

**PENGARUH PENGALAMAN WISATA GASTRONOMI TERHADAP
LOYALITAS WISATAWAN KE YOGYAKARTA**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata
Program Studi Manajemen Resort & Leisure*



Oleh

Agne Maulida

1600321

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN RESORT DAN LEISURE
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2021

**PENGARUH PENGALAMAN WISATA GASTRONOMI TERHADAP
LOYALITAS WISATAWAN KE YOGYAKARTA**

Oleh
Agne Maulida

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Agne Maulida 2021
Universitas Pendidikan Indonesia
Januari 2021

Hak Cipta dilindungi undang-undang.
Skripsi tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
Dengan dicetak ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

Agne Maulida

1600321

PENGARUH PENGALAMAN WISATA GASTRONOMI TERHADAP LOYALITAS WISATAWAN KE YOGYAKARTA

Disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Reiza Miftah W., S.ST.Par., S.Kom., M.Sc

NIP. 19871224 201404 1 001

Pembimbing II



Ghoitsa Rohmah Nurazizah, S.Par., M.Si.

NIP. 19880703 201504 2 002

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Resort & Leisure



Dr. Erry Sukriah, S.E., M.SE.

NIP. 19791215 200812 2 002

PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul **“Pengaruh Pengalaman Wisata Gastronomi terhadap Loyalitas Wisatawan ke Yogyakarta”** ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan dan tidak ada di dalamnya yang merupakan plagiat dari hasil karya orang lain atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Januari 2021

Agne Maulida

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah penulis panjatkan segala puji syukur kehadirat Allah SWT karena atas karunia dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Tak lupa juga, Shalawat serta salam semoga terlimpah curahkan kepada baginda Nabi Muhammad SAW, kepada keluarganya, para sahabat, serta seluruh umat yang setia mengikutinya hingga akhir zaman.

Penulisan skripsi dengan judul **“Pengaruh Pengalaman Wisata Gastronomi terhadap Loyalitas Wisatawan ke Yogyakarta”** diajukan sebagai salah satu syarat kelulusan jenjang S1 di Program Studi Manajemen Resort & Leisure, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.

Penulis menyadari bahwa selama perkuliahan hingga saat menyelesaikan skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan, motivasi, dukungan, serta bantuan dari berbagai pihak, baik secara moril maupun materil. Maka dalam kesempatan kali ini dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa hormat penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan ridho dan karunia-Nya, serta memberikan nikmat kelancaran dan juga nikmat sehat, sehingga penulis dapat melaksanakan proses skripsi ini dengan baik.
2. Kedua orang tua penulis yaitu Alm. Bapak H. Suryanto, S.H. dan Ibu H. Erna Faridah yang selalu menyayangi, menasihati dan memberi arahan yang baik serta selalu mendukung baik secara moril maupun secara materi sekaligus hadiah persembahan untuk almarhum. Terima kasih kepada Genter Sesar Aridanto, S.E. sebagai kakak, serta keluarga besar yang selalu memberi dukungan.
3. Bapak Dr. AH. Galihkusumah, S.ST., MM selaku Ketua Prodi Manajemen Resort dan Leisure. Terimakasih atas kesabaran dan keikhlasan yang telah memberikan ilmu bermanfaat selama saya berada di MRL.
4. Bapak Reiza Miftah W., S.ST., M.Sc selaku Dosen Pembimbing I skripsi. Terimakasih atas segala kesabaran dan keikhlasan memberikan ilmu, bimbingan, motivasi, dan do'a kepada penulis. Memberikan pengarahan yang terbaik, dan telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

5. Ibu Ghoitsa Rohmah Nurazizah S.Par., M.Si selaku Dosen Pembimbing II skripsi. Terimakasih atas segala kesabaran dan keikhlasan telah memberikan pengarahan dan telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi.
6. Dosen pengajar dan staff Manajemen Resort dan Leisure. Terimakasih atas segala ilmu dan wawasan yang telah diberikan.
7. Untuk Akbar M. Firqal terimakasih telah memberikan doa, memberikan *support* dan menemani penulis dengan penuh kesabaran selama proses alur skripsi ini dari awal hingga selesai.
8. Teman-teman kelompok akne, Rizka, Iim, Rana, Halum, Besta, Adel, Debo, yang telah menemani dan mewarnai hari-hari penulis dari awal perkuliahan hingga akhir perkuliahan.
9. Andrian, Lutfi, Ahmed, Jamal, Yoga, Banin, Selma, yang selalu menemani selama masa perkuliahan, bertukar cerita dan juga sebagai teman ngopi. Alika dan Hasanah yang membantu dan juga memberi arahan perskripsian ini hingga akhir.
10. Seluruh rekan-rekan mahasiswa Manajemen Resort dan Leisure Angkatan 2016. Terimakasih atas seluruh cerita dan pertemanan selama masa perkuliahan.
11. Sahabat-sahabatku di SMA Eno, Haifa, Maudy, Putri, terimakasih telah memberikan cerita di masa sma, serta *support* hingga akhir perkuliahan ini.
12. Genggong SMP Chindy, Winda, Asya, Azka, Salma terimakasih telah memberikan cerita di masa smp yang indah, walaupun sampai sekarang sulit untuk bertemu.
13. Orang-orang yang membantu saya dalam penelitian ini, khususnya yang telah bersedia mengisi kuesioner, dan selalu memberikan *support* untuk saya agar segera menyelesaikan skripsi ini.

Terimakasih dan sangat bersyukur kepada Allah SWT yang telah memberikan dan mengenalkan orang-orang baik di sekitar saya. Terimakasih kepada semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, semoga kebaikan yang telah diberikan kepada penulis selama mengerjakan skripsi mendapatkan balasan yang lebih dari Allah SWT, aamiin...

PENGARUH PENGALAMAN WISATA GASTRONOMI TERHADAP LOYALITAS WISATAWAN KE YOGYAKARTA

ABSTRAK

Agne Maulida

1600321

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menguji pengaruh pengalaman gastronomi terhadap loyalitas wisatawan. Data dikumpulkan dari penyebaran kuesioner dengan teknik *purposive sampling* kepada wisatawan yang menjadi sampel sejumlah 140 responden dengan kriteria pernah mengunjungi dan melakukan wisata gastronomi di Kota Yogyakarta. Proses analisis data menggunakan metode analisis regresi linear sederhana dengan bantuan SPSS versi 20. Dari hasil penelitian serta pembahasan menunjukkan bahwa wisatawan menilai positif pengalaman gastronomi yang diukur dari segi harga, suasana, kualitas pelayanan, pengalaman gastronomi tradisional, ketidakpuasan, rasa, serta kualitas gastronomi telah memenuhi harapan mereka sehingga mempengaruhi loyalitas mereka untuk mengunjungi wisata gastronomi Kota Yogyakarta yang ditandai oleh kesediaan untuk berkunjung kembali, merekomendasikan destinasi pada orang lain, dan tetap berkunjung pada destinasi tersebut walaupun terdapat banyak destinasi serupa. Penelitian ini berkontribusi secara teoritis dan praktis terhadap literatur loyalitas wisatawan dengan mengkaji pengalaman gastronomi sebagai salah satu faktor pengaruhnya.

Kata Kunci: Pengalaman Gastronomi, Loyalitas Wisatawan, Yogyakarta

***THE INFLUENCE OF GASTRONOMIC TOURISM EXPERIENCE
TOWARDS TOURIST LOYALTY TO YOGYAKARTA***

ABSTRACT

Agne Maulida

1600321

The purpose of this study was to examine the effect of gastronomic experiences on tourist loyalty. Data were collected from distributing questionnaires with purposive sampling technique to 140 tourists as samples with the criteria of have visited or took gastronomic tours in Yogyakarta. The data analysis process uses a simple linear regression analysis method and operate using SPSS version 20. The results of the study show that tourists positively assess gastronomic experiences as measured in terms of price, atmosphere, service quality, traditional gastronomic experiences, dissatisfaction, taste, and gastronomic quality fulfilling their expectations so it affects their loyalty to visit the gastronomic tourism of Yogyakarta City which is marked by a willingness to visit again, recommend destinations to others, and continue to visit these destinations even though there are many similar destinations. This study contributes both theoretically and practically to the tourist loyalty literature by examining gastronomic experience as one of its influencing factors.

Keywords: Gastronomy Experience, Tourist Loyalty, Yogyakarta

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.5 Sistematika Penulisan	7
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Konsep Wisata Gastronomi dalam Sebuah Destinasi Wisata.....	9
2.1.1 Pengalaman Wisata Gastronomi	10
2.1.2 Perbedaan Gastronomi dengan Kuliner.....	13
2.1.3. Hubungan Wisata Gastronomi dengan Destinasi	18
2.2 Loyalitas Wisatawan Yang Memiliki Pengalaman Gastronomi.....	19
2.2.1. Definisi Loyalitas Wisatawan	19
2.2.2. Jenis-jenis Loyalitas.....	20
2.2.3. Indikator Loyalitas Wisatawan	20
2.3 Penelitian Terdahulu.....	21
2.4 Kerangka Pemikiran.....	22
BAB 3 METODE PENELITIAN	23
3.1 Lokasi Penelitian	23
3.2 Desain Penelitian	23
3.3 Populasi, Sampel dan Teknik Sampling.....	23

3.4 Variabel Penelitian	24
3.5 Instrumen Penelitian	26
3.5.1. Uji Validitas	26
3.5.2. Uji Reliabilitas	29
3.6 Jenis dan Sumber Data	30
3.7 Teknik Pengumpulan Data	30
3.8 Teknik Analisis Data	31
3.8.1 Analisis Deskriptif.....	31
3.8.2 <i>Method of Successive Intervals</i> (MSI)	31
3.8.3 Uji Asumsi Klasik	31
3.8.4 Analisis Regresi Linear Sederhana.....	32
3.8.5 Uji Hipotesis.....	32
3.8.6 Koefisien Determinasi	33
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	34
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	34
4.1.1 Wisata Gastronomi di Kota Yogyakarta	35
4.2 Profil Responden	38
4.2.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	38
4.2.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	39
4.2.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Asal Daerah	39
4.2.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	40
4.2.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Penghasilan	40
4.2.6 Karakteristik Responden Berdasarkan Frekuensi Kunjungan ke Yogyakarta	41
4.2.7 Karakteristik Responden Berdasarkan Frekuensi Kunjungan Wisata Gastronomi	42
4.2.8 Karakteristik Responden Berdasarkan Kawasan Makanan Tradisional yang Dikunjungi Responden	42
4.3 Hasil Analisis Deskriptif	44
4.3.1 Variabel Pengalaman Gastronomi Wisatawan (X)	44
4.3.2 Rekapitulasi tanggapan responden mengenai Pengalaman Gastronomi Wisatawan (X).....	55

4.3.3 Variabel Loyalitas Wisatawan (Y).....	56
4.4 Uji Asumsi Klasik.....	58
4.4.1 Uji Normalitas	58
4.4.2 Uji Multikolinearitas	59
4.5 Uji Hipotesis.....	60
4.5.1 Analisis Regresi Linear Sederhana.....	60
4.5.2 Uji Signifikansi Secara Parsial (Uji T).....	61
4.5.3 Koefisien Determinasi (R^2)	61
4.6 Pembahasan	63
4.6.1 Pengalaman Gastronomi Wisatawan.....	63
4.6.2 Loyalitas Wisatawan	64
4.6.3 Pengaruh Pengalaman Gastronomi Wisatawan Terhadap Loyalitas Wisatawan ke Yogyakarta.....	65
BAB 5 PENUTUP.....	67
5.1.Kesimpulan	67
5.2.Keterbatasan Penelitian.....	68
5.3.Saran dan Rekomendasi	68
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN.....	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Wisata Makanan Sebagai Wisata Minat Khusus	14
Gambar 2.2	Paket Wisata	17
Gambar 2.3	Kerangka Konseptual Penelitian	21
Gambar 4.1	Lambang Kota Yogyakarta	34
Gambar 4.2	Gudeg Pawon	35
Gambar 4.3	Gudeg Yu Djum	35
Gambar 4.4	Gudeg Mbah Lindu Sosrowijayan	36
Gambar 4.5	Angkringan Kopi Joss	36
Gambar 4.6	Sate Klathak	37
Gambar 4.7	Bakpia	37
Gambar 4.8	Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	38
Gambar 4.9	Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	39
Gambar 4. 10	Karakteristik Responden Berdasarkan Asal Daerah	39
Gambar 4. 11	Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	40
Gambar 4. 12	Karakteristik Reponden Berdasarkan Penghasilan	41
Gambar 4. 13	Karakteristik Responden Berdasarkan Frekuensi Berkunjung ke Yogyakarta	41
Gambar 4. 14	Karakteristik Responden Berdasarkan Frekuensi Berkunjung ke Wisata Gastronomi	42
Gambar 4. 15	Karakteristik Responden Berdasarkan Kawasan Makanan Tradisional Yang Dikunjungi Responden	43
Gambar 4.16	Garis Kontinum Mengenai Dimensi Harga	45
Gambar 4.17	Garis Kontinum Mengenai Dimensi Suasana	47
Gambar 4.18	Garis Kontinum Mengenai Dimensi Pelayanan	48
Gambar 4.19	Garis Kontinum Mengenai Dimensi Pengalaman Gastronomi Tradisional	50
Gambar 4.20	Garis Kontinum Mengenai Dimensi Harapan Wisatawan	51
Gambar 4.21	Garis Kontinum Mengenai Dimensi Ketidakpuasan Wisatawan	53
Gambar 4.22	Garis Kontinum Mengenai Dimensi Rasa dan Kualitas	54

Gambar 4.23	Garis Kontinum Mengenai Rekapitulasi Pengalaman Gastronomi	58
Gambar 4.24	Garis Kontinum Mengenai Variabel Loyalitas.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Penelitian Terdahulu	21
Tabel 3.1	Operasional Variabel Penelitian	25
Tabel 3.2	Hasil Uji Validitas Indikator Pengalaman Gastronomi (X)	27
Tabel 3.3	Hasil Uji Validitas Indikator Loyalitas Wisatawan (Y)	29
Tabel 3.4	Hasil Uji Reliabilitas	30
Tabel 3.5	Koefisien Determinasi	33
Tabel 4.1	Hasil Tanggapan Responden Mengenai Dimensi Harga	44
Tabel 4.2	Hasil Tanggapan Responden Mengenai Dimensi Suasana.....	46
Tabel 4.3	Hasil Tanggapan Responden Mengenai Dimensi Pelayanan	47
Tabel 4.4	Hasil Tanggapan Responden Mengenai Dimensi Pengalaman Gastronomi Tradisional	49
Tabel 4.5	Hasil Tanggapan Responden Mengenai Dimensi Harapan Wisatawan	50
Tabel 4.6	Hasil Tanggapan Responden Mengenai Dimensi Ketidakpuasan Wisatawan	52
Tabel 4.7	Hasil Tanggapan Responden Mengenai Dimensi Rasa dan Kualitas	53
Tabel 4.8	Rekapitulasi Tanggapan Responden Mengenai Pengalaman Gastronomi	54
Tabel 4.9	Hasil Tanggapan Responden Mengenai Variabel Loyalitas	56
Tabel 4.10	Hasil Uji Normalitas	59
Tabel 4.11	Hasil Uji Multikolinearitas	59
Tabel 4.12	Hasil Uji Regresi Linear Sederhana	60
Tabel 4.13	Hasil Uji Koefisien Determinasi	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Instrumen Penelitian.....	79
Lampiran 2	Tabulasi Data	82
Lampiran 3	Surat Keputusan Dosen Pembimbing.....	86
Lampiran 4	Buku Bimbingan	87

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. (2008). *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta: Gramedia.
- Albeniz, M. D. (2018). Foundations for an Analysis of the Gastronomic Experience: from Product to Process. *Internasional Journal of Gastronomy and Food Science*, 11.
- Aref, F., & Gill, S. (2009). Rural Tourism Development Through Rural Cooperatives. *Nature And Science*, 68-73.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian, Suatu pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Aryanto, O. R. (2018). Strategi komunikasi pemasaran media sosial pada nusa Indonesia gastronomy. *Diss. Universitas Pelita Harapan*, 11.
- Bagus, I. G., & Eka, N. M. (2012). *Metodologi Penelitian Pariwisata dan Perhotelan*. Yogyakarta: Andi.
- Barbel-Penida, J. M., Palacios-Florencio, B., Ramirez-Hurtado, J. M., & Santos-Roldan, L. (2019). Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements. *International Journal of Gastronomy and Food Science*.
- Bjork, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2014). Exploring the multi-dimensionality of travellers' culinary-gastronomic experiences. *Current Issues in Tourism*, 13.
- Brilliat-savarin, J. A. (2011). *The Physiology of Taste: Or Meditations on Trancendental Gastronomy*.
- Caliskan, O. (2013). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 39-51.
- Canada. (2002). *Canadian Tourism Commission. Acquiring a taste for cuisine tourism: A Acquiring a taste for cuisine tourism: A*. Ottawa, Ontario.

- Chen, Q., & Huang, R. (2016). Understanding the importance of food tourism to Chongqing, China. *Journal of Vacation Marketing*, 42-54.
- Cohen, E. (1984). The sociology of tourism: Approaches, issues and findings. *Annual Review of Anthropology*.
- Corigliano, A. (2002). The Route to Quality: Italian Gastronomic Networks in Operation. *Tourism and Gastronomy*, 166-185.
- Correia, A., Zins, H. A., & Silva, F. (2015). Why Do Tourists Persist in Visiting the Same Destination? . *Tourism Economics*, 205-221.
- Diaconescu, D., & Nistoreanu, P. (2013). Gastronomic Tourism – Option for the Development of Local Communities. *Cactus Tourism Journal*, 42-43.
- Dias, R., & Cassar, M. (2005). Fundamentos do marketing turístico. *Pearson Prentice Hall*.
- Dinas Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta. (2018). *Statistik Kepariwisata* . Yogyakarta: Dinas Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Egan, J. (2008). *Relationship marketing: Exploring relational strategies in marketing*. Harlow- England: Financial Times Prentice Hall.
- Fernandez, T., & Cruz, M. (2016). Dimensions and outcomes of experience quality in tourism: The case of Port wine cellars. *Journal of Retailing and Consumer Services* 31, 371-379.
- Folgado-Fernández, J., Hernández-Mogollón, J., & Duarte, P. (2017). Destination image and loyalty development: the impact of tourists' food experiences at gastronomic events. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*.
- Furwita, I. (2011, January). *Dibalik Produksi Bakpia Pathok "25"*. [Online]. diakses dari Kompasiana.com.
- Gandara, J., Albach, V., & Vieira, V. (2008). Responsible management of conservation units and tourism: a comparative analysis between Curitiba and Joinville. *Annals of the V SeminTUR–Mercosur Tourism Research Seminar*, Caxias do Sul.

- Ghozali, I. (2013). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 21*. Semarang.
- Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy Into 21 Century*. Oxford: Oxford University.
- Gomez, M., & Molina, A. (2011). Wine Tourism in Spain: Denomination of Origin Effects on Brand Equity. *International Journal of Tourism Research*, 353-368.
- Griffin, A. (1997). The Effect of Project and Process Characteristics on Product Development Cycle Time. *Journal of Marketing Research*.
- Griffin, J. (2005). *Costumer Loyalty: Menumbuhkan dan Mempertahankan Kesetiaan Pelanggan*. Jakarta: Erlangga.
- gudeg.net. (2020). *Angkringan Kopi Joss Tugu Yogyakarta*.
- Hair, Jr et.al. (2010). *Multivariate Data Analysis (7th ed)*. United States: Pearson.
- Hall, C. M., & Mitchell, R. D. (2005). Gastronomic tourism: Comparing food and wine tourism experiences. *Niche Tourism; Contemporary Issue*, 89-100.
- Hall, C., & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experiences of consumption An introduction to the tourism of taste. *Food Tourism: Around the World: Development, Management and Markets.*, 1-24.
- Hall, M., & Mitchell, R. (2001). Wine and food tourism. In N. Douglas & R. Derrett (Eds.) *Special interest tourism*, 308.
- Hasan, A. (2015). *Tourism Marketing. Center for Academic Publishing Service*. Yogyakarta.
- Hjalager, A. M. (2002). A typology of gastronomy tourism. *Tourism and Gastronomy*.
- Hjalger, A. (2001). *Tourism and Gastronomy*.
- Horng, J. S., & Tsai, C. T. (2010). Government websites for promoting East Asian culinary tourism:A cross-national analysis. *Tourism Management*, 74-85.

- Huang, Z. J., Li, M., & Cai, L. A. (2010). A Mode Of Cummunity-based Festival Image. *International Journal of Hospitality Management*, 254-260.
- Jones, A., & Jenkins, I. (2002). A Taste of Wales Blas Ar Gymru: Institutional malaise in promoting welsh food tourism products. *Tourism Gastronomy*, 112-115.
- Kandampully, J., & Butler, L. (2001). Service guarantees: a strategic mechanism to minimise customers' perceived risk in service organisations. *Managing Service Quality: An International Journal*, 112-121.
- Karim, S. A. (2006). Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of The Destination's Food Image and Information. *Doctorate Dissertation, Oklahoma State University, U.S.A.*
- Kartajaya, H. (2007). *Boosting Loyalty Marketing Performance: Menggunakan Teknik Penjualan, Costumer Relationship Management dan Servis untuk Mendongkrak Laba*. Bandung: Mizan Pustaka.
- Kim, Y. G., Suh, B. W., & Eves, A. (2010). The Relationships Between Food-Related Personality Traits, Satisfaction, and Loyalty Among Visitors Attending Food Events and Festivals. *International Journal of Hospitality Management*, 216-226.
- Kivela, J., & Crofts, C. J. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 354-377.
- Koswara, I. H., Adriani, Y., & Ferdinand, F. (2007). Wisata Kuliner. *Journal of Tourism*.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2012). *Marketing Management*. Essex: Pearson Education Inc.
- Kotler, P., Bowen, J., Makens, J., & Baloglu, S. (2017). Marketing for Hospitality and Tourism. *Hospitality Faculty Publications*.

- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *Sustainable Tourism Industry for Economic Development*, 381-396.
- Kumparan.com. (2019). *Kemenpar: Saatnya Yogyakarta Gagasan Gastronomy Tourism*. Yogyakarta: Tugu Jogja.
- Lane. (2009). Rural Tourism: An Overview, in *The SAGE Handbook of Tourism Studies*. 354-370.
- Lane, B. (1994). What is Rural Tourism. *Journal Sustainable Tourism*, 7-21.
- Larsen, S., & Jenssen, D. (2004). The School Trip: Travelling with, not to or from. *Journal Hospitality and Tourism*, 43-57.
- Lee, M., & Cunningham, L. F. (2001). A cost/benefit approach to understanding service loyalty. *Journal of Services Marketing*.
- Lee, S., Kim, W. G., & Kim, H. J. (2006). The Impact of Co-Branding on Post-Purchase Behaviors in Family Restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 245-261.
- Long, L.:. (2004). *Culinary Tourism*. Lexington, KY: The University Press of Kentucky.
- Maligan, J. M. (2013). Indonesian Gastronomy (Food, Culture and Local Wisdom). *Laboratorium Nutrisi Pangan dan Hasil Pertanian (Universitas Brawijaya)*.
- Mihaela, C. M., Costel, N., Rozalia, N., & Daniela, S. (2010). Oeno-Gourmet Tourism - A New Way Of Romanian Tourism Boost. *Latest Trends on Cultural Heritage and Tourism*, 241.
- Mustafa, H. (2000). *Teknik Sampling*. Jakarta: Ghalia.
- Oh, H., Fiore, A. M., & Jeong, M. (2007). Measuring Experience Economy Concepts: Tourism Applications. *Journal of Travel Research*, 119-132.
- Oliver, R. (2014). *Satisfaction: Behavioral perspective on the consumer*. London: Routledge.

- Oppermann, M. (2000). Tourism Destination Loyalty. *Journal of Travel Research*, 78-84.
- Pallant, J. (2005). *SPSS Survival Guide: A Step by Step Guide to Data Analysis Using SPSS for Windows 3rd Edition*. New York: Open University Press.
- Pantelidis, L. S. (2014). *The Routhledge Handbook of Hospitality Management*. London: Taylorfrancis.
- Payangan, O. R. (2014). *Pemasaran Jasa Pariwisata*. Bogor: IPB Press.
- Perez Galvez, J. C., Lopez-Guzman, 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*.
- Pertiwi, A. (2020, July). *5 Fakta Gudeg Mbah Lindu yang Legendaris*. [Online]. diakses dari Kompas.com.
- Sekaran & Bougie. (2017). *Metode Penelitian Untuk Bisnis*. Jakarta Selatan: Salemba Empat.
- Sendari, A. A. (2019). *10 Tempat Wisata Kuliner di Jogja yang Legendaris, Wajib Dikunjungi*. Yogyakarta: m.liputan6.com.
- Sheng, C.-W., & Chen, M.-C. (2013). Tourist experience expectations: questionnaire development and text narrative analysis. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*.
- Shenoy, S. (2005). Food Tourism and The Culinary Tourist. *A Thesis Presented to the Graduate School of Clemson University, USA*.
- Silalahi, U. (2009). *Metode Penelitian Sosial*. Bandung: PT. Refika Aditma.
- Sri, P. (2017). Pelestarian Gepuk Sebagai Warisan Gastronomi Jawa Barat. 2.
- Stamboulis, Y., & Skayannis, P. P. (2003). Innovation Strategies and Technology for Experience-Based Tourism. *Tourism Management*, 35-43.
- Studienkries, F. T. (1986). Starnberg: Studienkreis fuer Tourismus. *Urlaubreisen*.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: CV. ALFABETA.

- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan Kombinasi (Mixed Method)*. Bandung: Alfabeta.
- Sutisna. (2003). *Perilaku Konsumen & Komunikasi Pemasaran*. Bandung: Rosdakarya.
- Taar, J. (2014). The Best Culinary experience. Factors That Create Extraordinary Eating Episodes. In *Elsavie ed 2nd World Conference on Design, Arts and Education DAE-2013*.
- Taqwani, D. M. (2012). Analisis Kebudayaan Gastronomi Dan Tindak Tutur Dalam Kajian Pragmatik Pada Film Ratatouille,. *a-research.upi.edu*, 55.
- Thohari, H. (2015, November Monday). *Mengintip Dapur Gudeg Yu Djum*. [Online]. diakses dari jogja.tribunnews.com.
- Thohari, H. (2019, July). *Asal-usul Nama Sate Klathak dan Alasan Kenapa Sate Klathak Ditusuk Jeruji Besi*. [Online]. diakses dari jogja.tribunnews.com.
- Tjiptono, F. (2000). *Manajemen Jasa*. Yogyakarta: Andy.
- Tourism Soldier. (2019, March 26). [Online]. diakses dari Kolaborasi Gastronomi dan Pariwisata: <http://www.jejakwisata.com/>
- Tse, P., & Crofts, J. C. (2005). Antecedents of novelty seeking: international visitors' propensity to experiment across Hong Kong's culinary traditions. *Tourism Management*, 965-968.
- Umit, S., Halil, A., Eda, G., & Sercan, A. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, 727.
- Uncle, M. D. (2003). Customer Loyalty and Customer Loyalty Programs. *Journal of Consumer Marketing*, 294-316.
- Uner, E. (2014). Her Sey Dahil Sistemde Turkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Degerlendirilmesi. *Atılım University, Institute of Social Sciences*.

- Valentino AM, M. D. (2018). *Gudeg Pawon; Langsung Saja ke Dapur Ketika Lepar Menghambur*. [Online]. diakses dari yogyes.com.
- Vannesa Gaffar. (2007). *Manajemen Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- ViaVia Jogja. (Tanpa Tahun). *Culinary Trip*. [Online]. diakses dari <http://viaviajogja.com/>: <https://viaviajogja.com/tour-travel/#travel-white>
- Wardiyanta. (2006). *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Wijayanti, A. (2020). Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata Di Kota Yogyakarta. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 75.
- Wirtz, D., Kruger, J., Scollon, C. N., & Ed, D. (2003). What to Do on Spring Break? The Role of Predicted, On-line, and Remembered Experience in Future Choice. *Institutional Knowledge at Singapore Management University*, 520-524.
- Wolf, E. (2002). *Culinary tourism: A tasty economic proposition*. [Online]. diakses dari <http://www.culinarytourism.org/>.
- www.indonesiakaya.com. (n.d.). [Online]. diakses dari Cemilan Enak Khas Yogyakarta.
- Yuksel, A., & Yuksel, F. (2002). Measurement of Tourist Satisfaction with Restaurant Services: A Segment-Based Approach. *Journal of Vacation Marketing*, 52-68.