

**KUE TAPEL SEBAGAI PRODUK UNGGULAN KOTA KREATIF
GASTRONOMI DI CIREBON**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata



oleh
Rafida Marsani Khuzaimah
1602448

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

LEMBAR PENGESAHAN

RAFIDA MARSANI KHUZAIMAH

**KUE TAPEL SEBAGAI PRODUK UNGGULAN KOTA KREATIF
GASTRONOMI DI CIREBON**

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I

Dr. Dewi Turgarini, SS., MM. Par
NIP. 19700320.200812.2.002

Pembimbing II

Dr. Riadi Darwis, M.Pd
NIP. 3824016601

Mengetahui

Ketua Program Studi

Manajemen Industri Katering

Dr. Dewi Turgarini, SS., MM. Par
NIP. 19700320.200812.2.002

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul *Kue Tapel Sebagai Produk Unggulan Kota Kreatif Gastronomi di Kota Cirebon* ini beserta seluruh isinya adalah sepenuhnya karya saya sendiri. Tidak ada dalam skripsi ini yang merupakan plagiat dari karya orang lain atau pengutipan yang dilakukan dengan cara tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini, saya siap menaggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya.

Bandung, Juli 2020

Pembuat Pernyataan

Rafida Marsani Khuzaimah

NIM. 1602448

LEMBAR HAK CIPTA

KUE TAPEL SEBAGAI PRODUK UNGGULAN KOTA KREATIF GASTRONOMI DI CIREBON

oleh

Rafida Marsani Khuzaimah

1602448

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Rafida Marsani Khuzaimah 2020

Universitas Pendidikan Indonesia

Juli 2020

Hak cipta dilindungi Undang-Undang.

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah swt. yang senantiasa memberikan rahmat dan karuania-Nya, serta memberikan kekuatan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul *Kue Tapel Sebagai Produk Unggulan Kota Kreatif Gastronomi di Cirebon*.

Skripsi ini disusun dan diajukan sebagai salah satu syarat untuk meraih gelar Sarjana Pariwisata Program Studi S1 Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia. Atas segala kekurangan dalam skripsi ini, penulis berbesar hati untuk menerima saran yang bersifat membangun.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, pikiran, dan tenaganya dalam penyusunan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi semua pihak.

Bandung, Juni 2020

Rafida Marsani Khuzaimah

UCAPAN TERIMA KASIH

Selama proses penyusunan skripsi di tengah kondisi pandemi Covid-19 ini, penulis mendapatkan banyak bantuan, bimbingan, petunjuk, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orangtua dan adik-adik tercinta, Ashaena dan Sahla yang telah mendukung baik dalam bentuk perhatian, kasih sayang, motivasi, nasihat, dan doa yang tiada hentinya demi kelancaran dan kesuksesan penulis dalam menyelesaikan skripsi ini
2. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., MA. selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia
3. Dr. Agus Mulyana, M.Hum, selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
4. Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering dan sebagai pembimbing satu yang telah sabar membimbing, memberi arahan, dan dukungan secara *online* dalam menyelesaikan skripsi ini
5. Dr. Riadi Darwis, M.Pd selaku pembimbing dua yang senantiasa meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, arahan, dan dukungan tiada henti sehingga terselesaikannya skripsi ini, serta telah bersedia untuk menjadi salah satu narasumber dalam penelitian skripsi ini
6. Ibu Remawati, Om Iyan, Pak Mustofa, Pak Wandy, Pak Mustaqim, Pak Rudy, Pak Fikri, dan Pak Samin yang telah bersedia menjadi narasumber dan meluangkan waktunya untuk memberikan informasi kepada penulis baik secara langsung maupun *online*
7. Ibu, Ayah Sonny, Alief, dan Aggam yang sudah memfasilitasi dan membantu memberikan informasi terkait penelitian selama penulis melakukan penelitian di Cirebon. Terima kasih atas doa, semangat, motivasi, dan kasih sayang yang diberikan kepada penulis
8. Diana, Utami, Fenny, Ilfa, Amel yang selalu bersedia mendengarkan keluh kesah, memberikan nasihat, motivasi, dan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini

9. Raka, yang telah mengantar-antar dan membantu peneliti dalam pembuatan surat izin perjalanan ditengah PSBB pandemik Covid-19 sehingga peneliti dapat melakukan perjalanan dan penelitian di Cirebon
10. Teman-teman seperjuangan Manajemen Industri Katering angkatan 2016
11. Semua pihak yang tidak dapat penulis cantumkan satu per satu yang telah mendukung dan membantu penulis menyelesaikan skripsi ini.

Semoga Allah swt. senantiasa membalas setiap kebaikan serta ketulusan yang telah diberikan.

Bandung, 25 Juli 2020

Rafida Marsani Khuzaaimah

KUE TAPEL SEBAGAI PRODUK UNGGULAN KOTA KREATIF GASTRONOMI DI CIREBON

Rafida Marsani Khuzaimah

ABSTRAK

Kue tapel merupakan kudapan khas Cirebon yang saat ini sudah jarang ditemukan penjualnya dan eksistensinya tidak sekuat makanan khas Cirebon lain seperti tahu gejrot. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui konsep gastronomi kue tapel meliputi sejarah, filosofi, tradisi, sosial, standar pembuatan hingga upaya yang perlu dilakukan agar kue tapel tetap lestari, lebih dikenal oleh masyarakat luas, dan diharapkan dapat menjadi produk unggulan kota kreatif gastronomi di Cirebon. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi partisipatif, wawancara mendalam, studi literatur, dan studi dokumentasi. Hasil dari penelitian ini diketahui bahwa tidak ada yang mengetahui pasti bagaimana sejarah kue tapel, dinamakan kue tapel karena pada proses pembuatannya semua bahan baku di *tapel-tapel* atau dilumatkan. Bahan baku yang digunakan adalah beras ketan, tepung beras, kelapa parut, gula merah, dan pisang raja. Dukungan dari berbagai pihak diperlukan dalam pengembangan usaha kue tapel sehingga dapat menarik wisatawan untuk menjadikan kue tapel sebagai salah satu tujuan wisata gastronomi di Kota Cirebon.

Kata kunci: Kue tapel; Gastronomi; Kota Cirebon.

TAPEL CAKE AS A LEADING PRODUCT OF GASTRONOMIC CREATIVE CITY IN CIREBON

Rafida Marsani Khuzaimah

ABSTRACT

Tapel cake is a unique delicacy of Cirebon which seller is rarely found and it's existence not as strong as other Cirebon's unique delicacy like tahu gejrot. The purpose of this study is to know the concept of tapel cake's gastronomy ranging from history, philosophy, tradition, social, production standard, to the necessary measure to preserve tapel cake, to be more renowned, and to become gastronomy creative city top product of Cirebon. The method used is qualitative method with data gathering technique through participative observation, thorough interview, literature study, and documentation study. The finding of this research is that there is no one who know exactly the history of tapel cake, it was named tapel cake since during it's production process, all the ingredients are "tapel-tapel", dissolved. The ingredients used are sticky rice, rice flour, shredded coconut, brown sugar, and raja banana. The support of various parties are needed for the development of tapel cake as one of gastronomy travel destination in the city of Cirebon.

Keyword: Tapel cake; Gastronomy; Cirebon.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB 2 KAJIAN TEORI DAN KERANGKA PEMIKIRAN	7
2.1 Kajian Teori	7
2.1.1 Pariwisata	7
2.1.2 Daya Tarik Wisata	7
2.1.3 Gastronomi.....	9
2.1.4 Pariwisata Gastronomi	11
2.1.5 Paket Wisata Gastronomi.....	11
2.1.6 Kota Kreatif Gastronomi.....	13
2.1.7 Pemangku Kepentingan Pariwisata.....	14
2.1.8 Model Pengembangan Wisata Gastronomi.....	16

2.1.9 Pelestarian	18
2.1.10 Makanan Tradisional.....	19
2.1.11 Kue Tapel.....	20
2.2 Studi Empiris	20
2.3 Kerangka Pemikiran.....	23
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	24
3.1 Metode Penelitian	24
3.2 Partisipan dan Tempat Penelitian.....	24
3.2.1 Partisipan.....	24
3.2.1 Tempat Penelitian	25
3.3 Operasional Variabel.....	25
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	27
3.4.1 Wawancara Mendalam.....	27
3.4.2 Observasi.....	28
3.4.3 Studi Literatur	28
3.4.4 Studi Dokumentasi	28
3.5 Instrumen Penelitian	29
3.6 Persiapan Penelitian dan Pengumpulan Data.....	29
3.6.1 Tahap Persiapan	29
3.6.2 Tahap Pelaksanaan	29
3.6.3 Tahap Pengolahan Data	30
3.7 Uji Keabsahan Data	30
3.7.1 Triangulasi	30

3.7.2 Member Checking.....	31
3.8 Analisis Data	31
3.8.1 Reduksi Data (Data Reduction)	31
3.8.2 Penyajian Data (Data Display).....	31
3.8.3 Kesimpulan Verifikasi Gambar (Conclusion Drawing Verification).....	32
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	33
4.1.1 Kota Cirebon	33
4.1.2 Kondisi Geografis Kota Cirebon	33
4.1.3 Jumlah Penduduk dan Mata Pencaharian Penduduk Kota Cirebon .	35
4.1.4 Objek Wisata.....	36
4.2 Pelaksanaan Penelitian.....	40
4.3 Temuan dan Bahasan	41
4.3.1 Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial Kudapan Kue Tapel	42
4.3.2 Standar Resep Pembuatan, Bahan Baku, Cara Penyajian, Pengetahuan Gizi, Etika dan Etiket pada Kue Tapel.....	53
4.3.3 Upaya Pengembangan Wisata Gastronomi Kudapan Tradisional Kue Tapel	74
4.3.4 Upaya Stakeholder dalam Melestarikan Kue Tapel.....	85
4.3.5 Analisis Benchmarking	107
4.3.6 Pengembangan Bisnis Model Kanvas.....	110
4.3.7 Paket Wisata.....	111
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN.....	119

5.1 Simpulan	119
5.2 Saran	120
DAFTAR PUSTAKA	122
LAMPIRAN	126

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Wisatawan Kota Cirebon Tahun 2013 - 2017	3
Tabel 1. 2 Produsen Kue Tapel di Cirebon	4
Tabel 2. 1 Perencanaan Paket Wisata Gastronomi.....	12
Tabel 2. 2 Studi Empiris	20
Tabel 3. 1 Subjek Penelitian.....	25
Tabel 3. 2 Operasional Variabel.....	25
Tabel 4. 1 Jumlah Penduduk per Kelurahan di Kota Cirebon Tahun 2016-2018	35
Tabel 4. 2 Penduduk 15 Tahun Ke Atas yang Bekerja Menurut Lapangan Usaha Utama Tahun 2015	36
Tabel 4. 3 Daftar Narasumber	40
Tabel 4. 4 Data Temuan Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial Kue Tapel.....	42
Tabel 4. 5 Data Temuan Indikator Mencari Pengalaman Makan yang Unik... 49	
Tabel 4. 6 Data Temuan Pada Indikator Bahan Baku.....	53
Tabel 4. 7 Data Temuan Indikator Seni Kuliner/Masak-memasak.....	55
Tabel 4. 8 Cara Pembuatan Kue Tapel.....	57
Tabel 4. 9 Peralatan Pembuatan Kue Tapel	60
Tabel 4. 10 Data Temuan Pada Indikator Menghidangkan.....	62
Tabel 4. 11 Data Temuan Pada Indikator Mencicipi	64
Tabel 4. 12 Data Temuan Etika dan Etiket	66
Tabel 4. 13 Data Temuan Mempelajari, Meneliti, dan Menulis Makanan	72
Tabel 4. 14 Data Temuan Pengetahuan Gizi.....	73

Tabel 4. 15 Kandungan Gizi Kue Tapel.....	74
Tabel 4. 16 Data Temuan Citarasa dan Aroma	75
Tabel 4. 17 Variasi Peralatan Kue Tapel	77
Tabel 4. 18 Bahan Kue Tapel Rasa Cokelat dan Keju.....	78
Tabel 4. 19 Cara Pembuatan Kue Tapel Rasa Cokelat dan Keju.....	78
Tabel 4. 20 Data Temuan Variasi	81
Tabel 4. 21 Sanitasi dan Kebersihan	83
Tabel 4. 22 Data Temuan Indikator Pengusaha dan Pekerja	85
Tabel 4. 23 Data Temuan Indikator Pemerintah	90
Tabel 4. 24 Data Temuan Indikator Pemasok	94
Tabel 4. 25 Data Temuan Indikator Pakar dan Pemerhati	96
Tabel 4. 26 Data Temuan Indikator Penikmat	99
Tabel 4. 27 Hasil Survey Penikmat Kue Tapel	100
Tabel 4. 28 Data Temuan Indikator NGO.....	102
Tabel 4. 29 Data Temuan Indikator Teknologi Informasi	104
Tabel 4. 30 Benchmarking Produk.....	108
Tabel 4. 31 Benchmarking Promosi	109
Tabel 4. 32 Model Bisnis Kanvas	110
Tabel 4. 33 Jawaban Narasumber Mengenai Paket Wisata	111
Tabel 4. 34 Rundown Kunjungan Wisata Gastronomi Kue Tapel.....	113

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Grafik Perkembangan Wisatawan Mancanegara Berkunjung ke Jawa Barat Melalui Pintu Masuk Bandara Husein Sastranegara dan Pelabuhan Muarajati Periode Desember 2018 - Desember 20192	
Gambar 2. 1 Komponen Gastronomi	10
Gambar 2. 2 Subsistem Paket Wisata	12
Gambar 2. 3 Salapan Cinyusu.....	15
Gambar 2. 4 Model Pengembangan Gastronomi	16
Gambar 2. 5 Kue Tapel	20
Gambar 2. 6 Kerangka Berpikir Kue Tapel Sebagai Produk Unggulan Kota Kreatif Gastronomi di Cirebon	23
Gambar 3. 1 Triangulasi Teknik Pengumpulan Data.....	30
Gambar 4. 1 Peta Administratif Kota Cirebon.....	34
Gambar 4. 2 Keraton Kasepuhun	37
Gambar 4. 3 Keraton Kanoman	37
Gambar 4. 4 Keraton Kacirebonan.....	38
Gambar 4. 5 Masjid Agung Sang Cipta Rasa	39
Gambar 4. 6 Tamansari Gua Sunyaragi	39
Gambar 4. 7 Cirebon Waterland	40
Gambar 4. 8 Jian Bing.....	47
Gambar 4. 9 Kue Tapel Cirebon	48
Gambar 4. 10 Bentuk Kue Tapel.....	48
Gambar 4. 11 Kue Tapel Indramayu.....	51
Gambar 4. 12 Kue Tempel di Tegal.....	52

Gambar 4. 13 Kerak Telor	52
Gambar 4. 14 Rendaman Ketan Putih.....	57
Gambar 4. 15 Campuran Tepung Beras dan Kelapa Parut	57
Gambar 4. 16 Pembersihan Wajan Dengan Sela	58
Gambar 4. 17 Pelumatan Adonan Tepung Terigu dan Kelapa Parut.....	58
Gambar 4. 18 Pelumatan Ketan Kukus	58
Gambar 4. 19 Penambahan Pisang Raja dan Gula Merah	59
Gambar 4. 20 Pelumatan Pisang dan Gula Merah	59
Gambar 4. 21 Melipat Kue Tapel.....	59
Gambar 4. 22 Wajan Besi	60
Gambar 4. 23 Kayu Bakar.....	60
Gambar 4. 24 Batok Kelapa.....	60
Gambar 4. 25 Sela	61
Gambar 4. 26 Penutup Wajan	61
Gambar 4. 27 Tungku Tanah Liat	61
Gambar 4. 28 Penyajian Kue Tapel Menggunakan Kertas Laminasi	63
Gambar 4. 29 Penyajian Kue Tapel dengan Teh Tawar Hangat.....	66
Gambar 4. 30 Wajan Teflon.....	77
Gambar 4. 31 Spatula	77
Gambar 4. 32 Spatula Plastik	77
Gambar 4. 33 Kompor Gas	78
Gambar 4. 34 Pisang	78
Gambar 4. 35 Tepung Beras	78

Gambar 4. 36 Ketan Kukus.....	78
Gambar 4. 37 Kelapa Parut	78
Gambar 4. 38 Keju Parut.....	78
Gambar 4. 39 Selai Cokelat	78
Gambar 4. 40 Campuran Tepung Beras, Kelapa Parut dan Air	79
Gambar 4. 41 Pemasakan Kue Tapel	79
Gambar 4. 42 Kue Tapel Rasa Keju.....	80
Gambar 4. 43 Pisang dan Selai Cokelat Telah Lumat	80
Gambar 4. 44 Kue Tapel Rasa Cokelat Ukuran Kecil	80
Gambar 4. 45 Kue Tapel Rasa Keju Ukuran Kecil	80
Gambar 4. 46 Kemasan Dus Kotak.....	82
Gambar 4. 47 Kemasan Kertas Laminasi.....	83
Gambar 4. 48 Website yang Mengunggah Kue Tapel	88
Gambar 4. 49 Kue Tapel di Media Sosial Instagram	88
Gambar 4. 50 Kue Tapel di Media Sosial Instagram	89
Gambar 4. 51 Kue Tapel Pada Liputan Televisi dan Channel Youtube	89
Gambar 4. 52 Daerah Penghasil Bahan Baku Kue Tapel	95
Gambar 4. 53 Brosur Wisata Gastronomi Kue Tapel	115
Gambar 4. 54 Paper Bag	116
Gambar 4. 55 Kemasan Kue Tapel	117
Gambar 4. 56 Infografis Kue Tapel	118

DAFTAR PUSTAKA

- A.W. Widjaja. (2016). *Pelestarian Budaya Sunda*. Bandung: Ranjabar.
- Alamsyah, Yuyun. (2008). *Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Basrowi dan Suwandi. (2008). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Caliskan, O., & Yilmaz, G. (2016). *Gastronomy and Tourism*. In *Global Issue and Trend in Tourism* (pp. 33–50). Sofia: St. Kliment Ohridski University Press.
- Danial dan Wasriah. (2009). *Metode Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung: Laboratorium Pendidikan Kewarganegaraan UPI.
- Darwis, Riadi. (2019). *Khazanah Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon*. Malang: Selaksa Media.
- Emzir. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif: Analisis Data*. Jakarta: Rajawali Press.
- Harmayani, E., Santoso, U., & Garjito, M. (2017). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 1: Kelompok makanan fermentasi dan makanan yang populer di masyarakat*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Intan, P.M. (2019). *Pelestarian Ladu Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Khas Kecamatan Malangbong Kabupaten Garut Jawa Barat*. Sekolah Sarjana, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Karmadi, A. (2007). *Budaya Lokal Sebagai Warisan Budaya dan Upaya Pelestariannya*. Makalah Disampaikan Pada Dialog ..., 1-6. Retrieved from http://kebudayaan.kemdikbud.go.id/wpcontent/uploads/sites/37/2014/11/Budaya_Lokal.pdf

Kartajaya, H., & Setiawan, I. (2014). *Wow Marketing*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Kusumaningtyas, A., Wibisono, B., & Kunmadi. (2013) *Penggunaan Istilah Makanan dan Jajanan Tradisional Pada Masyarakat di Kabupaten Banyuwangi*. *Publik Budaya*. Vol 1. <https://doi.org/10.1007/s10994-013-5381-4>

Mardiastuti Aprilia. (2016). *Syariat Makan dan Minum Dalam Islam: Kajian Terhadap Fenomena Standing Party Pada Pesta Pernikahan*. *Jurnal Living Hadis* Vol 1(1), 151-176.

Moleong, J. L. (2009). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remadja Karya.

Mukhtar, S., & Nurif, M. (2015). *Peranan Packaging Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen*. *Jurnal Sosial Humaniora*, Vol 8 No. 2, 181-191.

Nugraha S., M. R., Sendra, I. M., & Eka Mahadewi, N. P. (2015). *Cooking Class Sebagai Paket Wisata di Restoran Laka Leke Ubud Bali*. *Jurnal IPTA*, 3(1), 29-33. <https://doi.org/10.24843/ipta.2015.v03.i01.p06>

Nurani, A. S., Subekti, S., & Ana. (2016). *West Java Snack Mapping based on Snack Types, Main Ingredients, and Processing Techniques*. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering* Vol 128. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/128/1/012051>

Nuriata, S.E. (2017). *Paket Wisata Penyusunan Produk dan Penghitungan Harga*. Bandung: Penerbit Alfabeta.

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

Pérez Gálvez, J. C., López-Guzmán, T., Buiza, F. C., & Medina-Viruel, M.J. (2017). *Gastronomy as an element of attraction in a tourist destination: the*

case of Lima, Peru. Journal of Ethnic Foods, 4(4), 254-261.
<https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.11.002>

Soeroso, A., & Soesilo, YS. (2014). *Traditional Indonesian Gastronomy as a Cultural Tourism Attraction. Journal of Applied Economics in Developing Countries, 1, 45-49.* <http://uns.ac.id>

Sormaz, U. (2014). *Gastronomy Tourism Potential of Turkey.* (24), 8-16.

Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D.* Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D.* Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D.* Bandung: Alfabeta.

Suharto. (2016). *Studi Tentang Keamanan dan Keselamatan Pengunjung Hubungannya Dengan Citra Destinasi (Studi Kasus Gembira Loka Zoo).* Jurnal Media Wisata, 14(1), 287-304.

Sukmadinata. (2006). *Metode Penelitian Kualitatif.* Bandung : Graha Aksara.

Sumolang, M., Tanudjaja, B., & Baskoro, B. (2013). *Perancangan Buku Panduan Wisata Kuliner Makanan Tradisional Khas Makassar,* 3-4.

Triwardani, R., & Rochayanti, C. (2014). *Implementasi Kebijakan Desa Budaya Dalam Upaya Pelestarian Budaya Lokal.* Jurnal Unitri, 4(2), 102-110.

Turgarini, D., & Pridia Rukmini Sari, H. (2016). *Gastronomy Tourism Attraction in Ternate City.* 28(Ictgtd 2016), 90-96. <https://doi.org/10.2991/ictgtd-16.2017.17>

Turgarini, Dewi. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Undang-undang Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataan. Retrieved from
<http://www.sanitasi.net/undang-undang-no-10-tahun-2009-tentang-kepariwisataan.html>

Utama, R., & Mahadewi, N. (2012). *Metodologi Penelitian Pariwisata dan Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Publisher .

Xiaomin, C. (2017). *City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Network From International Criteria to Local Practice*. (152), 55-68.