

**ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL
KUE BALOK SEBAGAI POTENSI WISATA KULINER**
(Studi pada *home industry* Kue Balok Babakan Hj. Djamsinah Cikedal)

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Ujian Sidang Sarjana Pariwisata
Pada Program Studi Manajemen Pemasaran Pariwisata



Oleh
Sekar Fitria Sari
1704607

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PEMASARAN PARIWISATA
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2022**

Sekar Fitria Sari, 2022
*ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL KUE BALOK SEBAGAI POTENSI
WISATA KULINER*

LEMBAR HAK CIPTA
ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL
KUE BALOK SEBAGAI POTENSI WISATA KULINER
(Studi pada *home industry* Kue Balok Babakan Hj. Djamsinah Cikedal)

Oleh
Sekar Fitria Sari
1704607

Sebuah Skripsi yang diajukan untuk memenuhi syarat memperoleh
gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Pemasaran Pariwisata
Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
Universitas Pendidikan Indonesia

© Sekar Fitria Sari, 2022
Universitas Pendidikan Indonesia
Januari 2022

Hak cipta dilindungi Undang-Undang.
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis

LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL
KUE BALOK SEBAGAI POTENSI WISATA KULINER
DI KABUPATEN PANDEGLANG
(Studi pada *home industry* Kue Balok Babakan Hj. Djamsinah Cikedal)**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Gitasiswhara, SE.,Par.,MM

NIP. 19730510 200812 1 002

Pembimbing II



Andreas Suwandi, S.Pd.,M.Pd

NIP. 92019021 9890412 101

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Manajemen Pemasaran Pariwisata



Yeni Yuniawati,S.Pd.,MM

NIP.19810608 200604 2 001

Tanggung Jawab Yuridis
Ada Pada Penulis



Sekar Fitria Sari

NIM. 1704607

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini, saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL KUE BALOK SEBAGAI POTENSI WISATA KULINER” (Studi pada *home industry* Kue Balok Babakan Hj. Djamsinah Cikedal) ini beserta seluruh isinya adalah benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini saya siap menanggung resiko/sanksi apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, 20 Januari 2022

Yang Membuat Pernyataan



Sekar Fitria Sari

NIM. 1704607

ABSTRAK

Analisis Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Kue Balok Sebagai Potensi Wisata Kuliner

Sekar Fitria Sari

1704607

Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan strategi pengembangan makanan tradisional kue balok Hj.Damsinah di wilayah kabupaten Pandeglang. Dengan menggunakan metode studi kasus dan pengolahan data deskriptif kualitatif, peneliti mencoba menggambarkan bagaimana kue balok yang memiliki potensi wisata mengembangkan strategi dalam mempertahankan eksistensinya hingga saat ini sebagai salah satu objek wisata kuliner. Wisata kuliner merupakan salah satu konsep pariwisata yang tengah berkembang diseluruh dunia termasuk Indonesia. Kuliner juga menjadi salah satu unsur penunjang yang sangat penting dalam keberhasilan pariwisata. Pada suatu destinasi, kuliner terutama kuliner lokal bahkan mampu menggambarkan keseluruhan budaya masyarakat pada suatu daerah tertentu. Pengembangan kuliner lokal merupakan salah satu peluang untuk mendorong perkembangan kawaasan tersebut. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh perkembangan *industry* pariwisata, khususnya pada industri kuliner lokal. Tingginya perkembangan *industry* pariwisata memberikan peluang yang sangat besar bagi masyarakatnya. Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis strategi pengembangan yang dilakukan dalam makanan tradisional khususnya pada makanan tradisional Kue Balok Babakan Hj.Djamsinah sebagai potensi wisata kuliner di Kabupaten Pandeglang. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui potensi serta pengembahangan usaha pada bisnis *home industry* Hj. Djamsinah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha kue balok Hj. Damsinah memiliki peluang yang tinggi dalam meningkatkan penjualannya. Namun hasil wawancara dari berbagai informan *home industry* milik Hj.Djamsinah terdapat kelemahan internal yang disebabkan oleh pengelolaan administrasi yang masih minim dan konvensional, sehingga cukup menghambat kinerja industri kue balok Hj. Djamsinah.

Kata Kunci : Strategi Pengembangan, Makanan Tradisional kue Balok Hj. Djamsinah, Potensi Wisata Kuliner.

ABSTRACT

Analysis of Strategies for Development of Traditional Baked Cakes as Potential Culinary Tourism

Sekar Fitria Sari

1704607

This study aims to explain the development strategy of Hj. Damsinah kue balok food in the Pandeglang district. By using case study methods and qualitative descriptive data processing, the researcher tries to describe how kue balok which have tourism potential develop strategies to maintain their existence to date as a culinary tourism object. Culinary tourism is one of the tourism concepts that is developing throughout the world, including Indonesia. Culinary is also a very important support in tourism success. At a destination, culinary especially local cuisine is not even able to describe the whole culture of the people in a particular area. The development of local culinary is one of the opportunities to encourage the development of the area. This research is motivated by the development of the tourism industry, especially in the local culinary industry. The high development of the industry provides enormous opportunities for its people. This study was conducted to analyze the development of strategies carried out in traditional food, especially the traditional food of Hj.Djamsinah kue balok as a potential culinary tourism in Pandeglang Regency. The method used in this research is descriptive qualitative. The purpose of this study is to determine the potential and business development of the home industry business Hj. Djamsina. The results showed that the cake business Hj. Damsinah has a high chance of increasing its sales. However, the results of interviews from various home industry informants belonging to Hj.Djamsinah there are internal weaknesses caused by minimal and conventional management, so the performance of the industry is quite inhibited.

Keywords: Development Strategy, Traditional Food Kue Balok Hj. Djamsinah, Culinary Tourism Potential.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan kesehatan dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu. Shalawat dan salam semoga tercurah kepada Nabi Muhammad SAW beserta keluarganya, sahabatnya, dan umatnya hingga akhir zaman.

Skripsi yang berjudul “Analisis Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Kue Balok Babakan Sebagai Potensi Wisata Kuliner” (Studi Pada *Home Industry* Kue Balok babakan Hj.Djamsinah Cikedal) disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pariwisata di Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia. Skripsi ini diharapkan dapat menambah pemahaman penulis dalam permasalahan yang berkaitan dengan potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner.

Penulis sangat menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini tidaklah sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan adanya kritik dan saran berbagai pihak yang bersifat membangun untuk dijadikan perbaikan dalam penyusunan penelitian di masa yang akan datang. Semoga penelitian ini dapat bermanfaat, khususnya dalam perkembangan industri pariwisata bidang pemasaran serta dunia pendidikan dan penelitian.

Bandung, 20 Januari 2022

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat Rahmat dan Karunia-Nya lah penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, untuk memenuhi salah satu syarat ujian siding sarjana pariwisata pada program studi Manajemen Pemasaran Pariwisata. Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan, dukungan, bantuan serta motivasi dari berbagai pihak. Atas segala kerendahan hati, dengan penuh rasa hormat penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., MA selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Bapak Dr. Agus Mulyana, M.Hum. selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Ibu Yeni Yuniawati, S.Pd., M.M. selaku Ketua Program Studi Manajemen Pemasaran Pariwisata Universitas Pendidikan Indonesia.
4. Bapak Gitasiswhara, SE., Par., MM. selaku Dosen Pembimbing I atas segala kebaikan dalam memberikan bimbingan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
5. Bapak Andreas Suwandi S.Pd.,M.Pd selaku Dosen Pembimbing II atas segala kebaikan dan kesabarannya dalam memberikan bimbingan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
6. Ibu Welsi Damayanti, S.Pd., M.Pd selaku pembimbing akademik yang telah memberikan saran dan motivasi selama menjalani perkuliahan ini.
7. Seluruh pengajar di lingkungan Program Studi Manajemen Pemasaran Pariwisata yaitu, Bapak Taufik Abdullah, SE., Par., MM, Ibu Dewi Pancawati, S.Pd., MM, Ibu Rini Andari, M.M, ibu Dr. Vanessa Gaffar, S.E., Ak.,MBA, dan bapak Rijal Khaerani, M.Stat. Par. yang telah membekali ilmu dan pengetahuan kepada penulis selama mengikuti perkuliahan.
8. Ibu Isti selaku staff di Program Studi Manajemen Pemasaran Pariwisata yang senantiasa membantu penulis dalam urusan administrasi.
9. Keluarga Penulis Orang tua tercinta Ibu Alawiyah, S.Pd (almh), Bapak Dadang Effendi M.Pd, serta saudara penulis Asep Saeful Hanan dan Arum

Puspita Dyah selaku kakak penulis yang selalu memberikan dukungan, tiada hentinya memberikan kasih sayang, mencintai dan memberikan semangat serta tak hentinya mendoakan, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

10. Bapak Muhammad Nur selaku penerus dari usaha *home industry* Kue Balok Babakan Hj.Djamsinah yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan pengalaman serta informasi yang membantu penulis untuk menyelesaikan penelitian.
11. Bapak H. Jayanudi S.Sos., M.M selaku kepala seksi pengelolaan data pariwisata Dinas Pariwisata Kabupaten Pandeglang yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan pengalaman serta informasi yang membantu penulis untuk menyelesaikan penelitian.
12. Saudara Apip Wahyudin yang selalu siap memberikan waktu, tenaga serta *support* yang tiada henti sehingga penulis mampu menyelesaikan penelitian sampai titik terakhir.
13. Kakak a Febra dan teh Rina yang selalu memberikan motivasi, semangat, serta selalu memberikan wejangan sehingga penelitian ini bisa terselesaikan.
14. Saudari Iis Husnul dan bang Hazmi Ramadhan yang selalu menjadi inspirasi penulis untuk selalu bersyukur dan memiliki keyakinan bisa menyelesaikan penelitian.
15. Sahabat perkuliahanku Winda Ningsih, Rizka Yulianti Azijah, Wahyu Purwanti, Alya Riska Hasnia, Iha Zakyiah, Isnaini Nurul Islami dan Santi Yulia yang selama perkuliahan menemani penulis menghibur serta memberikan semangat hingga penelitian selesai.
16. Teman-teman MPP angkatan 2017 yang membersamai penulis selama 4 tahun perkuliahan yang saling memberikan semangat dan do'a.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa senantiasa memberikan balasan dan pahala yang setimpal serta Rahmat-Nya atas segala kebaikan, doa dan perbuatannya, Aamiin.

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------|
| LEMBAR HAK CIPTA..... | i |
| LEMBAR PENGESAHAN | ii |
| LEMBAR PERNYATAAN | iii |
| ABSTRAK | iv |
| ABSTRACT | v |
| KATA PENGANTAR..... | vi |
| UCAPAN TERIMAKASIH..... | vii |
| DAFTAR ISI..... | ix |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR..... | xii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1. Latar Belakang Penelitian | 1 |
| 1.2. Rumusan Masalah | 7 |
| 1.3. Tujuan Penelitian..... | 7 |
| 1.4. Kegunaan Penelitian..... | 7 |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN | 9 |
| 2.1 Kajian Pustaka | 9 |
| 2.1.1 Konsep Makanan Tradisional | 9 |
| 2.1.2 Definisi Wisata Kuliner..... | 10 |
| 2.1.3 Konsep Strategi | 13 |
| 2.1.4 Kuliner Kue Balok Jajanan Khas di Kabupaten Pandeglang | 17 |
| 2.2. Penelitian Terdahulu..... | 18 |
| 2.3 Kerangka Pemikiran | 21 |
| BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN | 24 |
| 3.1 Desain Penelitian | 24 |
| 3.2 Waktu dan Lokasi Penelitian..... | 25 |
| 3.3 Partisipan Penelitian | 25 |
| 3.4 Subjek Penelitian | 27 |
| 3.5 Jenis dan Sumber Data | 27 |
| 3.6 Teknik Pengumpulan Data | 28 |
| 3.7 Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data | 29 |
| 3.8 Teknik Analisis Data | 31 |

| | |
|--|-----------|
| 3.8.1 Analisis SWOT | 31 |
| 3.8.2 Diagram SWOT | 36 |
| BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN | 38 |
| 4.1 Gambaran Umum Bisnis Kuliner Kue Balok Hj.Djamsinah | 38 |
| 4.1.1. Profil Owner | 38 |
| 4.1.2. Sejarah Singkat Berdirinya Toko <i>Home Industry</i> Kue Balok Babakan | 39 |
| 4.2 Hasil Penelitian..... | 40 |
| 4.2.1 Potensi Makanan Tradisional Kue Balok Babakan Hj.Djamsinah Sebagai Wisata Kuliner | 40 |
| 4.3 Analisis Strategi Warung Kue Balok Babakan Hj.Djamsinah Cikedal..... | 47 |
| 4.3.1 Analisis SWOT | 52 |
| 4.3.2 Diagram SWOT | 58 |
| 4.4 Pembahasan Penelitian | 61 |
| 4.4.1 Potensi Makanan Tradisional Kue Balok Babakan Hj.Djamsinah Sebagai Wisata Kuliner | 61 |
| 4.4.2 Analisis Strategi Pengembangan Usaha Warung Kue Balok Babakan Hj Djamsinah | 64 |
| BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI | 67 |
| 5.1 Simpulan..... | 67 |
| 5.2 Implikasi..... | 68 |
| 5.3 Saran..... | 69 |
| DAFTAR PUSTAKA | 70 |
| LAMPIRAN..... | 75 |

DAFTAR TABEL

| | | |
|-----------|--|----|
| Tabel 1.1 | 10 Provinsi dengan Tingkat Kependudukan Terbanyak Se-Indonesia.. | 3 |
| Tabel 1.2 | Macam-Macam Makanan Tradisional di Kabupaten Pandeglang | 3 |
| Tabel 2.1 | Definisi Wisata Kuliner Menurut Para Ahli | 12 |
| Tabel 2.2 | Penelitian Terdahulu | 17 |
| Tabel 3.1 | Jenis dan Sumber Data | 26 |
| Tabel 3.2 | Internal Factors Analysis Strategy (IFAS)..... | 30 |
| Tabel 3.3 | Skor Kriteria Bobot dan Rating | 30 |
| Tabel 3.4 | External Factors Analysis Strategy (EFAS) | 33 |
| Tabel 3.5 | Skor Kriteria Bobot dan Rating | 33 |
| Tabel 4.1 | Faktor Internal Warung Kue Balok Babakan Hj.Djamsinah Cikedal.. | 50 |
| Tabel 4.2 | Matriks IFAS (<i>Internal Factors Analysis Summary</i>)..... | 53 |
| Tabel 4.3 | Faktor Eksternal Warung Kue Balok Babakan Hj.Djamsinah Cikedal | 53 |
| Tabel 4.4 | Matriks EFAS (<i>External Factors Analysis Summary</i>)..... | 54 |
| Tabel 4.5 | Perbandingan Skor Internal dan Eksternal Warung Kue Balok Babakan Hj. Djamsinah | 56 |
| Tabel 4.6 | Matriks SO pada Warung Kue Balok Babakan Hj. Djamsinah Cikedal | 54 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|---------------|
| Gambar 1.1. Kue Balok Babakan Hj. Djamsinah Babakan Cikedal..... | Error! |
| Bookmark not defined. | |
| Gambar 2.1. Kaitan Antara Tradisi dan Modernitas dalam Pengembangan Warisan | 10 |
| Gambar 2.2. Kerangka Berfikir Analisis Makanan Tradisional Kue Balok Babakan Hj.Djamsinah Sebagai Potensi Wisata Kuliner..... | 21 |
| Gambar 3.1. Bentuk Matriks SWOT..... | 33 |
| Gambar 3.2. Diagram Anaisis SWOT..... | 34 |
| Gambar 4.1. Pemilik <i>home industry</i> Kue Balok Babakan (Ibu Hj.Djamsinah) ... | 36 |
| Gambar 4.2. Diagram Analisis SWOT | 56 |

DAFTAR PUSTAKA

- Agriansya, V., Saputra, D., Christiawan, O., & Nugroho, S. P. (2021). *Analisis makanan tradisional gudeg sebagai daya tarik wisata kuliner di yogyakarta*. 1(1), 14–25. <http://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle/article/view/4671>
- Ahmad, M., & Nasution, D. P. (2018). Analisis Kualitatif Kemampuan Komunikasi Matematis Siswa Yang Diberi Pembelajaran Matematika Realistik. *Jurnal Gantang*, 3(2), 83–95. <https://doi.org/10.31629/jg.v3i2.471>
- Ahmad, M. Y., & Mohammad, S. U. (2020). Tingkat Kepuasan Konsumen Beras Pandanwangi Berdasarkan Bentuk, Originalitas, Merek dan HARGA Beras (Studi Kasus di Wilayah Pemasaran Beras Pandanwangi di Kabupaten Cianjur). *AGRITA (AGri)*, 1(2), 103. <https://doi.org/10.35194/agri.v1i2.812>
- Akbari, T., & Khadijah, A. (2020). *Sosialisasi Business Model Canvass untuk Pengembangan Usaha Emping Melinjo di Desa Tegalwangi , Kecamatan Menes , Kabupaten Pandeglang*. 5(2), 384–389.
- Alif Hartati, Triastuti Wuryandari, Y. W. (2013). *Analisis Variasi Dua faktor Dalam Rancangan Pengamatan Berulang (Repeated Measures)*. 2, 279–288.
- Amalia, A., Hidayat, W., & Budiarmo, A. (2018). Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pada UKM Batik. *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*, 1, 1–12.
- Arlita Aristianingsih Jufra. (2020). Studi Pemulihan dan Pengembangan Ekonomi Kreatif Sub-Sektor Kuliner Pasca Pandemi (COVID-19) dalam Menunjang Pertumbuhan Ekonomi di Provinsi Sulawesi Tenggara. *Mega Aktiva : Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 9(2), 116–131. <https://doi.org/10.47353/bj.v2i1.71>
- Bhuiyan, A. K. M. I., Sakib, N., Pakpour, A. H., Griffiths, M. D., & Mamun, M. A. (2021). *COVID-19-Related Suicides in Bangladesh Due to Lockdown and Economic Factors : Case Study Evidence from Media Reports*. 2110–2115.
- Boamah, F. A., Danso, N. A. A., & Nutakor, J. A. (2020). Customer Perception and Satisfaction Towards Service Providers. *Journal of Marketing and Consumer Research*, 71, 30–37. <https://doi.org/10.7176/JMCR/71-05>
- Cresswell, S. L., & Eklund, R. C. (2007). Athlete burnout: A longitudinal qualitative study. *Sport Psychologist*. <https://doi.org/10.1123/tsp.21.1.1>

- Elsa, Dian Febriyani, I. H. (2021). *Analisis Faktor-Faktor Dalam Mengembangkan Pariwisata Halal di Banten*. 22(1), 13–22.
- Erlangga, H., Pasundan, U., Barat, J., Pamulang, U., Selatan, T., Suryakencana, U., & Barat, J. (2019). *Pengaruh Keegiatan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada PT. Modise Busana Sejati di Bandung*. 1(4), 300–308.
- Faisol, M., ABDIRAJA, & Andini, I. (2019). *Pemberdayaan UMKM dan Mentoring Teknologi Produk Olahan Nanas di Desa Babadan Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri*. 2(2), 1–5. <http://megaaktiva.umkendari.ac.id/index.php/Jurnal/article/view/121>
- Gumilang, G. S. (2016). *Metode Penelitian Kualitatif dalam Bidang Bimbingan dan Konseling*. 2(2). <http://ejournal.stkipmpringsewu-lpg.ac.id/index.php/fokus/a>
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (n.d.). *Potensi Makanan Tradisional Jogja Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner*.
- Hern, R., & Romero, V. N. (2016). *The Study Of Gastronomic Tourism In Cordoba And The Association Of The Cuisine An Econometric Analysis Genoveva Millan Va zquez de la Torre*. 22(2), 173–191.
- Hidayat, T. (2019). *Pembahasan studi kasus sebagai bagian metodologi penelitian*. August.
- Hippy, M., Taha, S. R., & Sayuti, M. (2019). *Tingkat Kesukaan Tiliaya (Makanan Tradisional Gorontalo) Yang Menggunakan Jenis Telur*. 1(2).
- Huda, K. N., Uddin, M. J., & Haque, A. E. (2020). *Panorama of Bangladeshi Culinary Tourism : Prospect and Challenges*. 1(1), 23–34.
- Husna, S., Subiyanto, S., & ah, H. (2016). *Penggunaan Parameter Orientasi Eksternal (Eo) Untuk Optimalisasi Digital Triangulasi Fotogrametri Untuk Keperluan Ortofoto*. *Jurnal Geodesi Undip*, 5(4), 178–187.
- Ilham, M. Zaenul Muttaqin, Usman Idris, M. S. D. S. (2020). *Kondisi Pengusaha Muda Indonesia Di Tengah Pandemi Covid-19 (Work From Home Dan Strategi Survive)*. *Civic-Culture: Jurnal Ilmu Pendidikan PKn Dan Sosial Budaya*, 4(1 (Special Issue)), 59–68.
- Indra, F. (2019). *Potensi Wisata Kuliner Kota Serang Banten (studi kasus pada Sate bandeng Ibu Aliyah)*. 1–12.
- Intan Nopitasari, Intan Oktaviani, I. N. (2017). *Aplikasi Resep Makanan Tradisional Menggunakan Mobile Apps*. 3.

- Jusoh, H. (2019). *Pasar Seni sebagai Manifestasi Ekonomi Pengalaman Warisan Budaya*. 3(2), 1–12.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15e ed.). Pearson.
- Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. R. (2018). *Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang*. 9(1).
- Lestari, T. W. P. B. (2017). *Ibm Pendampingan usaha Krupuk Rumahan Di Desa Kembang Kecamatan Pacitan*. 2, 20–25.
- Liansari, G. P., Novirani, D., & Subagja, R. N. (2016). *Rancangan Blueprint Alat Cetak Kue Balok yang Ergonomis dengan Metode Ergonomic Function Deployment (EFD)*. 106–117.
- Masduki, A. (2012). *Traditional Food in Regency of Ciamis*.
- Mcdonald, S. M. (2011). Perception : A Concept Analysis. *International Journal of Nursing Terminologies and Classifications*, 1–8. <https://doi.org/10.1111/j.1744-618X.2011.01198.x>
- Muliani, L. (2019). *Potensi bubur ase sebagai daya tarik wisata kuliner jakarta*. 1(1), 50–56.
- Nariani, N. K. (2013). *Pemasaran Makanan Lokal Sebagai Produk Daya tarik Wisata Kuliner Di Kawasan Wisata tanah Lot*. 112–116.
- Nicoletti, S., Di-clemente, E., & Fruet-cardozo, J. V. (2019). *Motivations of the Culinary Tourist in the City of Trapani, Italy*. 1–11.
- Novirani, D., Adiando, H., Giovani, F., Industri, J. T., & Industri, F. T. (2019). Improving the Ergonomic Construction of Kue balok Baking Equipment Fueled by Liquefied Petroleum. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 505(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/505/1/012032>
- Nugraha, S. A., Sudiatmi, T., & Suswandari, M. (2020). Analisis Potensi Wisata Kuliner Ikan Bakar Sebagai Daya Tarik Wisata Di Pantai Blimbingsari Bayuwangi. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(3), 266–267.
- Nursanty, E., Darmawan, D., & Widiantara, I. W. A. (2022). *Pelatihan E-commerce dan Pemulihan Ekonomi Nasional : Pengembangan Industri Kreatif Produk Unggulan Kota Tasikmalaya*. 2(1), 57–62.
- Pradipta, M. P. Y., & Sekolah. (2021). *Potensi Wisata Kuliner Kota Surakarta*. 17(1).
- Prayogi, D. (2017). *Pengembangan potensi wisata kuliner kota malang berbasis*

sumber daya lokal. 2(01), 1–13.

- Prihatsanti, U., & Hendriani, W. (2018). *Menggunakan Studi Kasus sebagai Metode Ilmiah dalam Psikologi*. 26(2), 126–136. <https://doi.org/10.22146/buletinpsikologi.38895>
- Putra, D. G. N., Riyas, A., Supela, Budianto, M. F., Adyputra, P., Fahmi, R. N., & Budiasih, Y. (2018). *Efektifitas Produk Industri Rumahan Dodol Betawi Di Pondok aren Tangerang Selatan*. 1(1), 16–20.
- Rossadi, L. N., & Widayati, E. (2018). Pengaruh Aksesibilitas, Amenitas, Dan Atraksi Wisata Terhadap Minat Kunjungan Wisatawan Ke Wahana Air Balong Waterpark Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. *Journal of Tourism and Economic*, 1(2), 109–116. <https://doi.org/10.36594/jtec.v1i2.27>
- Setiyanto, P. W., Fotografi, D. J., Seni, F., Rekam, M., Andong, B., & Musiran, M. (2017). *Foto Dokumenter Bengkel Andong Mbah Musiran : Penerapan Dan Tinjauan Metode EDFAT*. 13(1).
- Somantri, G. R. (2005). *Memahami Metode Kualitatif*. 9(2), 57–65.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi dan R&D). In *Metodelogi Penelitian*.
- Suhandi, Hanafiah, H., & Harsono, P. (2020). *Strategi Pemasaran Makanan Tradisional keripik Talas Beneng Dengan Penerapan marketing Mix Untuk Meningkatkan Penjualan*. 10(Oktober 2019).
- Suja, I Wayan, I. B. N. S. (2019). *Pelatihan Pembuatan Masakan Vegetarian*. 8(1), 6–12.
- Sujarweni, W. (2014). *Metodologi Penelitian: Lengkap, praktis, dan Mudah Dipahami*. PT.Pustaka Baru.
- Susihono, W. (2012). *Penilaian Teknologi untuk Menentukan Posisi Industri Pesaing*. VII(6).
- Suteja, Wayan, S. W. (2019). Strategi Pengembangan Potensi Kuliner Lokal Dalam Menunjang Kegiatan Pariwisata Di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika Kabupaten Lombok Tengah. *Сахарный Диабет*, 22(4), 2035–2042.
- Syahidan, M. I., Herbowo, A. B., & Wulandari, S. (2015). Peningkatan Kualitas Layanan Berdasarkan Analisis Kebutuhan Pelanggan Pospay Kota Bandung Menggunakan Servqual, Model Kano, dan Teknik Triangulasi. *Jurnal Rekayasa Sistem & Industri (JRSI)*, 2(01), 60–64.

- Syamshabrina, A., & Ariastita, P. G. (2017). Preferensi Pemerintah dan Badan Usaha dalam Pengembangan Lyn sebagai Angkutan Umum Feeder Di Surabaya Melalui Skema Kerjasama Pemerintah dan Badan Usaha (Studi Kasus : Angkutan Lyn Rute S dan Rute G Surabaya). *Jurnal Teknik ITS*, 6(2), 2–4. <https://doi.org/10.12962/j23373539.v6i2.25846>
- Syarifuddin, D., M. Noor, C., & Rohendi, A. (2017). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata. *Abdimas*, 1(1), 4–8.
- Taufik Aris Saputra, Aang Kunaifi, S. A. (2021). *Diversifikasi Prodk Pendekatan Islamic Ethic Dalam meningkatkan Omset Bisnis Retail*. 7, 1–16.
- Telaumbauna, D. (2020). Tinjauan Yuridis Penetapan Kedaruratan Kesehatan Masyarakat Akibat Covid-19. *Jurnal Education and Development*, 8(2), 30–36.
- Tjut, U., & Dhien, N. (2020). *Sistem Manajemen Strategi Dalam Pengukuran Kinerja*. 4(1), 1–14.
- Torrentira, M. C. , J. (2020). Online Data Collection As Adaptation in Conducting Quantitative and Qualitative Research During the Covid-19 Pandemic. *European Journal of Education Studies*, 7(11), 78–87. <https://doi.org/10.46827/ejes.v7i11.3336>
- Utomo, S. H., Qurrata, V. A., Purnamasari, V., Seprillina, L., Malang, U. N., Pembangunan, E., Ekonomi, F., Malang, U. N., Sosial, M., & Penjualan, O. (2019). *Peningkatan Omset Penjualan Melalui Media Sosial Pada Usaha Kecil Menengah Alas Kaki Berbahan Kulit*. 2(1).
- Vaidyanathan, R., Kalishwaralal, K., Gopalram, S., & Gurunathan, S. (2010). Hubungan Personal Higiene dan FAsilitaas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli PAdA MAkanan Di Rumah Makan Padang Kota Manado dan Kota Bitung. *Biotechnology Advances*, 28(6), 940. <https://doi.org/10.1016/j.biotechadv.2010.08.010>
- Widowati, D. (2020). Promosi Wisata Kuliner Khas Banten Di Media Online Sebagai Pendukung Pariwisata Banten. *Jurnal Industri Pariwisata*, 3(1), 1–10. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v3i1.40>
- Wulandari, A. (2013). *Pengaruh Orientasi Pelanggan Orientasi Pesaing Dan Inovasi Produk Terhadap Kinerja*. 1(2).
- Wulandari, T. (2014). *Pengaruh Ketidakpuasan Konsumen, Kebutuhan mencari Variasi Produk Dan Iklan Produk Pesaing Terhadap Perpindahan Merek (Studi pada Pengguna Handphone di Kabupaten Purworejo)*.