *Sate padang sumatera Barat sebagai Gastronomi unggulan di Indonesia*.
- Moleong. (2007). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Nia K. Pontoh. (2008). *Pengantar perencanaan Kota Bandung*.
- Puji Nurharyanto. (2015). *Transformasi nilai-nilai kearifan lokal masyarakat adat cireundeu*.
- pullphothong, L. and C, S. (2013). Gastronomic Tourism in Ayuthaya, Thailand. School of culinary art.
- Rachman, M. (2012). Vol.1 No.1 Konservasi Nilai Dan Warisan Budaya. Indonesian Journal of Conservation, 31.
- Republik Indonesia. (2009). Undang- Undang RI No. 10 tahun 2009 tentang Kepariwisataaan. Sekretariat Negara. Jakarta.
- RI, B. P. O. dan M. (2005). Peraturan Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. *Farmakovigilans*, 53, 1689–1699.
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Richards. (2002). peran budaya dalam mempengaruhi daya tarik dan daya saing destinasi wisata.
- Rurry tridayanti. (2018). *Pelestarian angleng gastronomi sunda sebagai potensi atraksi wisata di kampong nihmat desa cigugur kecamatan parongpong kabupaten bandung barat*.
- Shenoy, s. (2005). Food Tourism and the Culinary Tourist. Unpublished thesis. the Graduate school of Clemson University, USA.
- siti munawaroh. (2014). *Wedang Uwuh sebagai ikon kuliner khas imogiri Bantul*.
- Soeroso, A. (n.d.-a). Foodscape, Cultural Landscape dan Arkeologi: Sebuah Upaya Pelestarian Cagar Budaya dan Pembangunan Ekonomi Indonesia.
- Soeroso, A. (n.d.-b). Quo Vadis Gastronomi Indonesia.
- Soeroso, A. (2010). Valuing Borobudur Cultural Landscape Heritage: Using Multiedition. Yogyakarta: Postgraduate's UGM press.

- sugiarto. (2009). Pengaruh struktur kepemilikan saham dan ukuran perusahaan terhadap kinerja perusahaan pada perusahaan yang telah tercatat di bursa efek indonesia.
- sumargo. (2008). upaya pelestarian kampung kauman semarang sebagai kawasan wisata budaya.
- Suwantoro. (2004). Objek wisata gastronomi.
- sylvia agustin. (2017). *pengaruh gastronomi tourism terhadap destination image kota bogor*. sekolah tinggi pariwisata bogor.
- Timbul Haryono. (2013). *Aku cinta makanan indonesia*.
- Waani, H. F. (2016). Pengembangan Sarana Prasana Destinasi Wisata.
- Yoeti, A. O. (2006). Perencanaan dan pengembangan pariwisata Jakarta : pradinya paramitha.