

PENGEMBANGAN EKOWISATA GASTRONOMI MASYARAKAT DESA PASIR BUNCIR DAN WATESJAYA KABUPATEN BOGOR

KHALISHA NAURA SALSABILA



**PROGRAM STUDI 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 merugikan 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 PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa proyek akhir dengan judul “**Pengembangan Ekowisata Gastronomi Masyarakat Desa Pasir Buncir dan Watesjaya Kabupaten Bogor**” 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. Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2025

Khalisha Naura Salsabila
J0302211075

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

ABSTRAK

KHALISHA NAURA SALSABILA. PENGEMBANGAN EKOWISATA GASTRONOMI MASYARAKAT DESA PASIR BUNCIR DAN WATESJAYA KABUPATEN BOGOR. Dibimbing oleh HARNIOS ARIEF dan RINI UNTARI.

Desa Pasir Buncir dan Watesjaya, Kabupaten Bogor, memiliki potensi besar dalam pengembangan ekowisata gastronomi yang didukung oleh keanekaragaman pangan lokal, teknik pengolahan tradisional, dan kearifan lokal, meskipun belum dimanfaatkan secara optimal. Penelitian ini bertujuan menganalisis potensi gastronomi, kesiapan masyarakat, dan menyusun program ekowisata gastronomi. Penelitian dilakukan pada Januari– Februari 2025 melalui observasi, wawancara, dan kuesioner, serta dianalisis secara deskriptif. Hasil menunjukkan pemanfaatan sembilan tumbuhan dan satu hewan sebagai bahan baku kuliner tradisional, dengan dominasi penggunaan biji dan daging serta teknik perebusan. Kuliner potensial meliputi dodol, wajik, getuk, tape uli, kopi, kapulaga, dan ayam bekakak. Masyarakat menunjukkan kesiapan tinggi melalui peran KTH dan Pokdarwis dalam pengelolaan pangan dan wisata, serta Posyandu dalam promosi kuliner lokal. Program yang disusun mencakup wisata harian “Sapoe: Sehari Penuh Rasa Lokal” dan wisata menginap “Sasaur: Sare, Saeutik Rasa Kuring”, serta luaran berupa *booklet*, *website*, dan video AI.

Kata Kunci : Gastronomi, Makanan Tradisional, Pengembangan Wisata

ABSTRACT

KHALISHA NAURA SALSABILA. DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC ECOTOURISM IN THE VILLAGES OF PASIR BUNCIR AND WATESJAYA, BOGOR REGENCY. Supervised by HARNIOS ARIEF and RINI UNTARI.

The villages of Pasir Buncir and Watesjaya in Bogor Regency have great potential for the development of gastronomic ecotourism, supported by local food diversity, traditional processing techniques, and local wisdom, although this potential has not yet been fully utilized. This study aims to analyze gastronomic potential, community readiness, and develop a culinary ecotourism program. The research was conducted in January–February 2025 through observation, interviews, and questionnaires, and analyzed descriptively. The results indicate the use of nine plants and one animal as raw materials for traditional cuisine, with a dominance of seeds and meat, as well as boiling techniques. Potential culinary items include dodol, wajik, getuk, tape uli, coffee, kapulaga, and ayam bekakak. The community demonstrated high readiness through the roles of KTH and Pokdarwis in food and tourism management, as well as Posyandu in promoting local cuisine. The programs developed include the daily tour “Sapoe: A Full Day of Local Flavors” and the overnight tour “Sasaur: Sare, Saeutik Rasa Kuring,” along with outputs such as a *booklet*, *website*, and AI video.

Keywords: Gastronomy, Tourism Development, Traditional Food

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



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Judul Proyek Akhir : Pengembangan Ekowisata Gastronomi Masyarakat Desa Pasir
Buncir dan Watesjaya Kabupaten Bogor
Nama : Khalisha Naura Salsabila
NIM : J0302211075

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

Disetujui oleh

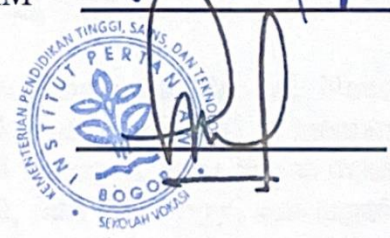
Pembimbing 1:
Dr. Ir. Harnios Arief, M.Sc.F.Trop

Pembimbing 2:
Dr. Rini Untari, S.Hut., M.Si

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Kania Sofiantina Rahayu, S.I.Kom., M.Par., MTHM
NPI 201807198501202001

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



Tanggal Ujian:
02 Juli 2025

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga Proyek Akhir dengan judul **“Pengembangan Ekowisata Gastronomi Masyarakat Desa Pasir Buncir dan Watesjaya Kabupaten Bogor”** dapat diselesaikan. Laporan Proyek Akhir merupakan persyaratan wajib akademik yang harus dipenuhi sebagai syarat bagi mahasiswa untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Ekowisata (S.Tr.Ekw) pada Program Studi Ekowisata, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor.

Penulisan Proyek Akhir melibatkan banyak pihak yang memberikan bantuan, ide, dan motivasi mulai dari penelitian di lapang hingga tersusunnya laporan Proyek Akhir dengan baik. Penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Orangtua tercinta Ir. Wiko Insan Budiman dan Ir. Nia Pratiarini dan Kakak tersayang Raihan Giffari Adzani, S.T serta keluarga besar yang telah memberikan bantuan dalam bentuk moral, spiritual, dan material sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian lapang dan Laporan Proyek Akhir ini.
2. Dr. Ir. Harnios Arief, M.Sc.F.Trop. dan Dr. Rini Untari, S.Hut., M.Si. yang telah membimbing, memberikan saran, arahan, serta motivasi selama melakukan penelitian hingga penyusunan Laporan Proyek Akhir
3. (Alm.) Dr. Insan Kurnia, S.Hut.,M.Si. yang telah memberikan inspirasi, arahan, dan gagasan awal yang menjadi dasar penting dalam penentuan judul serta penyusunan Laporan Proyek Akhir ini.
4. Kania Sofiantina Rahayu, S.I.Kom., M.Par., MTHM selaku Ketua Program Studi Ekowisata, serta seluruh dosen yang telah mengajar dan membagikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan di Program Studi Ekowisata.
5. Pegawai Taman Nasional Gunung Gede Pangrango RPTN Bodogol, KTH Maju Bersama, Kepala RW serta masyarakat Desa Pasir Buncir dan Watesjaya yang telah menemani dan memberikan bantuan, arahan, informasi, dan motivasi selama melakukan penelitian.
6. Sahabat PKL-TA Taman Nasional Gunung Gede Pangrango Mauriel, Naura dan Zoya yang telah bersama selama masa-masa kuliah, berdiskusi, menemani dan membantu selama proses pengambilan data di lapangan, serta teman dekat semasa kuliah lainnya Sita, Husein, Hafsa, Syifa, Jani dan Corry, atas segala dukungan, kebersamaan, dan semangat yang tidak ternilai selama perjalanan akademik ini. Semoga kebersamaan yang telah terjalin dapat terus berlanjut di masa mendatang.
7. Sahabat semasa menempuh pendidikan di jenjang SMA, Anita, Mila, Rifni, Safa dan Zahra yang telah memberikan semangat dan dukungan yang berarti selama ini.
8. Teman-teman Ekowisata Angkatan 58 yang telah memberikan motivasi, dukungan, dan bantuan moral untuk menyelesaikan Laporan Proyek Akhir ini.

Bogor, Juli 2025

Khalisha Naura Salsabila



DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Kerangka Berpikir	3
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Perencanaan	5
2.2 Pariwisata	5
2.3 Ekowisata	6
2.4 Gastronomi	6
2.5 Budaya	6
III KONDISI UMUM	8
3.1 Letak dan Luas Kawasan	8
3.2 Sejarah Kawasan	8
3.4 Kondisi Masyarakat	9
3.5 Kondisi Kepariwisata	10
3.6 Aksesibilitas	10
IV METODE	12
4.1 Waktu dan Tempat Penelitian	12
4.2 Alat dan Bahan	12
4.3 Jenis Data	12
4.4 Metode Pengumpulan Data	13
4.5 Metode Penyusunan Luaran	15
4.6 Analisis Data	15
V HASIL DAN PEMBAHASAN	18
5.1 Kondisi Umum Sumber Daya Alam	18
5.2 Jenis Tumbuhan Sebagai Bahan Baku Makanan	18
5.3 Jenis Hewan Sebagai Bahan Baku Makanan	27
5.4 Potensi Ekowisata Gastronomi di Desa Pasir Buncir dan Watesjaya	28
5.5 Karakteristik dan Kesiapan Masyarakat	36
5.6 Potensi Sumber Daya Ekowisata Pendukung	41
5.7 Peluang Pengembangan Ekowisata Gastronomi	44
5.8 Perencanaan Program Ekowisata Gastronomi dan Rancangan Output	44
VI SIMPULAN DAN SARAN	58
6.1 Simpulan	58
6.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	61
RIWAYAT HIDUP	69

DAFTAR TABEL

No		Halaman
1	Aksesibilitas Menuju Desa Pasir Buncir dan Watesjaya	10
2	Jenis Data dan Metode Pengambilan Data	13
3	Kelompok Bagian yang Dimanfaatkan	14
4	Keterangan Skala Likert 1-5	16
5	Kategori Skor Perhitungan Interval	16
6	Indikator Penilaian Ekowisata	17
7	Bahan Baku Tumbuhan Berdasarkan Bagian yang Dimanfaatkan	22
8	Bahan Baku Tumbuhan Berdasarkan Cara Pengolahannya	24
9	Sumber Daya Ekowisata Gastronomi	29
10	Penilaian Potensi Sumber Daya Ekowisata Gastronomi	29
11	Karakteristik Masyarakat	36
12	Rancangan Kegiatan Program Harian	46
13	Rancangan Kegiatan Program Menginap	49
14	Judul dan Sasaran Rancangan Video AI	57

DAFTAR GAMBAR

No		Halaman
1	Kerangka Pikir Pengembangan Ekowisata Gastronomi	4
2	Peta Lokasi Desa Pasir Buncir dan Desa Watesjaya	12
3	Tumbuhan Padi	19
4	Tumbuhan Kopi	20
5	Tumbuhan Singkong	21
6	Tumbuhan Pohon Nangka	21
7	Tumbuhan Pisang	22
8	Tumbuhan Kapulaga	22
9	(a) Biji Kopi, (b) Biji Padi	23
10	(a) Cara Pengolahan Digoreng, (b) Cara Pengolahan Dikukus	24
11	(a) Gabah Padi, (b) Proses Penjemuran Kopi	25
12	Singkong	25
13	(a) Tumbuhan dan Buah Nangka, (b) Tumbuhan dan Buah Pisang	26
14	(a) Daun Kopi, (b) Daun Singkong	26
15	Ayam Kampung	28
16	Dodol	31
17	Wajik	32
18	Getuk	33
19	Tape <i>Uli</i>	33
20	Kopi	34
21	Ayam Bekakak	35
22	Kesiapan Masyarakat (KTH)	38
23	Kesiapan Masyarakat (Pokdarwis)	39
24	Kesiapan Masyarakat (Posyandu)	40
25	Peta Potensi Sumber Daya Ekowisata Pendukung	42

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.

26	Lembah Batu Karut <i>Camp</i>	42
27	(a) Persawahan Kampung Wisata Ciwaluh, (b) Curug Ciawitali	43
28	Pesona Alam Lengkong	43
29	Ilustrasi Rumah Kuliner Tradisional	54
30	Ilustrasi Gazebo Bambu	55
31	Cover Depan <i>Booklet</i>	55
32	Isi dan Cover Belakang <i>Booklet</i>	56
33	Halaman Utama Website Program Ekowisata Gastronomi	56
34	Halaman Program Ekowisata Gastronomi	57

DAFTAR LAMPIRAN

No		Halaman
1	Daftar Keberagaman Makanan Tradisional	62
2	Dokumentasi Pengambilan Data Lapangan dan Penyebaran Kuesioner	67
3	Barcode Video AI Kegiatan Ekowisata Gastronomi	68
4	Barcode Booklet Gastronomi Desa Pasir Buncir dan Watesjaya	68
5	Barcode Website Gastronomi Desa Pasir Buncir dan Watesjaya	68