

**POTENSI POLA PERJALANAN WISATA GASTRONOMI DI KOTA  
CIREBON**

**SKRIPSI**

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar Sarjana  
Pariwisata



oleh

Rakhmat Alief Marthaputra

NIM 1601785

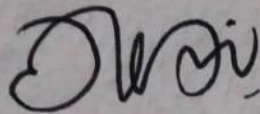
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING  
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
BANDUNG  
2020**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**RAKHMAT ALIEF MARTHAPUTRA**

**POTENSI POLA PERJALANAN WISATA GASTRONOMI DI KOTA  
CIREBON**

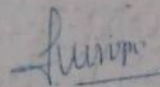
Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par

NIP. 19700320.200812.2.002

Pembimbing II



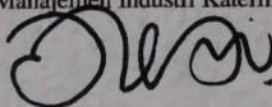
Woro Priatini, S.Pd., M.Si

NIP. 197103092010122001

Mengetahui

Ketua Program Studi

Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par

NIP. 19700320.200812.2.002

**LEMBAR HAK CIPTA**  
**POTENSI POLA PERJALANAN WISATA GASTRONOMI DI KOTA**  
**CIREBON**

**oleh**  
**Rakhmat Alief Marthaputra**  
**1601785**

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

© Rakhmat Alief Marthaputra  
Universitas Pendidikan Indonesia  
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.

## **LEMBAR PERNYATAAN**

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Rakhmat Alief Marthaputra

NIM : 1601785

Jurusan : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Menyatakan dengan sepenuhnya bahwa skripsi dengan judul:

“POTENSI POLA PERJALANAN WISATA GASTRONOMI DI KOTA CIREBON” merupakan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli saya sendiri serta seluruh ide, pendapat, atau materi dari sumber lain telah dikutip dengan cara penulisan referensi yang sesuai.

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

Bandung, 20 Juli 2020

Penulis,

Rakhmat Alief Marthaputra

NIM.1601785

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur selalu terpanjat kepada Allah SWT karena atas izin dan berkat limpahan rahmat-Nya penulis bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Potensi Pola Perjalanan Wisata Gastronomi di Kota Cirebon**” dengan lancar dan dapat selesai tepat waktu.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering FPIPS UPI. Penelitian ini membahas tentang potensi makanan khas Kota Cirebon yang dilihat dari aspek gastronomi, daya tarik wisata dan karakteristik wisatawan untuk dijadikan pola perjalanan.

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.

Bandung, 20 Juli 2020

Rakhmat Alief Marthaputra

NIM. 1601785

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari dukungan dan dorongan berbagai pihak kepada penulis, dukungan moril atau materil yang telah diberikan kepada penulis sangatlah berarti sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT, sebaik-baiknya penolong dalam keadaan susah maupun duka
2. Prof. Dr. 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, S.S, MM.Par selaku ketua prodi Manajemen Industri Katering dan selaku dosen pembimbing satu yang telah membantu penulis untuk memberikan arahan selama skripsi
5. Keluarga yang selalu mendukung dengan dukungan moril maupun materi
6. Kepada seluruh Dosen Manajemen Industri Katering, yang sudah memberikan ilmu dan pengetahuan kepada saya dengan sangat sabar
7. Rafida Marsani Khuzaimah sebagai orang yang menenangkan keadaan dan partner mencari data bersama
8. Sahabat sahabat di antaranya Rio Muhamad Rivaldi, Reza Mahendra Prasetya, Laila Jamilah, Hasna Nurrusahar, Hajiman, Ine Rahmawati, Syahpril Riano, Gibran Al Maulid, Marisa Rachmasari, Nadya Nuansa yang telah membantu dalam hal berbagi pemikiran
9. Mahasiswa Manajemen Industri Katering 2016, 2017, 2018 yang telah menyemangati penulis selama penelitian ini
10. Kepada seluruh narasumber dan responden yang telah membantu penelitian ini.

Bandung, 20 Juli 2020

Rakhmat Alief Marthaputra

NIM.1601785

# **POTENSI POLA PERJALANAN WISATA GASTRONOMI DI KOTA CIREBON**

**Rakhmat Alief Marthaputra**

## **ABSTRAK**

Kota Cirebon adalah kota yang memiliki potensi wisata yang beragam baik wisata sejarah, wisata ziarah, wisata budaya, dan wisata gastronomi. Kekayaan wisata itu ditunjang dengan eksistensi tiga kesultanan, dan destinasi wisata ziarah Sunan Gunung Jati. Kota ini pun memiliki kekayaan wisata gastronomi yang kental, diwarnai keberadaan wisata sejarah dari ketiga kesultanan tersebut. Saat ini Kota ini belum didukung pola perjalanan wisata gastronomi yang disosialisasikan oleh para *stakeholdernya*. Metode penelitian yang digunakan oleh penulis adalah metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian ini menggunakan teknik observasi dan wawancara untuk mengumpulkan data. Hasil dari penelitian tersebut menganalisis komponen gastronomi makanan lokal khas Kota Cirebon, upaya *stakeholder* pariwisata di Kota Cirebon, dan pola perjalanan wisata gastronomi di Kota Cirebon yang dianalisis menggunakan analisis deskriptif dan dapat disimpulkan bahwa makanan lokal khas Kota Cirebon sudah cukup memiliki nilai-nilai gastronomi untuk dijadikan wisata gastronomi. Wisata gastronomi di Kota Cirebon sangat berpotensi dikembangkan dan didapatkan tiga pola perjalanan.

Kata kunci: Cirebon, pola perjalanan, gastronomi

# **POTENTIAL GASTRONOMIC TRAVEL PATTERNS IN CIREBON CITY**

**Rakhmat Alief Marthaputra**

## **ABSTRACT**

*Cirebon City is a city that has a variety of tourism potential, both historical tourism, pilgrimage tourism, cultural tourism and gastronomic tourism. The wealth of tourism is supported by the existence of three sultanates and the pilgrimage tourism destination of Sunan Gunung Jati. This city also has a rich gastronomic tourism, colored by the historical tourism of the three sultanates. Currently this city has not been supported by a gastronomic travel pattern socialized by its stakeholders. The research method used by the author is a qualitative research method with a descriptive approach. This study uses observation and interview techniques to collect data. The results of this study analyzed the gastronomic components of the typical local food of Cirebon City, the efforts of tourism stakeholders in Cirebon City and the gastronomic travel patterns in Cirebon City which were analyzed using descriptive analysis and it can be concluded that the typical local food of Cirebon City has sufficient gastronomic values to be used gastronomic travel. Gastronomic tourism in Cirebon City has the potential to be developed and three travel patterns can be obtained.*

*Keywords: Cirebon, travel pattern, gastronomy*



## DAFTAR ISI

Kata Pengantar .....	ii
ABSTRAK .....	iv
<i>ABSTRACT</i> .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1    Latar belakang .....	1
1.2    Rumusan Masalah .....	5
1.3    Tujuan penelitian .....	5
1.4    Manfaat Penelitian .....	5
BAB 2 KAJIAN TEORI .....	7
2.1    Kajian Teori .....	7
2.1.1    Pariwisata .....	7
2.1.2    Daya Tarik Wisata .....	8
2.1.3    Gastronomi .....	8
2.1.4    Pariwisata Gastronomi .....	11
2.1.5    Karakteristik Wisatawan .....	11
2.1.6    Pemangku Kepentingan ( <i>Stakeholder</i> ) Pariwisata .....	13
2.1.7    Salapan Cinyusu .....	14
2.1.8    Model Pengelolaan Gastronomi Sunda .....	16
2.1.9    Perancangan Pola Perjalanan Pariwisata .....	17
2.2    Penelitian Terdahulu .....	20
2.3    Kerangka Pemikiran .....	23
BAB 3 METODE PENELITIAN .....	24
3.1    Metode Penelitian .....	24
3.3    Operasional Variabel .....	25
3.4    Populasi dan sample .....	28

3.4.1	Populasi.....	28
3.4.2	Sampel .....	28
3.5	Tempat Penelitian .....	29
3.6	Teknik Pengumpulan Data.....	29
3.6.1	Wawancara.....	30
3.6.2	Angket (Kuisisioner) .....	31
3.6.3	Observasi .....	31
3.6.4	Studi Dokumentasi.....	32
3.6.5	Studi Literatur .....	32
3.7	Instrumen Penelitian .....	32
3.8	Uji Coba Instrumen.....	32
3.8.1	Uji Validitas .....	33
3.8.2	Uji Reabilitas .....	35
3.9	Penyusunan Alat Pengumpul Data .....	36
3.9.1	Tahap Persiapan.....	36
3.9.2	Tahap Pelaksanaan.....	36
3.10	Tahap Pengelolaan Data .....	37
3.11	Uji Keabsahan Data .....	37
3.11.1	<i>Member Check</i> .....	37
3.12	Analisis Data.....	38
3.12.1	Data Reduction (Reduksi Data) .....	38
3.12.2	Data Display (Penyajian Data) .....	38
3.12.3	Kesimpulan atau Verifikasi .....	39
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....		40
4.1	Gambaran Umum Kota Cirebon .....	40
4.1.1	Letak Geografis.....	40
4.1.2	Penduduk dan Ketenagakerjaan.....	40
4.1.3	Destinasi Wisata .....	42

4.2	Hasil Kuisisioner .....	57
4.2.1	Karakteristik Wisatawan.....	57
4.2.2	Daya Tarik Wisata .....	63
4.3	Hasil Wawancara, Observasi dan Studi Pustaka.....	69
4.3.1	Identifikasi Makanan Lokal Menggunakan Komponen Gastronomi.....	71
4.3.2	Model Pengembangan Gastronomi.....	145
4.3.3	Upaya Stakeholder dalam Melestarikan Makanan Lokal .....	147
4.3.4	Pola Perjalanan Wisata Gastronomi Kota Cirebon.....	156
4.3.5	Rancangan Pola Perjalanan Wisata Gastronomi Kota Cirebon .....	158
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....		161
5.1	Kesimpulan .....	161
5.2	Saran .....	162
DAFTAR PUSTAKA .....		164
Lampiran .....		167

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Komponen Gastronomi .....	10
Gambar 2. 2 Salapan Cinyusu .....	15
Gambar 2. 3 Model Pengembangan Wisata Gastronomi .....	16
Gambar 2. 4 <i>Single Loupe</i> .....	19
Gambar 2. 5 <i>Continous Loupe</i> .....	19
Gambar 2. 6 <i>Multi Loupe</i> .....	20
Gambar 2. 7 Kerangka Pemikiran.....	23
Gambar 3.1 Komponen dalam Analisis dan Model Interaktif .....	39
Gambar 4. 1 Keraton Kasepuhan .....	42
Gambar 4. 2 Keraton Kanoman .....	43
Gambar 4. 3 Keraton Kacirebonan.....	44
Gambar 4. 4 Gua Sunyaragi .....	45
Gambar 4. 5 Masjid Agung Ciptarasa.....	46
Gambar 4. 6 Cirebon Waterland .....	47
Gambar 4. 7 Nasi Jamblang Mang Dul.....	48
Gambar 4. 8 Empal Gentong Krucuk.....	49
Gambar 4. 9 Docang Ibu Wiwi Kesambi .....	50
Gambar 4. 10 Kue Tapel Ibu Lena.....	51
Gambar 4. 11 Tahu Gejrot Kanoman .....	52
Gambar 4. 12 Segi Bogana Keraton Kacirebonan.....	53
Gambar 4. 13 Pusat Oleh-oleh Manisan Sinta .....	54
Gambar 4. 14 Pusat Oleh-oleh Daud.....	55
Gambar 4. 15 Pasar Kanoman.....	56
Gambar 4. 16 Kerajinan yang ada di Pasar Kanoman .....	56
Gambar 4. 17 Garis Kontinum Atraksi Wisata .....	65
Gambar 4. 18 Garis Kontinum Fasilitas.....	67
Gambar 4. 19 Garis Kontinum Aksesibilitas .....	68
Gambar 4. 20 Garis Kontinum Pelayanan .....	70
Gambar 4. 21 Nasi Jamblang .....	74
Gambar 4. 22 Langkah Pembuatan Nasi Jamblang .....	76
Gambar 4. 23 Memasak Nasi Jamblang.....	77

Gambar 4. 24 Cara Penyajian Nasi Jambalng .....	82
Gambar 4. 25 Kue Tapel .....	87
Gambar 4. 26 Langkah-langkah Membuat Kue Tapel .....	89
Gambar 4. 27 Tahu Gejrot .....	96
Gambar 4. 28 Langkah-Langkah Membuat Tahu Gejrot .....	98
Gambar 4. 29 Empal Gentong .....	105
Gambar 4. 30 Tradisi Khitanan di Keraton Kacirebonan .....	106
Gambar 4. 31 Tradisi Akad Nikah Keraton Kasepuhan .....	106
Gambar 4. 32 Langkah-langkah Memasak Empal Gentong .....	108
Gambar 4. 33 Proses memasak Empal Gentong .....	108
Gambar 4. 34 Cara Menghidangkan Empal Gentong .....	112
Gambar 4. 35 Docang .....	115
Gambar 4. 36 Tradisi Tahllilan .....	116
Gambar 4. 37 Langkah-langkah Memasak Docang .....	118
Gambar 4. 38 Penyajian Docang .....	123
Gambar 4. 39 Segi Bogana .....	126
Gambar 4. 40 Tradisi 1 Muharam .....	127
Gambar 4. 41 Langkah-langkah Memasak Segi Bogana .....	129
Gambar 4. 42 Etika Posisi Duduk .....	132
Gambar 4. 43 Segi Bancakan .....	138
Gambar 4. 44 Tradisi 7 bulanan .....	138
Gambar 4. 45 Etika Duduk di Keraton .....	142
Gambar 4. 46 Pola <i>Single Loupe</i> .....	159
Gambar 4. 47 Pola <i>Continous Loupe</i> .....	160
Gambar 4. 48 Pola <i>Multi Loupe</i> .....	161

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Berdasarkan Kabupaten dan Kota di Jawa Barat.....	1
Tabel 1. 2 Jumlah Wisatawan Kota Cirebon Tahun 2013-2017 .....	3
Tabel 1. 3 Nama-Nama Destinasi Wisata di Kota Cirebon.....	3
Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu .....	20
Tabel 3. 1 Operasional Variabel.....	25
Tabel 3. 2 Hasil Rekapitulasi Besarnya Nilai Validitas .....	34
Tabel 3. 3 Hasil Uji Reabilitas Instrumen Penelitian .....	36
Tabel 4. 1 Penduduk Kota Cirebon .....	40
Tabel 4. 2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	57
Tabel 4. 3 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	57
Tabel 4. 4 Jumlah Wisatawan Kota Cirebon Tahun 2013-2017 .....	57
Tabel 4. 5 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan .....	59
Tabel 4. 6 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	59
Tabel 4. 7 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan.....	59
Tabel 4. 8 Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Kunjungan.....	60
Tabel 4. 9 Karakteristik Responden Berdasarkan Tujuan Berkunjung.....	60
Tabel 4. 10 Karakteristik Responden Berdasarkan Sumber Informasi .....	61
Tabel 4. 11 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Biaya Pengeluaran.....	61
Tabel 4. 12 Tempat Wisata yang Dikunjungi Responden di Kota Cirebon.....	62
Tabel 4. 13 Wisata Gastronomi Yang Ingin Dikunjungi Responden.....	63
Tabel 4. 14 Hasil Kuisioner Indikator Atraksi wisata.....	63
Tabel 4. 15 Tanggapan Responden Terhadap Fasilitas.....	65
Tabel 4. 16 Tanggapan Responden Terhadap Aksesibilitas .....	67
Tabel 4. 17 Tanggapan Responden Terhadap Pelayanan.....	69
Tabel 4. 18 Nama-nama Narasumber.....	70
Tabel 4. 19 Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial Nasi Jamblang.....	72
Tabel 4. 20 Cara Memasak Nasi Jamblang .....	75
Tabel 4. 21 Bahan Baku Nasi Jamblang .....	77
Tabel 4. 22 Etika dan Etiket pada Nasi Jamblang.....	79
Tabel 4. 23 Cara Mencicipi Nasi Jamblang .....	80

Tabel 4. 24 Cara Menghidangkan Nasi Jamblang .....	81
Tabel 4. 25 Mempelajari, meneliti dan menulis Nasi Jamblang .....	83
Tabel 4. 26 Mencari Pengalaman Makan Unik Nasi jamblang .....	83
Tabel 4. 27 Pengetahuan Gizi Nasi Jamblang.....	84
Tabel 4. 28 Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial Kue Tapel.....	84
Tabel 4. 29 Cara Memasak Kue Tapel.....	87
Tabel 4. 30 Bahan Baku Kue Tapel .....	89
Tabel 4. 31 Etika dan Etiket Memasak dan memakan Kue Tapel .....	91
Tabel 4. 32 Cara Mencicipi Kue Tapel .....	92
Tabel 4. 33 Cara Menghidangkan Kue Tapel .....	93
Tabel 4. 34 Mempelajari, meneliti dan Menulis Kue Tapel .....	94
Tabel 4. 35 Mencari Pengalaman Unik Makan Kue Tapel .....	94
Tabel 4. 36 Pengetahuan Gizi Kue Tapel.....	94
Tabel 4. 37 Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial Tahu Gejrot.....	95
Tabel 4. 38 Cara Memasak Tahu Gejrot .....	97
Tabel 4. 39 Bahan Baku Tahu Gejrot.....	99
Tabel 4. 40 Etika dan Etiket Memakan dan Memasak Tahu Gejrot .....	100
Tabel 4. 41 Cara Mencicipi Tahu Gejrot .....	100
Tabel 4. 42 Cara Menghidangkan Tahu Gejrot.....	101
Tabel 4. 43 Mempelajari, Meneliti dan Menulis Tahu Gejrot .....	102
Tabel 4. 44 Mencari Pengalaman makan Tahu Gejrot yang unik.....	102
Tabel 4. 45 Pengetahuan Gizi Tahu Gejrot.....	102
Tabel 4. 46 Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial .....	103
Tabel 4. 47 Cara Memasak Empal Gentong .....	106
Tabel 4. 48 Bahan Baku Empal Gentong.....	109
Tabel 4. 49 Etika dan Etiket Memasak dan Memakan Empal Gentong .....	110
Tabel 4. 50 Cara Mencicipi Empal Gentong.....	110
Tabel 4. 51 Cara Menghidangkan Empal Gentong.....	111
Tabel 4. 52 Mempelajari, Meneliti dan Menulis Empal Gentong.....	112
Tabel 4. 53 Mencari pengalaman Unik Makan Empal Gentong.....	113
Tabel 4. 54 Pengetahuan Gizi Empal Gentong .....	114
Tabel 4. 55 Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial Docang.....	114

Tabel 4. 56 Cara Memasak Docang .....	116
Tabel 4. 57 Bahan Baku Docang.....	119
Tabel 4. 58 Etika dan Etiket Memasak dan Memakan Docang .....	120
Tabel 4. 59 Cara Mencicipi Docang .....	121
Tabel 4. 60 Cara Menghidangkan Docang.....	122
Tabel 4. 61 Mempelajari, Meneliti dan Menulis Docang .....	123
Tabel 4. 62 Mencari pengalaman unik memakan Docang.....	123
Tabel 4. 63 Pengetahuan Gizi Docang.....	124
Tabel 4. 64 Filosofi, Sejarah,Tradisi dan Sosial Segu Bogana .....	124
Tabel 4. 65 Cara Memasak Segu Bogana.....	127
Tabel 4. 66 Bahan Baku Segu Bogana .....	129
Tabel 4. 67 Bahan Baku Segu Bogana menurut buku Khazanah Kuliner .....	130
Tabel 4. 68 Etika dan Etiket dalam memasak dan memakan Segu Bogana.....	131
Tabel 4. 69 Cara Mencicipi Segu Bogana .....	132
Tabel 4. 70 Cara Menghidangkan Segu Bogana .....	133
Tabel 4. 71 Mempelajari, Meneliti dan Menulis Segu Bogana.....	134
Tabel 4. 72 Mempelajari hal unik Segu Bogana .....	135
Tabel 4. 73 Pengetahuan Gizi Segu Bogana .....	135
Tabel 4. 74 Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial Segu Bancakan.....	136
Tabel 4. 75 Cara Memasak Segu Bancakan .....	139
Tabel 4. 76 Bahan Baku Segu Bancakan .....	140
Tabel 4. 77 Etika dan Etiket Memakan dan Memasak Segu Bancakan.....	141
Tabel 4. 78 Cara Mencicipi Segu Bancakan .....	142
Tabel 4. 79 Cara Menghidangkan Segu Bancakan.....	143
Tabel 4. 80 Mempelajari, Meneliti dan Menulis Segu Bancakan .....	144
Tabel 4. 81 Mencari Pengalaman Unik memakan Segu Bancakan.....	144
Tabel 4. 82 Pengetahuan Gizi Segu Bancakan.....	145
Tabel 4. 83 Citarasa dan Aroma.....	145
Tabel 4. 84 Variasi Makanan .....	146
Tabel 4. 85 Sanitasi dan Kebersihan .....	146
Tabel 4. 86 Pemerintah .....	147
Tabel 4. 87 Upaya Pengusaha .....	149



Tabel 4. 88 Upaya Pekerja .....	149
Tabel 4. 89 Pemasok .....	150
Tabel 4. 90 Pakar.....	151
Tabel 4. 91 Pemerhati .....	152
Tabel 4. 92 Penikmat.....	152
Tabel 4. 93 <i>Non Goverment Organization</i> .....	154
Tabel 4. 94 Teknologi Informasi.....	155
Tabel 4. 95 Fasilitas .....	156
Tabel 4. 96 Aksesibilitas .....	157
Tabel 4. 97 Alokasi Waktu.....	157

## DAFTAR PUSTAKA

- Aan Komariah dan Djama'an Satori. (2014). *Metedologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabetha
- Ahmad, Rimba. (2015). Efektivitas Segmentasi Pasar Wisatawan. Retrieved from <https://ahmadrimba.wordpress.com/2015/06/03/efektivitas-segmentasipasarwisatawan/>
- Andriani, S, N. N., & Hadi, A. P. (2018). Pola Perjalanan Wisatawan Timur Tengah Berdasarkan Profil Wisatawan Dan Motivasi Pola Pergerakan Di Bandung. *National Conference of Creative Industry*, (October). <https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1252>
- Badan Pusat Statistik. (2016). Kota dan Kabupaten Jawa Barat Dalam Angka 2016. Jawa Barat: Badan Pusat Statistika Jawa Barat.
- Basoeki, A. (2014). Materi Seminar Pola Perjalanan Indonesia. Bandung.
- Disporbudpar (2018) Wisatawan Kota Cirebon Dalam Angka 2013-2017.
- Djarwanto. (1994). Pokok-Pokok Metode Riset dan Bimbingan Teknis Penulisan Skripsi. Yogyakarta: Liberty.
- Guba, E.G & Lincoln Y.S, 1981. *Effektif Evaluation. Improving The Usefulness Of Evaluations Result Through Responsive And Naturalistic Approaches*. Jassey-Bass Inc. Publisher
- Hetifah, Sj. (2003). Inovasi, Partisipasi dan Good Governance. Bogor: Yayasan Obor Indonesia.
- Imelda, J. (2015) Laporan Dialog Gastronomi Nasional.
- Ismayati. (2010). Pengantar Pariwisata. Jakarta: Grasindo.
- Kristanto, Andri. (2018). *Perancangan Sistem Informasi Dan Aplikasinya*. Yogyakarta
- Mansueto, Joseph. (2005). Pengurusan Teknologi: University Teknologi Malaysia.
- Meolong, Lexy J, (2007). Metodologi PEnelirian Kualitatif. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Moleong, J. L. (2009). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Remadja Karya.
- Muljadi, A.J. & Warman, Andri. (2014). *Kepariwisata dan Perjalanan*. Jakarta: Rajagrafindo Persada

- Mulyani, A., & Wirakusuma, R.M. (2016). Perencanaan Paket Wisata Berdasarkan Karakteristik dan Motivasi Wisatawan yang Datang ke Kampung Cireundeu Kota Bandung. *Jurnal Manajemen Resort dan Leisure*, 13(2).
- Nafisah. Syifaun. 2003. Pengertian Perencanaan. <http://rumohkuta.blogspot.com/2013/02/Pengertian-perancangan.html> diakses pada 20 Deseber 2019
- Nuriata, Tata. (2014). Perencanaan dan Pelaksanaan Perjalanan Wisata. Bandung: Alfabeta.
- Nurwitasari, A. (2015). Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung Ke Kota Bandung. *Barista*, 2(1), 92–102.
- Pendit, Nyoman S. (1994). Ilmu Pariwisata: Sebuah Pengantar Perdana. Jakarta: Pradnya Paramita.
- 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>
- Plog, S.C. (1972). *Why Destination Areas Rise and Fall in Popularity*. *Cornell Hotel and Restaurant Association Quarterly* 14(3): 13-16.
- Pressman, Roger. (2012). *Rekayasa Perangkat Lunak*. Yogyakarta : Andi.
- Rahim, A.G., dkk. (2012). *The Influence of Product Attributes on Consumer Purchase Decision in the Nigerian Food and Beverage Industry: A Study of Lagos Metropolis*. *American Journal of Business and Management*. 1(4) 196-201.
- Rao, H., Monin, P., & Durand, R. (2003). Institutional change in toque ville: Nouvelle cuisine as an identity movement in French gastronomy. *American Journal of Sociology*, 108(4), 795-843+i. <https://doi.org/10.1086/367917>
- Richardson, J. I., & Flucker, M. (2004). Understanding and managing Tourism. *Pearson Education Australia*
- Roebuck, J. A. (1995). *Anthropometric Methods : Designing to Fit the Human Body*, *Human Factors and Ergonomics Society. USA*.

- Salah, Wahab. (1975). *Tourism Management*. London: *Tourism International Press*.
- Santich, B. (2004). *The study of gastronomy is relevance to hospitality education and training*. *Internationa Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Schmoll, G.A. (1997). *Tourism Promotion: Marketing Background, Promotion Techniques and Promotion Planning*. London: *Tourism Intenational Press*
- Semiawan, Conny R. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Grasindo.
- Soekadijo, R, G. 2000. *Anatomi Pariwisata Memahami Pariwisata sebagai systrmic linkage*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. (2004). *Metode Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Rosdakarya.
- Suryadana, & Octavia, V. (2015). *Pengantar Pemasaran Pariwisata*. Bandung: Alfabeta.
- Taqwani, D.M. (2012). *Analisis Kebudayaan Gastronomi Dan Tindak Tutur Dalam Kajian Pragmatik Pada Film Ratatouille*, 55.
- 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. (2014). *Inventory Of Gastronomy Tradition And Philosophy As Database Indonesia Tourism*.
- Turgarini, Dewi. (2017). *Inventory of Gastronomi Philosophy in Indonesia As Database For Tourism Development*. Bandung.
- Turgarini, Dewi. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 tahun 2009 Kepariwisataaan.
- Utama, I. G. B., & M, N. M. E. (2012). *Metodologi Penelitian Pariwisata dan Perhotelan*. Yogyakarta: CV Andi.
- Wardiyanta. (2006). *Metode Penelitian Pariwisata* Yogyakarta: ANDI.
- Yoeti, Oka. (1996). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.