

**PENGEMBANGAN POTENSI PAKET WISATA GASTRONOMI
PADA TRADISI NYUGUH DI KAMPUNG ADAT KUTA KABUPATEN CIAMIS**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata



Oleh:

Widianingsih

1906239

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

2023

LEMBAR PENGESAHAN

**WIDIANINGSIH
PENGEMBANGAN PAKET WISATA GASTRONOMI
TRADISI NYUGUH KAMPUNG ADAT KUTA KABUPATEN CIAMIS**

Disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par.
NIP. 197003202008122001

Pembimbing II



Ilma Indriasri Pratiwi, SE., MP.Par
NIP. 920190219860628201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par
NIP. 197003202008122001

LEMBAR HAK CIPTA

**PENGEMBANGAN POTENSI PAKET WISATA GASTRONOMI PADA
TRADISI NYUGUH DI KAMPUNG ADAT KUTA KABUPATEN CIAMIS**

Oleh

Widianingsih

1906239

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

© Widianingsih

Universitas Pendidikan Indonesia

2023

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

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

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Widianingsih
NIM : 1906239
Jurusan : Manajemen Industri Katering
Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
Judul Skripsi : Pengembangan Potensi Paket Wisata Gastronomi pada Tradisi Nyuguh di Kampung Adat Kuta Kabupaten Ciamis

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. Apabila dikemudian hari ditemukan pelanggaran etika keilmuan dalam skripsi ini yang tidak sesuai, saya siap menerima sanksi sesuai dengan aturan yang berlaku.

Bandung, .. Agustus 2023

Widianingsih
NIM 1906239

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Swt. yang telah memberikan taufiq, hidayah, dan karunia-Nya yaitu berupa kesehatan, kemudahan, keselamatan, dan kelancaran sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, yang berjudul “Pengembangan Potensi Paket Wisata Gastronomi pada Tradisi Nyuguh di Kampung Adat Kuta Kabupaten Ciamis”. Selawat serta salam senantiasa tecurah limpah kepada Nabi Muhammad saw.

Selama penelitian dan penulisan skripsi ini alhamdulillah tidak banyak hambatan yang penulis alami karena berkat bantuan, dorongan, serta bimbingan dari berbagai pihak, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis dengan senang hati menerima saran dan kritik yang membangun untuk perbaikan di masa yang akan datang. Semoga skripsi ini memberikan manfaat kepada semua pihak.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Bandung, .. Agustus 2023

Widianingsih
NIM 1906239

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak yang diberikan kepada penulis. Dukungan moril maupun materil yang diberikan begitu berarti, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya. Dalam penelitian dan penulisan skripsi selama kurang lebih empat bulan ini, dengan segala kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas dukungan, bimbingan, nasihat, bantuan, pengorbanan, dan kerjasama dari berbagai pihak diantaranya:

1. Kedua orangtua yang selalu memberikan dukungan serta mendoakan keberhasilan dan kelancaran penulis dalam penyusunan skripsi ini.
2. Dr. Agus Mulyana, M.Hum., selaku Dekan FPIPS UPI Bandung yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian.
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par., selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering sekaligus Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dorongan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu.
4. Ilma Indriasri Pratiwi, SE., MP.Par selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan, dorongan, dan bimbingan yang mudah dipahami sehingga skripsi ini dapat selesai dengan baik dan tepat waktu.
5. Agus Sudono, S.E., MM., selaku dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan selama penulis menyelesaikan studi di Program Studi Manajemen Industri Katering FPIPS UPI Bandung.
6. Staf dosen yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan yang bermanfaat kepada penulis selama masa studi di Program Studi Manajemen Industri Katering.
7. Ketiga adik penulis: Cici Nurasih, Indri Hoeriah, dan Izni Maulida Aghnia yang senantiasa menjadi motivasi penulis untuk menyelesaikan pendidikan ini dengan tepat waktu.
8. Seluruh narasumber penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk penulis wawancara.

9. Responden yang telah bersedia mengisi kuesioner.
10. Sahabat saya: Maulina Dwi Yuniasih, Cintani Rosdiana, Rahmat Gumelar, Salsabila Azzahra Putri, Melina Rosyana, Rinta Destiani, dan Dini Jamilah yang senantiasa menjadi rekan dalam satu perjuangan skripsi.
11. Teman daring saya, seluruh anggota server discord yang senantiasa kebersamai dan menjadi teman cerita.
12. Rekan-rekan Mahasiswa Program Studi Manajemen Industri Katering angkatan 2019 atas segala bantuan dan kerjasamanya.
13. Semua pihak yang tak bisa penulis sebutkan satu persatu tetapi telah bersedia membantu penulis dalam menyusun skripsi ini.

Semoga kebaikan yang diberikan oleh semua pihak kepada penulis menjadi amal saleh yang senantiasa mendapat balasan dan kebaikan yang berlipat ganda dari Allah Swt. *Aamiin*.

PENGEMBANGAN POTENSI PAKET WISATA GASTRONOMI
PADA TRADISI NYUGUH DI KAMPUNG ADAT KUTA KABUPATEN CIAMIS

Widianingsih

1906239

ABSTRAK

Fokus penelitian ini membahas mengenai nilai gastronomi, *foodscape*, dan peran *nona-helix* sehingga dapat dijadikan dasar acuan untuk membuat satu *prototype* paket wisata gastronomi. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif serta analisis data metode Delphi sebagai pendekatan untuk mengumpulkan pandangan dan penilaian dari sejumlah ahli dan praktisi pariwisata. Tahap pertama melibatkan wawancara kepada para *stakeholder* terkait yang terdiri dari sembilan aspek *nona helix*. Wawancara ini dirancang untuk mengidentifikasi aspek-aspek penting dalam pengembangan paket wisata gastronomi di Kampung Adat Kuta.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat dua jenis makanan tradisional pada pelaksanaan Tradisi Nyuguh, yakni sajian berupa ketupat (*kupat keupeul* dan *kupat salamet*) kemudian sesaji yang berisi *Kupat tangtang angin*, *Leupeut*, *Sepaheun* (sirih, gambir, dan kapur sirih), *Cara beureum* (bubur merah) dan *Cara bodas* (bubur putih), *Sambel Bakal*, *Cohok endog*, Air putih, Air teh, Air nira, Kopi pahit, *Rujak cau* (pisang), Rujak kelapa, *hahampangan* (makanan dari yang berasal dari tepung), *beubeutian* (umbi-umbian). Selanjutnya, dari sajian dan sesaji tersebut dianalisis secara mendalam sampai ke hal yang berkaitan dengan *foodscape*, peran *nona-helix*, dan penyusunan *prototype* paket wisata untuk menikmatinya.

Hasil penelitian ini akan menjadi dasar untuk menyusun panduan praktis bagi pengembang wisata, pelaku industri pariwisata, dan pemerintah setempat dalam merancang dan mengimplementasikan paket wisata gastronomi yang menarik di Kampung Adat Kuta. Sehingga, diharapkan dapat memberikan kontribusi positif bagi pengembangan pariwisata di Kabupaten Ciamis, khususnya dalam mempromosikan kekayaan budaya lokal melalui pengalaman makanan tradisional. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti dan akademisi yang tertarik dalam bidang pengembangan paket wisata gastronomi berbasis tradisi.

Kata Kunci: Tradisi Nyuguh; Wisata Gastronomi; Kampung Adat Kuta

DEVELOPMENT OF A GASTRONOMIC TOUR PACKAGE OF NYUGUH TRADITION OF KUTA TRADITIONAL VILLAGE, CIAMIS DISTRICT

Widianingsih

1906239

ABSTRACT

The focus of this research discusses the value of gastronomy, foodscape, and the role of actors so that it can be used as a basis for reference to create a prototype gastronomic tourism package. This research used descriptive qualitative methods and Delphi method data analysis as an approach to gather views and judgements from a number of tourism experts and practitioners. The first stage involved interviews with relevant stakeholders comprising nine aspects of the non-a helix. These interviews were designed to identify important aspects in the development of gastronomic tourism packages in Kampung Adat Kuta.

The results of this study show that there are two types of traditional food at the Nyuguh Tradition, namely a dish in the form of ketupat (kupas keupeul and kupas salamet) then offerings containing Kupas tangtang angin, Leupeut, Sepaheun (betel nut, gambier, Cara beureum (red porridge) and Cara bodas (white porridge), *Sambel Bakal*, *Cohok endog*, water, Tea, Nira water, Bitter coffee, *Rujak cau* (banana), Rujak kelapa, hahampangan (food from flour), *beubeutian* (tubers). Furthermore, the dishes and offerings are analysed in depth to matters relating to the foodscape, the role of actors, and the preparation of prototype tour packages to enjoy them.

The results of this research will be the basis for compiling practical guidelines for tourism developers, tourism industry players, and local governments in designing and implementing attractive gastronomic tour packages in Kuta traditional village. Thus, it is expected to make a positive contribution to tourism development in Ciamis Regency, especially in promoting the richness of local culture through traditional food experiences. In addition, this research is also expected to be a reference for researchers and academics who are interested in the field of developing tradition-based gastronomic tourism packages.

Keywords: Nyuguh Tradition; Gastronomy Tourism; Kampung Adat Kuta

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	9
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Manfaat Penelitian	9
1.4.1 Manfaat Keilmuan.....	9
1.4.2 Manfaat Praktis	9
1.5 Sistematika Penulisan	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	11
2.1 Landasan Teori	11
2.1.1 Pariwisata	11
2.1.2 Daya Tarik Wisata	12
2.1.3 Atraksi Wisata.....	13
2.1.4 Wisata Budaya	15
2.1.5 Budaya Sunda	16
2.1.6 Masyarakat Adat	17
2.1.7 Upacara Adat.....	18
2.1.8 Makanan Tradisional.....	19
2.1.9 Wisata Gastronomi.....	20
2.1.10 Aktor dalam Pengembangan Wisata Gastronomi	21
2.1.11 Paket Wisata.....	23
2.2 Penelitian Terdahulu	24

2.3 Kerangka Pemikiran	33
BAB III METODE PENELITIAN	34
3.1 Desain Penelitian	34
3.2 Partisipan dan Tempat Penelitian	36
3.2.1 Partisipan Penelitian.....	36
3.2.2 Tempat Penelitian	37
3.3 Operasionalisasi Variabel	38
3.4 Pengumpulan Data.....	39
3.4.1 Wawancara Mendalam.....	40
3.4.2 Metode Penelusuran Data <i>Online</i>	40
3.4.3 Studi Literatur	40
3.5 Instrumen Penelitian	41
3.6 Uji Keabsahan Data	42
3.7 Analisis Data.....	42
BAB 4 TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	44
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	44
4.1.1 Sejarah Kampung Adat Kuta	45
4.1.2 Kondisi Geografis Kampung Adat Kuta.....	46
4.1.3 Kondisi Sosial Kampung Adat Kuta.....	48
4.1.4 Adat-istiadat dan Budaya Kampung Adat Kuta.....	48
4.1.5 Daya Tarik Wisata Kampung Adat Kuta	50
4.2 Pelaksanaan Penelitian.....	52
4.3 Temuan dan Bahasan.....	53
4.3.1 Tradisi Nyuguh.....	53
4.3.2 Komponen Gastronomi dalam Tradisi Nyuguh	56
4.3.3 Peran Aktor dalam Pengembangan Paket Wisata.....	74
4.3.4 Rancangan Paket Wisata Gastronomi pada Tradisi Nyuguh.....	85
4.4 Verifikasi Data.....	108
4.4.1 <i>Tour Itinerary</i>	110
4.4.2 Rencana Anggaran Biaya.....	112
4.4.3 Rancangan Akhir Paket Wisata.....	113
4.5 Rekomendasi Pengembangan Fasilitas dan Kualitas Produk	114

4.5.1 Pengembangan Fasilitas Wisata.....	114
4.5.2 Kualitas Produk.....	116
BAB 5 SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI.....	119
5.1 Simpulan.....	119
5.2 Implikasi.....	121
5.3 Rekomendasi.....	121
DAFTAR PUSTAKA.....	122
LAMPIRAN.....	126

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kota-Kota Gastronomi di Dunia	2
Tabel 1.2 Jumlah Kunjungan Wisatawan terhadap Objek Wisata berdasarkan Kabupaten di Jawa Barat	4
Tabel 1.3 Kampung Adat di Jawa Barat	5
Tabel 1.4 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Objek Wisata.....	5
Tabel 1.5 Hasil Pra-Penelitian	7
Tabel 2.1 Hasil Penelitian Terdahulu	24
Tabel 3.1 Partisipan Penelitian.....	36
Tabel 3.2 Operasionalisasi Instrumen Penelitian	38
Tabel 4.1 Kondisi Geografis Kampung Adat Kuta.....	47
Tabel 4.2 Tradisi di Kampung Adat Kuta.....	49
Tabel 4.3 Daftar Narasumber	52
Tabel 4.4 Sesaji dalam Tradisi Nyuguh	57
Tabel 4.5 Cara Pembuatan Wadah Ketupat	65
Tabel 4.6 Proses Memasak Ketupat	67
Tabel 4.8 Susunan Kepanitian Tradisi Nyuguh	78
Tabel 4.9 Media Informasi	82
Tabel 4.10 Susunan Acara Kegiatan Tradisi Nyuguh.....	85
Tabel 4.11 Seni Pertunjukan Tradisi Nyuguh	86
Tabel 4.12 <i>Checklist</i> Fasilitas Wisata di Kampung Adat Kuta.....	89
Tabel 4.13 Karakteristik Responden Berdasarkan Asal Daerah	92
Tabel 4.14 Karakteristik Responden Berdasarkan Penghasilan.....	94
Tabel 4.15 Preferensi Wisatawan terhadap Lamanya Berwisata	95
Tabel 4.16 Hasil Kuesioner Pertanyaan 1	96
Tabel 4.17 Hasil Kuesioner Pertanyaan 2	97
Tabel 4.18 Hasil Kuesioner Pertanyaan 3	97
Tabel 4.19 Hasil Kuesioner Pertanyaan 4	98
Tabel 4.20 Hasil Kuesioner Pertanyaan 5	98
Tabel 4.21 Hasil Kuesioner Pertanyaan 6	99

Tabel 4.22 Hasil Kuesioner Pertanyaan 7	99
Tabel 4.23 Hasil Kuesioner Pertanyaan 8	99
Tabel 4.24 Hasil Kuesioner Pertanyaan 9	100
Tabel 4.25 Hasil Kuesioner Pertanyaan 10	100
Tabel 4.26 Hasil Kuesioner Pertanyaan 11	101
Tabel 4.27 Hasil Kuesioner Pertanyaan 12	101
Tabel 4.28 Hasil Kuesioner Pertanyaan 13	102
Tabel 4.29 Hasil Kuesioner Pertanyaan 14	102
Tabel 4.30 Hasil Kuesioner Pertanyaan 15	102
Tabel 4.31 <i>Tour Itinerary</i> dari Paket Wisata Gastronomi Tradisi Nyuguh	103
Tabel 4.32 Rencana Anggaran Biaya	106
Tabel 4.33 Hasil Wawancara Ahli	108
Tabel 4.34 <i>Tour Itinerary</i> dari Paket Wisata Gastronomi Tradisi Nyuguh	110
Tabel 4.35 Rencana Anggaran Biaya	112

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Motivasi Kunjungan Destinasi Wisata Gastronomi	2
Gambar 1.2 Menu makanan yang paling digemari anak muda.....	3
Gambar 2.1 Komponen Gastronomi	21
Gambar 2.2 Konsep <i>Nona-Helix</i>	22
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran.....	33
Gambar 3.1 Bagan Prosedur Penelitian	35
Gambar 3.2 Peta Wilayah Desa Karangpaninggal	37
Gambar 3.3 Teknik Triangulasi Sumber	42
Gambar 3.4 Analisis Model Miles dan Huberman.....	43
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Formal Kuta	44
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Nonformal Kuta	45
Gambar 4.3 Peta Wilayah Desa Karangpaninggal.....	47
Gambar 4.4 Upacara Sedekah Bumi	49
Gambar 4.5 Upacara Babarit.....	49
Gambar 4.6 Upacara Adat Nyuguh.....	49
Gambar 4.7 Panorama Kampung Adat Kuta.....	50
Gambar 4.8 Puncak Kondang	51
Gambar 4.9 Seni Gondang Buhun	51
Gambar 4.10 Infografis Tradisi Nyuguh.....	55
Gambar 4.11 Sesaji pada Tradisi Nyuguh	56
Gambar 4.12 Kupat Tangtang Angin	57
Gambar 4.13 <i>Leupeut</i>	57
Gambar 4.14 <i>Sepaheun</i>	57
Gambar 4.15 <i>Cara Bodas</i> dan <i>Cara Beureum</i>	58
Gambar 4.16 Air Nira	58
Gambar 4.17 <i>Sambal Bakal</i>	58
Gambar 4.18 <i>Cohok Endog</i>	59
Gambar 4.19 Air dalam sesajen	59
Gambar 4.20 <i>Rujak Cau</i>	60
Gambar 4.21 <i>Hahampangan</i>	60

Gambar 4.22 <i>Beubeutian</i>	60
Gambar 4.23 Prosesi Penggantungan Ketupat	62
Gambar 4.24 Ilustrasi Kupat <i>Salamet</i>	62
Gambar 4.25 Area Pesawahan Kampung Adat Kuta	63
Gambar 4.26 Penyusunan Janur Ketupat	65
Gambar 4.27 Penyilangan Janur	66
Gambar 4.28 Proses Menganyam Ketupat.....	66
Gambar 4.29 Proses Lanjutan Menganyam Ketupat	66
Gambar 4.30 Proses Akhir Ketupat	67
Gambar 4.31 Wadah Ketupat yang telah Jadi	67
Gambar 4.32 Beras yang telah dicuci bersih.....	67
Gambar 4.33 Proses Memasukkan Beras	68
Gambar 4.34 Peralatan Memasak <i>Langsens</i> (panci).....	68
Gambar 4.35 Proses Perebusan Ketupat	68
Gambar 4.36 Doa Bersama	70
Gambar 4.37 Botram pada Tradisi Nyuguh	70
Gambar 4.38 Pelaksanaan Sekolah Lapang	71
Gambar 4.39 Acara Inti Tradisi Nyuguh	72
Gambar 4.40 Persiapan Hidangan Sajian.....	72
Gambar 4.41 Persiapan Botram	73
Gambar 4.42 Suasana Botram Pemerintah dan Sesepeuh kampung	74
Gambar 4.43 Suasana Botram Masyarakat Adat	74
Gambar 4.44 Gula Semut Kampung Kuta	75
Gambar 4.45 Pengolahan Gula Semut	75
Gambar 4.46 Infografis UMKM Kopi Kampung Adat Kuta.....	76
Gambar 4.47 Peta Area Kampung Adat Kuta.....	79
Gambar 4.48 Media Informasi <i>Website</i>	82
Gambar 4.49 Akun Instagram BP2D Kabupaten Ciamis.....	83
Gambar 4.50 Facebook BP2D Kabupaten Ciamis	83
Gambar 4.51 Akun Youtube BP2D Ciamis	83
Gambar 4.52 <i>Group</i> Facebook TSWC.....	83

Gambar 4.53 Akun Instagram Ciamis Info	84
Gambar 4.54 <i>Website</i> Ciamis Info	84
Gambar 4.55 Gondang Buhun.....	86
Gambar 4.56 Seni Dog-dog.....	86
Gambar 4.57 Ronggeng Kaleran	87
Gambar 4.58 Seni Terbang Buhun.....	87
Gambar 4.59 Seni Rengkong	87
Gambar 4.60 Kamar <i>Homestay</i>	89
Gambar 4.61 Rumah Warga Kuta.....	89
Gambar 4.62 Parkiran	89
Gambar 4.63 Toilet	89
Gambar 4.64 Ruang terbuka hijau	89
Gambar 4.65 Musola.....	90
Gambar 4.66 Rekapitulasi Jawaban 1	90
Gambar 4.67 Rekapitulasi Jawaban 2	90
Gambar 4.68 Rekapitulasi Jawaban 3	91
Gambar 4.69 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Daerah Asal	91
Gambar 4.70 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jenis Kelamin	92
Gambar 4.71 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Usia.....	92
Gambar 4.72 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Pendidikan	93
Gambar 4.73 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Pekerjaan	93
Gambar 4.74 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Penghasilan.....	94
Gambar 4.75 Preferensi Wisatawan terkait Lama Wisata	95
Gambar 4.76 Preferensi Wisatawan terkait Anggaran berwisata	95
Gambar 4.77 Preferensi Wisatawan terkait Jumlah Orang	96
Gambar 4.78 Infografis Paket Wisata Gastronomi	107
Gambar 4.79 Rancangan Akhir Paket Wisata Gastronomi	113
Gambar 4.80 Ilustrasi Pusat Informasi.....	114
Gambar 4.81 Ilustrasi Pembangunan Toilet Wisata.....	114
Gambar 4.82 Penginapan di Kampung Adat Kuta.....	115
Gambar 4.83 Ilustrasi Tempat Parkir	115

Gambar 4.84 Penataan Barang di Toko Souvenir	116
Gambar 4.85 Kualitas Bahan Baku Ketupat	116
Gambar 4.86 Ilustrasi Pengemasan Ketupat	118

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian	127
Lampiran 2. Narasumber Penelitian	133
Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian	134
Lampiran 4. Instrumen Penelitian.....	138
Lampiran 5. Data Narasumber.....	143
Lampiran 6. Surat Pernyataan Wawancara.....	154
Lampiran 7. Transkrip Wawancara kepada Narasumber.....	169
Lampiran 8. Lembar Bimbingan Skripsi	190
Lampiran 9. Biodata Penulis.....	192

DAFTAR PUSTAKA

- Almunfahannah, A., Turgarini, D., & Handyastuti, I. (2021). *Dishes in Wuku Taun Traditional Ceremony as Gastronomic Tourist Attraction in Lamajang Village. Ntf 2019*, 94–99. <https://doi.org/10.5220/0009787100940099>
- Bemmelen Van, R.W. 1949. *The Geology of Indonesia*. Martinus Nyhoff, Netherland: The Haque
- Björk, P, & Kauppinen-Räsänen, H (2019). Destination foodscape: A stage for travelers' food experience. *Tourism Management*, Elsevier, <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261517718302747>>
- Brillat-Savarin, J. A. (2009). *The Physiology of Taste: Or Meditations on Transcendental Gastronomy*. The Heritage Press.
- Bruwer, J. (2003). South African wine routes: Some perspectives on the wine tourism industry's structural dimensions and wine tourism product. *Tourism Management*, 24(4), 423–435. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(02\)00105-X](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(02)00105-X)
- Bungin, M. B. (2011). *Penelitian Kualitatif Komunikasi, Ekonomi, Kebijakan Publik dan Ilmu Sosial Lainnya (Edisi Kedu)*. Jakarta: Prenada Media Group.
- Danial dan Wasriah. (2009). *Metode Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung: Laboratorium Pendidikan Kewarganegaraan UPI.
- Ekadjati, S. Edi (1995). *Kebudayaan Sunda : Suatu Pendekatan Sejarah Jilid I*. Jakarta, Pustaka Jaya
- Emzir. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif - Analisis Data*. Jakarta: RajaGrafindo Persada
- Everett, H. (2009). Vernacular health moralities and culinary tourism in Newfoundland and Labrador. *Journal of American Folklore*, Vol. 122: 28-52
- Ferreira, S. L. A., & Hunter, C. A. (2017). Wine Tourism Development in South Africa: A Geographical Analysis. *Tourism Geographies*, 19(5), 676–698. <https://doi.org/10.1080/14616688.2017.1298152>
- Firmansyah, N. (2014). *Peluang Desa Adat Dalam Memperkuat Hak-Hak Masyarakat Hukum Adat*. [Online]. Diakses dari: dalam <https://www.huma.or.id/category/masyarakat-adat>
- Gheorge, G., & Nistoreanu, P. (2014). *Gastronomic Tourism, A New Trend For Contemporary Tourism?? "Enhancement of Local Resources through Tourism Activities" View project*. September, 19–21. <https://www.researchgate.net/publication/299392380>
- Hajiman. (2020). Persepsi wisatawan terhadap tradisi makan bedulang sebagai wisata gastronomi di belitung. *Kemampuan Koneksi Matematis (Tinjauan Terhadap Pendekatan Pembelajaran Savi)*, 53(9), 1689–1699.
- Indra, F, Juliana, J, Hubner, I, & Sitorus, NB (2022). Development Of Gastronomic Tourism Potential In Pontianak West Kalimantan. ... of Information Systems and ..., jisma.org, <<https://jisma.org/index.php/jisma/article/view/230>>
- Jong, A De, Palladino, M, Puig, RG, & ... (2018). Gastronomy tourism: An interdisciplinary literature review of research areas, disciplines, and dynamics. ... of Gastronomy and ..., ingentaconnect.com,

<https://www.ingentaconnect.com/content/cog/gat/2018/00000003/00000002/art00005>

- Kiralova, A., & Hamarneh, I. (2017). Local gastronomy as a prerequisite of food tourism development in the Czech Republic. *Marketing and Management of Innovations*, 2, 15–25. <https://doi.org/10.21272/mmi.2017.2-01>
- Kivela, J., & Crofts, JC (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, Taylor & Francis, <https://doi.org/10.1300/J385v04n02_03>
- Koentjaraningrat. 2003. Pengantar Antropologi I. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- KP Dalem, A. A. G. P. (2021). Local Specialty Food as Tourism Potential. *The Journal Gastronomy Tourism*, 8(1), 50–56. <https://doi.org/10.17509/gastur.v8i1.35844>
- Kemendikbud, 2021. Jalur Rempah: Memuliakan Masa Lalu untuk Kesejahteraan Masa Depan [Online]. Diakses dari: <https://jalurrempah.kemdikbud.go.id/artikel/jalur-rempah-memuliakan-masa-lalu-untuk-kesejahteraan-masa-depan>
- Margono. (2000). Metodologi Penelitian Pendidikan. Jakarta: Rineka Cipta.
- Marinescu, C. (2014). ANT: Turismul gastronomic, posibil brand al României. Retrieved July 9, 2019, from <https://www.agerpres.ro/economie/2014/03/13/ant-turismul-gastronomicposibil-brand-al-romaniei-10-36-41>
- Moleong, Lexy J. (2017). Metode Penelitian Kualitatif, cetakan ke-36, Bandung : PT. Remaja Rosdakarya Offset
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Pelestarian dan Pengembangan Kampung Nikmat Cigugurgirang Sebagai Destinasi Wisata Warisan Budaya Gastronomi Sunda. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 265–275. <https://doi.org/10.32659/tsj.v5i2.97>
- Nurazizah, I. (2022). Tinjauan Filosofis Dalam Tradisi Upacara Selamatan Mitoni Dan Sajian Nasi Tumpeng: Studi Deskriptif di Desa Sumurugul Kecamatan Wanayasa Kabupaten Purwakarta. *Jurnal Penelitian Ilmu Ushuluddin*, 2(3), 381–398. <https://doi.org/10.15575/jpii.13595>
- Palestho, AB (2020). Presenting 'Lodho Ayam Kampung' as Gastronomic Tourism Attraction in Trenggalek Regency, East Java Province of Indonesia. *The Journal Gastronomy Tourism*, download.garuda.kemdikbud.go.id,
- Park, E., & Widyanta, A (2022). Food tourism experience and changing destination foodscape: An exploratory study of an emerging food destination. *Tourism Management Perspectives*, Elsevier, <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211973622000290>>
- Spilková, J., & Fialová, D (2013). Culinary tourism packages and regional brands in Czechia. *Tourism geographies*, Taylor & Francis, <https://doi.org/10.1080/14616688.2012.726268>
- Susanti, J., & Karma, IGM (2019). Developing tour package price system in travel bureau companies. *International Journal of Applied Sciences in ...*, ojs.pnb.ac.id, <https://ojs.pnb.ac.id/index.php/IJASTE/article/download/1363/1054>
- Pratiwi, A. E., Triyono, S., Rezkianto, I., Asad, A. S., & Kholimah, D. A. (2018). Eksistensi masyarakat adat ditengah globalisasi. *Jurnal Civics: Media Kajian Kewarganegaraan*, 15(2), 95–102.

- <https://doi.org/10.21831/jc.v15i2.17289>
- Richards, G. (2016). Evolving Gastronomic Experiences: From Food to Foodies to Foodscapes. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 1(1), 5–17. <https://doi.org/10.3727/216929715x14298190828796>
- Richards, G. (2017) The role of gastronomy in tourism development. Proceedings of the 4th Congress of Noble Houses, Municipality de Arcos de Valvadez, pp. 1151-1159.
- Rohaeni, A. J., & Emilda, N. (2019). Penguatan Nilai Pamali di Kampung Adat Kuta Kabupaten Ciamis. *Isbi*, 1(1), 63–67. <https://jurnal.isbi.ac.id/index.php/Prosiding/article/view/1310/863>
- Rumadana, IM (2013). Gastronomi Pada Tradisi Ulihan Sebagai Daya Tarik Wisata di Desa Wisata Belimbing, Tabanan. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, ejournal.ppb.ac.id, <https://ejournal.ppb.ac.id/index.php/jgi/article/view/185>
- Sari, P. A., Turgarini, D., & Handyastuti, I. (2019). Gastronomic Tourism Attractions in the Kapau Village, Agam Regency, West Sumatra. *The Journal Gastronomy Tourism*, 6(1), 29–41. <https://doi.org/10.17509/gastur.v6i1.22790>
- Singh, P., & Najar, A. H. (2020). *Regional Food as the Catalyst for Cultural Tourism in India. January 2020*, 84–96. <https://doi.org/10.4018/978-1-7998-4330-6.ch006>
- Soeroso, A, & Susilo, YS (2014). Traditional Indonesian gastronomy as a cultural tourism attraction. Editorial Board, researchgate.net, <<https://www.researchgate.net/profile/Yuvensius-SriSusilo/publication/317938003>
- Sorcaru, IA (2019). Gastronomy Tourism-A Sustainable Alternative for Local Economic Development.. *Annals of the University Dunarea de Jos of Galati*, researchgate.net, https://www.researchgate.net/profile/Iulian-Sorcaru/publication/337688179_Gastronomy_Tourism_-_A_Sustainable_Alternative_for_Local_Economic_Development/links/5e54db64a6fdccbeba00f71b/Gastronomy-Tourism-A-Sustainable-Alternative-for-Local-Economic-Development.pdf
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiswati, B. (2012). Perlindungan Hukum Terhadap Eksistensi Masyarakat Adat Di Indonesia. *Perspektif*, 17(1), 31. <https://doi.org/10.30742/perspektif.v17i1.92>
- Suwena, Widyatmaja. 2017. *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Penerbit Pustaka Larasan, Bali
- Sumardjani, Lisman, 2007, *Konflik Sosial Kehutanan*, Bogor
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata di Kota Bandung* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada)
- Turgarini, D (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “creativepreneurship” support model for gastronomy tourism in Bandung city. Promoting Creative Tourism: taylorfrancis.com, <<https://doi.org/10.1201/9781003095484-62>>
- Umedovna, TK, & Oktyamovna, AS (2021). Planning and management of gastronomy tourism in the territory. ... *Journal of Analysis and ...*,

journal.pubmedia.id,

<https://journal.pubmedia.id/index.php/ResearchJet/article/download/1810/1780>

Undang Undang tentang Kepariwisataaan, UU No. 10 Tahun 2009. Jakarta: Direktorat Jenderal Hukum dan HAM

Vengesayi, S. (2003). a Conceptual Model of Tourism Destination Competitiveness and Attractiveness. *Conceptual Papers / Marketing Theory Track, December*, 637–647.
http://anzmac.org/conference_archive/2003/papers/CON20_vengesayis.pdf

Yuliana Putri, R., Trilestari, A., & Apriani, A. (2021). Analisis Upacara Adat Nyuguh Di Kampung Adat Kuta Kabupaten Ciamis. *Magelaran: Jurnal Pendidikan Seni*, 4(2), 116–126.
<https://doi.org/10.35568/magelaran.v4i2.11>

Yoeti, O. A. (1991). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.