

**PENGEMBANGAN *DESTINATION FOODSCAPE* DI  
KAMPUNG ADAT CIREUNDEU**

**PROYEK AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma IV

Program Studi Destinasi Pariwisata

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun Oleh:

**Giovanni Palluci Subedi**

**2021304048**

**PROGRAM STUDI DESTINASI PARIWISATA**

**JURUSAN KEPARIWISATAAN**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2025**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI DI KAMPUNG ADAT CIREUNDEU**

NAMA : GIOVANNI PALLUCI SUBEDI  
NIM : 2021304048  
JURUSAN : KEPARIWISATAAN  
PROGRAM STUDI : DESTINASI PARIWISATA

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



**R. Wisnu Rahtomo, S.Sos., MM.**

**Dr. Nurdin Hidayah, S.ST. Par., M.M.**

NIP. 19660813 199103 1 001

NIP. 19810102 200912 1 004

Bandung, 16 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama



**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE**

NIP. 19710316 199603 2 001

# LEMBAR PENGESAHAN

## PENGEMBANGAN *DESTINATION FOODSCAPE* DI KAMPUNG ADAT CIREUNDEU

NAMA : Giovanni Palluci Subedi  
NIM : 2021304048  
PROGRAM STUDI : Destinasi Pariwisata

Pembimbing Utama,



Raden Wisnu Rahtomo, S.Sos, M.M.  
NIP 19660813 199103 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dr. Nurdin Hidayah, S.ST. Par., M.M.  
NIP. 19810102 200912 1 004

Penguji I,



Dicky Arsyul Salam, S.Par., M.Sc.  
NIP 19890709 201403 1 002

Penguji II,

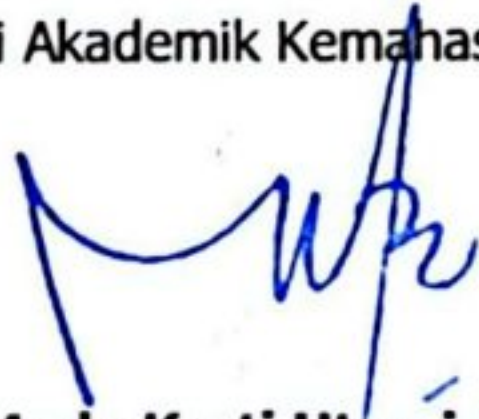


Dr. Riadi Darwis, M.Pd.  
NIP 19660124 199203 1 001

Bandung, Agustus 2025

Mengetahui,


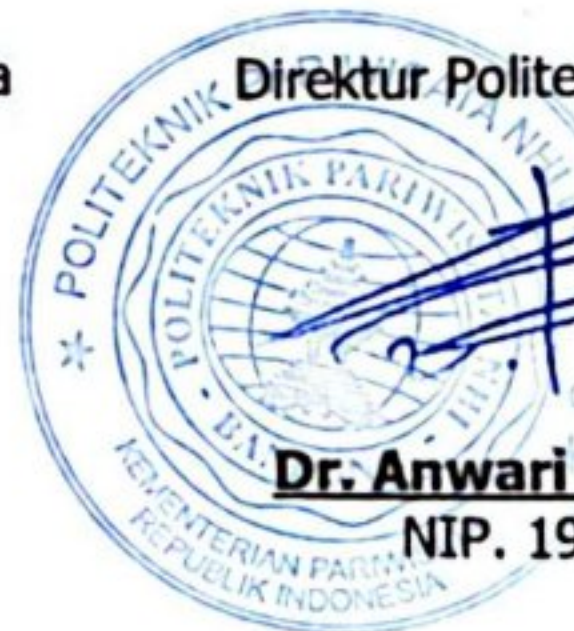
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE**  
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung

**Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE**  
NIP. 19750415 200212 1 001

# PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Giovanni Palluci Subedi  
Tempat/Tanggal Lahir : Cimahi, 21 MEI 2003  
NIM : 2021304048  
Program Studi : DESTINASI PARIWISATA  
Jurusan : KEPARIWISATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: "PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI DI KAMPUNG ADAT CIREUNDEU" ini 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir 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 ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan- peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 16 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,

  
METERAL TEMPEL  
SAMX384219904  
**GIOVANNI PALLUCI SUBEDI**  
NIM 2021304048

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN MOTTO</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN KARYA</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Fokus Penelitian .....	7
C. Tujuan Penelitian .....	7
D. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>9</b>
A. Kajian Teori.....	9
B. KERANGKA PEMIKIRAN.....	15
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>16</b>
A. Rancangan Penelitian.....	16
B. Partisipan dan Tempat Penelitian.....	16
C. Teknik dan Alat Kumpul Data.....	17
D. Analisis Data .....	19
E. Pengujian Keabsahan Data.....	20
F. Jadwal Penelitian .....	22
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>23</b>
A. Hasil Penelitian.....	23
B. Pembahasan.....	32
<b>BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI</b> .....	<b>48</b>
A. Simpulan .....	48
B. Rekomendasi .....	49

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>55</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Pemikiran.....	15
Gambar 2 Imah Panggung.....	25
Gambar 3 Bale Desa.....	26
Gambar 4 Olahan beras singkong.....	29
Gambar 5. Tempat pembuatan wayang daun singkong, rumah panggung dan bale desa.....	35
Gambar 6. Pengolahan singkong menjadi beras singkong.....	37
Gambar 7. Angklung Buncis .....	39
Gambar 8. Kebun singkong.....	41
Gambar 9. Dapur mengolah beras singkong.....	42

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jadwal Penelitian .....	22
Tabel 2. divergensi destinasi wisata lain.....	45

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1</b> Kisi – kisi Instrumen.....	55
<b>Lampiran 2</b> Pedoman Wawancara.....	56
<b>Lampiran 3</b> Transkrip Wawancara .....	58
<b>Lampiran 4</b> Surat Izin Penelitian.....	69
<b>Lampiran 5</b> Surat keterangan sudah melakukan penelitian .....	70
<b>Lampiran 6</b> Bukti Cek Turnitin.....	71
<b>Lampiran 7</b> Dokumentasi Kampung Adat Cireundeu .....	72
<b>Lampiran 8</b> Bukti Bimbingan SIAKAD.....	75
<b>Lampiran 9</b> Riwayat Hidup.....	76

### DAFTAR PUSTAKA

- Anindita, A. (2015). *Pengembangan Objek Wisata dan Daya Tarik Wisata*. Jakarta: PT Grasindo.
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2019). Destination Foodscape: A stage for travelers' food experience. *Tourism Management*, 71(October 2015), 466–475. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.11.005>
- Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Barat. (2020). *Laporan Tahunan Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Barat*. Bandung: DKP Jabar.
- Fauziah, R. (2019). Kajian Pelestarian Ruang Adat Cireundeu. *Jurnal Pariwisata Budaya*, 3(2), 44–57.
- Hjalager, A.-M., & Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy*. Routledge.
- Kartika, R. M., & Harahap, S. D. (2019). (n.d.). Gastronomi Praktis dan Pengalaman Kuliner. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 7(2), 100–110.
- Mikkelsen, B. E. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. *Perspectives in Public Health*, 131(5), 209–216. <https://doi.org/10.1177/1757913911415150>
- Moleong, L. J. (2019). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Edisi Revisi). Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Mouwn Erland. (2020). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. In *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Rake Sarasin.
- 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, R. M., & Turgarini, D. (2020). Wisata gastronomi dan penguatan destinasi lokal. *Gastronomy and Tourism Journal*, 2(1), 21–32.
- Nurfatmawati. (2022). Interaksi Sosial dalam Wisata Edukasi Kampung Adat Cireundeu. *Jurnal Pendidikan dan Masyarakat*, 4(2), 76–88.
- Rachmawati, N. (2018). Rasi sebagai Alternatif Pangan Lokal. *Jurnal Gizi dan Pangan Tradisional*, 6(1), 14–22.
- Richards, G. (2014). The role of gastronomy in tourism development. *Presentation to the Fourth International Congress on Noble Houses*, (January), 1–10.
- Soeroso, T., & Turgarini, D. (2020). *Gastronomi dan Pariwisata*. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta.

Sutisna, E. (2021). Keberlanjutan Ketahanan Pangan Kampung Adat Cireundeu. *Jurnal Ketahanan Pangan Lokal*, 7(3), 51–65.

Turgarini, D. (2018). Konsep Dasar Gastronomi dalam Pariwisata. *Gastronomy & Culinary Arts Journal*, 1(1), 1–13.

UNWTO. (2019). *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism*. Madrid: World Tourism Organization. <https://doi.org/10.18111/9789284420957>

UNWTO. (2017). *Second global report on gastronomy tourism. In Affiliate Members Report*.

Yoeti, O. A. (1985). P. I. P. B. A. (n.d.). No Title.