

**STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA SAYUR GABUS  
PUCUNG PAK NIJAR KABUPATEN BEKASI**

**SKRIPSI**

*diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata  
Program Studi Manajemen Industri Katering*



oleh  
Yudia Mahendra Ramadhan  
NIM 1702085

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING  
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
BANDUNG  
2021**

**LEMBAR HAK CIPTA**

**STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA SAYUR GABUS PUCUNG PAK  
NIJAR KABUPATEN BEKASI**

oleh  
Yudia Mahendra Ramadhan  
1702085

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi satu di antara syarat  
memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Fakultas  
Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Yudia Mahendra Ramadhan  
Universitas Pendidikan Indonesia  
Agustus 2021

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau  
sebagian dengan dicetak ulang, fotokopi atau cara lainnya  
tanpa izin peneliti

**LEMBAR PENGESAHAN**

**YUDIA MAHENDRA RAMADHAN**

**STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA SAYUR GABUS PUCUNG PAK  
NIJAR KABUPATEN BEKASI**

**Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing**

Pembimbing I



**Caria Ningsih, M.Si., Ph.D**

**NIP. 19800131.200812.2.002**

Pembimbing II



**Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par**

**NIP. 197003202008122001**

**Mengetahui,**

**Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering**



**Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par**

**NIP. 197003202008122001**

**Yudia Mahendra Ramadhan. 1702085. "Strategi Pengembangan Usaha Sayur Gabus Pucung Pak Nijar Kabupaten Bekasi"**

**ABSTRAK**

Kabupaten Bekasi merupakan salah satu wilayah dengan tingkat pertumbuhan ekonomi yang tinggi. Hal tersebut tentu saja dapat menciptakan peluang tinggi dalam mendirikan sebuah usaha, salah satunya usaha kuliner. Salah satu peluang bisnis tersebut yaitu Rumah Makan Sayur Gabus Pucung Pak Nijar yang menyajikan makanan bagi setiap kalangan masyarakat. Metode penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Data yang dikumpulkan menekankan observasi dan wawancara yang mendalam dengan dokumentasi yang diolah sebagai hasil penelitian. Penelitian ini menggunakan analisis yang dibagi menjadi dua bagian, yaitu analisis faktor internal dan analisis faktor eksternal yang kemudian dibantu dengan alat instrumen berupa matriks IFE, matriks EFE, matriks IE, matriks SWOT, dan QSPM. Hasil analisis tersebut menghasilkan rekomendasi strategi berupa salah satunya dengan memaksimalkan berbagai kegiatan promosi yang memanfaatkan kemajuan teknologi agar dapat meningkatkan penjualan di era modern saat ini.

***Kata Kunci:*** Analisis SWOT, Strategi Pengembangan Usaha, Kabupaten Bekasi

**Yudia Mahendra Ramadhan. 1702085. “*Business Development Strategy for Sayur Gabus Pucung Pak Nijar Bekasi Regency*”**

### **ABSTRACT**

Bekasi Regency is one of the areas with a high level of economic growth. This of course can create high opportunities in establishing a business, one of which is a culinary business. One of these business opportunities is the Gabus Pucung Pak Nijar Vegetable Restaurant which serves food for every community. This research method uses descriptive research method with a qualitative approach. The data collected emphasizes in-depth observation and interviews with documentation that is processed as a result of the research. This study uses an analysis that is divided into two parts, namely internal factor analysis and external factor analysis which is then assisted by instruments in the form of IFE matrix, EFE matrix, IE matrix, SWOT matrix, and QSPM. The results of the analysis produce strategic recommendations in the form of one of them by maximizing various promotional activities that utilize technological advances in order to increase sales in today's modern era.

***Keywords:*** *SWOT Analysis, Business Development Strategy, Bekasi Regency*

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>LEMBAR HAK CIPTA</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>ABSTRAK</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>ABSTRACT</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>10</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>12</b>
<b><u>BAB I</u> PENDAHULUAN</b> .....	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.2 Rumusan Masalah.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.3 Tujuan Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.4 Manfaat Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b><u>BAB II</u> KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN</b> . Error! Bookmark not defined.	
2.1 Kajian Pustaka .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1.1 Pengertian Pariwisata.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1.2 Jenis dan Macam-macam Pariwisata .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1.3 Wisata Gastronomi dan Wisata Kuliner.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1.4 Komponen Gastronomi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1.5 Salapan Cinyusu .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1.6 Restoran.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1.6.1 Pengertian Restoran .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

2.1.6.2 Jenis-jenis Restoran.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2 Konsep Manajemen Strategi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.1 Pengertian Manajemen.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.2 Pengertian Strategi.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.3 Pengertian Manajemen Strategi.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.4 Manfaat Manajemen Strategi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.5 Model Manajemen Strategi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3 Konsep Pengembangan Usaha .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3.1 Pengertian Pengembangan Usaha.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3.2 Tahapan Pengembangan Usaha .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3.3 Hambatan-Hambatan Dalam Pengembangan Usaha ....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>defined.</b>	
2.3.4 Strategi Dalam Pengembangan Usaha .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4 Analisis SWOT.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.5 Proses Menganalisis dan Pemilihan Strategi.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.5.1 Matriks IFE.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.5.2 Matriks EFE .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.5.3 Matriks IE.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.5.4 Matriks SWOT .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.5.5 Matriks Perencanaan Strategis Kuantitatif (QSPM).....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>defined.</b>	
2.6 Penelitian Terdahulu .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.7 Kerangka Pemikiran .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

**BAB III METODE PENELITIAN** ..... **Error! Bookmark not defined.**

3.1 Objek dan Subjek Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.2 Diagram Alir Metodologi Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

3.3 Metode Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.4 Operasionalisasi Variabel.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.5 Teknik Populasi dan Sampling .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.6 Sumber Data.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.7 Teknik Pengumpulan Data.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.8 Teknik Analisa Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.8.1 Matriks IFE.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.8.2 Matriks EFE.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.8.3 Matriks IE.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.8.4 Matriks SWOT .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.8.5 Matriks QSPM.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

**BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**..... Error! Bookmark not defined.

4.1 Gambaran Umum Responden .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.1.1 Karakteristik Responden .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2 Analisis Data dan Pembahasan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.1 Aspek-Aspek Gastronomi Sayur Gabus Pucung .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.1.1 Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.1.2 Etika dan Etiket.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.1.3 Cara Memasak .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.1.4 Bahan Baku .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.1.5 Mencicipi.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.1.6 Menghidangkan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.1.7 Pengetahuan Gizi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.1.8 Mencari Pengalaman.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>



4.2.1.9 Mempelajari, Meneliti, dan Menulis .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.2 Analisis SWOT .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.2.1 Analisis Data Kuesioner .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.2.2 Analisis Data Wawancara .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.2.3 Analisis Studi Dokumentasi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.2.4 Analisis Faktor-Faktor Internal-Eksternal...	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.2.5 Rekapitulasi Analisis Lingkungan Internal-Eksternal	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>defined.</b>	
4.2.3 Formulasi Alternatif Strategi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.3.1 Matriks IFE .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.3.2 Matriks EFE .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.3.3 Matriks IE .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.3.4 Posisi Kuadran SWOT .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.3.5 Matriks SWOT .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.3.6 Prioritas Alternatif QSPM .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3 Paket Wisata Gastronomi Sayur Gabus Pucung Pak Nijar Kabupaten Bekasi	
.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b><u>BAB V</u> SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5.1 Simpulan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5.2 Saran .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>DAFTAR RUJUKAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR TABEL

**Tabel 4.1** Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....**Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.2** Karakteristik Responden Berdasarkan Usia**Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.3** Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.4** Karakteristik Responden Berdasarkan Penghasilan Per Bulan ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.5** Karakteristik Responden Berdasarkan Daerah Tempat Tinggal ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.6** Data Temuan Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial . **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.7** Data Temuan Etika dan Etiket ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.8** Data Temuan Cara Memasak ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.9** Data Temuan Bahan Baku..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.10** Data Temuan Mencicipi ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.11** Data Temuan Menghidangkan..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.12** Data Temuan Pengetahuan Gizi ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.13** Data Temuan Mencari Pengalaman ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.14** Data Temuan Dalam Mempelajari, Meneliti, dan Menulis ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.15** Tanggapan Responden Terhadap Indikator Kualitas Produk..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.16** Tanggapan Responden Terhadap Indikator Kualitas Pelayanan ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.17** Tanggapan Responden Terhadap Indikator Emosional . **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.18** Tanggapan Responden Terhadap Indikator Harga . **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.19** Tanggapan Responden Terhadap Indikator Kemudahan **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.20** Jawaban Narasumber Mengenai Izin Usaha..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.21** Jawaban Narasumber Mengenai Metode Pembayaran .. **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.22** Jawaban Narasumber Mengenai Kandungan Gizi.. **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.23** Jawaban Narasumber Mengenai Kualitas Produk Yang Dimiliki .... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.24** Jawaban Narasumber Mengenai Kelengkapan Penyimpanan Bahan Baku ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.25** Jawaban Narasumber Mengenai Pembagian Tugas dan Tanggung Jawab ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.26** Jawaban Narasumber Mengenai Pesanan Online ... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.27** Jawaban Narasumber Mengenai SOP Kerja..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.28** Jawaban Narasumber Mengenai Hari Libur/Hari Besar **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.29** Jawaban Narasumber Mengenai Adanya Media Promosi..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.30** Jawaban Narasumber Mengenai Lahan Pencarian Ikan Gabus ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.31** Jawaban Narasumber Mengenai Lahan Pencarian Ikan Gabus ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.32** Jawaban Narasumber Mengenai Pesaing Utama .... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.33** Jawaban Narasumber Mengenai Kendala Pemasok **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.34** Matriks IFE..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.35** Analisis Skor Matriks IFE..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.36** Matriks EFE..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.37** Analisis Skor Matriks EFE..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.38** Analisis Matriks SWOT Sayur Gabus Pucung Pak Nijar Kabupaten Bekasi ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.39** Prioritas Alternatif QSPM Sayur Gabus Pucung Pak Nijar Kabupaten Bekasi ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Tabel 4.40** Wisata Gastronomi Sayur Gabus Pucung Pak Nijar **Error! Bookmark not defined.**

## DAFTAR GAMBAR

- Gambar 1.** Komponen Gastronomi..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2.** Salapan Cinyusu..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.** Model Manajemen Strategis ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.** Matriks IE ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 5.** Analisis Kuadran SWOT ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 6.** Kerangka Pemikiran ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 7.** Diagram Alir Penelitian..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 8.** Karakteristik Responden Konsumen ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 9.** Karakteristik Responden Dinas Pariwisata Kabupaten Bekasi..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 10.** Karakteristik Responden Pakar Kuliner dan Budayawan..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 11.** Karakteristik Responden Ahli Gizi ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 12.** Karakteristik Responden Pemasok Bahan Baku Utama..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 13.** Karakteristik Responden Pemerhati dan LSM..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 14.** Karakteristik Responden Media Informasi ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 15.** Infografis Singkat Komponen Gastronomi Sayur Gabus Pucung.. **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 16.** Rekapitulasi Tanggapan Responden Terhadap Indikator Kualitas Produk di Sayur Gabus Pucung Pak Nijar ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 17.** Rekapitulasi Tanggapan Responden Terhadap Indikator Kualitas Pelayanan ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 18.** Rekapitulasi Tanggapan Responden Terhadap Indikator Emosional ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Gambar 19.** Rekapitulasi Tanggapan Responden Terhadap Indikator Harga.... **Error! Bookmark not defined.**

**Gambar 20.** Rekapitulasi Tanggapan Responden Terhadap Indikator Kemudahan  
..... **Error! Bookmark not defined.**

**Gambar 21.** Alur Kerja dan Pembagian Tugas Pekerja ..... **Error! Bookmark not defined.**

**Gambar 22.** Akun Facebook Sayur Gabus Pucung Pak Nijar Kabupaten Bekasi  
..... **Error! Bookmark not defined.**

**Gambar 23.** Faktor Kekuatan Internal Gabus Pucung Pak Nijar ....**Error! Bookmark not defined.**

**Gambar 24.** Faktor Kelemahan Internal Gabus Pucung Pak Nijar..**Error! Bookmark not defined.**

**Gambar 25.** Faktor Peluang Eksternal Gabus Pucung Pak Nijar ....**Error! Bookmark not defined.**

**Gambar 26.** Faktor Ancaman Eksternal Gabus Pucung Pak Nijar..**Error! Bookmark not defined.**

**Gambar 27.** Analisis Matriks IE Sayur Gabus Pucung Pak Nijar Kabupaten Bekasi  
..... **Error! Bookmark not defined.**

**Gambar 28.** Posisi Kuadran SWOT Sayur Gabus Pucung Pak Nijar ..... **Error! Bookmark not defined.**

## DAFTAR RUJUKAN

- Ahyar, H., Maret, U. S., Andriani, H., Sukmana, D. J., Mada, U. G., Hardani, S.Pd., M. S., ... Istiqomah, R. R. (2020). *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*.
- Aliyah, R., Gumilar, I., & Maulina, I. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Unpad*, 6(2), 78–84.
- Anggraeni, N., Turgarini, D., & Miftah, R. (2017). Strategi Peningkatan Penjualan Di Suis Butcher Cabang Setiabudi. *Gastronomy Tourism Journal*, 3(2), 27–36.
- Anjani, A. D., Ningsih, C., Fajri, I., Katering, M. I., Pendidikan, F., & Pengetahuan, I. (2018). Strategi Pengembangan Bisnis Rumah Makan Ganbatte Suki, Bbq & Steak Bandung. *Gastronomy Tourism Journal*, 4(2), 8–21.

- Anoraga, P. (2007). *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Araujo. (2016). Pengembangan Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata di Dili, Timor Leste. *Jurnal Master Pariwisata*, 3.
- Bangun, W. (2012). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Erlangga.
- Caria, N., & Nuraeni, R. (2019). *Developing Strategy of Chinatown as a Halal Gastronomic Tourism Destination in Bandung*. 259(Isot 2018), 42–46. <https://doi.org/10.2991/isot-18.2019.9>
- Darmadi, H. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan dan Sosial*. Bandung: Alfabeta.
- David, F. R. (2009). *Manajemen strategis: konsep*. Jakarta: Salemba Empat.
- David, F. R. (2011). *Strategic Management Manajemen Strategi Konsep (Edisi 12)*. Jakarta: Salemba Empat.
- Ekawatiningsih, P. (2008). *Restoran Jilid 1*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Esterberg, K. G. (2002). *Qualitative Methods Ins Social Research*. New York: McGraw Hill.
- Fahmi, I. (2013). *Manajemen Strategi Teori dan Aplikasi*. Bandung: Alfabeta.
- Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda Di Ciwidey Jawa Barat. *Gastronomy Tourism Journal*, 5(1), 35–51.
- Hadinoto, K. (1996). *Perencanaan Pengembangan Destinasi Pariwisata*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Hendro. (2011). *Dasar-dasar Kewirausahaan*. Jakarta: Erlangga.
- Hunger, J David dan Wheelen, T. L. (2003). *Manajemen Strategis*. Yogyakarta: ANDI.
- Ibrahim, A. (2016). ANALISIS IMPLEMENTASI MANAJEMEN KUALITAS DARI KINERJA OPERASIONAL PADA INDUSTRI EKSTRAKTIF DI SULAWESI UTARA (Studi Komparasi Pada Pertanian, Perikanan, dan Peternakan). *Emba*,



4(2), 859–869. Retrieved from  
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/viewFile/13279/12864>

Imanudin, A. F., & Puspitasari, D. (2016). Perencanaan Strategi Bisnis Pada UKM Mebel Bambu Di Kabupaten Purworejo. *Industrial Engineering Online Journal*, 5. Retrieved from <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/ieoj/article/view/10851>

Keefe. (2009). *Principles of Food, Beverage & Labor Cost Control; Ninth Edition*. USA: John Wiley & Sons, Inc.

Mahardika, N., Karnila, R., & Edison. (2017). Analisis Komposisi Kimia Daging dan Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal*, 1–8.

Meyers, K. (2009). *Pengertian Pariwisata*. Jakarta: Unesco Office.

Mohd Shafri, M. A., & Abdul Manan, M. J. (2012). Therapeutic potential of the haruan (*Channa striatus*): From food to medicinal uses. *Malaysian Journal of Nutrition*, 18(1), 125–136.

Nazir. (2003). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Preservation and Development of Kampung Nikmat As Tourist Destination for Sunda Gastronomy Cultural Heritage. *Tourism Scientific Journal*, 5(juni 2020), 266–276. Retrieved from <file:///C:/Users/user/Downloads/97-Article Text-359-1-10-20200727.pdf>

Noor, J. (2011). *Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi, dan Karya Ilmiah*. Jakarta: Kencana.

Notoatmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.

Pearce, J. A. dan R. (2008). *Manajemen Strategis 10*. Jakarta: Salemba Empat.

Pendit, N. S. (1994). *Ilmu Pariwisata: Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: Pradnya Paramita.

Poerwandari, E. . (2007). *Pendekatan Kualitatif dalam penelitian Psikologi*. Jakarta: LPSP3 Universitas Indonesia.

- Pontas, M. (2011). *Manajemen Operasi dan Produksi*. Jakarta: ANDI.
- Prof. Dr. Suryana, Ms. (2012). Metodologi Penelitian : Metodologi Penelitian Model Praktis Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. *Universitas Pendidikan Indonesia*, 1–243. <https://doi.org/10.1007/s13398-014-0173-7.2>
- Purhantara, W. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif Untuk Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Putri Nasution, D. (2016). IDENTIFIKASI HAMBATAN DALAM PENGEMBANGAN USAHA KECIL ( STUDI PADA USAHA RUMAH MAKAN DI KOTA MEDAN ). *Jurnal Kajian Ekonomi Dan Kebijakan Publik*, Vol 1 No 1.
- Rangkuti, F. (2011). *SWOT Balanced Scorecard: Teknik Menyusun Strategi Korporat yang Efektif plus Cara Mengelola Kinerja dan Risiko*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rangkuti, F. (2013). *Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT Cara Perhitungan Bobot, Rating, dan OCAI*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rangkuti, F. (2015). *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Riyanto, Y. (2010). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Surabaya: SIC.
- Sarwono, J. (2006). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sinaga. (2010). Potensi dan Pengembangan Objek Wisata di Kabupaten Tapanuli Tengah. *Program DIII Pariwisata*.
- Soekresno. (2000). *Manajemen Food and Beverage* (Edisi ke I). Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy. *E-Journal of Tourism*, 7(2), 193. <https://doi.org/10.24922/eot.v7i2.60537>
- Solihin, I. (2012). *Manajemen Strategik*. Jakarta: Erlangga.

- Spillane. (1987). *Pariwisata Indonesia Sejarah dan Prospeknya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sugiyono. (2007). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Syaodih, N. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Taqwani, D. M. (2012). *Dini Meutia Taqwani, 2012 Analisis Kebudayaan Gastronomi Dan Tindak Tutur Dalam Kajian Pragmatik Pada Film Ratatouille Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu* 47. 47–60.
- Terry, G. R. (2006). *Prinsip-Prinsip Manajemen*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Turgarini, D. (2018a). *Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di Kota Bandung* (pp. 1–2). pp. 1–2.
- Turgarini, D. (2018b). *Salapan Cinyusu & Pengelolaan Gastronomi*.
- Umar, H. (2010). *Desain Penelitian Manajemen Strategik*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Widoyoko. (2016). *Teknik Penyusunan Instrumen*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Winarno, B. (2013). *100 Makanan Tradisional Indonesia Mak Nyus*. Jakarta: Kompas.
- Wiwoho, A. (2008). *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta: Erlangga.
- Yunus, E. (2016). *Buku Manejemen Strategi*. 1–238.