

**POTENSI SENTRA PENGOLAHAN BUAH PALA SEBAGAI  
WISATA GASTRONOMI DI KAMPUNG BUNTAR KOTA  
BOGOR  
SKRIPSI**

diajukan untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata



oleh

Dita Fauziah Meilani

1603559

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING  
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
BANDUNG  
2020**

**LEMBAR HAK CIPTA**

**POTENSI SENTRA PENGOLAHAN BUAH PALA SEBAGAI WISATA  
GASTRONOMI DI KAMPUNG BUNTAR KOTA BOGOR**

oleh

Dita Fauziah Meilani

1603559

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Memeroleh Gelar Sarjana Pariwisata Program  
Studi Manajemen Industri Katering

© Dita Fauziah Meilani 2020

Universitas Pendidikan Indonesia

Agustus 2020

Hak cipta dilindungi undang-undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang, di-*photocopy*, atau cara lainnya tanpa izin penulis

**LEMBAR PENGESAHAN**

**DITA FAUZIAH MEILANI**

**POTENSI SENTRA PENGOLAHAN BUAH PALA SEBAGAI WISATA  
GASTRONOMI DI KAMPUNG BUNTAR KOTA BOGOR**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh :

Dosen Pembimbing I



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

**NIP. 19700320.200812.2.001**

Dosen Pembimbing II



**Caria Ningsih, M.Si., Ph.D**

**NIP. 19800131.200812.1.002**

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

**NIP. 19700320.200812.2.001**

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur Penulis panjatkan kepada Allah SWT karena atas rahmat dan karunia-Nya Penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Potensi Sentra Pengolahan Buah Pala Sebagai Wisata Gastronomi di Kampung Buntar Kota Bogor”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Penelitian ini membahas mengenai potensi wisata gastronomi yang terdapat di Kampung Buntar Kota Bogor dan dapat meningkatkan Es Pala sebagai minuman tradisional khas Kota Bogor serta produk olahan berbahan baku buah pala lainnya yang masih belum diketahui banyak orang.

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu Penulis sangat menerima kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan dimasa yang akan datang. Semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi banyak pihak.

Bandung, 30 Juli 2020

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur Penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan karunia sehingga Penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Petunjuk, dorongan serta bantuan yang Penulis terima dari berbagai pihak, maka dalam kesempatan kali ini Penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., M.A selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Dr. Agus Mulyana, M.Hum selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan dan Sosial.
3. Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering sekaligus menjadi Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktu, tenaga serta pikiran untuk membimbing Penulis menyelesaikan skripsi ini.
4. Caria Ningsih, M.Si., Ph.D selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu, tenaga serta pikiran untuk membimbing Penulis menyelesaikan skripsi ini.
5. Seluruh dosen, staf pengajar, staf akademik dan lainnya yang berada di lingkungan Program Studi Manajemen Industri Katering.
6. Kedua orang tua, kakak dan adik yang selalu membantu menyemangati baik moril maupun materil, serta doa-doa yang mereka panjatkan.
7. Ibu Nur selaku ketua Kelompok Wanita Tani, Bapak Bambang dan Ibu Winda selaku perwakilan dari Dinas Kebudayaan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Kota Bogor, Bu Lili selaku koordinator Badan Kuliner Kota Bogor, Pak Haris selaku Wakil Ketua Indonesian Chef Assosiation, Bu Ela selaku perwakilan dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Bu Lusi selaku perwakilan dari BAPPEDA, serta semua pihak yang telah membantu Penulis dalam menyelesaikan penelitian ini.
8. Teman seperjuangankuuuu Jihan, Arum, Popi, Halimah, Ulfari, Siska, Cc, Dinda, Mpur, Reni, Alike, Khoir yang selalu setia memberi dukungan, membantu dalam keputusasaan dan mendengarkan keluh kesah Penulis.
9. Kepada diri sendiri yang telah bertahan sampai titik ini.

10. Dinda Anjani selaku sahabat Penulis selama 17 tahun yang selalu meluangkan waktunya untuk mengantar Penulis riset, mendengarkan keluh kesah serta selalu memberi dukungan.
11. Karina Sinthiya, Debi Valentina, Tiara Ratnakandi dan Laila Jamilah yang rela Penulis tanya-tanya selama pengerjaan skripsi.
12. Bianca Kencana Larasaty teman KKN penulis yang telah membantu pengerjaan *design* brosur paket wisata dalam skripsi ini.
13. Rekan-rekan Manajemen Industri Katering 2016 yang telah mengukir memori bersama selama kurang lebih empat tahun, kalian hebat!

Bandung, 30 Juli 2020

Penulis

# POTENSI SENTRA PENGOLAHAN BUAH PALA SEBAGAI WISATA GASTRONOMI DI KAMPUNG BUNTAR KOTA BOGOR

DITA FAUZIAH MEILANI

1603559

## ABSTRAK

Kampung Buntar merupakan bagian dari Kelurahan Muarasari yang terletak di bagian Bogor Selatan. Kampung Buntar merupakan salah satu wilayah Sentra Penghasil Olahan Buah Pala terlaris. Pada tanggal 28 Januari 2020 Pemerintah Kota Bogor melalui Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian resmi memperkenalkan Kampung Buntar sebagai salah satu wilayah sentra penghasil olahan buah pala terlaris. Kegiatan tersebut ditandai dengan penanaman 200 bibit pohon pala di atas lahan Saung Kelompok Wanita Tani yang secara simbolis didampingi oleh Dedie A. Rachim sebagai Wakil Wali Kota Bogor. Produk olahan buah pala ini diproduksi dan dikelola oleh warga setempat, yang menghasilkan jenis makanan dan minuman seperti es pala, sirup pala, manisan pala, buah pala kering, permen pala, brownies pala, dan selai pala. Penulis rasa adanya potensi untuk mengembangkan sentra pengolahan buah pala di Kampung Buntar Kota Bogor sebagai wisata gastronomi. Penelitian ini menggunakan pendekatan campuran (*mixed methods*). Metode tersebut mengumpulkan dan menganalisis data kualitatif dan kuantitatif. Penggunaan metode kualitatif dengan cara wawancara dan observasi sementara untuk metode kuantitatif menggunakan teknik pengumpulan data dalam bentuk kuesioner. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui adanya potensi wisata gastronomi di Kampung Buntar Kota Bogor.

Hasil dari penelitian ini diketahui bahwa Sentra Pengolahan Buah Pala di Kampung Buntar memiliki potensi untuk dijadikan wisata gastronomi di Kota Bogor dengan faktor-faktor daya tarik wisata memiliki pengaruh dan signifikan secara bersamaan sebesar 70.8%, dan menghasilkan delapan alternatif strategi prioritas untuk mengembangkan Sentra Pengolahan Buah Pala serta dirancang paket wisata gastronomi ke Sentra Pengolahan Buah Pala di Kampung Buntar Kota Bogor.

**Kata kunci :** potensi, wisata gastronomi, buah pala, kampung buntar.

# POTENCY PROCESSING OF NUTMEG AS A GASTRONOMIC TOUR IN KAMPUNG BUNTAR BOGOR CITY

DITA FAUZIAH MEILANI

1603559

## ABSTRACT

*Kampung Buntar is part of Muarasari Village located in the South Bogor section. Kampung Buntar is one of the best-selling Nutmeg Producing Centers. On January 28, 2020 the Bogor City Government through the Food and Agriculture Security Office officially introduced Kampung Buntar as one of the best-selling nutmeg producing centers. The activity was marked by the planting of 200 nutmeg seedlings on the land of Saung Group of Peasant Women who were symbolically accompanied by Dedie A. Rachim as Deputy Mayor of Bogor. Processed nutmeg products are produced and managed by local residents, which produce types of food and beverages such as nutmeg ice, nutmeg syrup, nutmeg sweets, dried nutmeg, nutmeg candy, nutmeg brownies, and nutmeg jam. The author has the potential to develop a nutmeg processing center in Kampung Buntar Bogor city as a gastronomic tourism. This research uses mixed methods. The method collects and analyzes qualitative and quantitative data. The use of qualitative methods by means of interviews and temporary observations for quantitative methods uses data collection techniques in the form of questionnaires. The purpose of this research is to find out the potential of gastronomic tourism in Kampung Buntar Bogor City.*

*The results of this study are known that the Nutmeg Processing Center in Kampung Buntar has the potential to be a gastronomic tourism in Bogor with factors of tourist attraction having a simultaneous influence and significant of 70.8%, and produce eight alternative priority strategies to develop nutmeg processing centers as well as designed gastronomic tour packages to the Pala Fruit Processing Center in Kampung Buntar Bogor City.*

**Keywords:** *potential, gastronomic tourism, nutmeg fruit, Kampung Buntar.*



## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	ii
<b>ABSTRAK</b> .....	iv
<b>ABSTRACT</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB 2 KAJIAN TEORI</b> .....	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Pengertian Pariwisata .....	7
2.1.2 Jenis-Jenis Pariwisata.....	7
2.1.3 Daerah Tujuan Pariwisata.....	10
2.1.4 Daya Tarik Wisata .....	10
2.1.5 Potensi Wisata.....	12
2.1.6 Pengertian Gastronomi.....	12
2.1.7 Wisata Gastronomi.....	13
2.1.8 Pangan Lokal .....	17
2.1.9 Buah Pala.....	17
2.1.10 Salapan Cinyusu.....	18
2.1.11 Model Pengelolaan Gastronomi.....	20
2.1.12 Paket Wisata .....	22
2.2 Penelitian Terdahulu .....	24
2.3 Kerangka Pemikiran .....	26
<b>BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	27

Dita Fauziah Meilani, 2020

**POTENSI SENTRA PENGOLAHAN BUAH PALA SEBAGAI WISATA GASTRONOMI DI KAMPUNG BUNTAR KOTA BOGOR**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

3.1	Objek dan Subjek Penelitian .....	27
3.1.1	Objek Penelitian .....	27
3.1.2	Subjek Penelitian .....	27
3.2	Metode Penelitian .....	27
3.3	Jenis dan Sumber Data.....	28
3.4	Operasionalisasi Variabel .....	28
3.5	Populasi dan Sampel.....	29
3.5.1	Populasi .....	29
3.5.2	Sampel .....	30
3.6	Uji Validitas dan Reliabilitas .....	31
3.6.1	Uji Validitas .....	31
3.6.2	Uji Reliabilitas .....	32
3.7	Teknik Pengumpulan Data.....	33
3.8	Teknik Analisis Data .....	35
3.8.1	Analisis Kuesioner .....	35
3.8.2	Analisis SWOT .....	35
<b>BAB 4</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>47</b>
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	47
4.1.1	Kota Bogor .....	47
4.1.2	Kampung Buntar .....	50
4.2	Gambaran Umum Responden .....	52
4.2.1	Karakteristik Responden .....	52
4.3	Identifikasi Komponen Gastronomi Es Pala Sebagai Minuman Tradisional Khas Kota Bogor.....	59
4.3.1	Filosofi, Sejarah dan Tradisi.....	59
4.3.2	Etika dan Etiket.....	61
4.3.3	Mempelajari, Meneliti dan Menulis Makanan.....	61
4.3.4	Bahan Baku.....	63
4.3.5	Masak-Memasak .....	64
4.3.6	Menghidangkan.....	67
4.3.7	Nilai Gizi .....	67
4.3.8	Mencari Pengalaman Unik .....	68
4.4	Model Pengelolaan Gastronomi .....	69
4.4.1	Level Pertama .....	69

Dita Fauziah Meilani, 2020

**POTENSI SENTRA PENGOLAHAN BUAH PALA SEBAGAI WISATA GASTRONOMI DI KAMPUNG BUNTAR KOTA BOGOR**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

4.4.2 Level Kedua.....	73
4.4.3 Level Ketiga.....	80
4.5 Analisis Daya Tarik Sentra Pengolahan Buah Pala Sebagai Wisata Gastronomi di Kampung Buntar Kota Bogor .....	82
4.6 Analisis Strategi Pengembangan Sentra Pengolahan Buah Pala Sebagai Wisata Gastronomi di Kampung Buntar Kota Bogor .....	86
4.6.1 Kondisi Lingkungan Internal.....	86
4.6.2 Kondisi Lingkungan Eksternal .....	88
4.6.3 Faktor-faktor Internal yang Menjadi Kekuatan dan Kelemahan Sentra Pengolahan Buah Pala.....	103
4.6.4 Faktor-faktor Eksternal yang Menjadi Peluang dan Ancaman Sentra Pengolahan Buah Pala.....	105
4.6.5 Matriks IFE.....	106
4.6.6 Matriks EFE.....	108
4.6.7 Positioning Kuadran SWOT .....	110
4.6.8 Penentuan Urutan Prioritas Strategi Menggunakan QSPM (Qualitative Strategic Planning Matrix) .....	114
4.7 Paket Wisata Gastronomi.....	116
<b>BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>122</b>
5.1 Simpulan .....	122
5.2 Saran .....	124
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>125</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>130</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Obyek Wisata.....	2
Tabel 1.2 Perkembangan Kunjungan Wisatawan ke Kota Bogor.....	3
Tabel 3.1 Hasil Uji Validitas Responden.....	31
Tabel 3.2 Uji Reliabilitas Responden.....	33
Tabel 4.1 Jumlah Penduduk dan Laju Pertumbuhan Penduduk.....	48
Tabel 4.2 Struktur Organisasi Sentra Pengolahan Buah Pala.....	51
Tabel 4.3 Jawaban Narasumber Mengenai Sejarah Es Pala.....	59
Tabel 4.4 Jawaban Narasumber Mengenai Filosofi Es Pala.....	60
Tabel 4.5 Jawaban Narasumber Mengenai Tradisi Khusus.....	60
Tabel 4.6 Jawaban Narasumber Mengenai Etika dan Etiket.....	61
Tabel 4.7 Jawaban Narasumber Mengenai Pengetahuan Es Pala.....	62
Tabel 4.8 Jawaban Narasumber Mengenai Penelitian Es Pala.....	62
Tabel 4.9 Jawaban Narasumber Mengenai Bahan Baku.....	63
Tabel 4.10 Jawaban Narasumber Mengenai Proses Pembuatan Es Pala.....	64
Tabel 4.11 Jawaban Narasumber Mengenai Alat Produksi Es Pala.....	65
Tabel 4.12 Jawaban Narasumber Mengenai Cara Menghidangkan Es Pala.....	67
Tabel 4.13 Jawaban Narasumber Mengenai Gizi.....	67
Tabel 4.14 Jawaban Narasumber Mengenai Keunikan Es Pala.....	68
Tabel 4.15 Jawaban Narasumber Mengenai Minuman Sejenis Es Pala.....	68
Tabel 4.16 Jawaban Narasumber Mengenai Khasiat Produk Olahan Buah Pala.....	69

Dita Fauziah Meilani, 2020

**POTENSI SENTRA PENGOLAHAN BUAH PALA SEBAGAI WISATA GASTRONOMI DI KAMPUNG BUNTAR KOTA BOGOR**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel 4.17 Jawaban Narasumber Mengenai Kesan dan Cara Memperkenalkan Produk Olahan Buah Pala.....	70
Tabel 4.18 Jawaban Narasumber Mengenai Deskripsi Rasa Produk Olahan Buah Pala.....	73
Tabel 4.19 Jawaban Narasumber Mengenai Variasi Produk Olahan Buah Pala.....	74
Tabel 4.20 Jawaban Narasumber Mengenai Alat Pembuatan Produk Olahan Buah Pala.....	79
Tabel 4.21 Jawaban Narasumber Mengenai Kebersihan Proses Produksi.....	80
Tabel 4.22 Jawaban Narasumber Mengenai Pendapat Jika Diadakannya Kunjungan ke Sentra Pengolahan Buah Pala.....	80
Tabel 4.23 Jawaban Narasumber Mengenai Keterampilan Khusus.....	81
Tabel 4.24 Jawaban Narasumber Mengenai Seseorang yang Dapat Menjelaskan Mengenai Buah Pala.....	81
Tabel 4.25 Hasil Analisis Linear Berganda.....	82
Tabel 4.26 Hasil Uji Koefisien Determinasi.....	83
Tabel 4.27 Hasil Uji-t Parsial.....	84
Tabel 4.28 Hasil Uji F.....	85
Tabel 4.29 Tanggapan Responden Terhadap <i>Destination Attraction</i> .....	88
Tabel 4.30 Tanggapan Responden Terhadap <i>Destination Support</i> .....	90
Tabel 4.31 Tanggapan Responden Terhadap <i>People Related Factor</i> .....	91
Tabel 4.32 Tanggapan Responden Terhadap Daya Tarik Wisata.....	92
Tabel 4.33 Jawaban Narasumber Mengenai Wisata Gastronomi ke Sentra Pengolahan Buah Pala.....	93
Tabel 4.34 Jawaban Narasumber Mengenai Keunggulan Produk Olahan Buah Pala.....	95

Dita Fauziah Meilani, 2020

**POTENSI SENTRA PENGOLAHAN BUAH PALA SEBAGAI WISATA GASTRONOMI DI KAMPUNG BUNTAR KOTA BOGOR**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel 4.35 Jawaban Narasumber Mengenai Peran Narasumber dalam Mengembangkan Wisata Gastronomi di Kota Bogor.....	97
Tabel 4.36 Jawaban Narasumber Mengenai Upaya Mengembangkan Sentra Pengolahan Buah Pala.....	100
Tabel 4.37 Jawaban Narasumber Mengenai Pihak yang Berperan dalam Mengembangkan Sentra Pengolahan Buah Pala.....	101
Tabel 4.38 Pembobotan Matriks IFE “Paired Comparison”.....	107
Tabel 4.39 Matriks IFE.....	107
Tabel 4.40 Pembobotan Matriks EFE “Paired Comparison”.....	108
Tabel 4.41 Matriks EFE.....	109
Tabel 4.42 Matriks SWOT.....	111
Tabel 4.43 QSPM.....	115
Tabel 4.44 Jawaban Narasumber Mengenai Paket Wisata.....	116
Tabel 4.45 Paket Wisata Gastronomi ke Sentra Pengolahan Buah Pala di Kampung Buntar Kota Bogor.....	119
Tabel 4.46 Rincian Biaya Paket Wisata Gastronomi.....	121

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Komponen Gastronomi.....	12
Gambar 2.2 Model Pengelolaan Gastronomi Sunda.....	20
Gambar 4.1 Lambang Kota Bogor.....	47
Gambar 4.2 Peta Lokasi Kampung Buntar.....	50
Gambar 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Domisili.....	55
Gambar 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	56
Gambar 4.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	56
Gambar 4.6 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	57
Gambar 4.7 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	58
Gambar 4.8 Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Penghasilan.....	58
Gambar 4.9 Es Pala KWT Bina Tani.....	64
Gambar 4.10 Es Pala Gg.Aut.....	65
Gambar 4.11 Kompor dan Panci.....	65
Gambar 4.12 Baskom dan Pisau.....	66
Gambar 4.13 Pisau.....	66
Gambar 4.14 Panci dan Kompor.....	66
Gambar 4.15 Baskom.....	66
Gambar 4.16 Produk Manisan Buah Pala Basah.....	74
Gambar 4.17 Produk Manisan Buah Pala Kering.....	75
Gambar 4.18 Produk Sirup Pala.....	76
Gambar 4.19 Produk Buah Pala Kering (Teh Pala).....	76
Gambar 4.20 Produk Permen Pala.....	77

Dita Fauziah Meilani, 2020

**POTENSI SENTRA PENGOLAHAN BUAH PALA SEBAGAI WISATA GASTRONOMI DI KAMPUNG BUNTAR KOTA BOGOR**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Gambar 4.21 Alat Serut.....	79
Gambar 4.22 Belender.....	79
Gambar 4.23 Alat Press.....	79
Gambar 4.24 Tampah.....	79
Gambar 4.25 Baskom.....	79
Gambar 4.26 Oven.....	79
Gambar 4.27 Panci.....	79
Gambar 4.28 Kompor.....	79
Gambar 4.29 Brosur Paket Wisata.....	121



## DAFTAR PUSTAKA

- A, Yoeti. (1996). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Angkasa. Bandung.
- Anggraini, D. (2017). *Analisis Hubungan Komplementer Dan Kompetisi Antar Destinasi Pariwisata (Studi Kasus: 10 Destinasi Pariwisata Prioritas Di Indonesia)*. Tesis MPKP FEB UI.
- Anindita, M. (2015). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Kunjungan ke Kolam Renang Boja*. Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Diponegoro.
- Anonim. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Depkes RI, Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Anonim. (2018). Badan Pusat Statistik Kota Bogor. Diakses pada 27 Mei 2020 , dari <https://bogorkota.bps.go.id/subject/16/pariwisata.html>
- Anonim. (2020). *Budidaya Tanaman Pala*. Gen Agraris. Diakses pada 18 Juni 2020 dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Pala>
- Arief, Ratna Wylis., dkk. (2015). *Potensi Pengolahan Daging Buah Pala Menjadi Aneka Produk Olahan Bernilai Ekonomi Tinggi*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Bandar Lampung.
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*.
- Astawan, Made. (2008). *Olahan Sehat Dengan Buah*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astuti, J. (2003). *Pemanfaatan Daging Buah Pala (Myristica, sp) Tua melalui Pembuatan Bubuk Spice blend*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. 109 hlm.
- Brillat-Savarin, J.-A. (1994). *The Physiology of Taste*. (Penerjemah: A. Drayton, Harmondsworth: Penguin.

- Cousins, J., Foskett, D., Gillespie, C. (2002). *Food and Beverage Management*. London: Prentice Hall/Pearson Education.
- Gilleisole. 2001. *Psikologi Umum*. Bandung: Bumi Aksara.
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Biemans, S.Z., Vanhonacker, F., Issanchou, S., Sajdakowska, M., Granli, B.S., Scalvedi, L., Contel, M., Hersleth, M. (2010). *Perception of Traditional Food Products in Six European Regions Using Free Word Association*. *Food Quality and Preference*, 21, 225-233.
- Guzel, B., & Apaydin, M. (2016). *Gastronomy Tourism: Motivations and Destination*. *Global issues and trends in tourism*, 394.
- Hadi, Sumandiyo. 2006. *Kajian Tari Teks dan Konteks*. Pustaka book Publisher, Yogyakarta.
- Harsana, M., dkk. (2018). *Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta*. Universitas Gadjah Mada.
- Hermawan, H. (2017). *Pengaruh Daya Tarik Wisata, Keselamatan, dan Sarana Wisata Terhadap Kepuasan Serta Dampaknya Terhadap Loyalitas Wisatawan*. *Studi Community Based Tourism di Gunung Api Purba Nglanggeran*. *Jurnal Media Wisata* Vol. 15 No 1.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. [Online]. Tersedia di <https://kbbi.web.id/rute>. Diakses 22 Juni 2020.
- Kartika, T dan Harahap, Z . (2019). *Pengembangan Kuliner Pempek sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Palembang Sumatera Selatan*. *Tourism Scientific Journal*.
- Manap, H. Abdul. (2016). *Revolusi Manajemen Pemasaran*. Jakarta : Mitra Wacana Media.

- Ningsih, Caria. (2014). *Sinergitas Industri Kreatif Berbasis Pariwisata dengan Strategi Pembangunan Industri Nasional Menuju Globalisasi*. Jurnal. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Ningsih, Caria dan Dewi Turgarini. (2020). *Pelestarian dan Pengembangan Kampung Nikmat Cigugurgirang Sebagai Destinasi Wisata Warisan Budaya Gastronomi Sunda*. Jurnal. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Nuraeni, R. (2018). *Strategi Pengembangan Chinatown sebagai Destinasi Wisata Gastronomi Halal di Kota Bandung*. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Nurwitasari, A. (2015). *Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung Ke Kota Bandung*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Pendit, Nyoman S. 2003. *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Pieniak, Z., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Guerrero, L., & Hersleth, M. (2009). *Association between Traditional Food Consumption and Motives for Food Choice in Six European Countries*. *Appetite Journal*, 53, 101- 108.
- Pitana, I Gde. dan Surya Diarta, I Ketut. (2009). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Pratiwi, Dewi Hardianti. (2014). *Pengaruh Persepsi Pengguna Terhadap Efektivitas Sistem Informasi Akuntansi Berbasis Komputer pada PT BPR di Kota Bandung*. Bandung
- Pratiwi, S. R. (2015). *Valuasi Nilai Ekonomi Wisata Pantai Amal: Aplikasi Travel Cost Method (TCM)*. Jurnal.
- Rangkuti, Freddy. (2009). *Strategi Promosi yang Kreatif dan Analisis Kasus Integrated Marketing Communication*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Sormaz, U., Akmesse, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). *Gastronomy in tourism*. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725-730.
- Spillane, James J. 1987. *Pariwisata Indonesia Sejarah, dan Prospeknya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sugiyono. (2013). *Metodelogi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suwantoro. (1997). *Dasar-Dasar Pariwisata*. Yogyakarta : Penerbit Andi. Systematic Linkange. Gramedia: Jakarta.
- Suwena, I Ketut dan I Gusti Ngurah Widyatmaja. 2017. *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Denpasar, Pustaka Larasan.
- Turgarini, D. (2013). *Inventorikan, lestarikan, manfaatkan dan kembangkan Gastronomi Unggulan Jawa Barat*.
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Bandung. Universitas Gadjah Mada.
- Undang-undang RI Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataaan. Jakarta.
- Undang-undang RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Jakarta.
- Vengesayi, S., Mavondo, F.T., Reisinger, Y. (2009). *Tourism destination attractiveness: attractions, facilities, and people as predictors*. *Tourism Analysis*, 14.621 – 636.
- Yunus, Eddy. (2016). *Manajemen Strategi. Edisi Pertama*. Yogyakarta : Andi.

Yusoff, N. M., Zahari, M. S. M., Kutut, M. Z. M., & Sharif, M. S. M. *Is Malaysian Food Important to Local Tour Operators?*. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 105, 458-465.

Wahid, Abdul. 2015. *Strategi Pengembangan Wisata Nusa Tenggara Barat Menuju Destinasi Utama Wisata Islami*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.