



## **PERENCANAAN PROGRAM WISATA KULINER MAKANAN TRADISIONAL SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI KOTA SUKABUMI**

**DINI PERMATA SARI**



**EKOWISATA  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2025**

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

b. Pengutipan tidak mengulang kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## **PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Perencanaan Program Wisata Kuliner Makanan tradisional sebagai Daya Tarik wisata di Kota Sukabumi” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2025

*Dini Permata Sari*  
J1302211001

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak mengilang kepentingan yang wajar IPB University.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



**DINI PERMATA SARI.** Perencanaan Program Wisata Kuliner Makanan tradisional sebagai Daya Tarik wisata di Kota Sukabumi (*Planning of traditional food culinary tourism program as a tourist attraction in Sukabumi City*) Dibimbing oleh **DYAH PRABANDARI**.

Kota Sukabumi memiliki kekayaan kuliner tradisional yang belum dimanfaatkan secara optimal sebagai daya tarik wisata. Penelitian ini bertujuan merancang program wisata kuliner berbasis makanan tradisional dengan menganalisis potensi lokal, kesiapan pelaku usaha dan pemerintah, serta karakteristik wisatawan. Penelitian dilakukan pada Januari - April 2025 menggunakan metode deskriptif kualitatif dan kuantitatif melalui observasi, wawancara, dan kuesioner. Hasil menunjukkan bahwa kuliner Sukabumi seperti mochi, dan bandros memiliki nilai budaya tinggi dan potensi wisata yang kuat. Pelaku usaha dan pemerintah menunjukkan kesiapan dalam mendukung pengembangan kuliner, meskipun masih diperlukan peningkatan pada infrastruktur dan promosi. Wisatawan didominasi usia muda yang menggemari makanan autentik, akses mudah, dan pengalaman berkesan. Hasil penelitian ini menghasilkan program wisata kuliner “Ngabubut Rasa Sukabumi”, berupa itinerary 2 hari 1 malam yang mencakup edukasi, interaksi dengan UMKM, dan eksplorasi kuliner lokal untuk memperkuat identitas dan daya saing pariwisata kuliner Sukabumi.

**Kata Kunci:** Wisata Kuliner, Makanan Tradisional, Perencanaan Program.

#### *ABSTRACT*

**DINI PERMATA SARI.** *Planning of traditional food culinary tourism program as a tourist attraction in Sukabumi City. Supervised by DYAH PRABANDARI.*

*Sukabumi City has a wealth of traditional culinary that has not been optimally utilized as a tourist attraction. This study aims to design a traditional food-based culinary tourism program by analyzing local potential, business and government readiness, and tourist characteristics. The research was conducted in January – April 2025 using descriptive qualitative and quantitative methods through observation, interviews, and questionnaires. Results showed that Sukabumi culinary delights such as mochi, and bandros have high cultural value and strong tourism potential. Businesses and the government show readiness to support culinary development, although improvements are still needed in infrastructure and promotion. Tourists are dominated by young people who enjoy authentic food, easy access, and memorable experiences. This research resulted in the culinary tourism program “Ngabubut Rasa Sukabumi”, a 2-day 1-night itinerary that includes education, interaction with UMKM, and local culinary exploration to strengthen the identity and competitiveness of Sukabumi's culinary tourism.*

**Keyword:** Culinary Tourism, Traditional Food, Program Planning.



## RINGKASAN

**DINI PERMATA SARI.** Perencanaan Program Wisata Kuliner Makanan tradisional sebagai Daya Tarik wisata di Kota Sukabumi (*Planning of traditional food culinary tourism program as a tourist attraction in Sukabumi City*) Dibimbing oleh **DYAH PRABANDARI**.

Kota Sukabumi memiliki potensi kuliner tradisional seperti nasi tutug oncom, mochi, dan bandrek yang belum optimal dimanfaatkan sebagai daya tarik wisata. Permasalahan utamanya meliputi ketiadaan program kuliner terpadu, promosi minim, fasilitas terbatas, serta kurangnya keterlibatan pelaku usaha. Penelitian ini (Januari–April 2025) menggunakan metode deskriptif kualitatif–kuantitatif melalui observasi, wawancara, dan kuesioner pada 11 pelaku usaha dan 400 wisatawan. Hasilnya menunjukkan potensi kuliner kuat, kesiapan tinggi dari pelaku usaha dan pemerintah, serta minat besar wisatawan—majoritas perempuan usia 18–25 tahun—terhadap kuliner lokal. Berdasarkan temuan ini, dirancang program wisata kuliner “Ngabubut Rasa Sukabumi” (berburu rasa) dalam itinerary 2 hari 1 malam, berisi kegiatan mencicipi kuliner khas, edukasi, city tour, dan interaksi dengan UMKM untuk memperkuat identitas kuliner dan mendukung ekonomi kreatif daerah. Potensi makanan tradisional di Kota Sukabumi cukup beragam dan memiliki nilai budaya yang tinggi, seperti mochi, bandros, bubur ayam khas, hingga kue aci ketan Hj. Yayah. Makanan-makanan ini memiliki potensi kuat untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata kuliner karena keterkaitannya dengan identitas lokal serta cita rasa yang unik. Kesiapan pelaku usaha kuliner dalam menawarkan makanan tradisional cukup bervariasi. Sebagian besar pelaku usaha telah mampu menyajikan kuliner yang sesuai dengan selera wisatawan, namun masih diperlukan peningkatan dalam aspek kebersihan, penyajian, dan inovasi produk agar pengalaman wisata kuliner menjadi lebih menarik dan kompetitif. Kesiapan pemerintah Kota Sukabumi menunjukkan komitmen melalui beberapa program pembinaan UMKM, namun dukungan infrastruktur dan kebijakan masih perlu ditingkatkan. Terutama dalam hal penyediaan fasilitas wisata kuliner terpadu, promosi digital, pelatihan SDM, serta penyusunan kebijakan yang ramah terhadap wisatawan. Karakteristik wisatawan yang berkunjung ke Kota Sukabumi didominasi oleh wisatawan domestik dengan rentang usia produktif yang gemar mencoba makanan lokal dan mengabadikan pengalaman mereka melalui media sosial. Kebutuhan utama mereka meliputi akses informasi yang mudah, lokasi wisata yang nyaman, dan sajian makanan yang autentik. Program wisata kuliner makanan tradisional yang dirancang berdasarkan hasil penelitian, mencakup rute kuliner tematik, kolaborasi antar pelaku usaha, serta dukungan dari pemerintah setempat. Program ini dirancang agar mampu memenuhi kebutuhan wisatawan, mengangkat potensi lokal, serta mendorong pertumbuhan ekonomi daerah berbasis pariwisata.



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah,
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*



## **PERENCANAAN PROGRAM WISATA KULINER MAKANAN TRADISIONAL SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI KOTA SUKABUMI**

**DINI PERMATA SARI**

Proyek Akhir  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Terapan pada  
Program Studi Ekowisata

**EKOWISATA  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2025**



**@Hak cipta milik IPB University**

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak mengilang kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Judul Laporan : Perencanaan Program Wisata Kuliner Makanan tradisional sebagai Daya Tarik wisata di Kota Sukabumi

Nama : Dini Permata Sari  
NIM : J1302211001

Disetujui oleh

Pembimbing:  
Dyah Prabandari, S.P.,M.Si

Diketahui oleh

  

Ketua Program Studi:  
Kania Sofiantina Rahayu, S.I.Kom., M.Par., M.T.H.M  
NPI 2010807198501202001

Dekan Sekolah Vokasi:  
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M. T.  
NIP 196607171992031003

Tanggal Ujian:  
Rabu, 23 Juli 2025

Tanggal Lulus:



Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Proyek Akhir (PA) dengan judul "**Perencanaan Program Wisata Kuliner Makanan tradisional sebagai Daya Tarik wisata di Kota Sukabumi**". Laporan Proyek Akhir ini merupakan persyaratan wajib akademik yang harus dipenuhi sebagai syarat kelulusan bagi mahasiswa tatkala akhir dan untuk memperoleh gelar sarjana Terapan pada Program Studi Ekowisata, Sekolah Vokasi IPB University. Terima kasih penulis ucapkan kepada:

1. Dadang Kosasih (Alm.) dan Kokom Komariah sebagai orang tua penulis yang selalu memberi dukungan moril dan materil maupun dukungan melalui do'a dan cinta selama penulis menjadi mahasiswa.
2. Dyah Prabandari, S.P., M.Si selaku dosen pembimbing, atas segala bimbingan, arahan, dan motivasi yang telah diberikan selama proses penyusunan Proyek Akhir ini.
3. Seluruh Dosen dan staf akademik IPB University, yang telah memberikan ilmu dan pengalaman berharga selama studi.
4. Seluruh devisi pariwisata Dinas Kepemudaan, Olahraga, Pariwisata Kota Sukabumi yang telah membantu selama pengumpulan data.
5. Teman – teman Ekowisata 58 yang selalu bersama dan membantu, dan memberikan kenangan yang berharga selama penulis menjadi mahasiswa.
6. Teman – teman, sahabat, dan idola penulis yang sudah memberikan dukungan selama penulis menjadi mahasiswa.

Penulis sangat berterima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam penyusunan Laporan. Laporan TA ini ditulis berdasarkan data aktual yang diperoleh langsung dari lapang yang berasal dari narasumber berbagai pihak terkait dan studi literatur yang sudah ada. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan mengenai bidang pariwisata khususnya pada wisata kuliner di Kota Sukabumi.

Bogor, Agustus 2025

*Dini Permata Sari*



**DAFTAR TABEL  
DAFTAR GAMBAR  
DAFTAR LAMPIRAN**

Cipta milik IPB University

**III METODE**

3.1	Alat, Bahan dan Obyek	27
3.2	Jenis Data	28
3.3	Metode Pengambilan Data	29
3.4	Populasi dan Sampel	29
3.5	Teknik Analisis Data	30
3.6	Penyusunan Luaran	31

**IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1	Potensi Makanan Tradisional di Kota Sukabumi	32
4.2	Analisis Kesiapan Pelaku Usaha	49
4.3	Analisis Kesiapan Pemerintah Kota Sukabumi	50
4.4	Analisis Karakteristik dan Kebutuhan Wisatawan	52
4.5	Luaran / Output	58

**V SIMPULAN DAN SARAN**

5.1	Simpulan	62
5.2	Saran	62

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

**RIWAYAT HIDUP**

**DAFTAR ISI**

**Halaman**

xvii

xvii

xviii

**19**

19

22

22

22

23

23

**24**

24

24

24

**27**

27

28

29

29

30

31

**32**

32

49

50

52

58

**62**

62

62

**64**

67

**57**

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a.

b.

c.

d.

e.

f.

g.

h.

i.

j.

k.

l.

m.

n.

o.

p.

q.

r.

s.

t.

u.

v.

w.

x.

y.

z.

aa.

bb.

cc.

dd.

ee.

ff.

gg.

hh.

ii.

jj.

kk.

ll.

mm.

nn.

oo.

pp.

qq.

rr.

ss.

tt.

uu.

vv.

ww.

xx.

yy.

zz.

aa.

bb.

cc.

dd.

ee.

ff.

gg.

hh.

ii.

jj.

kk.

ll.

mm.

nn.

oo.

pp.

qq.

rr.

ss.

tt.

uu.

vv.

ww.

xx.

yy.

zz.

aa.

bb.

cc.

dd.

ee.

ff.

gg.

hh.

ii.

jj.

kk.

ll.

mm.

nn.

oo.

pp.

qq.

rr.

ss.

tt.

uu.

vv.

ww.

xx.

yy.

zz.

aa.

bb.

cc.

dd.

ee.

ff.

gg.

hh.

ii.

jj.

kk.

ll.

mm.

nn.

oo.

pp.

qq.

rr.

ss.

tt.

uu.

vv.

ww.

xx.

yy.

zz.

aa.

bb.

cc.

dd.

ee.

ff.

gg.

hh.

ii.

jj.

kk.

ll.

mm.

nn.

oo.

pp.

qq.

rr.

ss.

tt.

uu.

vv.

ww.

xx.

yy.

zz.

aa.

bb.

cc.

dd.

ee.

ff.

gg.

hh.

ii.

jj.

kk.

ll.

mm.

nn.

oo.

pp.

qq.

rr.

ss.

tt.

uu.

vv.

ww.

xx.

yy.

zz.

aa.

bb.

cc.

dd.

ee.

ff.

gg.

hh.

ii.

jj.

kk.

ll.

mm.

nn.

oo.

pp.

qq.

rr.

ss.

tt.

uu.

vv.

ww.

xx.

yy.

zz.

aa.

bb.

cc.

dd.

ee.

ff.

gg.

hh.

ii.

jj.

kk.

ll.

mm.

nn.

oo.

pp.

qq.

rr.

ss.

tt.

uu.

vv.

ww.

xx.

yy.

zz.

aa.

bb.

cc.

dd.

ee.

ff.

gg.

hh.

ii.

jj.

kk.

ll.

mm.

nn.

oo.

pp.

qq.

rr.

ss.

tt.

uu.

vv.

ww.</p



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
 b. Pengutipan tidak mengulang kepentingan yang wajar IPB University.  
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## DAFTAR TABEL

No		Halaman
1	Alat, Bahan dan Obyek	27
2	Data Primer	28
3	Data Sekunder	28
4	Keterangan skor skala Likert	31
5	Kategori skor perhitungan interval	31
6	Persepsi Pelaku Usaha	49
7	Hasil Wawancara Wisatawan	51
8	Karakteristik Responden	52
9	Persepsi Makanan Sepinggan	55
10	Persepsi Camilan	56
11	Persepsi Minuman	57
12	Itinerary Program Wisata Kuliner	58

## DAFTAR GAMBAR

No		Halaman
1	Bagan Kerangka Berfikir	23
2	Peta Lokasi Sukabumi	24
3	Mie Kocok	34
4	Nasi Uduk Ungu	35
5	Geco (Tauge dan Tauco)	37
6	Bubur Ayam Bunut	38
7	Bubur Odeon	39
8	Laksa Pak Idrus	40
9	Kupat Tahu Gor Merdeka	41
10	Mochi	42
11	Kue Aci Ketan	43
12	Bandros	44
13	Roti Priangan	44
14	Sate Aci	45
15	Sagon Bakar	46
16	Wedang Jahe	47
17	Bandrek	47
18	Bajigur	48
19	Sekoteng Singapore	49
20	Peta Wisata	61



## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
1 Dokumentasi Penyebaran Kuesioner	68
2 Dokumentasi Wawancara Pelaku Usaha	69
3 Dokumentasi Wawancara Pemerintah	69

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak mengilang kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.