

**PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI
GASTRONOMI NUSANTARA JAWA BARAT DI KECAMATAN
RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata
(S.Par)



oleh

Septi Esa Putri

1601078

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

BANDUNG

2020

Septi Esa Putri, 2020

**PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA
JAWA BARAT KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG**

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

LEMBAR PENGESAHAN

SEPTI ESA PUTRI

PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI
GASTRONOMI NUSANTARA JAWA BARAT DI KECAMATAN RANCAEKEK
KABUPATEN BANDUNG

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par

NIP. 19700320.200812.2.002

Pembimbing II



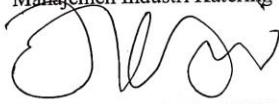
Andreas Suwandi, S.Pd., Gr., M.Pd

NIP. 920190219890412101

Mengetahui

Ketua Program Studi

Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par

NIP. 19700320.200812.2.002

Septi Esa Putri, 2020

**PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA
JAWA BARAT KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG**

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

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Septi Esa Putri

NIM : 1601078

Jurusan : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Ilmu Pengetahuan Sosial

Judul Skripsi : Pelestarian Produk Opak Linggar Sebagai Atraksi Gastronomi
Nusantara Jawa Barat di Kecamatan Rancaekek Kabupaten Bandung

Menyatakan bahwa yang tertulis dalam skripsi ini adalah benar-benar hasil karya sendiri, bukan jiplakan dari karya tulis orang lain, baik sebagian maupun seluruhnya. Pendapat atau temuan orang lain yang terdapat dalam skripsi ini dikutip atau dirujuk berdasarkan kode etik ilmiah.

Jika dikemudian hari terbukti bahwa saya salah (tidak sesuai/tidak benar), maka saya siap menerima sanksi sesuai dengan aturan yang berlaku.

Bandung, Agustus 2020

Septi Esa Putri

NIM 1601078

Septi Esa Putri, 2020

**PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA
JAWA BARAT KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG**

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pelestarian Produk Opak Linggar Sebagai Atraksi Gastronomi Nuantara Jawa Barat Kecamatan Rancaekek Kabupaten Bandung”. Dalam skripsi ini dibahas mengenai pelestarian Opak Linggar sebagai atraksi gastronomi nusantara di Kecamatan Rancaekek Kabupaten Bandung.

Selama penelitian dan penulisan skripsi ini banyak sekali hambatan yang penulis alami, namun berkat bantuan, dorongan, serta bimbingan dari segala pihak, akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis beranggapan bahwa penulisan skripsi ini merupakan karya terbaik yang dapat penulis persembahkan. Tetapi penulis menyadari tidak menutup kemungkinan didalamnya terdapat kekurangan-kekurangan. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca umumnya.

Bandung, Juli 2020

Penulis

Septi Esa Putri

Septi Esa Putri, 2020

**PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA
JAWA BARAT KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG**

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

UCAPAN TERIMAKASIH

Selama proses penyusunan skripsi di tengah kondisi pandemic Covid-19 ini, penulis mendapatkan banyak bantuan, bimbingan, petunjuk dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibunda Hena Yuliana, Ayahanda Siswoyo dan adik tercinta saya Destira Fitriani yang telah mendukung baik dalam bentuk perhatian, kasih saying, motivasi, nasihat dan doa yang tiada hentinya demi kelancaran dan kesuksesan penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par, selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering dan sekaligus dosen Pembimbingan I, yang telah memberikan bimbingan, arahan, dorongan bagi penulis sehingga penyusunan skripsi ini berjalan dengan baik.
3. Andreas Suwandi., S.Pd., Gr., M.Pd , selaku dosen Pembimbing II, yang telah memberikan arahan serta dorongan selama bimbingan kepada penulis, sehingga penyusunan skripsi ini berjalan dengan baik .
4. Staf dosen yang telah memberikan pengetahuan dan selalu memberikan informasi selama studi.
5. Produsen Opak Linggar Bapak Cholid beserta keluarganya yang telah bersedia menjadi narasumber dan meluangkan waktunya untuk memberikan informasi kepada penulis baik secara langsung maupun *onlie*.
6. Sahabat-sahabat baik saya Syafira Mutiara Sandy dan Prisly Sani Hadiati yang telah mewarnain masa studi penulis dari senang maupun duka hingga berada pada titik berjuang dalam menyelesaikan skripsi

Septi Esa Putri, 2020

**PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA
JAWA BARAT KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG**

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

7. Sahabat-sahabat Rio, Marisa, Nadya, dan Sri rekan seperjuangan yang telah memberikan banyak motivasi sekaligus pendengar dalam menyelesaikan skripsi
8. Sahabat *Spicy Girl* Widya, Mahda, Paula, Rahmi, Farrah, dan Ima yang telah menemani selama masa perkuliahan 4 tahun dan tinggal bersama di kosan melewati susah dan senang.
9. Rekan-rekan mahasiswa Jurusan Manajemen Industri Katering angakatan 2016, atas segala bantuan, dukungan dan kerjasamanya.
10. Semua yang tidak bisa penulis tidak bisa disebutkan satu persatu. Terimakasih banyak atas segala kebaikan semoga dibalas semua oleh sang pencipta yang pengasih dan penyayang Allah SWT. Amin,

Septi Esa Putri, 2020

**PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA
JAWA BARAT KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG**

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

ABSTRAK

PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA JAWA BARAT DI KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG

Pembimbing I Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par

Pembimbing II Andreas Suwandi., S.Pd., Gr., M.Pd

Penelitian ini di latar belakangi pengetahuan dan keterjangkauan Masyarakat tentang makanan khas produk Opak Linggar. Sebagian besar Masyarakat Kabupaten Bandung mulai kurang mengenal keberagaman makanan tradisional. Dikarenakan banyaknya penjual makanan modern dibandingkan makanan tradisional. Penelitian ini untuk menjawab masalah pokok yaitu bagaimana cara melestarikan makanan khas produk Opak Linggar. Makanan khas Opak Linggar memiliki potensi dijadikan sebagai atraksi wisata gastronomi untuk enarik minat berkunjung isatawan ke Kabupaten Bandung. Tujuan dari penelitian ini untuk melakukan melestarian makanan tradisional Opak Linggar yang bisa di manfaatkan sebagai sebuah wisata gastronomi Kabupaten Bandung. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan *mix methods* wawancara dilakukan dengan Ahli Gastronomi, Pemerintah Daerah dan Produsen Opak Linggar dan menyebarluaskan kuesioner ke 100 responden yaitu Masyarakat Kabupaten Bandung. Teori yang digunakan dalam penelitian ini yaitu studi literature penelitian terdahulu tentang pelestarian. Hasil dari penelitian ini menunjukkan nilai-nilai gastronomi pelestarian produk Opak Linggar untuk pengembangan sebagai atraksi gastronomi Jawa Barat. Dan hasil wawancara mendalam kepada masyarakat menunjukkan bahwa eksistensi makanan tradisional Opak Linggar kurang di kenal karena Masyarakat lebih memilih makanan modern.

Kata kunci : Opak Linggar, pelestarian, atraksi gastronomi

Septi Esa Putri, 2020

**PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA
JAWA BARAT KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG**

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

ABSTRACT

PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA JAWA BARAT DI KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG

Pembimbing I Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par

Pembimbing II Andreas Suwandi., S.Pd., Gr., M.Pd

This research is based on the community's knowledge and affordability about typical foods of Opak Linggar products. Most of the Bandung District Community began to be less familiar with the diversity of traditional foods. Because of the many sellers of modern food compared to traditional food. This research is to answer the main problem that is how to preserve the typical food of Opak Linggar products. The typical food of Opak Linggar has the potential to be used as a gastronomic tourist attraction to attract the interest of tourists visiting Bandung Regency.

The purpose of this study is to preserve the traditional food of Opak Linggar which can be utilized as a gastronomic tourism in Bandung Regency. This study used a descriptive method with a mixed methods interview approach conducted with Gastronomic Experts, Government of Daerah and Opak Linggar Producers and distributing questionnaires to 100 respondents namely Bandung District Community. The theory used in this research is the study of previous research literature on preservation. The results of this study indicate the gastronomic values of preservation of Opak Linggar products for development as a gastronomic attraction in West Java. And the results of in-depth interviews with the public show that the existence of traditional Opak Linggar food is not well known because the community prefers modern food.

Keywords: Opak Linggar, preservation, gastronomic attractions

Septi Esa Putri, 2020

**PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA
JAWA BARAT KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG**

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

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iv
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.4.1 Manfaat Teoretis	7
1.4.2 Manfaat Praktis	8
1.5 Batasan Masalah	8
BAB 2 TINJAUAN TEORITIS	10
2.1 Landasan Teoritis.....	10
2.1.1 Pengertian Pariwisata.....	10
2.1.2 Daya Tarik Wisata	11
2.1.3 Atraksi Wisata.....	13
2.1.4 Pariwisata Gastronomi	15
2.1.5 Model Pengelolaan Gastronomi	19
2.1.6 Perilaku Wisatawan.....	20
2.1.7 Persepsi Wisatawan.....	22

Septi Esa Putri, 2020

PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA

JAWA BARAT KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG

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

2.1.8	Model Pengembangan Wisata Gastronomi	24
2.1.9	Pengertian Pelestarian	26
2.1.10	Pelestarian Pariwisata	27
2.1.11	Pelestarian Gastronomi	28
2.1.12	Pangan Lokal	30
2.1.13	Atraksi Wisata Gastronomi	32
2.1.14	Pelestarian Opak Linggar.....	35
2.1.15	Upaya Pelestarian Opak Linggar	36
2.1.16	Kemasan.....	37
2.2	Penelitian Terdahulu	38
2.3	Kerangka Pemikiran :.....	49
BAB 3		51
OBJEK DAN METODE PENELITIAN.....		51
3.1	Objek Penelitian.....	51
3.1.1	Kabupaten Bandung	51
3.2	Metode Penelitian	53
3.3	Populasi dan Sampel	55
3.3.1	Populasi.....	55
3.3.2	Sampel.....	55
3.4	Operasional Variable.....	57
3.5	Sumber Data.....	61
3.6	Teknik Pengumpulan Data.....	62
3.7	Instrumen Penelitian	65
3.8	Uji Coba Instrumen	66
3.8.1	Uji validitas	66
3.8.2	Uji Reabilitas	69
3.8.3	Triangulasi	71
3.9	Teknik Analisis Data.....	72

Septi Esa Putri, 2020

PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA

JAWA BARAT KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG

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

3.9.1.	Analisis Data Kuantitatif.....	72
3.9.2.	Analisis Data Kualitatif.....	74
BAB 4		75
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		75
4.1	Deskripsi Lokasi Penelitian	76
4.1.1	Kabupaten Bandung	76
4.1.2	Kedaan Geografis Kabupaten Bandung	76
4.1.3	Kependudukan Kabupaten Bandung.....	76
4.2	Gambaran Umum Responden	78
4.2.1	Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	79
4.2.2	Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	79
4.2.3	Karakteristik Berdasarkan Pendidikan Terakhir	80
4.2.4	Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan	81
4.2.5	Karakteristik Responden Berdasarkan Penghasilan.....	81
4.3.	Gambaran Data Tanggapan Responden.....	82
4.3.1	Rekapitulasi Mengenai Presepi Wisatawan Produk Opak Linggar	83
4.4.	Hasil Wawancara Narasumber.....	93
4.4.1	Narasumber Wawancara	93
4.5.	Temuan Bahasan.....	94
4.5.1	Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial Produk Opak Linggar.....	94
4.5.2	Resep Bahan Baku, Penyajian, Gizi, Etika dan Etiket Opak Linggar.....	106
4.5.3	Upaya Pengembangan Atraksi Wisata produk Opak Linggar Kabupaten Bandung.....	148
BAB 5		158
SIMPULAN SARAN.....		151
5.1	Simpulan	151
5.2	Saran	153
DAFTAR PUSTAKA		155

Septi Esa Putri, 2020

PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA

JAWA BARAT KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG

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

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Kabupaten Bandung 2019.....	2
Tabel 2. 1 Kota Gastronomi Dunia (UNESCO, 2017).....	17
Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu Opak Linggar.....	38
Tabel 4. 1 Batas Wilayah Kabupaten Bandung.....	76
Tabel 4. 2 Jumlah Penduduk Kabupaten Bandung Berdasarkan Jenis Kelamin 2017.....	77
Tabel 4. 3 Karakteristik Berdasarkan Usia	79
Tabel 4. 4 Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin	79
Tabel 4. 5 Karakteristik Berdasarkan Pendidikan Terakhir	80
Tabel 4. 6 Karakteristik Berdasarkan Pekerjaan	81
Tabel 4. 7 Karakteristik Berdasarkan Penghasilan	81
Tabel 4. 8 Rekapitulasi Kondisi Ekonomi Presepsi Wisatawan Produk Opak Linggar.....	83
Tabel 4. 9 Rekapituasi Pengetahuan Mengenai Presepsi Wisatawan Produk Opak Linggar..	86
Tabel 4. 10 Rekapitulasi Daya Tarik Mengenai Presepsi Wisatawan Produk Opak Linggar .	88
Tabel 4. 11 Rekapitulasi Promosi Presepsi Wisatawan Produk Opak Linggar	91
Tabel 4. 12 Biodata Narasumber.....	94
Tabel 4. 13 Data Temuan Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial Produk Opak Linggar	94
Tabel 4. 14 Data Temuan, Mencari Pengalaman Makan yang Unik	102
Tabel 4. 15 Data Temuan Indikator Bahan Baku.....	107
Tabel 4. 16 Data Temuan Pada Indikator Seni kuliner /Masak-memasak	109
Tabel 4. 17 Bahan Baku Produk Opak Linggar	112
Tabel 4. 18 Alat-alat dan Fungsinya	115
Tabel 4. 19 Tahapan-Tahapan Pembuatan Produk Opak Linggar	119
Tabel 4. 20 Cara Pembuatan produk Opak Linggar	121
Tabel 4. 21 Data Temuan Pada Indikator Menghidangkan.....	128
Tabel 4. 22 Data Temuan Pada Indikator Mencicipi	133
Tabel 4. 23 Data Temuan Etika dan Etiket	136
Tabel 4. 24 Data Temuan Mempelajari, Meneliti, dan Menulis Makanan	144
Tabel 4. 25 Data Temuan Pengetahuan Gizi.....	146
Tabel 4. 26 Informasi Kandungan Gizi Produk Opak Linggar	147
Tabel 4. 27 Data Temuan Cita Rasa Aman.....	148
Tabel 4. 28 Data Temuan Variasi	151
Tabel 4. 29 Data Temuan Sanitasi dan Kebersihan	154

Septi Esa Putri, 2020

PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA

JAWA BARAT KECAMATAN RANCASEKEK KABUPATEN BANDUNG

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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Grafik Hasil Pra Penelitian.....	5
Gambar 2. 1 Model Pengembangan Gastronomi	25
Gambar 2. 2 Komponen Gastronomi.....	29
Gambar 2. 3 Kerangka Berfikir Opak Linggar.....	49
Gambar 3. 1 Wilayah Daerah Kabupaten Bandung.....	53
Gambar 3. 2 Kontinum.....	74
 Gambar 4.8 Gambar Baskom.....	127
Gambar 4.9 Gambar Gelas.....	127
Gambar 4.11 Lesung	127
Gambar 4.12 Nyiru	127
Gambar 4.13 Cucutik.....	127
Gambar 4.14 Alas Oven.....	127
Gambar 4.15 Halu.....	128
Gambar 4.16 Kuas.....	128
Gambar 4.17 Centong.....	128
Gambar 4.18 Timbangan.....	128
Gambar 4.19 Panci.....	129
Gambar 4.20 Oven Kompor.....	129
Gambar 4.21 Saringan.....	129
Gambar 4.22 Kompor.....	130
Gambar 4.23 Kompor.....	130
Gambar 4.24 Boboko.....	130
Gambar 4.25 Meja Kecil.....	130
Gambar 4.26 Kaca Persegi.....	130
Gambar 4.27 Proses Pembersihan Beras Ketan.....	131

Septi Esa Putri, 2020

PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA

JAWA BARAT KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG

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

Gambar 4.28 Proses Perendamam Beras.....	131
Gambar 4.29 Ci Mata Ula.....	131
Gambar 4.30 Proses Penjemuran Opak Linggar.....	132
Gambar 4.31 Proses Pembakaran Dengan Kompor.....	132
Gambar 4.32 Mencuci Beras.....	133
Gambar 4.33 Merendam Beras.....	133
Gambar 4.34 Proses Pemasakam.....	133
Gambar 4.35 Proses Pengkusan.....	134
Gambar 4.35 Proses Menumbuk.....	134
Gambar 4.36 Menumbuk.....	134
Gambar 4.37 Cimata Ula.....	134
Gambar 4.38 Pencampuran Ci Mata Ula.....	135
Gambar 4.39 Proses Meratakan Adonan.....	135
Gambar 4.40 Memotomoh Adonan.....	135
Gambar 4.41 Proses Pencetakan.....	136
Gambar 4.42 Mengoleskan Minyak Kelapa.....	136
Gambar 4.43 Menyusun Adonan Opak.....	136
Gambar 4.44 Proses Penjemuran.....	137
Gambar 4.45 Penyunan Adonan.....	137
Gambar 4.46 Proses Pembakaran.....	137
Gambar 4.49 Opak Linggar.....	138
Gambar 4.52 Gambar Rentang Tetenong.....	141
Gambar 4.53 Produk Opak Linggar Keju.....	145
Gambar 4.54 Foto Owner Dan Opak Linggar.....	152
Gambar 4.55 Kemasan Produk Opak Linggar.....	162
Gambar 4.56 Kemasan Opak Linggar.....	162
Gambar 4.57 Gambar Info Grafis Produk Opak	164
Gambar 4.58 Gambar Infografis Opak Linggar.....	164
Gambar 4.59 Gambar Brosur Poduk Opak Linggar.....	165
Gambar 4.60 Kemasan Opak Linggar.....	166

Septi Esa Putri, 2020

PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA

JAWA BARAT KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG

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

DAFTAR PUSTAKA

- Adhimiharja, K. (2005). MAKANAN DALAM KHAZANAH BUDAYA
“Relasi Kausal Antara Makanan dan Nilai Budaya Masyarakat Sunda di Jawa Barat.” Bandung: UPT INKRIK-UNPAD dan DISBUDPAR JAWA BARAT.
- Bruno, L. (2019).. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Cohen, E. (2004). Tourism and Gastronomy. *Annals of Tourism Research*, 31(3), 731–733. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2003.12.014>
- Davidow, M. (2000). The Bottom Line Impact of Organizational Responses to Customer Complaints. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 24(4), 473–490. <https://doi.org/10.1177/109634800002400404>
- Litalien, D., Guay, F., Geoffrion, S., Giguère, C.-É., Fortin, M., Fortin, C., ... Robette, N. (2009). *Bifurcations*, 45(1), 1–19. <https://doi.org/10.7202/1016404ar>
- Pérez Gálvez, J. C., López-Guzmán, T., Buiza, F. C., & Medina-Viruel, M.J. (2017). Gastronomy as an element of attraction in a tourist destination: the case of Lima, Peru. *Journal of Ethnic Foods*, 4(4), 254-261. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.11.002>
- Karmadi, A. (2007). Budaya Lokal Sebagai Warisan Budaya dan Upaya Pelestariannya. *Makalah Disampaikan Pada Dialog* ..., 1-6. Retrieved from http://kebudayaan.kemdikbud.go.id/wp-content/uploads/sites/37/2014/11/Budaya_Lokal.pdf

- Kartajaya, H., & Setiawan, I. (2014). *Wow Marketing*. Gramedia Pustaka Utama.
- Ketaren, Indra. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta: IGA Press.
- Komariah, A., & Satori, D. (2014). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung:Alfabeta.
- Kotler, P. & Armstrong, G. (2003). Dasar-dasar Pemasaran, Jilid 1, Edisi Kesembilan, Jakarta: PT. Indeks Gramedia.
- Krisnadi, A.R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *Proceedings of National Conference Of Creative Industry*,
- Lexy, J. Moleong 2005. *Metode Penelitian Kualitatif, kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Lexy, J. Moleong. 2007. *Metode Penelitian Kualitatif Edisi Refisi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Lexy, J.Moleong. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja , Rosdakarya.
- Martoatmodjo, K. (2016). Pelestarian, Macam Sifat Bahan Pustaka, dan Latar Belakang Sejarahnya. *Pelestarian, Macam Sifat Bahan Pustaka, Dan Latar Belakang Sejarahnya*, 1–39. Retrieved from www.pustaka.ut.ac.id/lib/2016/08/08/pust2137-pelestarian-bahan-pustaka/
- Mudjianto, E S. 2006. Keamanan makanan jajanan tradisional, penerbit buku kompas, jakarta.
- MOHS. (2016).. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.

Septi Esa Putri, 2020

PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA

JAWA BARAT KECAMATAN RANCASEKEK KABUPATEN BANDUNG

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

<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

Moleong, J.L, 2009, metode kualitatif . Bandung : PT.Remaja Rosdakarya Offset.

Pérez Gálvez, J. C., López-Guzmán, T., Buiza, F. C., & Medina-Viruel, M. J. (2017). Gastronomy as an element of attraction in a tourist destination: the case of Lima, Peru. *Journal of Ethnic Foods*. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.11.002>

Perkuliahann, B. A. (2010). *Metodologi penelitian*.

Pujilestari, S., Amelia, julfii restu, & romadhan, muhammad fajri, 2019. (2019). POTENSI WISATA GASTRONOMI HALAL DI WILAYAH PECINAN, PETAK 9, GLODOK JAKARTA. *Jurnal Industri Pariwisata*, 2(1), 28–38. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

Purwanti, Sri 2017, Pelestarian Gepuk Sebagai Warisan Gastronomi Jawa Barat Bandung

Republik Indonesia 2009. UU Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataan, Sekertariat Negara , Jakarta

Republik Indonesia , 203. Peraturan Mentri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia No.PM.53/HM.0011/MPEK/2013 Tentang Standar Usaha Hotel . Sekertariat Negara. Jakarta

Santich , B (2004) *The Study Of Gastronomy And Its Relevance To Hospitality Education And Training International Journal Of Hospitality Management*.22(1).

Sugiyono. 2010. Statistika untuk penelitian. Alfabeta. Bandung

Suswanto, Caria Ningsih, Dewi Tunggarini 2013. *Inventory of Gastronomi in west*

Septi Esa Putri, 2020

PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA

JAWA BARAT KECAMATAN RANCÄEKEK KABUPATEN BANDUNG

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

Java Province As Database For Tourism Development. Bandung

Suswanto, Caria dan D. Tungarini (2013) inventorkan lestarikam manfaatkan dan kembangkan generasi unggulan jawa barat. Di akses 12 Desember 2020

Taqwani, M. D. (2012) . aresserch.upi.edu. *Analisis Kebudayaan Gastronomi Dan Tindak Tutur Dalam Kajian Progmatik Pada Film Ratatouile*

Tungarini, D., & Pridia Rukmini Sari, H. (2017). *Gastronomy Tourism Attraction in Ternate City.* (January 2017). <https://doi.org/10.2991/ictgtd-16.2017.17>

Tungarini, D., Tinggi, S., & Internasional, P. B. (2016). *Introducing Aceh Traditional Culinary As.* 02(1), 303–317.

Tungarini, Dewi dan Amiluhur Soeroso. 2016 *The Indonesian Local Food In Faching Of Multinational Cuisine Pressure.*

Tungarini, Dewi.(2018) Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. Universitas Gajah Mada

Tungarini D., Baiquni, M., & Hrmayani E. (208). Why Do Tourist Visit Bandung City? Empirical Study of Motivational Factors.

Wijayanti Titik, 2012, Marketing plan! Dalam bisnis second edition, Jakarta, PT Elex Media Komputindo

Winandi (dalam Ibrahim 2003 : 66) Stuktur Sosial *Jurnal Industri Pariwisata*, 2(1), 28–38. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

Winarno, F.G 1993, Pangan gizi teknologi dan konsumen. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno. 1994. Sterilisasi Komersial Produk-Produk Pangan, Jakarta: Gramedia

Septi Esa Putri, 2020

PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA

JAWA BARAT KECAMATAN RANCASEKEK KABUPATEN BANDUNG

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

World Tourism Organization. (2012). Global Report On Food Tourism.
Madrid:UNWTO

Wijayanti, Titik. (2012). *Marketing Plan! Dalam bisnis second edition*. Jakarta, PT. Elex Media Komputindo.

Xiaomin, C. (2017). *City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Network Cheng Xiaomin*.

Yoeti, O, A. (1983) *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Angkasa

Septi Esa Putri, 2020

**PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA
JAWA BARAT KECAMATAN RANCÄEKEK KABUPATEN BANDUNG**

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