

**ANALISIS EKSISTENSI NASI TRADISIONAL SUNDA
DI KOTA BANDUNG**

Skripsi

disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata



oleh

Halimah Sa'diyah
1603728


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

LEMBAR PENGESAHAN

HALIMAH SA'DIYYAH
ANALISIS EKISTENSI NASI TRADISIONAL SUNDA DI KOTA
BANDUNG

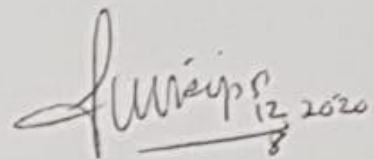
disetujui dan disahkan oleh

Pembimbing I



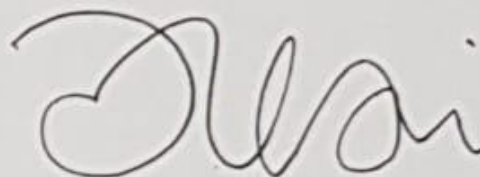
Agus Sudono, SE., MM.
NIP. 198205082008121002

Pembimbing II



Woro Priatini, S.Pd., M.Si.
NIP. 197103092010122001

Mengetahui,
Ketua Departemen Prodi Manajemen Industri
Katering



Dr. Dewi Turgarini., S., MM.par
NIP. 19700320200812 2 001

LEMBAR HAK CIPTA

Analisis Eksistensi Nasi Tradisional Sunda di Kota Bandung

Oleh:

Halimah Sa'diyyah

1603728

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

©Halimah Sa'diyyah
Universitas Pendidikan Indonesia
Agustus 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

Analisis Eksistensi Nasi Tradisional Sunda di Kota Bandung

Halimah Sa'diyyah

1603728

ABSTRAK

Penelitian ini berfokus pada makanan utama tradisional Sunda varian nasi. Makanan utama tradisional Sunda ada banyak jenisnya dan memiliki beragam cara pembuatan serta cara penyajiannya. Makanan pokok masyarakat Indonesia adalah nasi. Setiap daerah di Indonesia memiliki beragam jenis olahan nasi yang memiliki cita rasa yang berbeda-beda sesuai sumber daya alam maupun kebiasaan makan masyarakat setempat. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan mengukur tingkat eksistensi nasi tradisional Sunda di Bandung pada saat ini.

Penelitian ini dilakukan menggunakan *mix methods* dengan teknik pengumpulan data menggunakan metode wawancara secara mendalam, angket, studi literatur, dan studi dokumentasi.

Hasil dari penelitian ini untuk mengetahui apakah nasi tradisional Sunda masih eksis di kalangan masyarakat mengingat tren makanan dan selera masyarakat terus mengalami perubahan dari waktu ke waktu karena masuknya budaya asing yang ikut memengaruhi ragam pilihan makanan di Indonesia. Setiap varian nasi memiliki tingkat eksistensi yang berbeda sehingga makanan varian nasi yang eksistensinya di bawah harus didorong kembali agar lebih dikenal masyarakat. Diperlukan upaya dari pemerintah daerah dan masyarakat dalam mengedukasi dan melestarikan nasi tradisional Sunda agar tidak tenggelam dengan budaya luar manapun dan tetap diketahui oleh masyarakat luas.

Kata Kunci: eksistensi, makanan utama, nasi, wisata kuliner

Analysis Of The Existence Of Traditional Sundanese Rice In Bandung

Halimah Sa'diyyah

1603728

ABSTRACT

This research focuses on the traditional Sundanese main dish rice variant. There are many kinds of a traditional Sundanese main dish with various ways of making and serving. The Indonesian staple food is rice. Every region in Indonesia has various types of processed rice that has different tastes according to natural resources and eating habits of local people. This research is conducted to measure the existence of traditional Sundanese rice in Bandung in the present time.

This research is conducted using mix methods with data collection techniques using in-depth interview methods, polls, literature studies, and documentation studies.

The result of this study is to find out whether the traditional Sundanese rice still exists among the community considering the food trends and people's tastes continue to change over time because of the inclusion of foreign cultures that influence the variety of food choices in Indonesia. Each rice variant has a different level of existence so that rice variant whose existence below the others should be pushed back to be better known to society. It takes effort from local governments and local people to educate and preserve traditional Sundanese rice so as not to disappear with other culture especially foreign culture and also to be known by our societies.

Keyword: *existence, main course, rice, culinary foods.*

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMAKASIH	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah	8
1.3. Tujuan Penelitian.....	8
1.4. Manfaat Penelitian.....	9
1.4.1 Manfaat Akademis	9
1.4.2 Manfaat Keilmuan	9
BAB 2 TINJAUAN TEORI	10
2.1. Pengertian Pariwisata	10
2.1.1 Pariwisata Makanan	11
2.1.2 Wisata Kuliner	12
2.2 Makanan Tradisional	13
2.2.1 Makanan Tradisional Sunda.....	14
2.2.2 Jenis Makanan Tradisional Sunda	15
2.2.2.1 Nasi Tradisional Sunda	17
2.2.3 Peran Nasi Tradisional Sunda sebagai Fungsi Makanan	21
2.3 Tingkat Eksistensi	23
2.3.1 Pengertian Tingkat Eksistensi.....	23
2.3.2 Variabel Tingkat Eksistensi	23
2.3.2.1 Gaya Hidup	24
2.3.2.2 Kualitas Makanan.....	25

2.3.2.3 Ketersediaan Produk	26
2.3.2.4 Bauran Pemasaran	27
2.4 Penelitian Terdahulu.....	27
2.5 Kerangka Pemikiran	30
BAB 3 METODE PENELITIAN	33
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	33
3.2 Tempat Penelitian.....	33
3.3 Metode Penelitian.....	33
3.3.1 Definisi Metode Penelitian.....	33
3.3.2 Jenis dan Pendekatan Penelitian	34
3.4 Populasi, Sample, dan Metode Penentuan Sample.....	35
3.4.1 Populasi.....	35
3.4.2 Sampel.....	36
3.4.3 Metode Penentuan Sampel.....	36
3.5 Operasional Variabel	37
3.6 Teknik Pengumpulan Data	38
3.6.1 Penelitian Lapangan.....	38
3.6.2 Penelitian Kepustakaan	39
3.6.3 Sumber Data.....	39
3.7 Instrumen Penelitian.....	39
3.8 Uji Instrumen.....	40
3.8.1 Pengujian Validitas	40
3.8.1.1 Uji Validitas Kuesioner Variabel Gaya Hidup.....	41
3.8.1.2 Uji Validitas Kuesioner Variabel Kualitas Makanan	41
3.8.1.3 Uji Validitas Kuesioner Variabel Ketersediaan Produk.....	42
3.8.1.4 Uji Validitas Kuesioner Variabel Bauran Pemasaran	42
3.8.2 Pengujian Reabilitas.....	43
3.8.2.1 Uji Reabilitas Instrumen Penelitian.....	43
3.8.3 Triangulasi	43
3.9 Teknik Analisis Data	44
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	47
4.1 Gambaran Umum Wilayah.....	47

4.1.1 Letak Geografi Kota Bandung	47
4.2.2 Kependudukan Kota Bandung	48
4.2 Hasil Penyebaran Angket	49
4.3 Gambaran Umum Responden.....	50
4.4 Tingkat Eksistensi Nasi Tradisional Sunda per-jenis	52
4.5 Gambaran Umum Variabel.....	60
4.5.1 Rekapitulasi Responden Mengenai Gaya Hidup	60
4.5.2 Rekapitulasi Responden Mengenai Kualitas Makanan.....	63
4.5.3 Rekapitulasi Responden Mengenai Ketersediaan Produk	65
4.5.4 Rekapitulasi Responden Mengenai Bauran Pemasaran	68
4.5.5 Rekapitulasi Responden Tentang Eksistensi Nasi Tradisional Sunda di Kota Bandung	70
4.6 Hasil Wawancara Narasumber	72
4.6.1 Biodata Narasumber.....	72
4.6.2 Analisis Deskriptif Penelitian	73
4.7 Hasil Analisis Eksistensi Nasi Tradisional Sunda.....	80
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN	82
5.1 Simpulan.....	82
5.2 Saran	83
DAFTAR PUSTAKA	84
LAMPIRAN	88

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kunjungan wisatawan mancanegara selama tiga tahun terakhir ..	Error!
Bookmark not defined.	
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	27
Tabel 3.1 Kategori Kelompok Usia	35
Tabel 3.2 Bagan Operasional Variabel	37
Tabel 3.3 Kisi-kisi instrumen pertanyaan	40
Tabel 3.4 Hasil Uji Validitas Variabel Gaya Hidup	41
Tabel 3.5 Hasil Uji Validitas Variabel Kualitas Makanan	41
Tabel 3.6 Hasil Uji Validitas Variabel Ketersediaan Produk	42
Tabel 3.7 Hasil Uji Validitas Variabel Bauran Pemasaran	42
Tabel 3.8 Uji Reliabilitas Instrumen Penelitian	43
Tabel 3.9 Skala Likert	45
Tabel 4.1 Jumlah Kependudukan Kota Bandung tahun 2017-2019	49
Tabel 4.2 Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin	50
Tabel 4.3 Karakteristik Berdasarkan Usia	50
Tabel 4.4 Karakteristik Berdasarkan Tingkat Pendidikan	51
Tabel 4.5 Karakteristik Berdasarkan Pekerjaan	51
Tabel 4.6 Rekapitulasi tanggapan responden tentang nasi tradisional sunda yang pernah dikonsumsi di Kota Bandung.....	52
Tabel 4.7 Rekapitulasi tanggapan responden tentang nasi tradisional sunda yang sering dikonsumsi di Kota Bandung.....	53
Tabel 4.8 Rekapitulasi tanggapan responden yang mengetahui proses pembuatan nasi tradisional Sunda di Kota Bandung	54
Tabel 4.9 Rekapitulasi tanggapan responden yang pernah membuat nasi tradisional Sunda di Kota Bandung	55
Tabel 4.10 Rekapitulasi tanggapan responden yang sering menemukan nasi tradisional Sunda disajikan di rumah makan di Kota Bandung	56

Tabel 4.11 Rekapitulasi tanggapan responden yang sering menemukan nasi tradisional Sunda disajikan di suatu acara.....	57
Tabel 4.12 Rekapitulasi tanggapan responden mengenai nasi tradisional Sunda yang masih perlu ditingkatkan kelestariannya	58
Tabel 4.13 Rekapitulasi tingkat eksistensi nasi tradisional Sunda di Kota Bandung menurut pilihan responden	59
Tabel 4.14 Tanggapan responden mengenai gaya hidup masyarakat mengonsumsi nasi tradisional Sunda.....	60
Tabel 4.15 Kelas interval sub-variabel gaya hidup.....	62
Tabel 4.16 Tanggapan responden mengenai kualitas makanan nasi tradisional Sunda	63
Tabel 4.17 Kelas interval sub-variabel kualitas makanan.....	64
Tabel 4.18 Tanggapan responden mengenai ketersediaan produk nasi tradisional Sunda	65
Tabel 4.19 Kelas interval sub-variabel ketersediaan produk	67
Tabel 4.20 Tanggapan responden mengenai bauran pemasaran nasi tradisional Sunda	68
Tabel 4.21 Kelas interval sub-variabel bauran pemasaran.....	69
Tabel 4.22 Rekapitulasi responden tentang eksistensi nasi tradisional Sunda.....	71
Tabel 4.23 Kelas interval eksistensi nasi tradisional Sunda di Kota Bandung	71
Tabel 4.24 Biodata Narasumber.....	72
Tabel 4.25 Hasil wawancara tanggapan narasumber terhadap kondisi eksistensi nasi tradisional Sunda di Kota Bandung	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Grafik Pendapatan Indonesia dari Sektor Pariwisata (2015-2019)	Error! Bookmark not defined.
Gambar 1.2 Grafik Kontribusi PDB Ekonomi Kreatif menurut SubSektor tahun 2015	3
Gambar 1.3 Grafik hasil prapenelitian yang dilakukan oleh peneliti.....	7
Gambar 2.1 Gambar Nasi Bakar	18
Gambar 2.2 Gambar Nasi Tutug Oncom	18
Gambar 2.3 Gambar Nasi Timbel	18
Gambar 2.4 Gambar Nasi Liwet	19
Gambar 2.5 Gambar Nasi Pulu	19
Gambar 2.6 Gambar Nasi Lengko	19
Gambar 2.7 Gambar Nasi Jamblang	20
Gambar 2.8 Gambar Nasi Bogana	20
Gambar 2.9 Gambar Nasi Cikur	20
Gambar 2.10 Gambar Nasi Kuning.....	21
Gambar 2.11 Gambar Nasi Uduk.....	21
Gambar 2.12 Kerangka Pemikiran (Diolah Peneliti 2020)	32
Gambar 3.1 Model Dasar Eksplanatoris	34
Gambar 3.2 Model Analisis Data Miles dan Huberman	46
Gambar 4.1 Peta Kota Bandung	47
Gambar 4.2 Garis kontinuum gaya hidup masyarakat terhadap eksistensi nasi tradisional Sunda di Kota Bandung	62
Gambar 4.3 Garis kontinuum kualitas makanan terhadap eksistensi nasi tradisional Sunda di Kota Bandung	64
Gambar 4.4 Garis kontinuum ketersediaan produk terhadap eksistensi nasi tradisional Sunda di Kota Bandung	67
Gambar 4.5 Garis kontinuum bauran pemasaran terhadap eksistensi nasi tradisional Sunda di Kota Bandung	69

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, S. (2003). *National Obesity Symposium II*. Surabaya: Pusat Diabetes dan Nutrisi Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga RSUD Dr. Soetomo Surabaya
- Adinugroho, Dwi. (2009). *Eksistensi Pasar Tradisional Peterongan Berdasarkan Persepsi dan Preferensi Konsumen dan Pedagang*. Tesis Jurusan Teknik Pembangunan Wilayah dan Kota Universitas Diponegoro
- Al-Khusaibi, M. and Nasser, A.-H. (2019). *Traditional Foods (History, Preparation, Processing and Safety)*, Switzerland: Springer.
- Almatsier, S. (2001). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Jakarta: Gramedia.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Arikunto, S. (2014). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Badan Ekonomi Kreatif. (2018). *www.bekraf.go.id*, [Online] [20 Februari 2020].
- Badan Pusat Statistik. (2019). *bps.go.id*, [Online] [20 Desember 2019].
- Badan Pusat Statistik. (2020). *bps.go.id*, [Online] [20 Desember 2019].
- Besra, E. (2012). 'Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata di Kota Padang', *Jurnal Riset dan Akuntansi Bisnis*, vol. 2.
- Clave, Antón dan Knafou, R. (2012). "Gastronomy tourism and globalization. Paris": Universitat Rovira i Virgili - Tarragona, Université Paris 1.
- Conlon, C., & Mortimer, J. (2010). Effects of Product Availability: Experimental Evidence . *Journal of Business Management and Economic Studies*, 1-41.
- Cresswell, J.W. (2014). *Research Design*, 4th edition, California: SAGE Publications.
- Dezin, N.K. (2018). *The Sage handbook of qualitative research*, 5th edition, Los Angeles: Sage Publisher.
- Ernayanti, d. (2003). *Ensilopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura*, Jakarta: Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional.
- Ganie, Suryatini. (2013). *Mahakarya Kuliner 5000 Resep Makanan & Minuman di Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Gardjito, Murdijati, Rhaesfaty Galih dan Swastika Dewi. (2017). *Profil, Struktur, Bumbu, dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Gadjahmada University Press
- Glanz, Karen, Barbara. K.R., Frances. (2013). *Health Behavior & Health Education Theory, Research, & Practise*. San Fransisco: Jossey Bass.
- Guerrero, L., Guàrdia, M. D., Xicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Zakowska-Biemans, S., Hersleth, M. (2009). *Consumer driven definition of traditional*

- food products and innovation in traditional foods*. A qualitative cross-cultural study. *Appetite*.
- Hall and Mitchell. (2003). *Food Tourism Around The World*, Oxford: Butterworth- Heinemann.
- Holloway and Taylor (2006) *The business of tourism*, London: Pearson Education.
- Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI (2019). <https://www.kemenparekraf.go.id/>, [Online] [20 Desember 2019].
- Khan, A., Bobby, L. and Amalia, R.P. (2019). 'Meningkatkan Eksistensi Kuliner Lorjuk Madura di Era Industri Kreatif', Seminar Nasional Buku Kedua: Sosial Humaniora.
- Kotler. (2010). *Principles Of Marketing*, Pearson Publisher.
- Kotler, P. and Armstrong, G. (2017). *Principles of Marketing*, 17th edition, London: Pearson.
- Kotler, P. and Keller, K.L. (2012). *Manajemen Pemasaran*, 12th edition, Jakarta: Erlangga.
- Kotler and Keller. (2016). *Marketing Management*, 15th edition, London: Pearson Education, Inc.
- Linarda, F. and Sindy. (2013). 'Perilaku Masyarakat Surabaya Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Tradisional Indonesia ditinjau dari Faktor eksternal dan Internal', *Journal Hospitality dan Manajemen Jasa*, vol. 1, no. 2.
- Marpaung, H.d.B. (2002). *Pengantar Pariwisata*, Bandung: Alfabeta.
- Marsum, W. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*, IV edition, Yogyakarta: Andi.
- Miles, M.B. and Huberman, A.M. (2014). *Qualitative Data Analysis, A Methods Sourcebook*, 3rd edition, USA: Sage Publisher.
- Mowen, J. and Minor, M. (2002). *Perilaku Konsumen*, Jakarta: Erlangga.
- Nikolić, A., Uzunović, M. and Spaho, N. (2014), "Lifestyle pattern underlying organic and traditional food consumption", *British Food Journal*, Vol. 116 No. 11, pp. 1748-1766.
- Notoatmodjo, S. (2010). *Ilmu Perilaku Kesehatan*, Rineka Cipta.
- Nurchayani, Ida. (2020, 8 Februari). *Angkat Kuliner Nusantara, Indonesian Chef Asosiation gelar rakernas*. diakses 30 Maret 2020 di <https://www.antaraneews.com/berita/1284694/angkat-kuliner-nusantara-indonesian-chef-association-gelar-rakernas>
- Nurti Yevita. (2017). Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi. *Jurnal Antropologi: isu-isu sosial budaya* Vol.19 No.1. Jakarta: FISIP Universitas Indonesia
- Nurwita, A. (2015). 'Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung ke Kota Bandung', *Jurnal Kajian Bahasa dan Pariwisata*, vol. 2, no. 1.

- Pilcher, J.M. (2012). *The Oxford Handbooks Of Food History*, New York: Oxford University Press.
- Pranata, Martha & Nanit. (2008). *505 Masakan Nusantara Favorit*. Yogyakarta : Gradien Mediatama
- Radix, A.P. (2014). Local Wisdom Behind Tumpeng As An Icon Of Indonesian Traditional Cuisine, Vol. 44, No. 4
- Republik Indonesia. (2009). Undang-Undang No. 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata. Lembaran Negara RI Tahun 2009, No. 11. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Ridwan and Akdon. (2010). *Rumus dan Data dalam Analisis Statistika*, Bandung: Alfabeta.
- Rochmawati, N. (2013). 'Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang Sebagai Aset Inventarisasi dan Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah', *DIPOIPTEKS*, vol. 1, no. 1.
- Rosidi, A. (2003). *Apa Siapa Orang Sunda*, Bandung: Kiblat Buku Utama.
- Santich, B. (2004). 'The study of gastronomy and its relevance to', *Hospitality Management*, pp. 15-24.
- Santoso, U., Gardjito, M. and Harmayani, E. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 2: Makanan Tradisional yang Populer*, Gadjah Mada University Press.
- Saijah, Lestari and Yusuf. (2015). *Peningkatan Pemahaman Gizi Seimbang pada Anak Usia 5-6 Tahun di Taman Kanak-Kanak*. Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Khatulistiwa, Vol.4 No.9
- Subagyo, J. (2011). *Metode Penelitian dalam Teori dan Praktik*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Sugiyono. (2012). *Memahami Penelitian Kualitatif*, Bandung: Alfabeta.
- _____ (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta.
- _____ (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta
- _____ (2016). *Metode Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta.
- _____ (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta.
- Sukmadinata. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan*, Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sumarwan, U. (2011). *Perilaku Konsumen: Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran*, Bogor: Ghalia Indonesia.
- Sunarto, K. (2000). *Pengantar Sosiologi*, 2nd edition, Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Suryabrata, S. (2004). *Metodologi Penelitian*, Yogyakarta: Pustaka Belajar.

- Suwannaporn, P., Linneman, A. and Chaveesuk, R. (2008). 'Consumer preference mapping for rice product concepts', *Food Journal*, vol. 110, no. 6.
- Tim Dapur Media. (2010). *Kitab Masakan Nusantara: kumpulan resep pilihan dari Aceh sampai Papua*. Yogyakarta: Demedia
- Tjiptono, F. (2005). *Strategi Pemasaran*, Yogyakarta: Andi Offset.
- Trautrim, A. (2009). 'Optimizing On-Shelf Availability for Customer Service and Profit', *Journal of Business Logistics*, vol. 30, no. 2.
- Turgarini, D. (2018). 'Gastronomi Sunda sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung'.
- Turgarini, D. and Heni, P. (2016). 'Gastronomy Tourism Attraction in Ternate City', International Conference on Tourism, Gastronomy, and Tourist Destination (ICTGTD 2016).
- Unwto.org. *glossary and tourism of terms*. Diakses 5 Maret 2020 dari <https://www.unwto.org/glossary-tourism-terms>
- Wacik, J. (2018) *Indonesia Culinary Treasures*, Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Wasty, V., Rondonuwu, D. and Octavianus. (2015). 'Faktor-faktor yang Berpengaruh Terhadap Eksistensi Kegiatan Wisata Kuliner Tinutuan di Koridor Jalan Wakeke Manado', *Jurnal Perencanaan Wilayah dan Kota*, vol. 2, no. 3.
- Weforum.org. (2019, 4 September). The Travel & Tourism Competitiveness Report 2019. diakses 2 Februari 2020 dari <https://www.weforum.org/reports/the-travel-tourism-competitiveness-report-2019>
- Wijaya, S. (2019). Indonesian Food Culture Mapping: a starter contribution to promote Indoensian culinary tourism. *J. Ethn. Food* , 9
- Winarno, B. (2008) *Industri Kuliner Diusulkan Masuk dalam RUU Pariwisata*, [Online], Available: www.jajanan.com [22 Feb 2020].
- Yulianti, U. (2011) 'Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumen dalam Pembelian Makanan Jajan Tradisional di Kota Malang', *Jurnal Manajemen Bisnis*, vol. 1, no. 1.
- Yusuf, A.M. (2014). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan*, Jakarta: Prenadamedia Group.
- Zainal, A. (2007) *Analisis Eksistensial*, Jakarta: Raja Grafindo.