

**DAYA TARIK DESA WISATA SAUNG CIBURIAL SEBAGAI POTENSI
WISATA GASTRONOMI KABUPATEN GARUT
SKRIPSI**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata



oleh

Hasna Nurussahar

1606763

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

Hasna Nurussahar, 2020

*DAYA TARIK WISATA SAUNG CIBURIAL SEBAGAI POTENSI WISATA GASTRONOMI KABUPATEN
GARUT*

Universitas Pendidikan Indonesia | [Repository.upi.edu](https://repository.upi.edu)

| [Perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)

LEMBAR PENGESAHAN

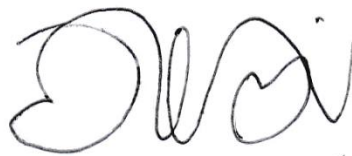
LEMBAR PENGESAHAN

HASNA NURUSSAHAR

**DAYA TARIK DESA WISATA SAUNG CIBURIAL SEBAGAI POTENSI
WISATA GASTRONOMI KABUPATEN GARUT**

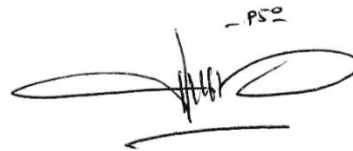
disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, MM.Par
NIP. 197000320.200812.2.001

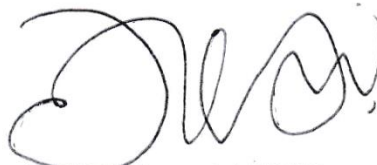
Pembimbing II



Caria Ningsih, M.Si., Ph.D
NIP. 19800131.200812.1.002

Mengetahui

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, MM.Par
NIP. 19700320.200812.2.001

LEMBAR HAK CIPTA

**DAYA TARIK DESA WISATA SAUNG CIBURIAL SEBAGAI POTENSI
WISATA GASTRONOMI KABUPATEN GARUT**

**Oleh:
Hasna Nurussahar
1606763**

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

© Hasna Nurussahar
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 dari penulis

Hasna Nurussahar, 2020

*DAYA TARIK WISATA SAUNG CIBURIAL SEBAGAI POTENSI WISATA GASTRONOMI KABUPATEN
GARUT*

Universitas Pendidikan Indonesia | [Repository.upi.edu](https://repository.upi.edu)

| [Perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “**Daya Tarik Desa Wisata Saung Ciburial Sebagai Potensi Wisata Gastronomi Kabupaten Garut**” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Tidak ada bagian dari skripsi ini yang merupakan plagiat dan karya orang lain atau pengutipan yang dilakukan dengan cara tidak sesuai etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Garut, Juli 2020

Pembuat Pernyataan

Hasna Nurussahar

NIM 1606763

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur selalu terpanjat kepada Allah SWT karena atas izin dan berkat limpahan rahmat-Nya penulis bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Daya Tarik Desa Wisata Saung Ciburial Sebagai Potensi Wisata Gastronomi Kabupaten Garut”** dengan lancar dan dapat menyelesaikannya tepat waktu.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata Program Studi Management Industri Katering FPIPS UPI. Penelitian ini membahas mengenai potensi wisata gastronomi yang terdapat di Desa Wisata Saung Ciburial, sehingga dapat diimplementasikan kedalam paket wisata.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis dengan senang hati menerima saran dan kritik yang membangun untuk perbaikan di masa yang akan datang. Semoga skripsi ini memberikan manfaat kepada semua pihak.

Garut, 14 Juli 2020

Hasna Nurussahar

NIM 1606763

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusun skripsi ini tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak yang diberikan kepada penulis. Dukungan moril maupun materil yang diberikan begitu berarti, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini, kepada :

1. Allah SWT, sebaik-baiknya tempat bergantung yang telah memberikan sekenario hidup terbaik dan selalu memudahkan perjalanan penulis.
2. Prof.Dr.M.Solehuddin, M.Pd., M.A. selaku Rektor UPI.
3. Dekan
4. Dr. Dewi Turgarini, S S, MM Par selaku ketua prodi Manajemen Industri Katering dan selaku pembimbing satu yang telah membagikan ilmunya dan meluangkan waktu serta dengan sabra memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini hingga selesai.
5. Caria Ningsih, M.Si., Ph.D selaku dosen pembimbing dua yang telah membagikan ilmunya dan meluangkan waktu serta dengan sabra memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini hingga selesai.
6. Seluruh dosen pProgram Studi Manajemen Industri Katering dan jajarannya, yang telah membagikan ilmunya yang sangat berharga dan membantu penulis selama masa perkuliahan.
7. Kepada Management Desa Wisata Saung Ciburial, Abah Hadian beserta rengrengannya dan kepada Kepala Desa Sukalaksana dan Bapak Camat Samarang yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Kepada Ummi Eti, Abi Aep, Teteh Opa, AA Luthfi, Dek Ihsan dan Mas yang selalu memberikan penulis masukan, nasihan dan wejangan serta memberikan motivasi untuk tidak putus asa dan pantang menyerah dalam mengerjakan skripsi ini.

Hasna Nurussahar, 2020

DAYA TARIK WISATA SAUNG CIBURIAL SEBAGAI POTENSI WISATA GASTRONOMI KABUPATEN GARUT

Universitas Pendidikan Indonesia | [Repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) | [Perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)

9. Kepada reka-rekan satu bimbingan Hajiman, Laila, Ine, Karina, Dinda yang selalu bersemangat dalam mengerjakan skripsi dan memberikan motivasi kepada penulis untuk tetap berjuang.
10. Kepada sahabat-sahabatku Shofa, Nisa Ainun, Tiara, Supia dan Natasya yang selalu kebersamai penulis dalam pengerjaan skripsi ini.
11. Kepada reka-rekan satu perjuangan Halimah, Astri, Laudza, Yasmin Dan Fani yang selalu mendampingi penulis dimasa-masa perkuliahan.
12. Kepada seluruh rekan-rekan MIK Angkatan 2016 yang hebat dan solid, yang kebersamai penulis Ketika masa-masa perkuliahan.
13. Kepada seluruh pihak yang turut memberikan doa kepada penulis dalam kelancaran penelitian ini.

Garut, 14 Juli 2020

Hasna Nurussahar

NIM 1606763

ABSTRAK
DAYA TARIK DESA WISATA SAUNG CIBURIAL SEBAGAI POTENSI
WISATA GASTRONOMI KABUPATEN GARUT

Hasna Nurussahar

1606763

Pariwisata menjadi sektor utama dalam memajukan potensi wisata daerah. Peningkatan wisatawan disebabkan oleh banyak faktor, salah satunya adalah dengan munculnya wahana-wahana baru seperti desa wisata. Garut memiliki sangat banyak potensi wisata dan desa wisata, salah satunya adalah Desa wisata Saung Ciburuial. Tujuan penelitian ini adalah melihat daya tarik wisatawan terhadap potensi atraksi wisata gastronomi di Desa Wisata Saung Ciburial Kabupaten Garut. Untuk melihat potensi daya Tarik Desa Wisata Ciburial dapat dilihat dari *attractions, supporting services* dan *people related factors* . (vegesayi, Mavondo, & Reisinger, 2009)

Penelitian ini menggunakan metode *mix method* dengan teknik pengumpulan data melalui penyebaran kuesioner pada 100 responden yaitu wisatawan yang sudah atau sedang berwisata di Desa Wisata Saung Ciburial, wawancara mendalam, observasi dan dokumentasi di analisis menggunakan statistik deskriptif untuk menganalisis data dilakukan dengan tahapan yaitu data yang telah terkumpul dideskripsikan ke dalam bentuk tulisan kemudian dianalisa secara mendalam dan disesuaikan dengan karakteristiknya. Setelah data dianalisis, maka langkah terakhir adalah menyajikan kembali fakta-fakta dalam suatu cara yang dapat menarik perhatian pembaca, untuk kemudian memunculkan adanya suatu hasil mengenai wisata gastronomi di Desa Wisata Saung Ciburial Garut.

Kata Kunci : daya tarik desa wisata, wisata gastonomi

ABSTRACT
**ATTRACTION OF SAUNG CIBURIAL VILLAGE TOURISM AS
POTENTIAL OF GASTRONOMIC TOURISM, GARUT REGENCY**

Hasna Nurussahar
1606763

Tourism has become a major sector in advancing regional tourism potential, the increase in tourist is caused by many factors, one of which is the emergence of new vechicles such as tourist villages. Garut has a lot of tourism potential and tourist villages, one of which is Saung Ciburial tourism village. The purpose of this study is to see the attractiveness of tourist to the potential of gastronomic tourism attractions in the Saung Cibutial Tourism Village Of Garut Regency. To see the potential attactions of the Ciburial Tourism Village can be seen from attractions, supporting services and people related factors. (vegesayi, Mavondo, & Reisinger, 2009)

The study use a mix methode with data collection techniques through the distribution of questionnaires to 100 respondents, namely tourist who have benn or are traveling in the Saung Ciburial Tourism Village, in-depth interviews, observation and documentation in the analysis using descriptive statistics to analyze the data carried out in stages namely data that has been collected described in writing and then analyzed in depth and adjusted to its characteristics. After the data has been analyzed, the final step is to present the facts in a way that can attract the attention of the reader, to then bring up a result regarding gastronomic tourism in Saung Ciburial Tourism Village.

Keywords: attraction of Saung Ciburial Village Tourism, gastronomic tourism

Hasna Nurussahar, 2020

DAYA TARIK WISATA SAUNG CIBURIAL SEBAGAI POTENSI WISATA GASTRONOMI KABUPATEN GARUT

Universitas Pendidikan Indonesia | Repository.upi.edu | Perpustakaan.upi.edu

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.4.1 Manfaat Keilmuan	7
1.4.2 Manfaat Praktis.....	8
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	9
2.1 Landasan Teori	9

Hasna Nurussahar, 2020

DAYA TARIK WISATA SAUNG CIBURIAL SEBAGAI POTENSI WISATA GASTRONOMI KABUPATEN GARUT

Universitas Pendidikan Indonesia | [Repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) | [Perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)

2.1.1	Pariwisata	9
2.1.2	Jenis-Jenis Pariwisata	10
2.1.3	Perilaku Wisatawan	10
2.1.4	Destinasi Wisata	11
2.1.5	Potensi Wisata	11
2.1.6	Daya Tarik Wisata	13
2.1.7	Atraksi Wisata	15
2.1.8	Makanan Lokal	17
2.1.9	Gastronomi	18
2.1.10	Pariwisata Gastronomi.....	20
2.1.11	Desa Wisata	22
2.1.12	Paket Wisata	24
2.1.13	Tahap Perencanaan Paket Wisata.....	25
2.1.14	Paket Wisata Sebagai Suatu Sistem.....	26
2.1.15	Salapan Cinyusu	32
2.1.16	Model Pengelolaan Gastronomi Sunda	34
BAB 3 OBJEK DAN METODELOGI PENELITIAN		41
3.1	Objek dan Subjek Penelitian.....	41
3.1.1	Desa Wisata Saung Ciburial	41
3.1.2	Kabupaten Garut Beserta Kondisi Geografis Kabupaten Garut	42

3.2	Metoda Penelitian	43
3.4	Operasionalisasi Variabel	44
3.5	Sumber Data	49
3.6	Teknik Pengumpulan Data	50
3.7	Instrumen Penelitian	52
3.8	Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data.....	52
3.8.1	Tahap Persiapan	52
3.8.2	Tahap Pengumpulan Data	53
3.9	Uji Validitas dan Uji Reabilitas.....	53
3.9.1	Uji Validitas.....	53
3.9.2	Uji Reabilitas.....	55
3.10	Triangulasi	56
3.11	Uji Hipotesis	56
3.12	Populasi dan Sampel.....	57
3.12.1	Populasi	57
3.12.2	Sampel	57
3.13	Teknik Analisis Data.....	61
3.13.2	Analisis Kuesioner.....	61
3.13.3	Analisis Matriks IFE dan Matriks EFE	62
3.13.3.1	Identifikasi Faktor-Faktor Internal dan Eksternal	62

3.13.4	Positioning Kuadran SWOT.....	68
3.13.5	Tahap Penentuan Strategi.....	69
3.13.6	Tahap Keputusan.....	71
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		74
4.1	Desa Wisata Saung Ciburial	74
4.1.1	Sejarah Desa Wisata Saung Ciburial.....	74
4.1.2	Tema dan Bentuk Kegiatan Wisata.....	76
4.1.3	Alur pembentukan Desa Wisata Saung Ciburial.....	77
4.1.4	Dampak Ekonomi Lingkungan dan Sosial.....	77
4.1.5	<i>Branding</i> Desa Wisata	78
4.1.6	<i>Advertising and Selling</i>	78
4.2	Deskripsi Responden.....	79
4.2.1	Karakteristik Responden	79
4.2.2	Manager Desa Wisata Saung Ciburial	79
4.2.3	Pemerintah Desa Wisata	80
4.2.4	Pemerhati.....	80
4.2.5	PT.Star Energy	80
4.2.6	Media (Trans TV)	80
4.2.7	Masyarakat Desa Wisata	80
4.2.8	Pakar.....	81

4.2.9	Penikmat.....	81
4.2.10	NGO (<i>NON Government Organization</i>).....	81
4.2.11	Pemasok	81
4.2.12	Pengelola Desa Wisata / Pekerja Desa Wisata.....	82
4.2.13	Wisatawan Desa Wisata Saung Ciburial.....	82
4.3	Identitas Responden.....	82
4.4	Aspek-Aspek Gastronomi Makanan Lokal Desa Wisata Saung Ciburial	87
4.4.1	Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial.....	87
4.4.2	Hidangan Makanan Lokal Desa Wisata Saung Ciburial.....	97
4.4.3	Etika dan Etiket.....	99
4.4.4	Belajar Meneliti dan Menulis Makanan.....	101
4.4.5	Bahan Baku Makanan Lokal.....	102
4.4.6	Masak-memasak.....	104
4.4.7	Peralatan Memasak.....	107
4.4.8	Menghidangkan.....	110
4.4.9	Mencicipi.....	111
4.4.10	Pengalaman Unik.....	112
4.4.11	Pengetahuan Gizi.....	113
4.5	Model Pengembangan Gastronomi Sunda.....	114
4.6	Analisis Tingkat Daya Tarik Desa Wisata.....	119
4.6.1	Hasil Multiple Linear Analisis.....	119

4.6.2	Hasil uji t.....	120
4.6.3	Hasil uji F.....	121
4.6.4	Hasil Uji Koefisien Determinasi	122
4.7	Pendapat Responden	122
4.7.1	Kondisi lingkungan Internal	122
4.7.2	Kondisi lingkungan Eksternal	127
4.8	Faktor-faktor Internal yang Mempengaruhi Kekuatan dan Kelemahan Bagi Desa Wisata Saung Ciburial	152
4.8.1	Matriks IFE (Internal Factors Evaluation).....	156
4.8.2	Matriks EFE (Eksternal Factors Evaluation).....	159
4.9	<i>Positioning</i> Kuadran SWOT.....	162
4.10	Penentuan Urutan Prioritas Strategi Menggunakan QSPM (<i>Qualitative Strategic Planning Matrix</i>).....	168
4.11	Matriks QSPM.....	170
4.12	Paket wisata	173
4.12.1	Paket Wisata Gastronomi Sadulur	174
4.12.2	Paket wisata Gastronomi Salembur	179
4.12.3	Paket Wisata Gastronomi Sadulur-Salembur	184
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN		192
5.1	Kesimpulan.....	192
5.2	Saran	193

5.2.1	Untuk Penelitian Selanjutnya	194
5.2.2	Untuk Pengembangan Pariwisata	194
DAFTAR PUSTAKA		xix
LAMPIRAN.....		xxv
LAMPIRAN KUISIONER.....		xxvii

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Objek Wisata.....	2
Tabel 1. 2 Paket Wisata Desa Wisata Saung Ciburial	6
Tabel 2. 1 Penelitian Sebelumnya	37
Tabel 3. 1 Pembobotan Matriks IFE "Paired Comparation"	64
Tabel 3. 2 Matriks Evaluation Faktor Internal (IFE).....	65
Tabel 3. 3 Pembobotan Matriks EFE "Paired Comparation"	66
Tabel 3. 4 Matriks EFE.....	67
Tabel 3. 5 Matriks Analisis SWOT	70
Tabel 3. 6 Contoh Matriks QSPM.....	72
Tabel 3. 7Data Pengujung Desa Wisata Saung Ciburial tahun 2018.....	58
Tabel 3. 8 Operasionalisasi Variabel	45
Tabel 3. 9 Uji Validitas Responden X1 (Attraction)	54
Tabel 3. 10 Hasil Uji Validitas Responden X2 (Supporting Services).....	54
Tabel 3. 11Hasil Uji Validitas Responden Y (Daya Ttarik).....	55
Tabel 3. 12 Uji Reliabilitas Responden Variable X1	56
Tabel 3. 13Uji Reliablilitas responden	79
Tabel 3. 14 Uji Reliablilitas responden	79
Tabel 4. 1 Alur Pembentukan Desa Wisata Saung Ciburial	77
Tabel 4. 2 SDM Desa Wisata Saung Ciburial	78
Tabel 4. 3 Temuan Sejarah, filosofi dan tradisi sosial Makanan Lokal	92
Tabel 4. 4 Temuan Hidangan Makanan Lokal	97
Tabel 4. 5 Temuan Etika dan Etiket Makanan Lokal	100

Tabel 4. 6 Temuan Mengenai Meneliti dan Menulis Makanan.....	101
Tabel 4. 7 Temuan Bahan Baku Makanan Lokal	102
Tabel 4. 8 Temuan Tatacara memasak Makanan Lokal	104
Tabel 4. 9 Temuan Peralatan Memasak.....	107
Tabel 4. 10 Penemuan Menghidangkan Makanan Lokal	110
Tabel 4. 11 Pengetahuan Gizi.....	113
Tabel 4. 12 Temuan Model Pengembangan Gastronomi Sunda	114
Tabel 4. 13 Temuan Pengelolaan Gastronomi Sunda.....	115

Tabel 4. 14 Tabel Coefficients	119
Tabel 4. 15 Table coefficients	120
Tabel 4. 16 Uji F.....	121
Tabel 4. 17 Hasil Uji Koefisien Determinasi	122
Tabel 4. 18 Jenis Paket Wisata	123
Tabel 4. 19 Tanggapan Responden Terhadap Atraksi Wisata.....	127
Tabel 4. 20 Tanggapan Responden Terhadap Sudpporing Services	129
Tabel 4. 21 Tanggapan Responden Terhadap Daya Tarik Wisata	130
Tabel 4. 22 Perbedaan makanan lokal dari zaman ke zaman	132
Tabel 4. 23 Time line pembuatan makanan lokal.....	132
Tabel 4. 24 Jawaban Narasumber Pelaksanaan Event.....	133
Tabel 4. 26 Peran Pengusaha.....	135
Tabel 4. 27 kualitas dan kuantitas pekerja Desa Wisata Saung Ciburial.....	135
Tabel 4. 28 Kontribusi masyarakat Desa Wisata Saung Ciburial.....	136
Tabel 4. 29 Pemasaran Desa Wisata Saung Ciburial.....	136
Tabel 4. 30 Sumber Keungan Desa Wisata	137
Tabel 4. 31 karakteristik Wisatawan	137
Tabel 4. 32 Daya Tarik Ciburial.....	138
Tabel 4. 33 Fasilitas Yang Tersedia di Ciburial	139
Tabel 4. 34 Ketersediaan Bahan Baku	141
Tabel 4. 35Time Line Pembuatan Makanan.....	142
Tabel 4. 36 Event Yang Dilaksanakan di Desa Wisata Saung Ciburial	142
Tabel 4. 37 Peran Pengusaha.....	143
Tabel 4. 38 Kualitas dan Kuantitas Pekerja.....	144

Tabel 4. 39 kontribusi Masyarakat	145
Tabel 4. 40 Pemasaran Desa Wisata Saung Ciburial.....	145
Tabel 4. 41 Metoda Pemasaran.....	147
Tabel 4. 42 Presentase Keuangan	147
Tabel 4. 43 Pengetahuan Penikmat	148
Tabel 4. 44 Alasan Menikmati Makanan Lokal	148
Tabel 4. 45 Jawaban Narasumber Mengenai Event Yang Pernah Diikuti	149
Tabel 4. 46 Peran Akademisi.....	149

Tabel 4. 47 Hal Yang Harus Ditingkatkan Dalam Gastronomi.....	150
Tabel 4. 48 Potensi Wisata Gastronomi Desa Wisata Saung Ciburial	151
Tabel 4. 49 Pembobotan Matriks IFE metode Paired Comparison.....	157
Tabel 4. 50 Faktor Internal SWOT	157
Tabel 4. 51 Matriks Internal Faktor Evaluasi (IFE)	158
Tabel 4. 52 Pembobotan Matriks EFE metode Paired Comparison.....	160
Tabel 4. 53 Faktor Eksternal SWOT	160
Tabel 4. 54 Matriks External I Faktor Evaluasi (EFE)	161
Tabel 4. 55 Matriks SWOT	164
Tabel 4. 56 Matriks QSPM.....	171
Tabel 4. 57 Paket Wisata Gastronomi Sadulur.....	175
Tabel 4. 59 Paket wisata gastronomi Salembur.....	180
Tabel 4. 60 Paket wisata gastronomi sadulur salembur.....	185

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Tahap perencanaan paket wisata	25
Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran	39
Gambar 3. 1 Peta Administrasi Kabupaten Garut	42
Gambar 3. 3 Peta Desa Wisata Saung Ciburial	74
Gambar 3. 4 Brosur Desa Wisata Saung Ciburial	79
Gambar 3. 5 karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	82
Gambar 3. 6 karakteristik Responden Berdasarkan usia	83
Gambar 3. 7 karakteristik Responden Berdasarkan pendidikan	84
Gambar 3. 8 karakteristik Responden Berdasarkan pendidikan	84
Gambar 3. 9 karakteristik Responden Berdasarkan penghasilan	85
Gambar 3. 10 Jumlah Kunjungan Wisatawan	85
Gambar 3. 11 Jumlah Kunjungan Wisatawan	86
Gambar 3. 12 Minat Kunjungan Kembali Wisatawan	87
Gambar 3. 13 Wajit	88
Gambar 3. 14 Angleng	89
Gambar 3. 15 Sajian Teh Kewer	89
Gambar 3. 16 Sajian Kopi Akar Wangi	90
Gambar 3. 17 Rengginang	91
Gambar 3. 18 Rengginang	91
Gambar 3. 19 Temuan Proses penyajian Makanan Lokal	101
Gambar 3. 20 Temuan Bahan Baku Lokal	103
Gambar 3. 21 Alat-alat Pembuatan Rengginang	107
Gambar 3. 22 Alat Pembuatan Ranging	108
Gambar 3. 23 Alat-Alat Pembuatan Wajit dan Angleng	109
Gambar 3. 24 Alat-alat pembuatan Kopi Akar Wangi	109
Gambar 3. 25 Temuan Menghidangkan Makanan Lokal	111

Gambar 3. 26 Metoda Pemasaran Desa Wisata	124
Gambar 3. 27 Pemasaran Melalui Media	125
Gambar 3. 28 Alur Keuangan	126
Gambar 3. 29 Alur Produksi Makanan Lokal	126
Gambar 3. 30 Alur Produksi Makanan Lokal	126
Gambar 3. 31 Pamflet kegiatan Desa Budaya Ciburial.....	134
Gambar 3. 32 Dokumentasi Festival Budaya.....	134
Gambar 3. 33 Daya Tarik Desa Wisata Saung Ciburial.....	138
Gambar 3. 34 Atraksi Wisata Saung Ciburial.....	139
Gambar 3. 35 Fasilitas Penunjang Saung Ciburial.....	140
Gambar 3. 36 booking ticket homestay.....	141
Gambar 3. 37 Positioning Kuadran SWOT.....	163
Gambar 3. 38 Paket Wisata Sadulur	174
Gambar 3. 39 Paket Wisata Salembur.....	179
Gambar 3. 40 Paket Wisata Salembur-Sadulur.....	184
Gambar 4. 1Peta Desa Wisata Saung Ciburial.....	74
Gambar 4. 2 Brosur Desa Wisata Saung Ciburial.....	79
Gambar 4. 3 karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	82
Gambar 4. 4 karakteristik Responden Berdasarkan usia.....	83
Gambar 4. 5 karakteristik Responden Berdasarkan pendidikan	84
Gambar 4. 6 karakteristik Responden Berdasarkan pendidikan	84
Gambar 4. 7 karakteristik Responden Berdasarkan penghasilan	85
Gambar 4. 8 Jumlah Kunjungan Wisatwan.....	85
Gambar 4. 9 Jumlah Kunjungan Wisatwan.....	86
Gambar 4. 10 Minat Kunjungan Kembali Wisatawan	87
Gambar 4. 11 Wajit.....	88
Gambar 4. 12 Angleng	89
Gambar 4. 13 Sajian Teh Kewer	89
Gambar 4. 14 Sajian Kopi Akar Wangi	90
Gambar 4. 15 Rengginang.....	91

Gambar 4. 16 Rengginging	91
Gambar 4. 17 Temuan Proses penyajian Makanan Lokal.....	101
Gambar 4. 18 Temuan Bahan Baku Lokal.....	103
Gambar 4. 19 Alat-alat Pembuatan Rengginang.....	107
Gambar 4. 20 Alat Pembuatan Ranging.....	108
Gambar 4. 21 Alat-Alat Pembuatan Wajit dan Angleng.....	109
Gambar 4. 22 Alat-alat pembuatan Kopi Akar Wangi.....	109
Gambar 4. 23 Temuan Menghidangkan Makanan Lokal.....	111
Gambar 4. 24 Metoda Pemasaran Desa Wisata	124
Gambar 4. 25 Pemasaran Melalui Media.....	125
Gambar 4. 26 Alur Keuangan	126
Gambar 4. 27 Alur Produksi Makanan Lokal	126
Gambar 4. 28 Alur Produksi Makanan Lokal	126
Gambar 4. 29 Pamflet kegiatan Desa Budaya Ciburial.....	134
Gambar 4. 30 Dokumentasi Festival Budaya.....	134
Gambar 4. 31 Daya Tarik Desa Wisata Saung Ciburial.....	138
Gambar 4. 32 Atraksi Wisata Saung Ciburial.....	139
Gambar 4. 33 Fasilitas Penunjang Saung Ciburial.....	140
Gambar 4. 34 booking ticket homestay.....	141
Gambar 4. 35 Positioning Kuadran SWOT	163
Gambar 4. 36 Paket Wisata Sadulur	174
Gambar 4. 37 Paket Wisata Salembur.....	179
Gambar 4. 38 Paket Wisata Salembur-Sadulur.....	184

DAFTAR PUSTAKA

- 10, u.-u. N. (2009). undang-undang no 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan .
- Anne-Mette Hjalager, G. R. (2002). *Tourism and Gastronomy*. 3-20.
- Arikunto, S. (2006). *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Aveli, N. (2013). The Rise and Fall(?) of HOI An, a UNESCO World Heritage Site in Vietnam.
- Banani, D. M. (2017). Analisis Konsep Desa Wisata Di Desa Sukalaksana Kabupaten Garut .
- Brillat-Savarin, J.-A. (Penguin.). *The Physiology of Taste*. (Penerjemah: A. Drayton,. 1994: Harmondsworth.
- Buchori, A. (2008). *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Alfabeta.
- Bugin, B. (2011). *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta : Kencana.
- cooper. (1998). *Tourism Planning : Basics Concept Cases* . Singapore : Prentice Hall.
- Cooper, D. d. (2001). *Business Research Methods*. USA: McgrawHill College.
- Creswell, J. w. (2010). *pendekatan kualitatif, kuantitatif, dan mixed*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Darmadji. (1995). *Daya tarik wisata*.
- David, F. (2009). *Strategic Management : konsep* . selemba empat.
- Dewi Winari Susyani, N. L. (2014). Potensi Desa Melalui Pariwisata Pedesaan. 65.
- Dewi Winari Susyanti, N. L. (2014). Potensi Desa Melalui Pariwisata Pedesaan . 65.
- Didin Syarifudin, L. N. (2015). Daya Tarik Wisata Upacara Tradisional Hajat Laut Sebagai Nilai Budaya Masyarakat Batu Karas.
- Emzir. (2011). *Metodologi Penelitian Pendidikan Kuantitatif dan Kualitatif*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Flatiano, E. (2012). Perencanaan Paket Wisata Atau Tur.
- Gelgel, I. P. (2006). *Industri pariwisata dalam globalisasi perdagangan jasa*. Bandung : PT. Refika Aditama.
- Ghazali, I. (2013). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 21*
- Hasna Nurussahar, 2020
- DAYA TARIK WISATA SAUNG CIBURIAL SEBAGAI POTENSI WISATA GASTRONOMI KABUPATEN GARUT**
- Universitas Pendidikan Indonesia | Repository.upi.edu | Perpustakaan.upi.edu

- Update PLS Regresi*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Hamidi. (2004). *Metode Penelitian Kualitatif*. Malang : UMM Pers.
- Hermantoro, H. (2001). *Creative-Based Tourism dari Wisata Rekreatif Menuju Wisata Kreatif*. Jawa Barat: Aditri.
- 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. *Media Wisata*, 15(1).
- Husein, U. (2008). *Metode Penelitian Untuk Skripsi Dan Tesis Bisnis* . Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.
- I Ketut Suwena, W. (2017). *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Denpasar: Pustaka Larasan.
- Indra Topik Maulana, S. M. (2018). Penerapan Iptek Bagi Masyarakat (IbM) di Desa Sukalaksana, Samarang Garut Melalui Pemanfaatan Sumber Daya Alam Dalam Mewujudkan Berdirinya UKM Center Saung Ciburial . 81.
- jesus Claudio perez Galvez, M. J.-G. (2017). Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. *Sustainable Cities and Society*. 32, 604-612.
- Keller., K. d. (2009). *Manajemenpemasaran*. Jakarta: Edisi 13.
- Knafou, R. d. (2012). *Gastronomy Tourism and Globalization* . Paris; Universitas Rovira i Virgli- Tarra gona, Universite Paris.
- Kodhyat. (1996). *Sejarah Pariwisata dan Perkembangan di Indonesia*. Bandung: PT. Gramedia Widia Asarama Indonesia.
- kodhyat. (1996). sejarah pariwisata dan perkembangan di Indonesia .
- kodhyat. (1996). *sejarah pariwisata dan perkembangan di Indonesia* . Bandung : PT.Gramedia Widia Asarama Indonesia .
- Koswara, F. A. (2018). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Integrasi Daya Tarik Wisata (DTW) di Kawasan Wisata Bulak Surabaya. *Jurnal Teknik ITS*, 7(2), C95-C99.
- Luis Guerrero, A. C.-B. (2010). Food Quality and Preference. 225-233.
- M Kesrul, S. M., & Wisata, P. O. (2003). Jakarta : Pt.Grasindo.
- m=, P. P. (n.d.).
- Martini, N. d. (1992). *Instrumen Penelitian Bidang Sosial*. Yogyakarta: Gadjah Mada Universiyt Press.
- Meleong, L. J. (2007). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung : Rosdakarya.

Hasna Nurussahar, 2020

DAYA TARIK WISATA SAUNG CIBURIAL SEBAGAI POTENSI WISATA GASTRONOMI KABUPATEN GARUT

Universitas Pendidikan Indonesia | Repository.upi.edu | Perpustakaan.upi.edu

- Mill, r. C. (2000). *Tourism The International Bussiness*. Jakarta: PT. Grafindo Persada.
- Moleong, L. J. (2004). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Nabila Permata Siwi, I. P. (2018). Hubungan Asupan Karbohidrat, Lemak dan Protein dengan status gizi (studi kasusu pada pekerja wanita penyadap getah karet di perkebunan kalijompo jember). 7.
- Nisak, z. (2013). Analisis SWOT untuk menentukann strategi kompetitif. 2.
- nurhayati, w. (1993). desa wisata .
- Nurhayati, W. (1993). Desa Wisata Dan Lingkungannya .
- Nuriata. (2017). Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda.
- Nuriata. (2017). *Perencanaan dan Pelaksanaan perjalanan wisata*. Bandung: Alfabeta.
- Nurlatipah, D. S. (2015). Daya Tarik Wisata Upacara Tradisional Hajat Laut Sebagai Nilai Budaya Masyarakat Batu Karas.
- Nurlatipah, D. S. (2015). Daya Tarik Wisata Upacara Tradisional Hajat Laut Sebagai Nilai Budaya Masyarakat Batu Karas.
- Nurlatipah, D. S. (n.d.). Daya Tarik Wisata Upacara Tradisional Hajat Laut Sebagai Nilai Budaya Masyarakat Batu Karas. 2015.
- Nyoman, S. (1998). *Pengantar Pariwisata*. Bali: STP Nusa Dua.
- Organization, W. T. (2019). *Tourism for Development volume I: Ket Areas for Action*, UNWTO, Madrid.
- Pendit, N. (2002.). *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: Pradya Paramita.
- Pendit, N. S. (1994). *ilmu pariwisata sebuah pengantar perdana* .
- Pendit, N. S. (2002). *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Pendit, N. S. (2002). *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana* . Jakarta : Pradya Paramita.
- Pitana, I. G. (2009). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.
- Pontas, P. (2011). *Management Strategik dan Kebijakan Perusahaan (7th ed.)*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Prencana Program Investasi Jangka Menengah (RPIJM) Kabupaten Garut Tahun

- 2015-2019. (n.d.). Profile Kabupaten Garut/Kota . *Prencana Program Investasi Jangka Menengah (RPIJM) Kabupaten Garut Tahun 2015-2019*, 1-2.
- Qorina Novitri, J. M. (2014). Determinan Penerimaan Daerah dari Sektor Pariwisata di Kabupaten/Kota Provinsi Jambi. *Jurnal Perspektif Pembiayaan dan Pembangunan Daerah*, 1.
- Rachman Arief, A. (2005). pengantar ilmu perhotelan dan restoran .
- Rangkuti, F. (2014). *analisis SWOT: Teknik membedah kasus bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Risza, I. S. (1994). Kelapa Sawit, Upaya Peningkatan Produktivitas .
- Rosihan Rosman, O. T. (2013). Pemupukan Nitrogen, Fosfor dan Kalium Pada Tanaman Akar Wangi .
- Sahabudin, A. (2019). Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Cililin Kabupaten Bandung Barat.
- Simomara, H. (2004). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: STIE YKPN.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity : local food and the suistainable tourism experience.
- Soekadijo, R. (2000). *Anatomi Pariwisata*. Jakarta:: PT Gramedia.
- soekadijo, R. (2000). anatomi pariwisata .
- Sudarto, G. (1999). *Wahana Pelestarian Alam, Pengembangan Ekonomi Berkelanjutan, dan Pemberdayaan Masyarakat*. Bekasi: Ekowisata: Yayasan Kalpataru Bahari.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif,Kualitatif Dan RD*. Bandung : Alfabeta 99.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandng: afabeta.
- Sugiyono. (2012). *metodologi kualitatif dan kuantitatif dan R & D* . Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Metodologi Kualitatif dan Kuantitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.

- Sugiyono. (2012). *metodologi kualitatif dan kuantitatif, dan R & d* .
- Sugiyono. (2012). *Metodologi Kualitatif dan Kuantitatif, dan R & D* . Bandung: Alfabeta.
- sugiyono. (2014). *metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung.
- Suriani. (n.d.). Analisis Proksimat Pada Beras Ketan Varietas Putih (*Oryza Sativa Glutinosa*).
- Taqwani, M. D. (2012). Analisis Kebudayaan Gastronomi Dan Tindak Tutur Dalam Kajian Pragmatik Pada Film *Ratatouille* . 55.
- Tridayanti, R. (2018). Pelestarian Angleng Gastronomi Sunda Sebagai Potensi Atraksi Wisata Di Kampung Nihmat Desa Cigugur Kecamatan Parongpong Kabupaten Bandung Barat .
- Triyono, J. (2018). Pengaruh Daya Tarik dan Promosi Wisata terhadap Kepuasan Pengunjung Kampoeng Wisata di Desa Melikan Kabupatean Klaten. . *Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah*, 12(1).
- Turgarini, D. (2018). Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung .
- Umar, H. (2008). *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis* . Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada .
- Umar, H. (2008). *Metode Penelitian Untuk Skripsi Dan Tesis Bisnis* . Jakarta : PT.Raja Grafindo Persada .
- undang-undang no 10. (2009). undang-undang no 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan.
- Undang-Undang Republik Indonesia . (1990). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 1990 Tentang Kepariwisataan*.
- UNWTO, B. (2019). *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism*. Madrid: United Nations World Tourism Organization.
- Utami, M. F. (2008). Studi Pengembangan Usaha Gula Merah Tebu di Kabupaten Rembang (Studi Kasus di Kecamatan Pamotan, Kabupaten Rembang).
- vegesayi, s., Mavondo, F. T., & Reisinger, Y. (2009). Tourism Destination Attractiveness : Attractions, Facilities, and people as Predictors.
- Wiendu, N. (1993). Desa Wisata dan Lingkungannya.
- World Tourism Organization . (2019). Tourism for Development – Volume I: Key Areas for Action, UNWTO, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284419722> .

- Yesser Priono, M. (2011). Studi Dampak Pariwisata Bukit Batu Kabupaten Kasongan Ditinjau Dari Aspek Ekonomi, Sosial dan Budaya . *Jurnal Perspektif Arsitektur*, 23.
- Yoeti, O. A. (1983). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Penerbit Offset Angkasa.
- Yoeti, O. A. (1991). *Pengantar Ilmu Pariwisata* . Bandung : Angkasa.