

**UPAYA PELESTARIAN GASTRONOMI LOKAL
POTENSIAL KHAS KARAWANG**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering



Oleh

Asharia Maulida Choirun Nisa

NIM 1807816

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

2022

LEMBAR PENGESAHAN
UPAYA PELESTARIAN GASTRONOMI LOKAL
POTENSIAL KHAS KARAWANG

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Caria Ningsih, M.Si., Ph.D
NIP. 19800131.200812.2.002

Pembimbing II



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

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 **“Upaya Pelestarian Gastronomi Lokal Potensial Khas Karawang”** ini beserta isinya adalah sepenuhnya 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 risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Karawang, 14 Juli 2022

Pembuat Pernyataan

Asharia Maulida Choirun Nisa

1807816

LEMBAR HAK CIPTA
UPAYA PELESTARIAN GASTRONOMI LOKAL
POTENSIAL KHAS KARAWANG

Oleh:

Asharia Maulida Choirun Nisa

1807816

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

© **Asharia Maulida Choirun Nisa**
Universitas Pendidikan Indonesia
2022

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang,
difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin peneliti.

PRAKATA

Puji dan syukur peneliti ucapkan kepada kehadiran Allah Swt. yang mana berkat rahmat dan karunia-Nya peneliti diberi kesehatan lahir batin serta senantiasa melindungi, membimbing, mempermudah, dan menyertai langkah peneliti dalam segala proses penyusunan skripsi ini. Tidak lupa juga sholawat serta salam, selalu tercurah limpahkan kepada baginda besar Nabi Muhammad saw., sahabat-sahabatnya, tabi'in serta para umatnya.

Selama proses penelitian skripsi yang berjudul “Upaya Pelestarian Gastronomi Lokal Potensial Khas Karawang” ini peneliti menemukan berbagai hambatan. Namun berkat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak, akhirnya peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Peneliti menyadari masih terhitungnya kekurangan dalam penelitian skripsi ini dikarenakan keterbatasan pengetahuan dan pengalaman. Oleh sebab itu, peneliti mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun. Peneliti berharap bahwa skripsi ini akan memberikan manfaat untuk pihak-pihak yang berkepentingan serta menjadi langkah awal peneliti untuk melanjutkan tahap selanjutnya.

Karawang, 14 Juli 2022

Asharia Maulida Choirun Nisa
1807816

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan kali ini peneliti menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah membantu peneliti dalam menyusun skripsi ini, yaitu kepada:

1. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., M.A selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Prof. Dr. Agus Mulyana, M.Hum. selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S., M.M.Par selaku ketua Prodi Manajemen Industri Katering serta selaku dosen pembimbing dua yang telah meluangkan waktu dan membagikan ilmu, arahan serta dukungan semangat dalam penyusunan skripsi.
4. Caria Ningsih, M.Si., Ph.D selaku dosen pembimbing satu yang telah meluangkan waktu dan membagikan ilmu, arahan serta dukungan semangat dalam penyusunan skripsi.
5. Seluruh dosen mata kuliah Program Studi Manajemen Industri Katering dan jajarannya yang telah memberikan pengalaman, waktu, dan ilmunya kepada peneliti selama perkuliahan.
6. Bapak Mahmud Kamaluddin dan Ibu Neneng Sri Mulyani selaku orang tua peneliti yang selalu mendoakan serta memberi dukungan baik moral dan material kepada peneliti.
7. M Aslam Alazhari selaku adik peneliti yang selalu memberi dukungan semangat kepada peneliti.
8. Seluruh narasumber baik dari para produsen, pemerintah, pakar, serta para responden wisatawan dan masyarakat yang telah meluangkan waktunya untuk menjadi narasumber pada penelitian.
9. Chelsea Shafira dan Anasya Azizah selaku sahabat peneliti yang selalu menemani jajan dan memberi dukungan semangat kepada peneliti.

10. Ifat Nasution selaku teman seperjuangan kuliah, berkeluh kesah serta saling membantu dan memberi dukungan dalam penyusunan skripsi.
11. ASTRO selaku *boygrup* Korea yang selalu mengisi hari-hari peneliti dengan karya serta prestasinya ketika peneliti sedang bosan dan lelah.
12. Para *author anime, manga, manhwa*, dan *manhua* yang selalu mengisi hari-hari peneliti dengan cerita serta karyanya ketika peneliti sedang bosan dan lelah.
13. Kakak tingkat Manajemen Industri Katering yang telah membantu peneliti dalam memberikan informasi mengenai skripsi.
14. Seluruh teman seperjuangan Manajemen Industri Katering angkatan 2018 yang memberikan cerita dan kenangan selama perkuliahan.
15. Seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu, mendoakan, dan memberikan dukungan serta semangat kepada peneliti dalam kelancaran penyusunan skripsi.
16. *Last but not least*, Asharia Maulida Choirun Nisa selaku diri saya sendiri yang tidak menyerah dan terus berusaha dengan baik untuk menyelesaikan pendidikan di Manajemen Industri Katering, dari semester satu hingga semester delapan, dari masa orientasi hingga sidang skripsi.

Asharia Maulida Choirun Nisa

1807816

ASHARIA MAULIDA CHOIRUN NISA. 1807816. “UPAYA PELESTARIAN GASTRONOMI LOKAL POTENSIAL KHAS KARAWANG”.

ABSTRAK

Karawang merupakan salah satu kabupaten yang berada di Jawa Barat. Tak hanya terkenal sebagai kota sejarah dan kota industri, Karawang juga hingga saat ini terus melakukan pengembangan dalam bidang pariwisata. Tujuan dari penelitian ini adalah melakukan dokumen tertulis mengenai (1) identifikasi produk lokal khas Karawang, (2) bagaimana komponen gastronomi pada produk gastronomi lokal potensial tersebut, (3) bagaimana potensi produk gastronomi lokal potensial tersebut, hingga (4) upaya pelestarian terhadap produk gastronomi lokal potensial khas Karawang. Desain penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif kualitatif melalui pengumpulan data berupa wawancara, observasi, kuesioner, studi dokumentasi, dan studi literatur. Hasil dari penelitian ini adalah terdapat beberapa produk lokal yang berasal dari Karawang, salah satu produk potensialnya adalah Bolu Kijing. Bolu Kijing dipastikan sudah ada sejak tahun 1980, dinamakan Bolu Kijing lantaran bentuknya yang menyerupai kijing atau kerang hijau. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Bolu Kijing adalah telur bebek, terigu, dan gula. Alat yang digunakan dalam pembuatan Bolu Kijing masih menggunakan alat tradisional. Dukungan dari pemangku kepentingan gastronomi diperlukan dalam pelestarian dan pengembangan Bolu Kijing sehingga dapat menarik wisatawan untuk menjadikan Bolu Kijing sebagai salah satu destinasi wisata gastronomi di Karawang.

Kata kunci: Gastronomi; Bolu Kijing; Pelestarian; Karawang.

ASHARIA MAULIDA CHOIRUN NISA. 1807816. “PRESERVATION OF LOCAL GASTRONOMY POTENTIAL OF KARAWANG”.

ABSTRACT

Karawang is one of the districts in West Java. Not only famous as a historical city and industrial city, Karawang also continues to develop in the tourism sector. The purpose of this research is to do a written document regarding (1) identification of local products typical of Karawang, (2) how the gastronomic components of these potential local gastronomic product are, (3) how the potential of these potential local gastronomic product, to (4) efforts to preserve local gastronomic product potential typical of Karawang. The research design used is a qualitative method with a qualitative descriptive approach through data collection in the form of interviews, observations, questionnaires, documentation studies, and literature studies. The result of this research is that there are several local products originating from Karawang, one of the potential products is Bolu Kijing. Bolu Kijing has certainly been around since 1980, called Bolu Kijing because of its shape that resembles a green mussel. The ingredients used in making Bolu Kijing are duck eggs, flour, and sugar. The tools used in making Bolu Kijing still use traditional tools. Support from gastronomic stakeholders is needed in the preservation and development of Bolu Kijing so that it can attract tourists to make Bolu Kijing as one of the gastronomic tourist destinations in Karawang.

Keywords: Gastronomy; Bolu Kijing; Preservation; Karawang.

DAFTAR ISI

PRAKATA	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Kajian Pustaka.....	7
2.1.1 Pariwisata.....	7
2.1.1.1 Definisi Pariwisata.....	7
2.1.1.2 Jenis-Jenis Wisata.....	7
2.1.2 Wisata Gastronomi	9
2.1.2.1 Gastronomi	10
2.1.3 Makanan Tradisional	12
2.1.4 Makanan Lokal	13
2.1.5 <i>Foodscape</i>	14
2.1.6 Salapan Cinyusu/ <i>Nona Helix</i>	15
2.1.7 Pelestarian.....	17
2.1.8 Paket Wisata Gastronomi	18
2.2 Penelitian Terdahulu	21
2.3 Kerangka Pemikiran	27
BAB 3 METODE PENELITIAN	29

3.1 Desain Penelitian	29
3.2 Partisipan dan Tempat Penelitian	29
3.2.1 Partisipan	29
3.2.2 Tempat Penelitian.....	31
3.3 Operasional Variabel	31
3.4 Pengumpulan Data.....	33
3.4.1 Wawancara.....	34
3.4.2 Observasi	34
3.4.3 Studi Dokumentasi	35
3.4.4 Kuesioner	35
3.4.5 Studi Literatur	35
3.5 Instrumen Penelitian	36
3.6 Uji Keabsahan Data.....	36
3.6.1 Triangulasi	36
3.6.2 <i>Member Check</i>	37
3.7 Analisis Data	37
3.7.1 Reduksi Data (<i>Data Reduction</i>)	37
3.7.2 Penyajian Data (<i>Data Display</i>)	37
3.7.3 Kesimpulan Verifikasi Gambar (<i>Conclusion Drawing Verification</i>).....	38
BAB 4 TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	39
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	39
4.1.1 Sejarah Kabupaten Karawang	39
4.1.2 Kondisi Wilayah Kabupaten Karawang	42
4.1.3 Destinasi Wisata Unggulan Kabupaten Karawang	44
4.2 Pelaksanaan Penelitian.....	48
4.3 Temuan dan Bahasan.....	50
4.3.1 Produk Lokal Khas Karawang	50
4.3.2 Komponen Gastronomi Produk Gastronomi Lokal Potensial Khas Karawang.....	54
4.3.2.1 Bolu Kijing.....	54

4.3.3 Potensi Gastronomi Lokal Potensial Khas Karawang.....	80
4.3.3.1 Bolu Kijing.....	80
4.3.4 Upaya Pelestarian Gastronomi Lokal Potensial Khas Karawang	89
4.3.4.1 Bolu Kijing.....	89
4.3.4.2 Paket Wisata Gastronomi Bolu Kijing.....	116
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN	122
5.1 Simpulan	122
5.2 Saran	123
DAFTAR PUSTAKA.....	125

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Hasil Kuisisioner Prapenelitian.....	4
Gambar 2. 1 Komponen Gastronomi	11
Gambar 2. 2 Model Salapan Cinyusu/ <i>Nona Helix</i>	16
Gambar 2. 3 Kerangka Pemikiran	28
Gambar 3. 1 Triangulasi Teknik Pengumpulan Data	36
Gambar 4. 1 Peta Kabupaten Karawang	42
Gambar 4. 2 <i>Green Canyon</i>	44
Gambar 4. 3 Pantai Sedari.....	44
Gambar 4. 4 Tugu Proklamasi Rengasdengklok	45
Gambar 4. 5 Makam Syekh Quro	45
Gambar 4. 6 Pantai Tanjung Baru	46
Gambar 4. 7 Pantai Tanjung Pakis	46
Gambar 4. 8 Candi Jiwa.....	47
Gambar 4. 9 Kampung Budaya	47
Gambar 4. 10 Curug Cigentis.....	48
Gambar 4. 11 Monumen Rawa Gede.....	48
Gambar 4. 12 Bolu Kijing.....	51
Gambar 4. 13 Surabi Hijau.....	52
Gambar 4. 14 Semprong Kerucut	52
Gambar 4. 15 Bontot.....	52
Gambar 4. 16 Kue Gonjing	52
Gambar 4. 17 Rengginang Ketan.....	53
Gambar 4. 18 Pindang Cicinde.....	53
Gambar 4. 19 Mi Kristal	53
Gambar 4. 20 Pangadukan Adonan	56
Gambar 4. 21 Kompom dan Paso.....	56
Gambar 4. 22 Campuran Adonan dan Terigu	56
Gambar 4. 23 Mengoles Minyak pada Paso.....	56

Gambar 4. 24 Cetakan berisi Adonan	57
Gambar 4. 25 Cetakan berisi Adonan dan Selai	57
Gambar 4. 26 Bolu Kijing yang sudah diangkat	57
Gambar 4. 27 Bolu Kijing yang dikemas	57
Gambar 4. 28 Bolu Kijing Ciamis	71
Gambar 4. 29 Bolu Bhoi Aceh	71
Gambar 4. 30 Bolu Kampung Medan	71
Gambar 4. 31 Bolu Klemben Banyuwangi	71
Gambar 4. 32 Bolu Cukil Temanggung	71
Gambar 4. 33 Alat Tradisional Pembuatan Bolu Kijing	77
Gambar 4. 34 Alat Pengaduk Adonan Bolu Kijing	78
Gambar 4. 35 Infografis Bolu Kijing	120
Gambar 4. 36 Brosur Paket Wisata Gastronomi Bolu Kijing	121

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Indonesia 5 Tahun Terakhir	1
Tabel 1. 2 Jumlah Kunjungan Wisatawan Karawang Tahun 2017 - 2020.....	3
Tabel 2. 1 <i>Rundown</i> Wisata Gastronomi Dodol Moyog	19
Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu.....	21
Tabel 3. 1 Subjek Penelitian.....	30
Tabel 3. 2 Operasional Instrumen Penelitian	31
Tabel 4. 1 Pelaksanaan Penelitian	49
Tabel 4. 2 Data Temuan Produk Lokal Khas Karawang	50
Tabel 4. 3 Produk Lokal Khas Karawang	51
Tabel 4. 4 Data Temuan Komponen Gastronomi Masak memasak	54
Tabel 4. 5 Langkah Pembuatan Bolu Kijing	56
Tabel 4. 6 Data Temuan Komponen Gastronomi Bahan Baku	58
Tabel 4. 7 Data Temuan Komponen Gastronomi Mencicipi	59
Tabel 4. 8 Data Temuan Komponen Gastronomi Menghidangkan.....	63
Tabel 4. 9 Data Temuan Komponen Gastronomi Mempelajari, Meneliti, dan Menulis Makanan	65
Tabel 4. 10 Data Temuan Komponen Gastronomi Pengalaman Unik	66
Tabel 4. 11 Perbedaan kue lain dengan Bolu Kijing	71
Tabel 4. 12 Data Temuan Komponen Gastronomi Pengetahuan Gizi.....	72
Tabel 4. 13 Kandungan Gizi Bolu Kijing	73
Tabel 4. 14 Data Temuan Komponen Gastronomi Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial.....	73
Tabel 4. 15 Data Temuan Komponen Gastronomi Etika dan Etiket	78
Tabel 4. 16 Data Temuan Potensi Gastronomi Lokal Potensial Bolu Kijing	81
Tabel 4. 17 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 1	88
Tabel 4. 18 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 2.....	88
Tabel 4. 19 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 3.....	89
Tabel 4. 20 Data Temuan Upaya Pelestarian Produsen	90

Tabel 4. 21 Data Temuan Upaya Pelestarian Pekerja.....	91
Tabel 4. 22 Data Temuan Upaya Pelestarian Pemerintah Daerah.....	93
Tabel 4. 23 Data Temuan Upaya Pelestarian Pemasok	97
Tabel 4. 24 Data Temuan Upaya Pelestarian Ahli/Pakar.....	98
Tabel 4. 25 Data Temuan Upaya Pelestarian Pemerhati.....	100
Tabel 4. 26 Data Temuan Upaya Pelestarian Penikmat.....	102
Tabel 4. 27 Data Temuan Upaya Pelestarian Lembaga Swadaya Masyarakat	104
Tabel 4. 28 Data Temuan Upaya Pelestarian Media Informasi.....	106
Tabel 4. 29 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 1	110
Tabel 4. 30 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 2.....	111
Tabel 4. 31 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 3.....	111
Tabel 4. 32 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 4.....	112
Tabel 4. 33 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 4.....	112
Tabel 4. 34 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 6.....	113
Tabel 4. 35 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 7.....	113
Tabel 4. 36 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 8.....	114
Tabel 4. 37 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 9.....	114
Tabel 4. 38 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 10.....	115
Tabel 4. 39 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 11	115
Tabel 4. 40 Data Temuan Paket Wisata Bolu Kijing.....	116
Tabel 4. 41 Rancangan <i>Rundown</i> Wisata Gastronomi Bolu Kijing	118

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Penelitian.....	129
Lampiran 2. Rekomendasi.....	146
Lampiran 3. Surat Izin Penelitian	147
Lampiran 4. Dokumentasi Narasumber	156
Lampiran 5. Surat Pernyataan Narasumber.....	158
Lampiran 6. Lembar Bimbingan	169

DAFTAR PUSTAKA

- Peraturan Menteri Dalam Negeri Dan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata RI Nomor 10 Tahun 2009. (2009). Jakarta: Sekretariat Negara.
- Peraturan Menteri Pendidikan Dan Kebudayaan RI Nomor 10 Tahun 2014. (2014). Jakarta: Sekretariat Negara.
- Wisata Kampung Budaya Karawang*. (2016). Retrieved May 10, 2022, from Kompasiana:
<https://www.kompasiana.com/cheviazmidamara/57fcd0cf799373ed1c12c8d6/wisata-kampung-budaya-karawang>
- Keindahan Wisata Pantai Sedari Karawang*. (2018). Retrieved May 10, 2022, from JadiBerkah.com: <https://jadiberkah.com/info/wisata/wisata-pantai-sedari-karawang>
- Gambaran Umum Daerah Kabupaten Karawang*. (2018). Retrieved May 10, 2022, from Pemerintah Daerah Kabupaten Karawang:
<https://www.karawangkab.go.id/dokumen/gambaran-umum>
- Letak Geografis*. (2018). Retrieved May 10, 2022, from SIMONARAMAH:
<http://simonaramah.karawangkab.go.id/geografis>
- Peta Karawang*. (2018). Retrieved May 10, 2022, from Pemerintah Daerah Kabupaten Karawang: <https://www.karawangkab.go.id/dokumen/peta-karawang>
- Monumen Tugu Kebulatan Tekad Rengas Dengklok Karawang*. (2019). Retrieved May 10, 2022, from MAUZAFIQ: <https://mauzafiq.com/monumen-tugu-kebulatan-tekad-rengas-dengklok-karawang>
- Batujaya, Candi Tertua di Jawa yang Kokoh Berdiri di Tengah Sawah Karawang*. (2020). Retrieved May 10, 2022, from Kumparan Travel:
<https://kumparan.com/kumparantravel/batujaya-candi-tertua-di-jawa-yang-kokoh-berdiri-di-tengah-sawah-karawang-1trOTg6E9Ua>

- Monumen Rawa Gede Karawang yang Penuh Sejarah.* (2020). Retrieved May 10, 2022, from Nazar Adventure: <https://rudinazar.com/monumen-rawa-gede-karawang>
- Sejarah Syekh Quro Karawang atau Maulana Hasanuddin Campa.* (2020). Retrieved May 10, 2022, from Matakita.id: <https://www.matakita.id/sejarah-syekh-quro-karawang-atau-maulana-hasanuddin-campa>
- Destinasi Wisata Alam Curug Cigentis Karawang, Tiket Masuknya Cukup Ramah.* (2021). Retrieved May 10, 2022, from Karawang Post: <https://karawangpost.pikiran-rakyat.com/wisata/pr-1422983372/destinasi-wisata-alam-curug-cigentis-karawang-tiket-masuknya-cukup-ramah?page=2>
- Green Canyon Karawang.* (2021). Retrieved May 10, 2022, from KCIC: <https://kcic.co.id/green-canyon-karawang>
- Wisata Pantai Tanjung Pakis, Karawang.* (2021). Retrieved May 10, 2022, from Media Indonesia: https://m.mediaindonesia.com/galleries/detail_galleries/18767-wisata-pantai-tanjung-pakis-karawang
- Arief. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran.* Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Brillat-Savarin, J.-A. (1994). *The Physiology of Taste.* London: Penguin Classic.
- Emzir. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif - Analisis Data.* Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Endarmoko, E. (2006). *Tesaurus Bahasa Indonesia.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Guerrero L., Guàrdia M. D., Xicola, J. (2009). Consumerdriven Definition of Traditional Food Products and Innovation in Traditional Foods. *A qualitative cross-cultural study.*
- Gulo. (2002). *Metodologi Penelitian.* Jakarta: Gramedia.
- Harmayani, E., Umar, S., Murdijati, G. (2017). *Makanan Tradisional Indonesia. Seri I.* Yogyakarta: UGM Press.
- Hjalager, A. & Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomic.* London: Routledge.
- Ismayanti. (2010). *Pengantar Pariwisata.* Jakarta: PT Gramedia Widisarana.

- Jacobus, R. (2006). *Sistem Sosial Budaya Indonesia: Suatu Pengantar*. Bogor: PT. Ghalia Indonesia.
- Lestari, L. A., Lestari, P. M., Utami, F. A. (2018). *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: UGM Press.
- Marwanti. (2000). *Pengertian Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adi Cita.
- Melani, E., Afandi, A., Indrawan, A. K. (2019). Pengembangan Wisata Gastronomi Pada Destinasi Wisata Kajoetangan Heritage Kota Malang. *In Seminar Nasional Gabungan Bidang Sosial* .
- Moleong & Lexy J. (2006). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosda Karya.
- Mulyana, R. & Mulyani, A. (2019). Rancang Bangun Aplikasi Informasi Katalog Makanan Lokal Berbasis Android.
- Ningsih, C. & Turgarini, D. (2020). Preservation And Development of Kampung Nikmat as Tourist Destination for Sunda Gastronomy Cultural Heritage. *Tourism Scientific Journal*.
- Nugraha, T. A. (2022). Perlindungan Hukum Terkait Ekpresi Budaya Tradisional “Lagu Tradisional Aceh” Dalam Bingkai Hak Cipta.
- Nugrahaeni, M. (2017). Peningkatan Citra Pangan Lokal.
- Nuriata. (2015). *Teknik Pemanduan-Interpretasi dan Pengaturan Perjalanan Wisata*. Bandung: Alfabeta.
- Rasyid, H. N. (2004). *Ensiklopedia Makanan Tradisional Indonesia (Sumatera)*. Jakarta: Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata.
- Riduwan & Akdon. (2005). *Rumus dan Data Dalam Analisis Statiska*. Bandung: Alfabeta.
- Sekaran, U. (2008). *Metode Penelitian Untuk Bisnis*. Jakarta: Salemba Empat.
- Siyoto, S. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.
- Soeroso, A. & Turgarini, D. (2020). Culinary versus Gastronomy: Argumentum Ad Populum Elimination. *E-journal of Tourism*.

- Sosroningrat, K. (1991). *Makanan Tradisional: Posisi dan Perannya dalam Pengembangan Kepariwisataaan*. Yogyakarta: HUT IKA BOGA.
- Sudono, A., Ningsih C. & Miftah. (2021). Traditional food of West Java: Is it feasible to become a tourist attraction?
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukmadinata & Nana, S. (2006). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosda Karya.
- Susanto, D. (1995). *Pengorganisasian Masyarakat Memperkenalkan Kebiasaan Makan yang Baik*. Yogyakarta: HUT IKA BOGA.
- T, Bintang. (2007). *Catatan Sejarah Karawang: Dari Masa ke Masa*. Karawang: Viva Tanpas.
- Turgarini, D. (2018). Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di Kota Bandung.
- 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*.
- Utomo, G. (2018). Strategi Pengembangan Budaya Daerah Di Provinsi Jawa Tengah.
- Wijaya. (2016). Pelestarian Budaya Sunda.
- Yilmaz, G. & Caliskan, O. (2016). Gastronomy and Tourism. Bulgaria:. In *Global Issues and Trends in Tourism*. Sofia: ST. KLIMENT OHRIDSKI UNIVERSITY PRESS.
- Yurtseven, H.R. & Kaya, O. (2011). The Behavioral Intention of Tourists toward Local Foods: An Applied Research on the Local Foods Served in Egyptian Siwa Oasis. *Local Food in Local Menu: The Case of Gokceada, Tourismos. An International Multidisciplinary Journal of Tourism*.
- Yusuf, M. (2014). *Penelitian Gabungan Metode Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian Gabungan*. Jakarta: Kencana.