

**PELESTARIAN TRADISI NYERUIT SEBAGAI WARISAN
GASTRONOMI KOTA BANDAR LAMPUNG**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata
Program Studi Manajemen Industri Katering



Oleh :

Fitri Cahya Ningrum

1704087

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

2021

Fitri Cahya Ningrum, 2021

PELESTARIAN TRADISI NYERUIT SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI KOTA BANDAR LAMPUNG
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

LEMBAR PENGESAHAN
PELESTARIAN TRADISI NYERUIT SEBAGAI WARISAN
GASTRONOMI KOTA BANDAR LAMPUNG

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par
NIP. 19700320.200812.2.001

Pembimbing II



Risva Ladiva Bridha, MM.Par
NIP. 920200819920929201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par
NIP. 19700320.200812.2.001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul **“Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung”** ini beserta isinya adalah sepenuhnya karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain serta pengutipan yang dilakukan dengan mencantumkan sumber yang jelas sesuai etika keilmuan yang berlaku.

Atas pernyataan ini, saya bertanggungjawab dan bersedia menanggung resiko atau sanksi apabila ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya atau klaim dari pihak lain atas keaslian karya saya.

Bandar Lampung, 6 Oktober 2021

Pembuat Pernyataan

Fitri Cahya Ningrum

1704087

LEMBAR HAK CIPTA

**PELESTARIAN TRADISI NYERUIT SEBAGAI WARISAN
GASTRONOMI KOTA BANDAR LAMPUNG**

Oleh:

Fitri Cahya Ningrum

1704087

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

© Fitri Cahya Ningrum

Universitas Pendidikan Indonesia

Oktober 2021

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak
ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis.

Fitri Cahya Ningrum, 2021

PELESTARIAN TRADISI NYERUIT SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI KOTA BANDAR LAMPUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat serta karunia-Nya penulis dapat menuntaskan skripsi dengan judul **“Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung”** ini merupakan salah satu syarat bagi penulis dalam memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada jurusan Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini. Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan serta berharap mendapatkan kritik dan saran yang membangun agar membantu penulis untuk melakukan penelitian lebih baik lagi. Penulis memohon maaf apabila ditemukan kesalahan pada penulisan ini, semoga penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak.

Bandar Lampung, 6 Oktober 2021

Fitri Cahya Ningrum

1704087

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan skripsi tidak terlepas dari dukungan serta bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebanyak-banyaknya kepada berbagai pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini, kepada :

1. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., M.A selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Dr. Agus Mulyana, M.Hum. selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering dan selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktunya memberikan arahan, bimbingan, izin, dan dukungan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
4. Risya Ladia Bridha, MM.Par selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktunya memberikan arahan, bimbingan, izin, dan dukungan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
5. Caria Ningsih, M.Si., Ph.D selaku dosen pembimbing akademik yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penulis melaksanakan perkuliahan di Program Studi Manajemen Industri Katering.
6. Seluruh dosen dan staf Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu serta membantu penulis selama menempuh studi.
7. Bapak, Ibu, Mas Aldo, dan Mbak Aina, keluarga penulis tercinta yang tidak henti-hentinya memberikan doa dan dukungan baik secara moril maupun materil kepada penulis.
8. Ibu Heni Pridia, Ibu Susilawati, Ibu Sopiah, Ibu Mutiara, Bapak Suttan, Bapak Dirmansyah, Bapak Akbar, dan Bapak Hendra yang telah bersedia untuk menjadi narasumber serta meluangkan waktunya untuk memberikan informasi dalam penelitian ini.

9. Esti, Fitri, Dhika, Lisna, Syifa, Dila, Yudia, Rizki, Panji selaku teman baik penulis yang selalu kebersamai, menyemangati, dan berjuang dalam menyelesaikan perkuliahan bersama penulis.
10. Indah dan Syifa selaku teman baik penulis yang senantiasa menerima keluh kesah dan menyemangati serta memberikan dukungan kepada penulis.
11. Richa, Mutiara, Nabila, Friska, dan Bella selaku teman baik penulis yang senantiasa menerima keluh kesah dan memberikan semangat serta dukungan kepada penulis.
12. Seluruh teman-teman seperjuangan Manajemen Industri Katering angkatan 2017 yang telah berjuang bersama dalam menempuh studi bersama penulis.
13. Semua pihak yang telah membantu, mendoakan, dan memberikan semangat serta dukungan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Bandar Lampung, 6 Oktober 2021

Fitri Cahya Ningrum

1704087

FITRI CAHYA NINGRUM. 1704087. “PELESTARIAN TRADISI NYERUIT SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI KOTA BANDAR LAMPUNG”.

ABSTRAK

Bandar Lampung merupakan ibukota Provinsi Lampung. Sebagai ibukota, Bandar Lampung merupakan salah satu daerah tujuan wisata baik domestik maupun mancanegara. Tradisi daerah setempat, alam dan kuliner merupakan bagian dari kegiatan wisata. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui salah satu tradisi makan khas masyarakat Lampung yaitu Tradisi Nyeruit, ditinjau dari komponen gastronomi, upaya yang telah dilakukan 9 stakeholder (*nona helix*) dalam melestarikan tradisi makan tersebut, serta melihat potensi tradisi nyeruit sebagai wisata gastronomi. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif atau penelitian deskriptif. Untuk memperoleh data yang diperlukan maka penelitian ini dilakukan melalui wawancara secara mendalam, observasi, dan dokumentasi sehingga membutuhkan proses dalam mendapatkan dan mengolah data tersebut sebagai hasil penelitian. Kota Bandar Lampung merupakan fokus dalam penelitian ini. Hasil dari penelitian ini menunjukkan komponen-komponen gastronomi yang terdapat pada Tradisi Nyeruit sebagai warisan gastronomi di Kota Bandar Lampung, identifikasi peran para stakeholder (*nona helix*) terhadap upaya pelestarian Tradisi Nyeruit serta seberapa besar potensi tradisi nyeruit untuk dijadikan wisata gastronomi menunjukkan hasil untuk dikembangkan sebagai wisata gastronomi.

Kata kunci: Pelestarian, Tradisi Nyeruit, Warisan Gastronomi, Potensi Wisata Gastronomi, Bandar Lampung

FITRI CAHYA NINGRUM. 1704087. “PRESERVATION OF NYERUIT TRADITION AS GASTRONOMIC HERITAGE OF BANDAR LAMPUNG CITY”.

ABSTRACT

Bandar Lampung is the capital city of Lampung Province. As the capital city, Bandar Lampung is one of the tourist destinations for both domestic and foreign tourists. Local, natural and culinary traditions are part of tourism activities. This study aims to determine one of the typical eating traditions of the Lampung people, namely the Nyeruit Tradition, in terms of the gastronomic component, the efforts that have been made by 9 stakeholders (*Nona Helix*) in preserving the eating tradition, and to see the potential of the Nyeruit tradition as gastronomic tourism. The method used in this study uses a qualitative approach or descriptive research. To obtain the necessary data, this research was conducted through in-depth interviews, observation, and documentation so that it requires a process in obtaining and processing the data as a result of research. Bandar Lampung City is the focus of this research. The results of this study indicate the gastronomic components contained in the Nyeruit Tradition as a gastronomic heritage in Bandar Lampung City, the identification of the role of stakeholders (*nona helix*) in the effort to preserve the Nyeruit Tradition and how much potential the Nyeruit tradition has to be used as gastronomic tourism, shows results to be developed as gastronomic tourism.

Keywords: Preservation, Nyeruit Tradition, Gastronomic Heritage, Gastronomic Tourism Potential, Bandar Lampung

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN.....	9
2.1 Kajian Pustaka	9
2.1.1 Pengertian Pariwisata	9
2.1.2 Gastronomi	10
2.1.3 Pelestarian.....	12
2.1.4 Potensi Wisata	13
2.1.5 Wisata Gastronomi	14
2.1.6 Konsep Nona helix	14
2.1.7 Makanan Tradisional.....	15
2.1.8 Tradisi Nyeruit.....	17
2.2 Penelitian Terdahulu	18
2.3 Kerangka Pemikiran	22
BAB III OBJEK DAN METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1 Metode Penelitian	23

Fitri Cahya Ningrum, 2021

PELESTARIAN TRADISI NYERUIT SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI KOTA BANDAR LAMPUNG
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

3.2 Partisipan dan Tempat Penelitian	23
3.2.1 Partisipan Penelitian	23
3.2.2 Tempat Penelitian	24
3.3 Operasionalisasi Variabel	24
3.4 Teknik Pengumpulan Data	25
3.5 Instrumen Penelitian	28
3.6 Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data.....	29
3.6.1 Tahap Persiapan.....	29
3.6.2 Tahap Pelaksanaan.....	29
3.7 Uji Keabsahan Data	30
3.7.1 Triangulasi	30
3.7.2 Member Check.....	32
3.8 Analisis Data.....	32
3.8.1 Reduksi Data.....	33
3.8.2 Penyajian Data	33
3.8.3 Verifikasi Data.....	34
BAB IV HASIL TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	35
4.1.1 Kota Bandar Lampung.....	35
4.1.2 Tradisi Nyeruit.....	36
4.1.3 Karakteristik Narasumber	37
4.2 Identifikasi Komponen Gastronomi Tradisi Nyeruit.....	38
4.2.1 Memasak.....	38
4.2.2 Bahan Baku.....	43
4.2.3 Mencicipi	48
4.2.4 Menghidangkan	49
4.2.5 Mempelajari, Meneliti dan Menulis Makanan.....	51
4.2.6 Pengalaman Makan Unik.....	52

Fitri Cahya Ningrum, 2021

PELESTARIAN TRADISI NYERUIT SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI KOTA BANDAR LAMPUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

4.2.7 Nutrisi	53
4.2.8 Sejarah, Filosofi, Tradisi dan Sosial	54
4.2.9 Etika dan Etiket.....	56
4.3 Peran Nona Helix Dalam Upaya Pelestarian Tradisi Nyeruit.....	58
4.3.1 Perlindungan	58
4.3.2 Pengembangan	62
4.3.3 Pemanfaatan.....	64
4.4 Tradisi Nyeruit Sebagai Potensi Wisata Gastronomi	65
4.5 Hasil Pembahasan.....	66
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	72
5.1 Kesimpulan.....	72
5.2 Saran	73
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN.....	78

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Hasil Pra Penelitian.....	6
Tabel 2. 1 Hasil Penelitian Terdahulu.....	18
Tabel 3. 1 Tabel Operasionalisasi Variabel.....	24
Tabel 4. 1 Kecamatan di Kota Bandar Lampung	36
Tabel 4. 2 Daftar Rumah Makan dengan Paket Nyeruit	37
Tabel 4. 3 Daftar Narasumber.....	37
Tabel 4. 4 Data Temuan Memasak	38
Tabel 4. 5 Cara Pembuatan Sajian Tradisi Nyeruit.....	40
Tabel 4. 6 Peralatan Memasak	42
Tabel 4. 7 Data Temuan Bahan Baku	43
Tabel 4. 8 Bahan Baku Lokal.....	45
Tabel 4. 9 Data Temuan Mencicipi.....	48
Tabel 4. 10 Data Temuan Menghidangkan	49
Tabel 4. 11 Data Temuan Mempelajari, Meneliti dan Menulis Makanan	51
Tabel 4. 12 Data Temuan Pengalaman Unik	52
Tabel 4. 13 Data Temuan Nutrisi.....	53
Tabel 4. 14 Data Temuan Sejarah, Filosofi, Tradisi dan Sosial.....	54
Tabel 4. 15 Data Temuan Etika	57
Tabel 4. 16 Data Temuan Perlindungan.....	58
Tabel 4. 17 Data Temuan Pengembangan	62
Tabel 4. 18 Data Temuan Pemanfaatan	64
Tabel 4. 19 Data Temuan Potensi Wisata Gastronomi Pada Tradisi Nyeruit	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Nusantara dan Mancanegara ke Lampung selama periode tahun 2014-2019	3
Gambar 2. 1 Komponen Gastronomi	11
Gambar 2. 2 Kerangka Berpikir Penelitian Tradisi Nyeruit	22
Gambar 3. 1 Triangulasi “teknik” pengumpulan data.....	30
Gambar 3. 2 Triangulasi “sumber” pengumpulan data.....	31
Gambar 3. 3 Komponen Analisis Data : Model Interaktif	32
Gambar 4. 1 Peta Kota Bandar Lampung	35
Gambar 4. 2 Bahan Baku Sajian Nyeruit.....	45
Gambar 4. 3 Infografis Distribusi Bahan Baku di Cikwo Resto.....	47
Gambar 4. 4 Menghidangkan Sajian Tradisi Nyeruit	50
Gambar 4. 5 Infografis Cara Pembuatan Sajian Tradisi Nyeruit	67
Gambar 4. 6 Infografis Tradisi Nyeruit	69

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, D. (2017). *Menyeruit, Yuk!* Bandar Lampung: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Ardiwidjaja, R. (2018). *Arkeowisata : Mengembangkan Daya Tarik Pelestarian Warisan Budaya*. Yogyakarta: Deepublish. Diambil dari <https://books.google.co.id/books?id=GahcDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>
- Bhuidiharty, S. (2019). Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kawasan Petak Sembilan Glodok, Jakarta Barat. *Jurnal Industri Pariwisata*, 1(2), 106–113. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v1i2.20>
- Bina, K. S. T. (2019). *Ilmu Lengkap Bahan Makanan (Pemilihan, Penyimpanan, Pengolahan)*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia.
- 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.
- Hamidah, S. N., Turgarini, D., & Handyastuti, I. (2019). Preservation of Kejek Tea as a Gastronomic Legacy of Garut Regency. *Gastronomy Tourism Journal*, 6(1), 52–66.
- Hardani, Andriani, H., Ustiawaty, J., Utami, E. fatma, Istiqomah, ria R., Fardani, R. A., ... Auliya, N. H. (2020). *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (H. Abadi, Ed.). Yogyakarta: Pustaka Ilmu Group.
- Harmigi, A. (2018). Potensi Daya Tarik Desa Wisata Rantau Bais Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau. *JOM FISIP*, 5(1), 1–15.
- Hasmah, H. (2020). Makanan Tradisional Pulu Mandoti di Enrekang. *Walasujii Jurnal Sejarah dan Budaya*, 11(1), 171–181. <https://doi.org/10.36869/wjsb.v11i1.75>
- Hendariningrum, R. (2018). BUDAYA DAN KOMUNIKASI KESEHATAN (Studi Pandangan Kesehatan Pada Masyarakat Sunda Dalam Tradisi Makan Lalapan). *LUGAS Jurnal Komunikasi*, 2(1), 13–19. <https://doi.org/10.31334/jl.v2i1.118>
- Hendrawan, I. (2020). Seruit Sambal Tradisional Khas Lampung. *SCRIBD*, 1. Diambil dari <https://id.scribd.com/document/482823605/essai-selly>
- Hidayatullah, A. (2016). Seruit Makanan Khas Lampung Yang Hampir Terlupakan. Diambil 5 Mei 2021, dari Antara News Lampung website: <https://lampung.antaranews.com/berita/288156/seruit-makanan-khas-lampung-yang-hampir-terlupakan>
- Iman, M. (2020). Jumlah Kunjungan Wisatawan Nusantara dan Mancanegara ke Lampung periode 2014-2019. Diambil dari Good News From Indonesia website: <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2020/08/30/selain-pantai->

Fitri Cahya Ningrum, 2021

PELESTARIAN TRADISI NYERUIT SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI KOTA BANDAR LAMPUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

ini-5-destinasi-wisata-instagenic-di-lampung

- Isdarmanto. (2017). *Dasar-Dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata*. Yogyakarta: Gerbang Media Aksara dan STiPrAm Yogyakarta.
- Kementerian Hukum dan HAM. (2009). *Undang-Undang Republik Indonesia No 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata*. Jakarta: Kemenkumham.
- Laswati, D. T. (2019). Masalah Gizi Dan Peran Gizi Seimbang. *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 2(1), 69–73. <https://doi.org/10.37631/agrotech.v2i1.12>
- Leksikowati, S. S., Oktaviani, I., Ariyanti, Y., & Akhmad, A. D. (2019). Ethnobotanical Study of Plants Used by People in Labuhan Ratu Village, East Lampung Regency. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 258(1), 1–8. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/258/1/012027>
- Lestari, N. S., & Christina, C. (2018). Doclang, Makanan Tradisional Yang Mulai Tersisihkan. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(2), 313–335. <https://doi.org/10.31294/khi.v9i2.5224>
- Liana, M. (2019). 5 Fakta Seruit, Kuliner Khas Lampung. Diambil dari idntimes website: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/maria-liana/fakta-seruit-kuliner-khas-lampung-exp-c1c2/5>
- Lisa, D., Rusmiati, C. P. F., Arsitektur, P. S., Arsitektur, J., Teknik, F., Lampung, U., ... Lampung, B. (2021). *Seminar Nasional Ilmu Teknik dan Aplikasi Industri Budaya visual perkembangan arsitektur di Kabupaten Lampung Barat*. 3(2020), 5. Diambil dari sinta.eng.unila.ac.id
- Murdijati-Gardjito. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Muria, G., Dawe, K., & Mayasari, I. (2018). Dampak Pelatihan Gizi Dan Gastronomi Terhadap Kualitas Local Food Industry Di Desa Wisata Religi Kudus , Provinsi Jawa Tengah (Pariwisata Konsep Community Based Tourism (Cbt)). *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 23(1), 55–64. <https://doi.org/https://doi.org/10.30647/jip.v23i1.1179>
- 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. <https://doi.org/https://doi.org/10.32659/tsj.v5i2.97>
- Perdiansyah, P. (2011). Nyeruit Massal Catat Rekor Muri. Diambil dari Tribun Lampung website: <https://lampung.tribunnews.com/2011/06/15/>
- Pramana, G. J. (2015). Nyeruit, Ritual Makan yang Sarat akan Makna. Diambil 5 Mei 2021, dari Lampung Directory website: <http://lampungdirectory.com/artikel/nyeruit-ritual-makan-yang-sarat-akan-makna>
- Pratiwi, A. M. (2015). *Nyeruit di Kedamaian (KAJIAN KEYAKINAN MAKANAN SERTA PERUBAHANNYA PADA ORANG LAMPUNG DI KELURAHAN Fitri Cahya Ningrum, 2021 PELESTARIAN TRADISI NYERUIT SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI KOTA BANDAR LAMPUNG* Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

KEDAMAIAN, KECAMATAN KEDAMAIAN, BANDAR LAMPUNG) (Universitas Lampung). Universitas Lampung. Diambil dari <http://digilib.unila.ac.id/13505/>

- Pratiwi, Y. (2020). Traditional Fish Gangan : An Icon of Gastronomic Tourism from Belitung Island. *Gastronomy Tourism Journal*, 7(December), 14–19.
- Priatmoko, S. (2017). Pengaruh Atraksi, Mediasosial, Dan Infrastruktur Terhadap Keputusan Berkunjung Wisatawan Ke Desa Wisata Pentingsari Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 72–82.
- Profil Kota Bandar Lampung. (2021). Diambil dari Badan Pengembangan Infrastruktur Wilayah website: <http://perkotaan.bpiw.pu.go.id/n/kota-otonom/52>
- Putra, M. K. (2021). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1), 95–110.
- Putri, S. A., Juwaedah, A., & Karpin, K. (2019). Upaya Pelestarian Kuliner Khas Minangkabau Pada Pola Makan Keluarga Minang Perantauan. *Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 8(1), 74–81.
- Rahmadi. (2011). Pengantar Metodologi Penelitian. In *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- Rahmalianti, R., Alia, M. N., & Riyadi, D. (2016). PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL KEJOS SEBAGAI SUMBER KARBOHIDRAT DI DESA TARIKOLOT KECAMATAN JATINUNGGAL KABUPATEN SUMEDANG PROVINSI JAWA BARAT. *Gastronomy Tourism Journal*, 3, No1, 229–237. Diambil dari <http://library1.nida.ac.th/termpaper6/sd/2554/19755.pdf>
- Sani, M. R., Alia, M. N., & Riyadi, D. (2016). Sate Padang Sumatera Barat Sebagai Gastronomi Unggulan Di Indonesia. *Gastronomy Tourism*, 3(1), 274–282.
- Silitonga, S. S. M., & Anom, I. P. (2016). Kota Tua Barus Sebagai Daerah Tujuan Wisata Sejarah Di Kabupaten Tapanuli Tengah. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 4(2), 7. <https://doi.org/10.24843/despar.2016.v04.i02.p02>
- Sippa Cipta Karya. (2020). Profil Kota Bandar Lampung. In *Sippa Cipta Karya* (hal. 13–54). Diambil dari https://sippa.ciptakarya.pu.go.id/sippa_online/ws_file/dokumen/rpi2jm/DOC_RPIJM_995e7399c0_BAB_IIBAB_2.pdf
- Siyoto, S., & Sodik, A. (2015). *DASAR METODOLOGI PENELITIAN* (Ayup, Ed.). Yogyakarta: Literasi Media Publishing. Diambil dari <http://library1.nida.ac.th/termpaper6/sd/2554/19755.pdf>
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy. *E-Journal of Tourism*, 7(2), 193–204. <https://doi.org/10.24922/eot.v7i2.60537>
- Sukerti, N. W., Istri, C., Marsiti, R., & Erawati, L. J. (2017). Pengembangan Tradisi Megibung Sebagai Upaya Pelestarian Senikuliner Bali. *Seminar Nasional Riset Inovativ*, (2004), 613–619.

Fitri Cahya Ningrum, 2021

PELESTARIAN TRADISI NYERUIT SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI KOTA BANDAR LAMPUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “creativepreneurship” support model for gastronomy tourism in Bandung city. *Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research*, 429–437. <https://doi.org/10.1201/9781003095484-62>
- Turgarini, Dewi. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Universitas Gajah Mada.