

No. Daftar FPIPS : 4013/UN40.F2.10/PT/2023

**POTENSI TRADISI GHABAL SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
WARISAN GASTRONOMI BERBASIS MASYARAKAT DI
KECAMATAN JABUNG PROVINSI LAMPUNG**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagai syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata
Prodi Manajemen Industri Katering



oleh

Gardhena Riyan Puspa

1900447

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

2023

LEMBAR PENGESAHAN

**POTENSI TRADISI GHABAL SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
WARISAN GASTRONOMI BERBASIS MASYARAKAT DI
KECAMATAN JABUNG PROVINSI LAMPUNG**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



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

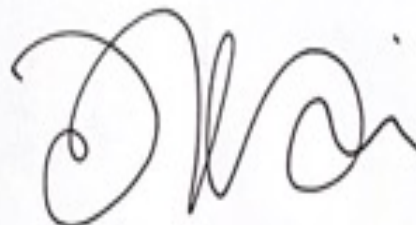
Pembimbing II



Risya Ladiva Bridha, MM.Par
NIP. 920200819920929201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

LEMBAR HAK CIPTA
POTENSI TRADISI GHABAL SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
WARISAN GASTRONOMI BERBASIS MASYARAKAT DI
KECAMATAN JABUNG PROVINSI LAMPUNG

oleh
Gardhena Riyan Puspa
1900447

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen
Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Gardhena Riyan Puspa
Universitas Pendidikan Indonesia
2023

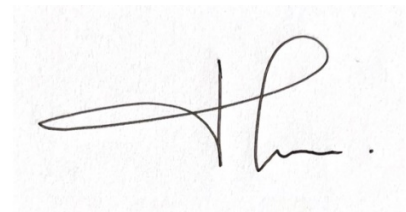
Hak cipta dilindungi Undang-Undang.
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan
dicetak ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis.

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Potensi Tradisi Ghabal sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi Berbasis Masyarakat di Kecamatan Jabung Provinsi Lampung” 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 bertanggung jawab dan bersedia menanggung resiko dan sanksi apabila ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya atau klaim dari pihak lain atas karya saya.

Bandung, 20 Juni 2023



Gardhena Rivan Puspa

1900447

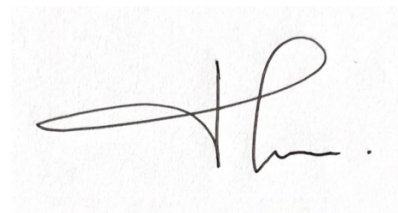
PRAKATA

Puji dan syukur penulis ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa berkat karunia-Nya, yang memberi kekuatan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Potensi Tradisi Ghabal sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi Berbasis Masyarakat di Kecamatan Jabung Provinsi Lampung” dengan baik.

Skripsi ini disusun dan diajukan sebagai satu di antaranya syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia. Skripsi ini membahas mengenai Tradisi Ghabal yang berpotensi sebagai wisata gastronomi Kecamatan Jabung. Atas segala kekurangan dalam skripsi ini, penulis menerima kritik dan saran yang bersifat membangun.

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

Bandung, 20 Juni 2023



Gardhena Riyan Puspa

190044

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan kali ini peneliti menyampaikan terimakasih 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 satu yang telah meluangkan waktu dan membagikan ilmu, serta arahan dan dukungan semangat dalam menyusun skripsi.
4. Risya Ladiva Bridha, M.M. Par selaku dosen pembimbing dua 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, ilmu, waktu kepada peneliti selama perkuliahan.
6. Bapak Muhyin dan Ibu Supriati selaku orang tua penulis yang selalu mendoakan serta memberi dukungan baik moral dan material kepada peneliti.
7. Gaerdiqi Riyan Putra, Atha Zaky Riyan Putra, dan Euro Anan Riyan Putra selaku kakak peneliti yang selalu memberikan semangat, dukungan dan material kepada peneliti.
8. Seluruh narasumber baik para pemerintah, pakar, serta para responden wisatawan dan masyarakat yang telah meluangkan waktunya untuk menjadi narasumber.
9. Zhafira Tiara Anjali, Fairuz Thifal Nabila, Agatha Jesica, Fransiska Sarwendah selaku sahabat dibangku SMP dan SMA peneliti yang selalu menemani liburan dan memberi dukungan semangat kepada peneliti.

10. Annisa Nabila, Desma Mellinia Anjani, Ghepira Raudhatul Jannah, Henida Garniz, Maharani Puspa, dan Melvie Mardani selaku teman seperjuangan kuliah, berkeluh kesah serta saling membantu dan memberi dukungan dalam penyusunan skripsi.
11. Kurnia Angely Zabeth, Mutia Nurul Ihzati, Rahul Samosir, Fira, Jan Raymond, Alphonso Dimas Prasetyo, Ananda, dan Marselino Hasugian selaku teman peneliti yang selalu mendengarkan keluh kesah, memberi dukungan, serta bantuan kepada peneliti.
12. Kakak tingkat Manajemen Industri Katering yang telah membantu peneliti dalam memberikan informasi mengenai skripsi.
13. Seluruh teman seperjuangan Manajemen Industri Katering Angkatan 2019 yang memberikan cerita dan kenangan selama perkuliahan.
14. Seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu, mendoakan, dan memberikan dukungan serta semangat kepada peneliti dalam kelancaran penyusunan skripsi.
15. Terakhir, Gardhena Riyan Puspa selaku diri saya sendiri yang tidak menyerah dan terus kuat menjalani hidup serta berusaha dengan baik untuk menyelesaikan pendidikan di Manajemen Industri Katering, dari semester satu hingga semester delapan, dari masa orientasi hingga sidang skripsi.

GARDHENA RIYAN PUSPA

1900447

**POTENSI TRADISI GHABAL SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
WARISAN GASTRONOMI DI KECAMATAN JABUNG PROVINSI
LAMPUNG**

ABSTRAK

Indonesia memiliki tradisi yang beragam dari setiap daerahnya, Kecamatan Jabung yang berada di Provinsi Lampung memiliki suatu tradisi makan yang biasa dilakukan masyarakat dan dapat berpotensi sebagai wisata gastronomi, tradisi itu dikenal dengan istilah tradisi ghabal. Penelitian ini bertujuan untuk melestarikan dan memperkenalkan tradisi ghabal. Dalam hal ini, proses penelitian ini dilakukan berdasarkan komponen gastronomi, *nona helix*, potensi wisata gastronomi serta memperkenalkan tradisi ghabal dengan membuat perancangan bentuk sistem informasi berbasis *website* dan perancangan paket wisata. Metode penelitian ini adalah penelitian yang menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, untuk mendapatkan data yang diperlukan, penelitian ini dilakukan dengan wawancara mendalam, observasi, dan juga dokumentasi sehingga dilakukan tindakan lebih lanjut untuk mengelola data tersebut sebagai hasil penelitian. Berdasarkan hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa tradisi ghabal memiliki keunikan dalam sejarah, rasa, serta cara penyajiannya, hal tersebut didukung dengan peran *stakeholder* sehingga tradisi ini masih dilakukan masyarakat Jabung serta tradisi ini dapat dijadikan sebuah atraksi wisata warisan gastronomi yang disajikan pada paket wisata dan dikenalkan melalui perancangan sistem informasi berbasis *website*.

Kata kunci: Potensi Wisata, Wisata Gastronomi, *Nona Helix*, dan Tradisi Ghabal.

GARDHENA RIYAN PUSPA

1900447

***THE POTENTIAL OG THE GHABAL TRADITION AS A TOURISM
ATTRACTION OF GASTRONOMIC HERITAGE IN JABUNG DISTRICT,
LAMPUNG PROVINCE***

ABSTRACT

Indonesia has diverse traditions from each region, and Kecamatan Jabung, located in the province of Lampung, has a particular culinary tradition commonly practiced by the local community, which has the potential to become a gastronomic tourism attraction. This tradition is known as "tradisi ghabal." The aim of this research is to preserve and introduce the ghabal tradition. To achieve this, the research process is based on gastronomic components, nona helix, the potential of gastronomic tourism, and introducing the ghabal tradition through the creation of a website-based information system and tour package design. The research method employed here is qualitative and descriptive, gathering necessary data through in-depth interviews, observations, and documentation. Subsequently, further actions are taken to manage the collected data as the research outcome. The results of this research demonstrate that the ghabal tradition possesses uniqueness in its history, taste, and presentation methods. This uniqueness is supported by the involvement of stakeholders, leading to its continuation among the people of Jabung. Consequently, the ghabal tradition can be transformed into a cultural gastronomic attraction showcased in tour packages and introduced through the design of a website-based information system.

Keywords: *Tourism Potential, Gastronomic Tourism, Nona Helix, and Ghabal Tradition.*

DAFTAR ISI

PRAKATA	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB 2 LANDASAN TEORI	8
2.1 KajianTeori.....	8
2.1.1 Pariwisata	8
2.1.2 Potensi Pariwisata.....	9
2.1.3 Daya Tarik Wisata.....	11
2.1.4 Gastronomi	12
2.1.5 Konsep Salapan Cinyusu / <i>Nona Helix</i>	15
2.1.6 Warisan Budaya	17
2.1.7 Makanan Tradisional.....	17
2.1.9 Sistem Informasi.....	19
2.2 Studi Empiris.....	20
2.3 Kerangka Pemikiran.....	23
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	25
3.1 Desain Penelitian.....	25
3.2 Metode Penelitian.....	25
3.3 Lokasi dan Partisipan Penelitian	26
3.3.1 Lokasi Penelitian	26
3.3.2 Partisipan Penelitian	26
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	27
3.4.1 Observasi	27

3.4.2 Wawancara	28
3.4.3 Dokumentasi.....	28
3.5 Operasionalisasi Variabel.....	30
3.6 Teknik Pengolahan Data	33
3.6.1 Triangulasi.....	33
3.6.2 Member Checking	33
3.7 Analisis Data	34
3.7.1 Reduksi Data	34
3.7.2 Penyajian Data (<i>Data Display</i>).....	34
3.7.3 Penarikan Simpulan.....	35
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	36
4.1.1 Kecamatan Jabung.....	36
4.1.2 Objek Wisata Kecamatan Jabung.....	37
4.2 Gambaran Umum Partisipan Penelitian	38
4.3 Identifikasi Komponen Gastronomi Tradisi Ghabal	45
4.4 Peran Nona Helix dalam Upaya Pelestarian Tradisi Ghabal.....	77
4.5 Tradisi Ghabal sebagai Potensi Wisata Gastronomi	90
4.7 Bentuk Sistem Informasi pada Tradisi Ghabal.....	100
4.7 Pembahasan	104
BAB 5 SIMPULAN DAN IMPLEMENTASI.....	109
5.1 Simpulan.....	109
5.2 Implementasi	110
DAFTAR RUJUKAN.....	112
LAMPIRAN.....	116

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Hasil Kuesioner Pra Penelitian.....	4
Tabel 2. 1 Studi Empiris.....	20
Tabel 3. 1 Operasional Variabel.....	30
Tabel 4. 1 Gambaran Umum Partisipan Wawancara Penelitian.....	39
Tabel 4. 2 Hasil Wawancara Sejarah Tradisi Ghabal.....	50
Tabel 4. 3 Cara Pembuatan Sajian Tradisi Ghabal.....	48
Tabel 4. 4 Peralatan	51
Tabel 4. 5 Data Temuan Bahan Baku	59
Tabel 4. 6 Bahan Baku Lokal.....	58
Tabel 4. 7 Data Temuan Mencicipi	60
Tabel 4. 8 Data Temuan Menghidangkan	61
Tabel 4. 9 Data Temuan Mempelajari, Meneliti, dan Menulis Makanan	71
Tabel 4. 10 Data Temuan Pengalaman Unik.....	68
Tabel 4. 11 Data Temuan Nutrisi	70
Tabel 4. 12 Data Temuan Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial.....	72
Tabel 4. 13 Data Temuan Etika dan Etiket	80
Tabel 4. 14 Data Temuan Perlindungan.....	84
Tabel 4. 15 Data Temuan Pengembangan.....	93
Tabel 4. 16 Data Temuan Pemanfaatan	89
Tabel 4. 17 Data Temuan Atraksi Potensi Daya Tarik pada Tradisi Ghabal	91
Tabel 4. 19 Data Temuan Amenitas	101
Tabel 4. 20 Data Temuan Aksesibilitas	103
Tabel 4. 21 Data Temuan Paket Wisata Tradisi Ghabal	104
Tabel 4. 22 <i>Rundown</i> Wisata Gastronomi Tradisi Ghabal.....	105
Tabel 4. 23 Data Temuan Bentuk Sistem Informasi Tradisi Ghabal	108

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Domestik	2
Gambar 2. 1 Komponen Gastronomi.....	13
Gambar 2. 2 Konsep Salapan Cinyusu.....	15
Gambar 2. 4 Kerangka Pemikiran	26
Gambar 3. 1 Triangulasi Teknik Pengumpulan Data.....	33
Gambar 4. 1 Peta Wilayah Jabung	36
Gambar 4. 2 Taman Purbakala	37
Gambar 4. 3 Way Guruh	38
Gambar 4. 4 Bendungan Gerak Jabung.....	38
Gambar 4. 5 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Usia	42
Gambar 4. 6 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	42
Gambar 4. 7 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jenis Kelamin.....	43
Gambar 4. 8 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Pekerjaan.....	43
Gambar 4. 9 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Domisili	44
Gambar 4. 10 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Penghasilan	44
Gambar 4. 11 Bahan Baku Sajian Ghabal.....	58
Gambar 4. 12 Infografis Distribusi Bahan Baku Tradisi Ghabal.....	60
Gambar 4. 13 Menghidangkan Sajian Tradisi Ghabal	64
Gambar 4. 14 Infografis Kandungan Gizi Hidangan Ghabal.....	71
Gambar 4. 15 Pelaksanaan Tradisi Ghabal	76
Gambar 4. 16 Pengolahan Hidangan Tradisi Ghabal.....	76
Gambar 4. 17 Brosur Paket Wisata Gastronomi Tradisi Ghabal	99
Gambar 4. 18 Desain Tampilan 1 Web Tradisi Ghabal	101
Gambar 4. 19 Desain Tampilan 2 Web Tradisi Ghabal	101
Gambar 4. 20 Desain Tampilan 3 Web Tradisi Ghabal	102
Gambar 4. 21 Desain Tampilan Web 4 Tradisi Ghabal	102
Gambar 4. 22 Tampilan Desain Web 5 Tradisi Ghabal	103
Gambar 4. 23 Tampilan Desain Web 6 Tradisi Ghabal	103
Gambar 4. 24 Infografis Cara Pembuatan Sajian Tradisi Ghabal	104

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Instrumen Penelitian	116
Lampiran 2 Surat Izin Penelitian.....	129
Lampiran 3 Dokumentasi Narasumber	132
Lampiran 4 Surat Pernyataan Narasumber.....	136
Lampiran 5 Lembar Bimbingan Skripsi.....	158

DAFTAR RUJUKAN

- Abdussamad, Z. (2022). *Metode Penelitian Kualitatif*. CV. Syakir Media Press.
- Adhitiowasis, A., Malihah, E., & Andari, R. (2022). Metode Pengajaran Gastronomi bagi Masyarakat Desa Wisata. *Journal of Tourism and Creativity*, 6(2), 111. <https://doi.org/10.19184/jtc.v6i2.31300>
- Ahmadi, A., & Juliansa, H. (2019). Rancang Bangun Sistem Informasi Digital Layanan Administrasi Publik Desa Berbasis WEB Responsive. *Jurnal Ilmiah Informatika Global*, 10(1). <https://doi.org/10.36982/jig.v10i1.731>
- Ardiaria, M., Subagyo, H. W., & Puruhita, N. (2020). Sosialisasi Prinsip Dan Pesan Gizi Seimbang Sebagai Pengganti Program Empat Sehat Lima Sempurna. *JNH (Journal of Nutrition and Health)*, 8(1), 51–56.
- Ardiwidjaja, R. (2018). *Arkeowisata: Mengembangkan Daya Tarik Pelestarian Warisan Budaya*. Deepublish.
- Asmara, S. (2020). Tinjauan Kritis Kendala dan Dampak Pengembangan Pariwisata Indonesia. *Prosiding Webinar Fakultas Ekonomi Unimed “Strategi Dunia Usaha Menyikapi Status Indonesia Sebagai Negara Maju: Pra Dan Pasca Covid-19*, 140–151.
- CNN Indonesia. (2022). *10 makanan Indonesia yang diakui sebagai makanan terenak di dunia*. CNN Indonesia. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20221003110442-262-855611/10-makanan-indonesia-yang-diakui-sebagai-makanan-terenak-di-dunia>
- Devy, H. A., & Soemanto, R. B. (2017). Pengembangan Obyek dan Daya Tarik Wisata Alam sebagai Daerah Tujuan Wisata di Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Sosiologi DILEMA*, 32(1), 34–44.
- Dinas Kebudayaan Kabupaten Bone. (2018). *Pengertian warisan budaya tak benda*. Dinas Kebudayaan Kabupaten Bone. <https://disbud.bone.go.id/2018/07/29/pengertian-warisan-budaya-tak-benda/>
- Emzir. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif: Analisis Data*. Rajawali Press.
- Fadjarajani, S., Indrianeu, T., & Singkawijaya, B. E. (2021). Analisis Potensi Pariwisata di Kabupaten Cianjur. *Jurnal Geografi*, 19(1), 73–90.
- Fahrurrozi, Sari, Y., & Shalma, S. (2022). Studi Literatur: Implementasi Metode Drill sebagai Peningkatan Hasil Belajar Matematika Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 4(3), 4325–4336.
- Fauzi, I. A., & Mulyani, A. (2017). Perancangan Sistem Informasi Kuliner di Brother Caffè Berbasis Web. *Jurnal Algoritma Sekolah Tinggi Teknologi Garut*, 14(2), 384–391.

- Fawziah, R. N. (2019). *Kudapan Colenak sebagai Daya Tarik Gastronomi di Kota Bandung*. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 87–103. <https://doi.org/10.17509/gastur.v5i2.22225>
- Fridayanthie, E. W., Haryanto, & Tsabitah, T. (2021). Penerapan Metode Prototype Pada Perancangan Sistem Informasi Penggajian Karyawan (Persis Gawan) Berbasis Web. *Jurnal Paradigma*, 23(2), 151–157. <https://doi.org/https://doi.org/10.31294/p.v23i2.10998>
- Hardani, Andriani, H., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Isitiqomah, R. R., Fardani, R. A., Sukmana, D. J., & Auliya, N. H. (2020). *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (Issue March). CV. Pustaka Ilmu.
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 1(2), 40–47.
- Kompas Nusantara. (2021). *Jabung Lamtim miliki destinasi wisata pemandian Way Guruh Desa Negara Batin*. Kompas Nusantara. <https://www.kompasnusantaraonline.com/jabung-lamtim-miliki-destinasi-wisata-pemandian-way-guruh-desa-negara-batin/>
- Mahardika, K. (2017). *Rabal, masakan unik dari Jabung*. Visit Lampung. <https://visitlampungsite.wordpress.com/2017/05/16/rabal-masakan-unik-dari-jabung/>
- Masyhadiah, & Yan. (2019). Partisipasi Masyarakat dalam Pengembangan Desa Rambusaratu Menuju Desa Wisata di Kecamatan Mamasa Kabupaten Mamasa. *Jurnal Ilmu Pemerintahan Dan Ilmu Komunikasi*, 4(1), 13–27. <https://doi.org/10.35329/mitzal.v4i1.424>
- Muklasin. (2017). *Bendung Gerak Jabung Lampung Timur selesai dibangun*. Antara Lampung. <https://lampung.antaranews.com/berita/295269/bendung-gerak-jabung-lampung-timur-selesai-dibangun>
- Nahak, H. M. . (2019). Upaya Melestarikan Budaya Indonesia Di Era Globalisasi. *Jurnal Sosiologi Nusantara*, 5(1), 65–76. <https://doi.org/10.33369/jsn.5.1.65-76>
- Ningrum, F. C., Turgarini, D., & Bridha, R. L. (2021). Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 1(2), 85–95. <https://doi.org/10.17509/gastur.v1i2.40575>
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Pelestarian dan Pengembangan Kampung Nikmat Cigugurgirang Sebagai Destinasi Wisata Warisan Budaya

Gastronomi Sunda. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 266–275.

- Ningsih, W. L. (2023). *Sejarah taman purbakala Pugung Raharjo*. Kompas.Com. <https://www.kompas.com/stori/read/2023/02/11/130000879/sejarah-taman-purbakala-pugung-raharjo?page=all>
- Nugroho, S. P., & Hardani, I. P. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52–62.
- Palupi, S., & Abdillah, F. (2019). *Pendoman Pengembangan Wisata Kuliner*. Kementerian Pariwisata Republik Indonesia.
- Pradipta, M. P. Y. (2021). Pariwisata Berbasis Masyarakat sebagai Pelestari Tradisi di Desa Samiran. *Jurnal Kepariwisata: Destinasi, Hospitalitas Dan Perjalanan*, 5(1), 99–109. <https://doi.org/10.34013/jk.v5i1.379>
- Prantawan, D. G. A., & Sunarta, I. N. (2015). Studi Pengembangan Desa Pinge sebagai Daya Tarik Ekowisata di Kecamatan Marga Kabupaten Tabanan. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 3(1), 1–8. <https://doi.org/https://doi.org/10.24843/JDEPAR.2015.v03.i01.p01>
- Pratiwi, F. (2021). *Potensi Burayot sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Cangkuang Kecamatan Leles Kabupaten Garut*. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Pratiwi, I. ., Bangun, D. V. B., & Turgarini, D. (2021). Teknologi Digital untuk Wisata Gastronomi. *JurnalKajian Bahasa Dan Pariwisata*, 8(2), 37–45. <https://doi.org/10.34013/barista.v8i2.324>
- Presiden Republik Indonesia. (1990). *Undang-Undang Nomor 9 tahun 1990 tentang Kepariwisata*. Jakarta.
- Presiden Republik Indonesia. (2009). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 tahun 2009 tentang Kepariwisata*. Jakarta.
- Priyatnomo, M. A., Khasanah, W., & Salimi, M. (2017). Jajanan Tradisional sebagai Bahan Ajar Pembelajaran IPS untuk Sekolah Dasar. *In Prosiding Seminar Nasional Inovasi Pendidikan.*, 340–345.
- Pujayanti, A. (2017). Gastrodiplomasi - Upaya Memperkuat Diplomasi Indonesia. *Jurnal Politika Dinamika Masalah Politik Dalam Negeri Dan Hubungan Internasional*, 8(1), 38–56. <https://doi.org/10.22212/jp.v8i1.884>
- Putra, A. P. A., Setyowati, T., & Tyas, W. M. (2021). *Pengaruh Tangible Asset, Intangible Asset, dan Kapabilitas Organisasi terhadap Keunggulan Bersaing Dira Café and Pool*.
- Raco, J. R. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif (Jenis, Karakteristik, dan Keunggulannya)*. Grasindo. <https://doi.org/10.31219/osf.io/mfzuj>

- Ramadhan, D. R., Priatini, W., & Indriasari, I. (2017). Potensi Sayur Besan sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi Betawi di DKI Jakarta. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(2), 89–105.
- Sahabudin, A., Dienaputra, R. D., & Nugraha, A. (2019). Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Cililin Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Master Pariwisata*, 6(1), 87–108.
- Sari, H. P. R., Soemarni, L. L., & Turgarini, D. (2021). Strategi Penggunaan Aplikasi Android dalam Meningkatkan Sistem Informasi Wisata Gastronomi Kota Ternate. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*, 5(2), 1014–1028.
- Sarosa, S. (2021). *Analisis Data Penelitian Kualitatif*. PT Kanisius.
- Situmorang, P. M. B. (2021). *Pengembangan Desa Kiringan sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Jamu Berdasarkan Konsep One Villlage One Product*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Siyoto, S., & Sodik, A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian* (Ayup (ed.)). Literasi Media Publishing.
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy. *E-Journal of Tourism*, 7(2), 193–204. <https://doi.org/10.24922/eot.v7i2.60537>
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Alfabeta.
- Susanto, B., & Astutik, P. (2020). Pengaruh Promosi Media Sosial dan Daya Tarik Wisata Terhadap Minat Berkunjung Kembali di Obyek Wisata Edukasi Manyung. *Jurnal Riset Bisnis Dan Ekonomi*, 1(1), 36–46.
- Syakim, H. (2021). *Ini 3 Makanan Tradisional dari Jabung Lampung Timur*. <https://langit7.id/read/6990/1/ini-3-makanan-tradisional-dari-jabung-lampung-timur-1636711872>
- Turgarini, D., Baiquni, M., & Harmayani, E. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di Kota Bandung*. Disertasi. Universitas Gadjah Mada.
- Utama, I. G. B. R. (2016). *Pengantar Industri Pariwisata*. Deepublish.
- Walidin, W., Saifullah, & Tabrani. (2015). *Metodologi Penelitian Kualitatif & Grounded Theory*. FTK Ar-Raniry Press.
- Wijayanti, A. (2019). *Pengantar Pariwisata dan Perhotelan*. Universitas Bina Sarana Informatika.