

**PERAN PEMERINTAH KOTA SEMARANG DALAM
PENGEMBANGAN DESTINASI WISATA GASTRONOMI DI
KOTA SEMARANG**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Strata-1 Program Studi Destinasi Pariwisata
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Disusun oleh:

**Della Aprillia
201621055**

**PROGRAM STUDI S(1) - STUDI DESTINASI PARIWISATA
JURUSAN KEPARIWISATAAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2020**

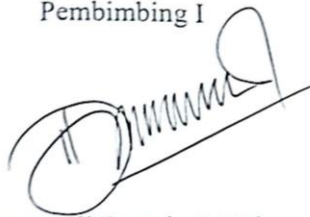
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI

PERAN PEMERINTAH KOTA SEMARANG DALAM PENGEMBANGAN
DESTINASI WISATA GASTRONOMI DI KOTA SEMARANG

NAMA : Della Aprillia
NIM : 201621055
PROGRAM STUDI : Destinasi Pariwisata
JURUSAN : Kepariwisataan

Pembimbing I



Dr. Riadi Darwis, M.Pd.

NIP. 19660124 199203 1 001

Pembimbing II



Odang Permana, SE., M.E.

Bandung, 08 September 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Della Aprillia

Tempat/Tanggal Lahir : Kuala Simpang, 12 April 1997

NIM : 201621055

Program Studi : Studi Destinasi Pariwisata

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Tugas akhir/ proyek akhir/ skripsi yang berjudul *Peran Pemerintah Kota Semarang Dalam Pengembangan Destinasi Wisata Gastronomi Di Kota Semarang* adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam bermasyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam tugas akhir/ proyek akhir/ skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah tugas akhir/ proyek akhir/ skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, September 2020

Y
ni,


Della Aprillia

NIM. 201621055

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah swt atas berkat dan karunia-Nya dapat memberi kekuatan kepada penulis untuk menyelesaikan usulan penelitian yang berjudul *Peran Pemerintah dalam Pengembangan Destinasi Wisata Gastronomi di Kota Semarang*. Skripsi ini merupakan syarat yang harus ditempuh penulis untuk menyelesaikan tugas akhir Strata 1 di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Tak lupa penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam proses penulisan ini.

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos., M.Sc selaku Kasubbag Kependidikan dan Kerja Sama Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak R. Wisnu Rahtomo, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Kepariwisata.
4. Ibu Endah Trihayuningtyas, S.Sos., MM. Par. selaku Ketua Program Studi Studi Destinasi Pariwisata.
5. Bapak Riadi Darwis, Dr., M.Pd. selaku Pembimbing I yang sudah sangat membantu proses penulisan proposal penelitian.
6. Bapak Odang Permana, SE, M.E. selaku Pembimbing II yang sangat membantu dalam proses penulisan proposal penelitian.
7. Pemerintah Kota Semarang, yaitu Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Semarang, Dinas Pekerjaan Umum, Dinas Koperasi dan Usaha Mikro dan Dinas Perhubungan sebagai narasumber dalam penelitian ini.

8. Orang tua dan saudara penulis yang telah menemani, memberikan dukungan, kasih sayang dan doa tiada henti.
9. Syita dan Eca yang selalu berjuang dan begadang bersama untuk menyelesaikan skripsi ini.
10. Okta Pratama yang selalu mendukung dan menjadi penyemangat dari jauh.
11. Teman-teman SDP 2016 yang selalu menjadi penyemangat dan teman berjuang.
12. Orang-orang yang ikut membantu penulis dalam proses pengumpulan data.

Akhir kata, semoga Yang Mahakuasa selalu melimpahkan kebaikannya kepada kita.

Bandung, September 2020

Penulis

ABSTRAK

Kota Semarang pada tahun 2020 menjadi prioritas rujukan destinasi gastronomi oleh Tim Percepatan Wisata Kuliner dan Belanja (Wiskulja) Kementerian pariwisata karena memiliki kekayaan kuliner, wisata, serta sejarah kuliner yang kuat. Maka dari itu, penelitian ini meneliti bagaimana cara Pemerintah Kota Semarang dalam mengembangkan Kota Semarang menjadi destinasi wisata gastronomi, karena peran pemerintah sangat penting di dalam mengembangkan pariwisata. Fokus penelitian ini adalah untuk meneliti sejauh mana Pemerintah Kota Semarang berperan dalam perencanaan dan pelaksanaan pengembangan Destinasi Wisata Gastronomi di Kota Semarang. Metode penelitian yang dipakai dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif dengan partisipannya yaitu Pemerintah Kota Semarang yang berperan dalam pengembangan destinasi wisata gastronomi di Kota Semarang. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Pemerintah Kota Semarang berperan sebagai pembuat kebijakan, memonitoring dan mengevaluasi perencanaan dalam pengembangan destinasi wisata gastronomi di Kota Semarang.

Kata Kunci: Peran Pemerintah, Gastronomi, dan Kuliner

ABSTRACT

Semarang city in the year of 2020 become the priority of the referral as the city of gastronomy by the Acceleration Team of Culinary Tourism and Shopping (Wiskulja) the Ministry of tourism because it has a wealth of culinary, tourism, and has strong culinary histories. Therefore, this study examines how the Government of Semarang City in developing of Semarang City to became a gastronomy tourism destination. Because the role of government is very important in developing tourism. The focus of this study is to examine the extent to which the City Government of Semarang play the roles in planning and implementation of development of Gastronomy Tourism Destinations in the City of Semarang. The research method used in this research is descriptive method with qualitative approach. The participants are Government of the City of Semarang that plays a role in the development of gastronomy tourism destination in the City of Semarang. The results of this study showed that Semarang city government role is as policy-maker, monitoring and evaluating the planning in the development of the gastronomy tourism destination in the City of Semarang.

Keywords: *Role of Government, Gastronomy, and Culinary*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Fokus Penelitian	8
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Keterbatasan Penelitian	9
E. Manfaat penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
A. Kajian Teori.....	11
1. Wisata Minat Khusus	11
2. <i>Food Tourism</i>	12
3. <i>Gastronomy Tourism</i>	15
4. Peran <i>Stakeholder</i>	18
5. Peran Pemerintah.....	21
B. Penelitian Terdahulu	28

C. Kerangka Pemikiran	40
BAB III METODE PENELITIAN	41
A. Desain Penelitian	41
B. Partisipan dan Tempat Penelitian	42
1. Partisipan	42
2. Tempat Penelitian	43
C. Pengumpulan Data	43
1. Teknik Pengumpulan Data	43
2. Alat Pengumpulan data	45
D. Analisis Data	46
1. <i>Data Reduction</i> (reduksi data).....	47
2. <i>Data display</i> (penyajian data).....	47
3. <i>Conclusion drawing</i> (<i>Kesimpulan</i>).....	47
E. Rencana Pengujian Keabsahan Data	48
F. Jadwal Penelitian.....	48
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	50
A. Hasil Penelitian.....	50
1. Profil Kota Semarang	50
2. Pemerintah Kota Semarang yang berperan dalam Pengembangan Destinasi Wisata Gastronomi	59
3. Pengembangan Destinasi Wisata Gastronomi di Kota Semarang	67
B. Pembahasan	99
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN	120
A. Simpulan.....	120
B. Implikasi	122

C. Saran.....	122
DAFTAR PUSTAKA.....	125
LAMPIRAN-LAMPIRAN	131
BIODATA.....	153

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 <i>Food Tourism</i> Sebagai Wisata Minat Khusus	13
GAMBAR 2 <i>Multidiciplinary Model for The Science Of Gastronomy</i>	18
GAMBAR 3 Model <i>Penta helix</i>	20
GAMBAR 4 Peta Kota Semarang.....	51
GAMBAR 5 Peta wisata Kota Semarang	53
GAMBAR 6 <i>Calendar of event Kota Semarang 2019</i>	54
GAMBAR 7 Kuliner Kota Semarang	56
GAMBAR 8 10 Top Kuliner Semarang.....	58
GAMBAR 9 <i>Penta helix</i>	59
GAMBAR 10 Si Denok, Si Kenang dan Si Kunciung.....	71
GAMBAR 11 Festival Apitan.....	75
GAMBAR 12 Polisi Pariwisata	76
GAMBAR 13 <i>City Branding</i> Semarang	78
GAMBAR 14 Kampong Jawi	79
GAMBAR 15 Poster Festival Kota Lama.....	80
GAMBAR 16 Lunpia Gang Lombok.....	83
GAMBAR 17 Kepala manyung.....	85
GAMBAR 18 Dugderan	88
GAMBAR 19 Roti Ganjel Rel	88
GAMBAR 20 Pasar Imlek Semawis.....	89
GAMBAR 21 Sego Kethek.....	91
GAMBAR 22 Nyadran Kali.....	92

GAMBAR 23 Kualiti untuk menggoreng lupia	93
GAMBAR 24 Bandeng duri lunak.....	97
GAMBAR 25 Penyajian lupia	99

DAFTAR TABEL

TABEL 1 Indikator Pengukuran Pengembangan Wisata Gastronomi.....	24
TABEL 2 Penelitian Terdahulu	28
TABEL 3 Partisipan Penelitian.....	42
TABEL 4 Jadwal Penelitian.....	48
TABEL 5 Peran Pemerintah Kota Semarang dalam Pengimplementasian Pengembangan Destinasi Wisata Gastronomi	101

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Pedoman Wawancara	
LAMPIRAN 2 Daftar Periksa.....	
LAMPIRAN 3 Transkrip Wawancara	
LAMPIRAN 4 Dokumentasi Observasi	
LAMPIRAN 5 Surat Izin Penelitian	
LAMPIRAN 6 Turnitin.....	

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, A. & Hakim, L. (2017). Peran Pemerintah Daerah Dalam Pengembangan Destinasi Wisata Bahari Pulau Gili Noko Kabupaten Gresik (Studi Pada Dinas Kebudayaan, Pariwisata, Pemuda Dan Olahraga Kabupaten Gresik. *Jurnal Administrasi Bisnis* Vol. 177-189.
- Arikunto, S. (2006). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bappenta, B. H. (2017). *Pola Peresepan Antibiotik Di Puskesmas Gamping 1 Kabupaten Sleman Periode November 2016-April 2017*. Yogyakarta: Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
- Bessièrè, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis* , 750.
- C, F. (2002). *Perencanaan Kepariwisata Alam*. Yogyakarta: Fakultas kehutanan Universitas Gadjah Mada, Bulaksumur.
- Cahya. (2019). “FGD DSRA Pengembangan Wisata Kuliner dan Belanja kota Yogyakarta”. (Online). Tersedia <http://www.dpchpi-kotajogja.org/artikel-fgd-DSRA-pengembangan-wisata-kuliner-dan-belanja-kota-Yogyakarta> [10 Juli 2020].
- Canizaresa, S. M., & Guzman, T. L. (2012). Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist . *Current Issues in Tourism*, 229-245.
- Chaney, S., & Ryan, C. (2012). Analyzing the evolution of Singapore’s World Gourmet Summit: An example of gastronomic tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 309-318.
- Darwis, R. (2019). *Khazanah Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon: Seri Gastronomi Tradisional Sunda*. Selaksa media.
- Dev. (2010). “Mangut Yang Beraroma Unik”. (Online). Tersedia: <https://food.detik.com/catatan-kuliner-pusaka-Indonesia/d-1318556/mangut-yang-beraroma-unik> [8 Juli 2020].
- Didi, D. (2013). “Mangut Iwak Pe dan Iwak Manyung Asap, Hidangan Berkuah Pedas , Lezat dan Sarat Gizi Yang Terkenal di Pesisir Utara Jawa Tengah”. (Online). Tersedia: <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Mangut-Iwak-Pe-dan-Iwak-Manyung-AsapHidangan-Berkuah-Pedas-Lezat-dan-Sarat-Gizi-Yang-Terkenal-di-Pesisir-Utara-Jawa-Tengah>. [8 Juli 2020].

- Dimitris , K., & Theodore , M. (2017). Local Authorities' contribution on Gastronomy Tourism Development: the case of Ontario, Canada. *MPRA Paper*.
- Dimiyati, V. (2019). "Ubud Ditetapkan Jadi Destinasi Wisata Gastronomi Standar Dunia". (Online). Tersedia: <https://www.inews.id/travel/destinasi/ubud-ditetapkan-jadi-destinasi-wisata-gastronomi-standar-dunia>. [10 Juli 2020].
- Dixit, S. K. (2019). *The Routledge Handbook Of Gastronomic Tourism*. New York: Routledge.
- Fandeli, C. (2005). *Pengembangan Ekowisata berbasis konservasi di taman nasional*. Yogyakarta: Fakultas Kesehatan UGM.
- Friedman, A., & Miles, S. (2006). Developing Stakeholder Theory. *Journal of Management Studies*, 162.
- Gatra.com. (2019). "Tahun 2020 Semarang Menuju Destinasi Gastronomi Kelas Dunia". (Online). Tersedia: <https://www.gatra.com/detail/news/446061/milenial/tahun-2020-Semarang-menuju-destinasi-gastronomi-kelas-dunia>. [10 Juli 2020].
- GUZEL, B., & APAYDIN, M. (2016). Gastronomy Tourism, Motivations and Destinations,. 1.
- Hadiwijoyo, S. S. (2012). *Perencanaan Pariwisata Perdesaan Berbasis Masyarakat* . Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Halibas, A. S. (2017). The Pentahelix Model of Innovation In Oman : An Hei Perspectivez Interdisciplinary Journal of Information, Knowledge, and Management. *Informing Science Institute*, 162.
- Harahap, Z., & Kartika, T. (2019). The Culinary Development Of Pempek As A Gastronomic Tourist Attraction In Palembang, Sumatera Selatan. *Tourism Scientefic Journal*, 211-227.
- Hausler, N., Aye, D., & Ay, D. (2014). *Policy On Community Involvement In Tourism (CIT)*. Myanmar: Hans Seidel Foundation.
- Ibrahim. (2015). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Indonesia Ministry of Tourism. (2009). *UU No. 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataaan*.
- Junaid, I. (2016). Optimalisasi peran pemerintah dalam kebijakan dan perencanaan pariwisata. *Jurnal Kepariwisataaan*, 10(1979 7168), 50–64.
- Johns, N., & Kivela , J. (2001). Perceptions of the first time restaurant customer. 5.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Online*. (2020). "Arti kata hukum". (Online). Tersedia: <https://kbbi.web.id/hukum>. [10 Juni 2020].

- Kemenpar. (2019). *Desain, Strategi dan Rencana Aksi (DSRA) Destinasi Wisata Kuliner dan Belanja (Wiskulja) kota Yogyakarta, kota Solo dan kota Semarang (Joglosemar)*. Kementerian Pariwisata.
- Ketaren, I. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta: Indonesian Gastronomy Association (IGA).
- Khusnul Khotimah, N. (2013). “*Serba-Serbi Bandeng Presto Khas Semarang*”. (Online). Tersedia: <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Serba-Serbi-Bandeng-Presto-Khas-Semarang>. [10 Juli 2020].
- Komariah, A., & Satori, D. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Kompasiana.com. (2013). “*Ikan Bandeng Presto dan Filosofinya*”. KOMPASIANA. (Online). Tersedia: <https://www.kompasiana.com/choiron/552fff6c6ea834f8028b45a1/ikan-bandeng-presto-dan-filosofinya/>. [10 Juli 2020].
- Kompasiana.com. (2014). “*Mangut, Bandarharjo dan Semarang*”. (Online). Tersedia: <https://www.kompasiana.com/nyakcerewet/5528fe54f17e61ed278b458a/mangutbandarharjo-dan-Semarang>. [10 Juli 2020].
- Sarihusada.(2012). “*Lumpia: Enak, Rendah Kalori & Bergizi*”. (Online). Tersedia: <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Lumpia-Enak-Rendah-Kalori-amp-Bergizi->. [10 Juli 2020].
- Makahinda, N., Lengkong , D., & Tampongangoy, D. (2015). Peran Dinas Pariwisata Dalam Pembangunan Industri Pariwisata Kota Bitung. *JAP NO.31 VOL III*.
- Media, K. C. (2020). “*Cerita Bu Fat, Naikkan Kasta Kepala Ikan Manyung Jadi Kuliner Lezat*”. (Online). Tersedia: <https://travel.kompas.com/read/2020/01/22/111500827/cerita-bu-fat-naikkan-kasta-kepala-ikan-manyung-jadi-kuliner-lezat>. [10 Juli 2020]
- Media, K. C. (2020b). “*Cara Praktis Mengolah Ikan Manyung Mangut di Rumah*”. (Online). Tersedia: <https://travel.kompas.com/read/2020/01/28/090700027/cara-praktis-mengolah-ikan-manyung-mangut-di-rumah>. [10 Juli 2020]
- Mesakh, V. D. (2015). *Laporan Dialog Gastronomi Nasional*. Jakarta: Akademi Gastronomi Indonesia.
- Nafia, M., Supriadi, B., & Roedjinandari, N. (2017). *Pengembangan Ekowisata Daerah*. Malang: University Merdeka Malang, Buku Bunga Rampai .
- Nanan, E. D. (2009). *Metode Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung: Laboratorium PKn Universitas Pendidikan Indonesia.

- News, S. (2019). “*Meskipun Berduri, Khasiat Ikan Bandeng Baik untuk Kesehatan*”. (Online). Tersedia: <https://lensapena.id/2019/09/meskipun-berduri-khasiat-ikan-bandeng-baik-untuk-kesehatan/>. [10 Juli 2020].
- Organization, W. T. (2017). *Second Global Report on Gastronomy Tourism Affiliate Members Report*. Madrid: World Tourism Organization (UNWTO).
- Özdemi, B., & Seyitoğlu, F. (2017). A conceptual study of gastronomical quests of tourists: Authenticity or safety and comfort? *Tourism Management Perspectives*, 1-7.
- PB, F. (2008). Seven conditions for the gastronomic sciences. *Gastronomic Science*, 54-86.
- (2006). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2006*.
- Pitana, I. G., & Surya Diarta, I. (2009). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta: Andi.
- Puspita, P. (2017). *Cerita di Balik Lumpia Khas Semarang - Bobo*. (Online). Tersedia: <https://bobo.grid.id/read/08673617/cerita-di-balik-lumpia-khas-Semarang>. [10 Juli 2020].
- Rezekisari, I. (2017). “*Lumpia Semarang, Kudapan Khas dengan Silsilah Panjang*”. (Online). Tersedia: <https://republika.co.id/berita/oosei8328/lumpia-Semarang-kudapan-khas-dengan-silsilah-panjang>. [10 Juli 2020].
- Rochmawati, N., Nailah, & Oktariadi, I. (2013). Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang Sebagai Aset Inventarisasi Dan Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah. *Dipo Ipteks*, 1.
- S, A. (2009). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Edisi Revisi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sahin, D. G. (2015). Gastronomy Tourism as an Alternative Tourism: An Assessment on the Gastronomy Tourism Potential of Turkey. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 79-105.
- Saldana, J. (2009). *The Coding Manual for Qualitative Researchers*. Los Angeles: Sage Publications.
- Samparaya, C. F. (2018). “Kemenpar Tetapkan 3 Destinasi Kuliner Indonesia”. (Online). Tersedia: <https://travel.kompas.com/read/2018/09/20/083600927/kemenpar-tetapkan-3-destinasi-kuliner-Indonesia>. [10 Juli 2020].
- Sherdianto, G., & Anom, p. (2018). Pengembangan Waroeng Semawis Dalam Mendukung Wisata Kuliner Di Kota Semarang.
- Silalahi, U. (2010). *Metode Penelitian Sosial*. Jakarta: Refika Aditama.

- Simamora , R. K., & Sinaga , S. R. (2016). Peran Pemerintah Daerah Dalam Pengembangan Pariwisata Alam Dan Budaya Di Kabupaten Tapanuli Utara. *Jurnal Ilmu Pemerintahan dan Sosial Politik*, 79-96.
- Sormaza, U., Akmeseb, H., Gunesc, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance* , 725-730.
- Statistik, B. P. (2017). *Statistik Kunjungan Wisatawan Mancanegara 2017*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Stoner, J. A. (2003). *Manajemen, Edisi Bahasa Indonesia jilid II*. Jakarta: Gramedia Grup.
- Subarsono. (2006). *Analisis Kebijakan Publik: Konsep Teori dan Aplikasi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Sugiarto, E. (2015). *Menyusun Proposal Penelitian Kualitatif Skripsi dan Tesis*. Yogyakarta: Suaka Media.
- Sugiyono. (2007). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitaitaf dan Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukmadinata, N. S. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosadakarya.
- Sumarto, & Hetifah . (2003). *Inovasi, Partisipasi dan Good Governance. Prakarsa Inovatif dan Partisipatif di Indonesia*. Jakarta: Yayasan obor.
- Sunaryo, A. S. (2013). Hubungan antara Persepsi tentang Kondisi Fisik Lingkungan Kerja dengan Sikap Kerja dalam Meningkatkan etos Kerja Karyawan UD. *Talenta Psikologi. Vol. II No.2*, 106-116.
- Supriyatna, A. (2020). “Mangut Kepala Ikan Manyung Bu Fat yang Bikin Lidah Bertekuk Lutut”. (Online). Tersedia: <https://www.jalanbareng.com/mangut-kepala-ikan-manyung-bu-fat-yang-bikin-lidah-bertekuk-lutut/>. [8 Juli 2020].
- Suryadinata, & Leo. (2002). *Negara dan Etnis Tionghoa (Kasus Indonesia)*. Jakarta: Pustaka LP3ES.

- Tesaurus Tematis Bahasa Indonesia.(2020). “*Artikel Perdagangan*”. (Online). Tersedia: <http://tesaurus.kemdikbud.go.id/tematis/artikel/Perdagangan>. [10 Juli 2020]
- Tsiaras, S., & Triantafillidou, E. (2018). Exploring entrepreneurship, innovation and tourism development from a sustainable perspective: evidence from Greece. *J. for International Business and Entrepreneurship Development*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.1504/jibed.2018.10005609>
- Umar, H. (2005). *Metode Penelitian Untuk Tesis Dan Bisnis*. Jakarta: Grafindo Persada.
- (2009). *Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataaan*.
- Usman, N. (2002). *Konteks Implementasi Berbasis Kurikulum*. Bandung: CV Sinar Baru.
- UNWTO. (2020). *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism*.
- Windratie. (2015). “*Lumpia Semarang, Perkawinan Rasa Tiongkok dan Indonesia*”. (Online). Tersedia: <https://www.cnnIndonesia.com/gaya-hidup/20150220135959-262-33607/lumpia-Semarang-perkawinan-rasa-tiongkok-dan-Indonesia>. [8 Juli 2020].
- Wirawan. (2012). *Evaluasi:Teori, Model, Standar, Aplikasi, dan Profesi*. Depok : PT Raja Grafindo Persada.
- Wiwin, I. W. (2017). Wisata Minat Khusus sebagai Alternatif Pengembangan Pariwisata di Kabupaten Bangli. 42-52.
- Yanthy, P. S., & Aryanti, S. N. (2019). Gastronomy tourism in Ubud. *Best Practices: Synchronizing The Corporate Culture With The Spirit Of Innovation, Sustainability, And Good Governance*, 98-104.
- Yulia. (2020). “*Manfaat Ikan Manyung yang Belum Banyak Diketahui*”. (Online). Tersedia: <https://thailandsmartcities.com/manfaat-ikan-manyung-yang-belum-banyak-diketahui/>. [8 Juli 2020].
- Zahari, M. S., Jalis , M. H., Zulfifly , M. I., Radzi , S. M., & Othman , Z. (2009). Gastronomy: An Opportunity for Malaysian Culinary Educators. *International Education Studies*, 66-71.