

**POTENSI SAYUR BESAN SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
WARISAN GASTRONOMI BETAWI DI DKI JAKARTA**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata



Oleh:

Dhika Rizki Ramadhan

1701868

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

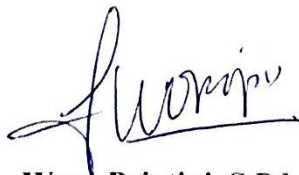
2021

LEMBAR PENGESAHAN

**POTENSI SAYUR BESAN SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
WARISAN GASTRONOMI BETAWI DI DKI JAKARTA**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Woro Priatini, S.Pd, M.Si

NIP. 19710309.201012.2.001

Pembimbing II

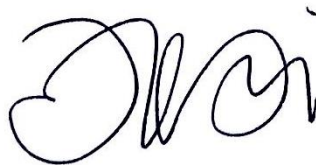


Ilma Indriasri Pratiwi, S.E., M.PPar

NIP. 9201902.1986062.8.201

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 “**Potensi Sayur Besan sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi Betawi di DKI Jakarta**” ini beserta isinya adalah sepenuhnya karya saya sendiri dan bukan merupakan duplikasi 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 karya saya.

Jakarta, 26 September 2021



Dhika Rizki Ramadhan

1701868

LEMBAR HAK CIPTA

POTENSI SAYUR BESAN SEBAGAI DAYA TARIK WISATA WARISAN GASTRONOMI BETAWI DI DKI JAKARTA

Oleh:

Dhika Rizki Ramadhan

1701868

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

© **Dhika Rizki Ramadhan**

Universitas Pendidikan Indonesia

September 2021

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

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

Dhika Rizki Ramadhan, 2021

*POTENSI SAYUR BESAN SEBAGAI DAYA TARIK WISATA WARISAN GASTRONOMI BETAWI DI DKI
JAKARTA*

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT berkat rahmat dan karunia-Nya, yang memberi kekuatan keada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Potensi Sayur Besan sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi Betawi di DKI Jakarta**” dengan baik.

Skripsi ini disusun dan diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata Program Studi S1 Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia. Skripsi ini membahas mengenai Sayur Besan yang berpotensi sebagai wisata gastronomi DKI Jakarta. Atas segala kekurangan dalam skripsi ini, penulis menerima kritik dan sarang yang bersifat membangun.

Penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada pihak-pihak yang memberikan bantuan, arahan, pikiran, dan tenaga dalam penyusunan skripsi ini. Akhir kata, penulis harap skripsi ini dapat memberi manfaat dan menambah pengetahuan sebanyak-banyaknya bagi semua pihak.

Jakarta, 26 September 2021



Dhika Rizki Ramadhan

1701868

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis mendapat banyak bimbingan, bantuan, petunjuk, dan dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan kali ini penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebanyak-banyaknya kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis untuk 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 yang memberikan arahan kepada penulis selama masa perkuliahan.
4. Woro Priatini, S.Pd., M.Si selaku dosen pembimbing I dan selaku dosen pembimbing akademik yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan arahan, bimbingan, izin, dan juga semangat dalam penyusunan skripsi ini.
5. Ilma Indriasari Pratiwi, S.E, M.PPar selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, arahan, serta dukungan dan semangat kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
6. Seluruh dosen dan staf Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu dan membantu penulis selama masa perkuliahan.
7. Ibu Nurlaila, Alm. Bapak Hery Suwarno, Esti Januarsih, Pandu, dan Luthfia selaku orang tua, kakak dan saudara dari penulis yang telah memberikan dukungan, doa, semangat, dan yang selalu menjadi motivasi penulis.
8. Ibu Maryanah, Ibu Heni, Bapak Yahya Andi, Bapak Syarofi, Ibu Silvita, Ibu Siti, Bapak Agus, Benazhir dan Bapak Sayadi yang telah bersedia untuk menjadi narasumber dan meluangkan waktu untuk memberikan informasi dalam penelitian skripsi ini.

9. Esti, Yudia, Fitri C, Panji, Rizki, Syifa, Fitri P, Dila, Lisnani, dan Ibnu yang telah berjuang bersama sekaligus bersedia menjadi catatan harian penulis dan selalu memberi keceriaan dari awal hingga akhir masa kuliah.
10. Nabila, Alma, Harish, Fadel, Intan, Jennie, Banu, Rhadzaki, Sultan, Sulisty, dan Sabrina sahabat sekaligus media canda tawa bagi penulis yang banyak membantu juga berperan sebagai motivator, pemberi semangat dan dukungan hingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Teti dan Agung sahabat SMA penulis yang selalu bersedia meluangkan waktu untuk berdialog banyak hal dan memberi banyak dukungan kepada penulis.
12. Seluruh teman-teman seperjuangan Manajemen Industri Katering angkatan 2017 yang telah bersama-sama berjuang dalam menjalani perkuliahan bersama penulis, kalian hebat.
13. Kakak dan Adik tingkat di Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah berjuang bersama, memberi arahan, dan banyak memberi semangat dalam perkuliahan, organisasi, serta dalam proses penyusunan skripsi ini hingga selesai.
14. Semua pihak yang telah membantu, mendoakan, dan memberi dukungan serta semangat kepada penulis dalam kelancaran penyusunan skripsi ini.

Jakarta, 26 September 2021



Dhika Rizki Ramadhan

1701868

DHIKA RIZKI RAMADHAN. 1701868. “POTENSI SAYUR BESAN SEBAGAI DAYA TARIK WARISAN GASTRONOMI BETAWI DI DKI JAKARTA”.

ABSTRAK

DKI Jakarta merupakan ibukota Negara Republik Indonesia. Sebagai ibukota, DKI Jakarta juga menjadi salah satu tujuan wisata baik domestik maupun mancanegara. Kebudayaan, alam, dan kuliner tidak lepas dari kegiatan wisata tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana daya tarik dari makanan tradisional khas Betawi yaitu Sayur Besan sebagai salah satu warisan gastronomi masyarakat Betawi yang berada di DKI Jakarta. Dalam hal ini, proses penelitian ini dilakukan melalui identifikasi eksistensi, jejak sejarah, proses pembuatan, dan juga upaya yang sudah dilakukan dalam melestarikan kuliner tersebut. Metode penelitian ini adalah penelitian yang menggunakan pendekatan kualitatif atau penelitian deskriptif. Untuk mendapatkan data yang diperlukan maka penelitian ini dilakukan dengan wawancara mendalam, observasi, dan juga dokumentasi sehingga dilakukan tindakan lebih lanjut untuk mengelola data tersebut sebagai hasil penelitiannya. DKI Jakarta dan sekitarnya merupakan fokus dalam penelitian ini. Hasil dari penelitian ini menunjukkan aspek-aspek gastronomi yang terdapat pada Sayur Besan sebagai wisata warisan gastronomi di DKI Jakarta, identifikasi peran para pemangku kepentingan pengembang wisata gastronomi Sayur Besan, aspek-aspek daya tarik dari Sayur Besan, serta model pengembangan Sayur Besan di DKI Jakarta yang menunjukkan hasil untuk dikembangkan menjadi wisata warisan gastronomi.

Kata Kunci: Daya Tarik Makanan Tradisional, Warisan Gastronomi, Sayur Besan, DKI Jakarta

DHIKA RIZKI RAMADHAN. 1701868. "THE POTENTIAL OF SAYUR BESAN AS A TOURISM ATTRACTION GASTRONOMIC HERITAGE OF BETAWI IN DKI JAKARTA".

ABSTRACT

DKI Jakarta is the capital city of the Republic of Indonesia. As the capital city, DKI Jakarta is also a tourist destination, both domestic and foreign. Culture, nature, and culinary cannot be separated from these tourism activities. This study aims to find out how the appeal of traditional Betawi food, namely Sayur Besan, is one of the gastronomic heritages of the Betawi people in DKI Jakarta. In this case, the research process is carried out through identification of the existence, historical traces, manufacturing process, and also the efforts that have been made in preserving the culinary. This research method is a research that uses a qualitative approach or descriptive research. To obtain the necessary data, this research was carried out by in-depth interviews, observation, and also documentation so that further action was taken to manage the data as a result of the research. DKI Jakarta and its surroundings are the focus of this research. The results of this study show the gastronomic aspects contained in Sayur Besan as gastronomic heritage tourism in DKI Jakarta, identify the role of stakeholders in the development of Sayur Besan gastronomic tourism, aspects of the attractiveness of Sayur Besan, and the model for the development of Sayur Besan in DKI Jakarta. which shows results to be developed into gastronomic heritage tourism.

Keywords: *Traditional Food Attraction, Gastronomic Heritage, Sayur Besan, DKI Jakarta*

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	9
1.3 Tujuan penelitian	9
1.4 Kegunaan Penelitian	10
1.4.1 Manfaat Akademis.....	10
1.4.2 Manfaat Keilmuan	11
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	12
2.1 Kajian Pustaka	12
2.1.1 Pariwisata	12
2.1.2 Gastronomi	20
2.1.3 Wisata Gastronomi	22
2.1.4 Salapan Cinyusu/ <i>Nona Helix</i>	23
2.1.5 Warisan Budaya.....	24
2.1.6 Sosial Budaya DKI Jakarta	25
2.1.7 Makanan Tradisional	30
2.1.8 Sayur Besan.....	30
2.1.9 Pengembangan Daya Tarik Wisata Gastronomi	31
2.2 Penelitian Terdahulu	33
2.3 Kerangka Pemikiran	36
BAB III OBJEK DAN METODOLOGI PENELITIAN	38

Dhika Rizki Ramadhan, 2021

POTENSI SAYUR BESAN SEBAGAI DAYA TARIK WISATA WARISAN GASTRONOMI BETAWI DI DKI JAKARTA

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

3.1	Desain Penelitian	38
3.1.1	Objek dan Subjek Penelitian	38
3.1.2	Metode Penelitian	38
3.2	Partisipan dan Tempat Penelitian	39
3.2.1	Partisipan Penelitian	39
3.2.2	Tempat Penelitian	40
3.3	Topik Bahasan	40
3.4	Teknik Pengumpulan Data	42
3.4.1	Observasi	43
3.4.2	Wawancara	44
3.4.3	Dokumentasi	44
3.4.4	Studi Literatur	45
3.5	Persiapan Penelitian dan Pengumpulan Data	46
3.5.1	Tahap Persiapan	46
3.5.2	Tahap Pelaksanaan	46
3.5.3	Tahap Pengolahan Data	46
3.6	Uji Keabsahan Data	47
3.6.1	Triangulasi	47
3.6.2	Member Checking	48
3.7	Analisis Data	48
3.7.1	Reduksi Data (<i>Data Reduction</i>)	49
3.7.2	Penyajian Data (<i>Data Display</i>)	49
3.7.3	Kesimpulan Verifikasi Gambar	50
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		51
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	51
4.1.1	DKI Jakarta	51
4.1.2	Kondisi Geografis DKI Jakarta	51
4.1.3	Demografi Penduduk DKI Jakarta	53
4.1.4	Destinasi Pariwisata DKI Jakarta	54
4.1.5	Destinasi Wisata Gastronomi di DKI Jakarta	58
4.2	Pelaksanaan Penelitian	60
4.3	Temuan dan Bahasan	61

Dhika Rizki Ramadhan, 2021

POTENSI SAYUR BESAN SEBAGAI DAYA TARIK WISATA WARISAN GASTRONOMI BETAWI DI DKI JAKARTA

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

4.3.1	Komponen Gastronomi Sayur Besan.....	61
4.3.2	Peran <i>Salapan Cinyusu</i> dalam pengembangan Sayur Besan sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi.....	82
4.3.3	Potensi Sayur Besan sebagai Wisata Warisan Gastronomi	90
4.3.4	Strategi Sayur Besan sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di DKI Jakarta	97
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....		115
5.1	Simpulan	115
5.2	Saran	117
DAFTAR PUSTAKA		119

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Kunjungan Wisatawan DKI Jakarta.....	4
Tabel 1. 2 Tabel Pra-Penelitian Potensi Wisata Gastronomi Sayur Besan	6
Tabel 1. 3 Data Penjual Sayur Besan yang ditemukan di sekitar DKI Jakarta	8
Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu.....	33
Tabel 3. 1 Tabel Operasionalisasi Instrumen Penelitian.....	40
Tabel 4. 1 Jumlah Penduduk DKI Jakarta 2020	53
Tabel 4. 2 Daftar Narasumber	60
Tabel 4. 3 Bahan baku Sayur Besan	62
Tabel 4. 4 Kandungan gizi Sayur Besan	66
Tabel 4. 5 Proses pembuatan Sayur Besan.....	67
Tabel 4. 6 Alat-alat dalam mengolah Sayur Besan.....	69
Tabel 4. 7 Skema perjalanan wisata Pernikahan Sayur Besan	105
Tabel 4. 8 Skema perjalanan wisata gastronomi Sayur Besan	106
Tabel 4. 9 Rincian Biaya Paket Wisata.....	107
Tabel 4. 10 Fasilitas penunjang kegiatan wisata gastronomi Sayur Besan.....	109
Tabel 4. 11 Fasilitas wahana dalam wisata gastronomi Sayur Besan.....	111

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 <i>The Triangle Concept of Indonesian Gastronomy</i>	22
Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran	37
Gambar 3. 1 Triangulasi "Teknik" Pengumpulan Data	47
Gambar 3. 2 Triangulasi "Sumber" Data	48
Gambar 3. 3 Komponen Analisis Data Model Interaktif (Miles dan Huberman) .	50
Gambar 4. 1 Peta DKI Jakarta.....	52
Gambar 4. 2 SeaWorld Ancol	54
Gambar 4. 3 Monumen Nasional.....	55
Gambar 4. 4 Museum Sejarah Jakarta	55
Gambar 4. 5 Miniatur Kepulauan Indonesia TMII.....	56
Gambar 4. 6 Museum Betawi Setu Babakan.....	57
Gambar 4. 7 Pulau Sepa Kepulauan Seribu	57
Gambar 4. 8 Kopi Tak Kie Glodok.....	58
Gambar 4. 9 Bakoel Koffie Cikini.....	59
Gambar 4. 10 Pasar Ikan Modern	60
Gambar 4. 11 Terubuk	63
Gambar 4. 12 Kentang	63
Gambar 4. 13 Petai.....	63
Gambar 4. 14 Sohun	63
Gambar 4. 15 Santan.....	64
Gambar 4. 16 Bumbu halus.....	64
Gambar 4. 17 Terasi.....	64
Gambar 4. 18 Pencucian bahan-bahan.....	67
Gambar 4. 19 Menghaluskan bahan bumbu.....	67
Gambar 4. 20 Menumis bumbu halus	68
Gambar 4. 21 Memasukkan kentang dan air	68
Gambar 4. 22 Memasukkan terubuk.....	68
Gambar 4. 23 Menambahkan santan.....	69
Gambar 4. 24 Menambahkan sohun	69
Gambar 4. 25 Panci.....	69
Gambar 4. 26 Talenan.....	70

Dhika Rizki Ramadhan, 2021

POTENSI SAYUR BESAN SEBAGAI DAYA TARIK WISATA WARISAN GASTRONOMI BETAWI DI DKI JAKARTA

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

Gambar 4. 27 Cobek	70
Gambar 4. 28 Saringan.....	70
Gambar 4. 29 Pisau	71
Gambar 4. 30 Sendok sayur	71
Gambar 4. 31 Spatula.....	71
Gambar 4. 32 Kompor gas	72
Gambar 4. 33 Anglo.....	72
Gambar 4. 34 Ilustrasi meja Nyai	75
Gambar 4. 35 Penyajian Sayur Besan sebagai makan siang	75
Gambar 4. 36 Penyajian Sayur besan dalam hajatan	76
Gambar 4. 37 Sertifikat WBTB Sayur Besan.....	81
Gambar 4. 38 Buku Kuliner Betawi dan Gastronomi Upaboga Indonesia	81
Gambar 4. 39 Sebaran bahan baku Sayur Besan	83
Gambar 4. 40 Daftar artikel Sayur Besan	89
Gambar 4. 41 Artikel Sayur Besan	89
Gambar 4. 42 Terubuk	91
Gambar 4. 43 Sayur Sambal Godog	94
Gambar 4. 44 Sayur Lilin.....	94
Gambar 4. 45 Sayur Kare Jawa	95
Gambar 4. 46 Kemasan mangkuk Sayur Besan	98
Gambar 4. 47 Rancangan kemasan bumbu instan Sayur Besan.....	99
Gambar 4. 48 Infografis Sayur Besan.....	100
Gambar 4. 49 Tagar #sayurbesan di instagram	101
Gambar 4. 50 Sayur Besan pada kanal Youtube	101
Gambar 4. 51 Pusat informasi	109
Gambar 4. 52 Petunjuk arah	109
Gambar 4. 53 Fasilitas air bersih	109
Gambar 4. 54 Fasilitas keuangan.....	110
Gambar 4. 55 Pusat oleh-oleh	110
Gambar 4. 56 Masjid Islamic Center dan Baitul Makmur	110
Gambar 4. 57 RM. Betawi dan Pusat Kuliner Setu Babakan.....	110
Gambar 4. 58 Rumah Sakit	111

Dhika Rizki Ramadhan, 2021

POTENSI SAYUR BESAN SEBAGAI DAYA TARIK WISATA WARISAN GASTRONOMI BETAWI DI DKI JAKARTA

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

Gambar 4. 59 Museum Betawi.....	111
Gambar 4. 60 Wisata air.....	111
Gambar 4. 61 Info wisata gastronomi Sayur Besan	113

Dhika Rizki Ramadhan, 2021

*POTENSI SAYUR BESAN SEBAGAI DAYA TARIK WISATA WARISAN GASTRONOMI BETAWI DI DKI
JAKARTA*

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

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, W. (2010). *Batavia 1740 Menyisir Jejak Betawi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Akademi Kuliner Indonesia. (2016). *Kuliner Betawi Salaksa Rasa & Cerita*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almunfahannah, A., Turgarini, D., & Handyastuti, I. (2021). *Dishes in Wuku Taun Traditional Ceremony as Gastronomic Tourist Attraction in Lamajang Village*. (Ntf 2019), 94–99. <https://doi.org/10.5220/0009787100940099>
- Ardika, I. W. (2007). *Pusaka Budaya dan Pariwisata*. Denpasar: Pustaka Larasan.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Badan Pemeriksa Keuangan Republik Indonesia DKI Jakarta. (2021a). Pemerintah Provinsi DKI Jakarta. Retrieved June 27, 2021, from BPK RI website: <https://jakarta.bpk.go.id/pemerintah-provinsi-dki-jakarta/#>
- Badan Pemeriksa Keuangan Republik Indonesia DKI Jakarta. (2021b). Peta Wilayah Jakarta. Retrieved June 26, 2021, from BPK RI website: <https://jakarta.bpk.go.id/peta-wilayah-jakarta/>
- Badan Pusat Statistik DKI Jakarta. (2020). Data Penduduk, Laju Pertumbuhan Penduduk, Distribusi Persentase Penduduk Kepadatan Penduduk, Rasio Jenis Kelamin Penduduk Menurut Provinsi/Kabupaten/Kota/Kecamatan DKI Jakarta. *BPS DKI Jakarta Website*, p. 1. Jakarta: Badan Pusat Statistik DKI Jakarta.
- Bakers, K. (2013). Developing a Model for Lifelong Learning. *Information Literacy and Cultural Heritage*, 117–133.
- Chaniago, R., Lamusu, D., & Samaduri, L. (2019). Daya Kembang Dan Sifat Organoleptik Kerupuk Terubuk (Saccharum edule Hasskarl). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(1), 1–8. Retrieved from <http://www.pengolahanpangan.jurnalpertanianunisapalu.com/index.php/pangan/article/view/20>
- Dinas Budaya Kabupaten Bone. (2018). Pengertian Warisan Budaya Tak Benda. Retrieved October 20, 2020, from Dinas Budaya Kabupaten Bone website: disbud.bone.go.id/2018/07/29/pengertian-warisan-budaya-tak-benda/
- Dhika Rizki Ramadhan, 2021
POTENSI SAYUR BESAN SEBAGAI DAYA TARIK WISATA WARISAN GASTRONOMI BETAWI DI DKI JAKARTA
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Dinas Kebudayaan DKI Jakarta. (2021). Sertifikat Warisan Budaya Tak Benda Sayur Besan. Retrieved August 27, 2021, from [instagram.com](https://www.instagram.com/p/CN1Pt5mUua/) website: <https://www.instagram.com/p/CN1Pt5mUua/>
- Dinas Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Provinsi DKI Jakarta. (2013). Sejarah Kota Jakarta. Retrieved June 25, 2021, from Jakarta Tourism Website website: <http://jakarta-tourism.go.id/visit/blog/2013/12/sejarah-jakarta>
- Dinas Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Provinsi DKI Jakarta. (2017). Kota Jakarta Geografis dan Iklim. Retrieved from Jakarta Tourism Website website: <http://jakarta-tourism.go.id/visit/blog/2017/06/kota-jakarta-geografis-dan-iklim>
- Dinas Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Provinsi DKI Jakarta. (2019). Yuk, Kunjungi Festival Budaya Betawi di Setu Babakan. Retrieved September 1, 2021, from jakarta-tourism.go.id website: jakarta-tourism.go.id/visit/blog/2019/06/yuk-kunjungi-festival-budaya-betawi-di-setu-babakan
- Dinas Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Provinsi DKI Jakarta. (2020). *Data Statistik Wisata DKI Jakarta*. Jakarta. Retrieved from data.jakarta.go.id/dataset/statistikwisatadkijakarta
- Dr. Sandu Siyoto, SKM, M. K., & M. Ali Sodik, M. A. (2015). Dasar Metodologi Penelitian. In *Dasar Metodologi Penelitian*. Sleman: Literasi Media.
- Ervina, E., & Octaviany, V. (2019). Analisis SWOT Komponen Pariwisata Kota Bandung. *Akrab Juara*, 87(1,2), 149–200.
- Goei, G. (2020). Nongkrong di Bakoel Koffie, Kedai Kopi Sejak 1878 di Batavia. Retrieved November 1, 2021, from garvingoei.com website: <https://garvingoei.com/nongkrong-di-bakoel-koffie-kedai-kopi-sejak-1878-di-batavia/>
- Gramedia. (n.d.). Buku Kuliner Betawi Selaksa Rasa dan Cerita. Retrieved August 27, 2021, from ebooks.gramedia.com website: <https://ebooks.gramedia.com/id/buku/kuliner-betawi-selaksa-rasa-cerita>
- Gubernur DKI Jakarta. *Peraturan Daerah Provinsi DKI Jakarta tentang Pelestarian Budaya Betawi*. , Pub. L. No. 4 (2015). Republik Indonesia: DPRD DKI Jakarta.

- Hapiz, R., & Beritajakarta.id. (2019). DPD RI-Pemprov DKI Gelar Gebyar Budaya Betawi. Retrieved from beritajakarta.id website: <https://m.beritajakarta.id/potret-jakarta/detail/7368/dpd-ri-pemprov-dki-gelar-gebyar-budaya-betawi>
- Hardani, Andriani, H., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Istiqomah, R. R., Fardani, R. A., ... Auliya, N. H. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Yogyakarta: Pustaka Ilmu.
- Hatmoko, W. (2019). Sayur Besan Khas Betawi, Simbol Keakraban Orang Tua Menantu. Retrieved October 22, 2020, from Lensapena website: lensapena.id/2019/12/sayur-besan-khas-betawi-simbol-keakraban-dengan-orang-tua-menantu/
- Hukum Online. (2020). Undang-Undang Republik Indonesia tentang Kepariwisata. Retrieved October 18, 2020, from hukumonline.com website: hukumonline.com/pusatdata/detail/4056/node/671/uu-no-9-tahun-1990-kepariwisataan
- IDN Times. (2020). 5 Fakta Kopi Es Tak Kie, Kedai Kopi Berusia Hampir Satu Abad! Retrieved November 1, 2021, from idntimes.com website: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/intan-deviana-safitri/5-fakta-kopi-es-tak-kie-kedai-kopi-berusia-hampir-satu-abad-c1c2-1/1>
- idntimes.com. (2018). 12 Destinasi Rekomendasi Saat Mengunjungi Taman Impian Jaya Ancol. Retrieved June 27, 2021, from IDN Times website: <https://www.idntimes.com/travel/destination/riyan-sumarno/destinasi-di-ancol-jakarta-c1c2/12>
- Indonesia Kaya. (2021). Daya Tarik Monas, Monumen di Jakarta yang Ikonik. Retrieved July 6, 2021, from indonesiakaya.com website: <https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/monas-ikon-kota-jakarta-yang-jadi-daya-tarik-wisatawan/>
- Isdarmanto. (2017). *Dasar-Dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata*.
- Ismayanti. (2010). *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: Gramedia Widisarana.
- Jabar, K. (2019). Sejarah Asal Usul Suku Betawi dan Kebudayaanannya. Retrieved October 21, 2020, from Egindo website: [egindo.co/sejarah-asal-usul-suku-](https://egindo.co/sejarah-asal-usul-suku-betawi/)

betawi-dan-kebudayaannya/

Jatipadang.com. (2019). Tradisi Makan Bersama didalam Masyarakat Betawi pada umumnya. Retrieved August 27, 2021, from jatipadang.com website: <https://jatipadang.com/tradisi-makan-bersama-di-masyarakat-betawi-pada-umumnya/>

Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). The Culinary Development of Pempek As a Gastronomic Tourist Attraction in Palembang, Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, 4(2), 211–233.

Kemendikbud RI. *Surat Keputusan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan tentang warisan Budaya Takbenda.* , Pub. L. No. 270/P/2014 (2014). Republik Indonesia: kemendikbud.go.id.

Ketaren, I. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta: IGA Press.

Kompas.com. (2019). Beli Ikan Segar di PIM Muara Baru, Bisa Langsung Dimasak di “Food Court.” Retrieved November 1, 2021, from kompas.com website: <https://travel.kompas.com/read/2019/03/23/103900227/beli-ikan-segar-di-pim-muara-baru-bisa-langsung-dimasak-di-food-court->

Kompas.com. (2021). Sayur Besan, Makanan Wajib dalam Prosesi Ngenjot Pernikahan Betawi. Retrieved September 7, 2021, from kompas.com website: <https://www.kompas.com/food/read/2021/06/22/213200575/sayur-besan-makanan-wajib-dalam-prosesi-ngenjot-pernikahan-betawi?page=all>

Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *National Conference of Creative Industry*, (September), 5–6. <https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1221>

Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. R. (2018). Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(1), 18–23. <https://doi.org/10.31294/khi.v9i1.3604>

KSM Tour. (2021). Sayur Lilin Tempat Wisata Kuliner Unik Khas Ternate. Retrieved August 27, 2021, from ksmtour.com website: <https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-ternate/sayur-lilin-tempat-wisata-kuliner-unik-khas-ternate.html>

Kusdiana, R. N., Kusumawardhana, I., & Wiyana, T. (2018). A Critical Review of

Dhika Rizki Ramadhan, 2021

POTENSI SAYUR BESAN SEBAGAI DAYA TARIK WISATA WARISAN GASTRONOMI BETAWI DI DKI JAKARTA

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

- Ketupat Besan: Development of Traditional Menu. *The International Conference on Language, Literature, Culture and Citizenship 2018*, 1(1). Retrieved from <https://hotel-management.binus.ac.id/2018/09/06/a-critical-review-of-ketupat-babanci-the-development-of-traditional-menu/>
- Lestariweb. (2021a). Kare Jawa. Retrieved August 27, 2021, from lestariweb.com website: <https://lestariweb.com/KareJawa.php>
- Lestariweb. (2021b). Sayur Godog. Retrieved August 27, 2021, from lestariweb.com website: <https://lestariweb.com/SayurGodog.php>
- Liliweri, A. (2003). *Makna Budaya dalam Komunikasi Antarbudaya*. Yogyakarta: LKiS.
- López, T. E. H., Hernández, Y. C., Sánchez, L. M. C., & Pastaz, M. M. V. (2019). Gastronomic Tourism: Attitudes, Motivations and Satisfaction of the Visitor in Cantons of Tungurahua, Ecuador. *American Journal of Industrial and Business Management*, 09(03), 699–719. <https://doi.org/10.4236/ajibm.2019.93047>
- Meyers, K., & Zalukhu, S. (2009). *Ekowisata: Panduan Dasar Pelaksanaan*. Jakarta: UNESCO Office. Retrieved from <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000185506>
- Moleong, L. J. (2007). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Muljadi, A. J., & Warman, A. (2009). *Kepariwisata dan Perjalanan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada. Retrieved from <http://www.rajagrafindo.co.id/produk/kepariwisataan-dan-perjalanan/>
- Nikmah, N. F., Sudono, A., & Fajri, I. (2019). Analysis of Millennial Consumption Behavior Factors and Their Interest in Visiting Sundanese Restaurants in Bandung. *Gastronomy Tourism Journal*, 5(2), 1–13.
- Novalia, A., & Irtawidjanti, S. (2020). Pergelaran Upacara Perkawinan Adat Betawi Di Perkampungan Budaya Betawi Setu Babakan. *Prosiding Nasional Seminar Unimus*, 3, 383–390.
- Nugroho, W., & Sugiarti, R. (2018). Analisis Potensi Wisata Kampung Sayur Organik Ngemplak Sutan Mojosongo Berdasarkan Komponen Pariwisata 6A. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 35–40.

- OkeZone Travel. (2021). Asyiknya Berwisata di Kota Tua Jakarta, Ini Sederet Pilihan Destinasinya. Retrieved July 6, 2021, from okezone.com website: <https://travel.okezone.com/read/2021/02/09/406/2358996/asyiknya-berwisata-di-kota-tua-jakarta-ini-sederet-pilihan-destinasinya>
- Palupi, S., & Fitri, A. (2019). *Pendoman Pengembangan Wisata Kuliner*. Jakarta: Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. Retrieved from <https://disbudparpora.ponorogo.go.id/wisata-kuliner/>
- Pemerintah Provinsi DKI Jakarta. (2019). Ketenagakerjaan. Retrieved June 27, 2021, from statistik.jakarta.go.id/ website: <https://statistik.jakarta.go.id/statistik-ketenagakerjaan-dki-jakarta-2019/>
- Perkampungan Budaya Betawi Setu Babakan. (n.d.). Setu Babakan Objek Wisata Budaya di Jakarta. Retrieved July 7, 2021, from [setubabakanbetawi.com](http://www.setubabakanbetawi.com) website: <http://www.setubabakanbetawi.com/setu-babakan-objek-wisata-budaya-di-jakarta/>
- Permenkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. , Pub. L. No. 1096, 53 Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1689 (2011). Republik Indonesia.
- Pitana, I. G., & Diarta, I. K. S. (2009). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Pratiwi, Y. (2020). Traditional Fish Gangan : An Icon of Gastronomic Tourism from Belitung Island. *Gastronomy Tourism Journal*, 7(December), 14–19.
- Pratomo, A. (2020). Sayur Besan. Retrieved October 22, 2020, from Travelink Magazine website: travelinkmagz.com/2020/04/sayur-besan/
- Purbasari, M. (2010). Indahnya Betawi. *Humaniora*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.21512/humaniora.v1i1.2142>
- Raco, J. . (2010). BAB I Pengertian Tujuan dan Latar Belakang Penelitian Kualitatif. In *Metode Kualitatif (Jenis, Karakteristik, dan Keunggulannya)*. Jakarta: Grasindo.
- Rahmalianti, R., Alia, M. N., & Riyadi, D. (2015). *Pelestarian Makanan Tradisional Kejos sebagai Sumber Karbohidrat di Desa Tarikolot Kecamatan Jatininggal Kabupaten Sumedang Provinsi Jawa Barat*. 3(1), 1–

27.

- Rahmi, P. (2021). Peran Nutrisi Bagi Tumbuh dan Kembang Anak Usia Dini. *UIN Ar-Rainy Banda Aceh*, 148, 148–162.
- Rajasa, Z. (2014). Sosial Budaya Jakarta. Retrieved October 21, 2020, from Prezi website: prezi.com/pbcfjickat0s/sosial-budaya-jakarta/
- Riadi, M. (2019). Pariwisata (Pengertian, Unsur, Bentuk dan Jenis Wisata). Retrieved October 18, 2020, from Kajian Pustaka Website website: www.kajianpustaka.com/2019/12/pariwisata-pengertian-unsur-bentuk-dan-jenis-wisata.html?m=1
- Roma Decade. (2020). Suku Betawi. Retrieved October 21, 2020, from Roma Decade website: www.romadecade.org/suku-betawi/#!
- Sani, M. R., Alia, M. N., & Riyadi, D. (2015). Sate Padang Sumatera Barat Sebagai Gastronomi Unggulan di Indonesia. *Gastronomy Tourism Journal*, 53(9), 1689–1699. Retrieved from <http://publications.lib.chalmers.se/records/fulltext/245180/245180.pdf%0Ahttps://hdl.handle.net/20.500.12380/245180%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.jstms.2011.03.003%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.gr.2017.08.001%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.precamres.2014.12>
- Sari, D. P. (2019). Lima Asal Negara Wisatawan Terbanyak ke Provinsi DKI Jakarta Bulan Januari 2019. Retrieved October 18, 2020, from Statistik DKI Jakarta website: statistik.jakarta.go.id/lima-asal-negara-wisatawan-terbanyak-ke-provinsi-dki-jakarta-bulan-januari-2019
- Sari, P. A., Turgarini, D., & Handyastuti, I. (2019). Gastronomic Tourism Attractions in the Kapau Village, Agam Regency, West Sumatra. *Gastronomy Tourism Journal*, 5(2), 29–41.
- Smith, V. L. (1989). *The Anthropology of Tourism* (V. L. Smith, Ed.). Pennsylvania: University of Pennsylvania.
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy. *E-Journal of Tourism*, 7(2), 193. <https://doi.org/10.24922/eot.v7i2.60537>
- Somantri, G. R. (2011). Sosial DKI Jakarta. Retrieved October 21, 2021, from Website Staff UI website: staff.ui.ac.id/user/1318/publications
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung:

Alfabeta.

- Sulistiyana, R. (2015). Pengaruh Fasilitas Wisata Dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen (Studi Pada Museum Satwa). *Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya*, 25(2), 86214.
- Suwena, I. K., & Widyatmaja, I. G. N. (2017). *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Denpasar: Pustaka Larasan.
- Syarifudin, D., Noor, C. M., & Rohendi, C. (2017). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisaya. *Abdimas*, 1(1), 4–8. <https://doi.org/https://doi.org/10.31294/jabdimas.v1i1.2866>
- Taman Mini Indonesia Indah. (2016). Tentang TMII. Retrieved July 7, 2021, from tamanmini.com website: https://www.tamanmini.com/pesona_indonesia/tentang_tmii.php
- Taqwani, D. M. (2012). *Analisis Kebudayaan Gastronomi Dan Tindak Tutur Dalam Kajian Pragmatik Pada Film Ratatouille* (Universitas Pendidikan Indonesia). Universitas Pendidikan Indonesia. Retrieved from <http://a-research.upi.edu/skripsiview.php?start=12095>
- Tempo.co. (2020). Liburan ke Kepulauan Seribu, Ini 10 Pulau Cantik yang Bisa Dikunjungi. Retrieved July 7, 2021, from travel.tempo.co website: <https://travel.tempo.co/read/1408905/liburan-ke-kepulauan-seribu-ini-10-pulau-cantik-yang-bisa-dikunjungi>
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda sebagai Daya Tarik Wisata di Kota Bandung*. Universitas Gadjah Mada.
- VOI.id. (2020). Meja Nyai dan Keberagaman dalam Hidangan Lebaran Orang Betawi. Retrieved September 18, 2021, from voi.id website: <https://voi.id/memori/6297/meja-nyai-dan-keberagaman-dalam-hidangan-lebaran-orang-betawi>
- Wijayanti, A. (2020). *Pengantar Pariwisata dan Perhotelan*. Yogyakarta: Universitas Bina Sarana Informatika. Retrieved from <http://books.google.com/books?id=Kzxaq1D5-RcC&pgis=1>
- World Tourism Organization. (2017). Second Global Report on Gastronomy Tourism. In *Affiliate Members Report, Volume sixteen – Second Global Report on Gastronomy Tourism*. Madrid: UNWTO. Retrieved from

http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy_report_web.pdf%0Ahttps://doi.org/10.18111/9789284418701

Yoeti, O. (1996). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.