

**ANALISIS KOMPETENSI PEMANDU WISATA GASTRONOMI
DI KOTA BANDUNG
TESIS**

diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh gelar
Magister Pariwisata pada Program Studi Magister Pariwisata
Sekolah Pascasarjana Universitas Pendidikan Indonesia



oleh
Debi Rusmiati, S.M
NIM 2105460

**PROGRAM STUDI MAGISTER PARIWISATA
SEKOLAH PASCASARJANA
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2023**

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa tesis dengan judul “Analisis Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi di Kota Bandung” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko ataupun sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, 1 September 2023

Yang membuat pernyataan,

Debi Rusmiati

HALAMAN PENGESAHAN TESIS

DEBI RUSMIATI, S.M

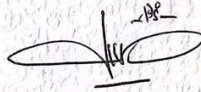
**ANALISIS KOMPETENSI PEMANDU WISATA GASTRONOMI
DI KOTA BANDUNG**

Disetujui dan disahkan oleh
Pembimbing I



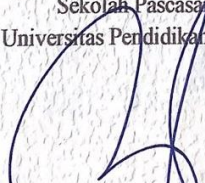
Dr. Dewi Turgarini.M.M.,Par.
NIP. 197003202008122001

Pembimbing II



Caria Ningsih, S.E., M.Si., Ph.D.
NIP. 198001312008122002

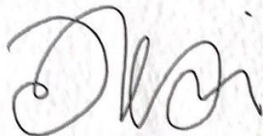
Mengetahui,
Ketua Program Studi Magister Pariwisata
Sekolah Pascasarjana
Universitas Pendidikan Indonesia



Dr. A.H. Galih Kusumah, S.ST., M.M.
NIP. 198105222010121006

Tesis ini telah diuji pada sidang tahap II
Hari/Tanggal : Selasa, 29 Agustus 2023
Tempat : Ruang 02.022 lt. 2 Gedung SPs UPI

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, M.M., Par.

NIP. 197003202008122001

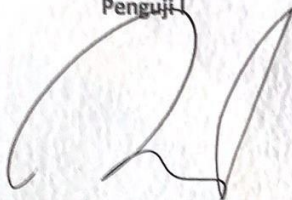
Pembimbing II



Caria Ningsih, S.E., M.Si., Ph.D.

NIP. 198001312008122002

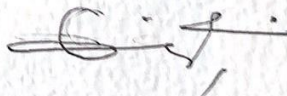
Penguji I



Dr. A.H. Galih Kusumah, S.ST., M.M.

NIP. 198105222010121006

Penguji II

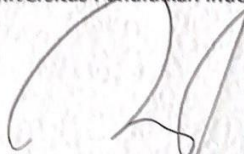


Dr. Fitri Rahmafitria, M.Si

NIP. 197410182008122001

Mengetahui,

Ketua Program Studi Magister Pariwisata
Sekolah Pascasarjana
Universitas Pendidikan Indonesia



Dr. A.H. Galih Kusumah, S.ST., M.M.

NIP. 198105222010121006

Analisis Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi di Kota Bandung

Oleh

Debi Rusmiati, S.M.

Universitas Pendidikan Indonesia, 2023

Sebuah Tesis yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Magister
Pariwisata (M.Par)

© Debi Rusmiati 2023

Universitas Pendidikan Indonesia

Oktober 2023

Hak Cipta dilindungi undang-undang.

Tesis ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis.

ANALISIS KOMPETENSI PEMANDU WISATA PENGELOLA WISATA GASTRONOMI DI KOTA BANDUNG

ABSTRAK

Kota Bandung memiliki citra sebagai kota tujuan wisata kuliner, hal ini ditandai dengan banyaknya makanan lokal yang legendaris di berbagai kecamatan. Wisata gastronomi yang dikembangkan para pemandu wisata di Kota ini mencakup makanan lokal dikenal sebagai kuliner serta komponen lainnya seperti sejarah, tradisi, filosofi, cara mencicip, penyajian, nilai edukasi, nilai gizi, pengalaman wisatawan, etik dan etika. Namun demikian, belum adanya kompetensi pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung. Tujuan dari penelitian ini adalah (1) mengidentifikasi kompetensi pemandu wisata gastronomi berdasarkan sembilan komponen gastronomi, (2) mengidentifikasi kompetensi pemandu wisata gastronomi berdasarkan bidang keahlian, (3) mengidentifikasi kompetensi utama pemandu wisata gastronomi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu kualitatif dengan menggunakan *Analytical Hierarchy Process* (AHP) yang berdasar wawancara kuesioner terhadap Nona Helix sebanyak 26 orang dan dilanjutkan dengan *Focus Group Discussion* oleh para penelaah. Hasil AHP penelitian ini menunjukkan bahwa bidang keahlian menunjukkan bobot yang paling tinggi dibandingkan dengan kriteria lainnya, hal ini dikarenakan pemandu wisata gastronomi tetap berfokus pada kepemanduannya walaupun jenis wisata yang ditangani merupakan wisata minat khusus. Selanjutnya hasil dari *Focus Group Discussion* dengan para penelaah dimana pemandu wisata gastronomi tidak sepenuhnya harus memiliki kompetensi memasak dan pemandu wisata diharapkan dapat menginformasikan terkait pariwisata daerah, serta penulis merumuskan 12 kompetensi utama yang harus dimiliki oleh pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung. Penelitian ini diharapkan mampu menjadi acuan dalam kepemanduan wisata khususnya kepemanduan wisata gastronomi di Kota Bandung.

Kata Kunci: Wisata Gastronomi, Kompetensi Pemandu Wisata, *Analytical Hierarchy Process* (AHP)

COMPETENCY ANALYSIS OF GASTRONOMIC TOUR GUIDE IN BANDUNG CITY

ABSTRACT

The city of Bandung has an image as a culinary destination city, this is indicated by the many legendary local foods in various sub-districts. Gastronomic tourism developed by tour guides in this city includes local food known as culinary as well as other components such as history, tradition, philosophy, how to taste, presentation, educational value, nutritional value, tourist experience, ethics and ethics. However, there is no competency for gastronomic tour guides in the city of Bandung. The aims of this study were (1) to identify the competencies of gastronomic tour guides based on nine gastronomic components, (2) to identify the competencies of gastronomic tour guides based on areas of expertise, (3) to identify the main competencies of gastronomic tour guides. The method used in this research is qualitative by using the Analytical Hierarchy Process (AHP) which is based on questionnaire interviews with 26 Nona Helix and followed by Focus Group Discussion by the reviewers. The results of this AHP research show that the area of expertise shows the highest weight compared to other features, this is because gastronomic tour guides remain focused on their guidance even though the type of tourism handled is special interest tourism. Furthermore, the results of the Focus Group Discussion with reviewers where gastronomic tour guides do not fully have to have cooking skills and tour guides are expected to be related to regional tourism, and the authors formulate 12 main skills that must be possessed by gastronomic tour guides in the city of Bandung. This research is expected to be a reference in tourism guidance, especially gastronomic tourism guidance in the city of Bandung.

Keywords: Gastronomic Tourism, Tour Guide Skills, Analytical Hierarchy Process (AHP)

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN TESIS	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
HALAMAN UCAPAN TERIMAKASIH	v
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	12
1.3 Tujuan Penelitian.....	13
1.4 Manfaat Penelitian.....	13
BAB II KAJIAN TEORI	48
2.1 Pariwisata	48
2.1.1. Daya tarik 4A.....	51
2.1.2 Wisata Budaya.....	52
2.2 Pariwisata Gastronomi	53
2.2.2 Konsep <i>Nona Helix</i>	54
2.3 Pemandu Wisata	55
2.3.1 Jenis Pemandu Wisata	58
2.4 Kompetensi Profesi Pemandu Wisata	61
2.4.2 Perbedaan Kompetensi, Keterampilan dan Keahlian	66
2.5 Pola Perjalanan	67
2.6 Paket wisata.....	69
2.7 Penelitian Terdahulu.....	69
2.8 Kerangka Penelitian Operasional	76
BAB III METODE PENELITIAN	78
3.1 Desain Penelitian	78
3.2 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	78
3.4 Prosedur Metode dan Analisis Data	79
3.5 Pengumpulan Data Penelitian.....	80
3.6 Analytical Hierarchy Process (AHP).....	83

BAB IV PEMBAHASAN.....	89
4.1 Gambaran umum kota Bandung	89
4.1.1 Gambaran umum Gastronomi Kota Bandung	91
4.1.2 Gambaran Umum Pemandu Wisata Kota Bandung	105
4.2 Hasil Dan Pembahasan	112
4.2.1 Kriteria pemandu wisata gastronomi.....	112
4.2.2 Kompetensi Pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung berdasarkan sembilan Komponen gastronomi.....	115
4.2.3 Kompetensi pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung berdasarkan Keahlian gatsronomi.....	120
4.3.3 Analisis kompetensi utama pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung	129
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	146
5.1 Simpulan.....	146
5.2 Implikasi	147
5.3 Rekomendasi	147
DAFTAR PUSTAKA	99

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keahlian gastronomi	7
Tabel 1.2 Daftar Paket Tour Gastronomi di Kota Bandung	8
Tabel 1.3 Jumlah Pemandu Wisata gastronomi di Kota Bandung.....	10
Tabel 2.1 Jenis Kepemanduan Wisata di Indonesia.....	24
Tabel 2.2 SKKNI Nomor 34 Tahun 2017.....	28
Tabel 2.3 Keahlian Gastronomi berdasarkan Basoda et al 2018	30
Tabel 2.4 Perbedaan Kompetensi, Keahlian, Keterampilan dan Pengetahuan	32
Tabel 3.1 Metode dan Analisis Data	40
Tabel 3.2 Daftar Narasumber	42
Tabel 3.4 Matriks Perbandingan Alternatif dalam AHP	47
Tabel 4.1 Wisata Gastronomi 30 Kecamatan di Kota Bandung	63
Tabel 4.2 Pemandu Wisata di Kota Bandung	67
Tabel 4.3 Data Wisatawan Gastronomi di Kota Bandung.....	68
Tabel 4.4 Penelaah Focus Group Discussion.....	90
Tabel 4.5 Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi	93
Tabel 4.6 Kompetensi Supporting Pemandu Wisata Gastronomi	96
Tabel 4.7 Kompetensi umum pemandu wisata gastronomi	136
Tabel 4.8 Kompetensi inti pemandu wisata gastronomi	138
Tabel 4.8 Kompetensi khusus pemandu wisata gastronomi	142

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Pemberian Informasi Gastronomi oleh Pemandu Wisata	11
Gambar 3.1 Komponen Gastronomi	19
Gambar 3.2 Kelompok Kompetensi Umum pada Kepemanduan Wisata Agro	25
Gambar 3.3 Kelompok Kompetensi Inti pada Kepemanduan Wisata Agro	26
Gambar 3.4 Kelompok Kompetensi Khusus pada Kepemanduan Wisata Agro ...	26
Gambar 3.5 Kerangka Penelitian Oprasional.....	39
Gambar 3.6 Komponen Keputusan Pemandu Wisata Gastronomi	45
Gambar 4.1 Peta Kota Bandung	50
Gambar 4.2 Foto Sumber Hidangan	53
Gambar 4.3 Foto Braga Permai	54
Gambar 4.4 Foto Rasa Bakery & Café	55
Gambar 4.5 Foto Bandoengsche Melk Centrale	55
Gambar 4.6 Warung Kopi Purnama.....	56
Gambar 4.7 Foto Roti Sidodadi	57
Gambar 4.8 Wedang Ronde Alkateri.....	58
Gambar 4.9 Foto Rumah Makan Linggarjati	59
Gambar 4.10 Roti Bakar Gempol	59
Gambar 4.11 10 Foto Rijsttafel.....	60
Gambar 4.12 Gedung Merdeka.....	61
Gambar 4.13 Savoy Homan.....	62
Gambar 4.14 Grand Hotel Preanger.....	63
Gambar 4.15 Paket Cycling Tour DPC HPI Kota Bandung.....	70
Gambar 4.16 Paket Wisata pada Bandung Good Guide	72
Gambar 4.17 Paket Wisata Indogastrotourism	73
Gambar 4.18 Bobot kriteria kompetensi pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung	74
Gambar 4.19 Bobot alternatif gastronomi <i>pada</i> pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung	76
Gambar 4.20 Bobot alternatif keahlian pada pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung	81

Gambar 4.21 Bobot alternatif spesialisasi acara pada pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung	86
Gambar 4.22 Bobot alternatif keahlian mengelola ditempat pada pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung	88

DAFTAR PUSTAKA

- Aktürk, H. (2021). The Evaluation of Studies About Gastronomy Tourism In The Tourism Literature. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 4(2), 140–167.
- Al-Okaily, N. S. (2021). A Model for Tour Guide Performance. *International Journal of Hospitality and Tourism Administration*. <https://doi.org/10.1080/15256480.2021.1905584>
- Amir, A. (2015). PENINGKATAN SDM PARIWISATA MELALUI SERTIFIKASI KOMPETENSIDALAM MENGHADAPI MEA : PELUANG DAN TANTANGAN. *Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik, Universitas Terbuka UTCC*, 26 Agustus 2015, 2(January), 978–979.
- Artin Bayu Mukti, Azis Nur Rosyid, N. P. (2022). Workshop Peningkatan Kapasitas dan Kapabilitas Anggota Pokdarwis Srikandi Semarang Melalui Bimbingan Teknis Pelayanan Prima dan Teknik Kepemanduan Wisata. *Stiepari*, Vol. 1, No(4), 1–5. <https://dergipark.org.tr/tr/doi/10.24010/soid.763243>
- Bandung, D. K. dan P. K. (2022). *Guideline To: Wisata Kuliner Jadul Kota Bandung*.
- BAŞODA, A., AYLAN, S., KILIÇHAN, R., & ACAR, Y. (2018). GASTRONOMİ Uzmanlığı, Turlari VRehberliği: Kavramsalsal Bir Çerçeve. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3. <https://doi.org/10.17218/hititsosbil.436190>
- Cadiogan, D. J., Dy, S. C. H., Opaco, C. J. L. T., Rodriguez, R. D., Tan, J. T. T., Villanueva, K. A., & Mercado, J. M. T. (2021). Manyisig: The culinary heritage significance of Sisig in Angeles City, Pampanga, Philippines. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100347. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100347>
- Caria, N., & Nuraeni, R. (2019). *Developing Strategy of Chinatown as a Halal Gastronomic Tourism Destination in Bandung*. 259(Isot 2018), 42–46. <https://doi.org/10.2991/isot-18.2019.9>
- Christopher, I. (n.d.). *THEGUIDEDTOUR A Sociological-Approach*.
- Cohen, E. (1985). *THE TOURIST GUIDE The Origins, Structure and Dynamics of a Role*.
- Debi Rusmiati, Elly Malihah, R. A. (2022). PERAN PEMANDU WISATA DALAM
- Debi Rusmiati, S,M.,M.Par., 2023
Analisis Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi di Kota Bandung
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | Perpustakaan.Upi.edu

PARIWISATA PENDIDIKAN. *JIP*, 3(2), 4765–4774.

E. Maryani, D. S. L. (2014). PENGEMBANGAN BANDUNG SEBAGAI KOTA WISATA WARISAN BUDAYA (CULTURE HERITAGE. *FPIPS UPI Pendidikan Geografi*, <https://news.ge/anakliis-porti-aris-qveynis-momava>.

Elwa Fanizar, L. A. (2021). Persepsi Pengunjung Tentang Daya Tarik Wisata Bukit Tambun di Kabupaten Dharmasraya. *Project Report*, 6(1), 117–122. <http://repository.unp.ac.id/34002/>

Fitri Cahya Ningrum, Dewi Turgarini, R. L. B. (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>

Hajiman, caria Ningsih, D. T. (2021). PERSEPSI WISATAWAN TERHADAP TRADISI MAKAN BEDULANG SEBAGAI WISATA GASTRONOMI DI BELITUNG TIMUR. *Jurnal Industri Pariwisata Vol 4, No.1, 2021*, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>

KESKİN, E., ARDIÇ YETİŞ, Ş., & YORGANCI, B. (2020). Turist Rehberlerinin Gastronomiye Yönelik Bilgi ve Algı Düzeylerinin Tavsiye Niyetine Etkisi: Kapadokya Örneği. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 553–566. <https://doi.org/10.24010/soid.763243>

Kirom, N. R., Sudarmiatin, & Putra, I. W. J. A. (2016). Faktor-faktor Penentu Daya Tarik Wisata Kepuasna Wisatawan. *Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian, Dan Pengembangan*, 1(3), 536–546.

Liyushiana, L. (2019). Kajian Pola Perjalanan Wisata di Kabupaten Nias Barat, Sumatera Utara. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 10(2). <https://doi.org/10.31294/khi.v10i2.6374>

Luoh, H. F., & Tsaur, S. H. (2014). The Effects of Age Stereotypes on Tour Leader Roles. *Journal of Travel Research*, 53(1), 111–123. <https://doi.org/10.1177/0047287513482774>

Manara, M. U. (2014). *Hard Skills dan Soft Skills pada Bagian Sumber Daya Manusia di Organisasi Industri*. 9(1), 37–47.

Marimin, Maghfiroh N. 2010. Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok. Bogor (ID): IPB Press

Mohammed, G. B. (2022). THE PROFFESIONAL COMPETENCIES OF TOUR GUIDES AND QUALITY TOURISM. *ReseachGate*, 05, N° 01,(July), 1332–1340. t:

<https://www.researchgate.net/publication/359257337%0AThe>

- Muhammad, D. F., Mulyatini, N., & Faruk, M. (2020). Analisis Magnet Package Tour Dalam Menarik Kunjungan Wisatawan. *Business Management and Entrepreneurship Journal*, 2(4), 183–197.
- Munthafa, A. E., Mubarak, H., Teknik, J., & Universitas, I. (2017). Application of the Analytical Hierarchy Process Method in the Decision Support System for Determining Outstanding Students. *Jurnal Siliwangi*, 3(2), 192–201.
- Nindy Ajeng Maharani, Dr. Laila Kholid Alfirdaus S.IP., M.PP., Drs Turtiantoro, M. S. (2022). Kebijakan Pariwisata berbasis komunitas di Kota Surakarta. *Journal of Politic and Goverment Studies*, <https://news.ge/anakliis-porti-aris-qveynis-momava>.
- Ningsih, C. (2014). Sinergitas Industri Kreatif Berbasis Pariwisata Dengan Strategi Pembangunan Industri Nasional Menuju Globalisasi. *Jurnal Manajemen Resort Dan Leisure*, 11(1), 59–64.
- Rahman, F. (2021). Ihwal awal gastronomi di Indonesia. *Prisma: Jurnal Pemikiran Sosial Ekonomi*, 40(1), 98–108. <https://www.prismajurnal.com/article/ihwal-awal-gastronomi-di-indonesia/>
- Randall, C., & Rollins, R. B. (2009). Visitor perceptions of the role of tour guides in natural areas. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 357–374. <https://doi.org/10.1080/09669580802159727>
- Saaty TL. 1980. *The Analytic Hierarchy Process: Planning, Priority Setting, Resource Allocation*. New York (US): McGraw-Hill.
- Sinthiya, K., Ningsih, C., & Turgarini, D. (2021). Potensi Jawadah Takir Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Di Desa Panjalu Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis. *Jurnal Industri Pariwisata*, 4(1), 32–50. <http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/pariwisata/article/view/415>
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy. *E-Journal of Tourism*, January 2021, 193. <https://doi.org/10.24922/eot.v7i2.60537>
- Suryana, M. (2022). *A Systematic Literature Review of Tour Guide Performance*. 2, 71–78. <https://doi.org/10.35313/jtospolban.v2i2.38>
- Syarifuddin, D. (2016). Nilai Wisata Budaya Seni Pertunjukan Saung Angklung Udjo Kota

Bandung, Jawa Barat, Indonesia. *Jurnal Manajemen Resort and Leisure*, 13(2), 53–60.
<https://doi.org/10.17509/jurel.v13i2.4979>

- Tumpuan, A. (2022). Exploration of Culinary Tourism Potential in Supporting Tourism Development in Natuna. *Journal of Tourismpreneurship Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5, 41–50.
- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “creativepreneurship” support model for gastronomy tourism in Bandung city. *Taylor & Francis Group, London*, 1–6.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gastronomi cities di dunia di inisiasi UNWTO kriterianya sejak tahun 2004 bertujuan untuk mempromosikan kerjasama antar kota di seluruh dunia yang memiliki karakteristik kreativitas mencakup tujuh bidang kreatif yaitu kerajinan tangan & seni rakyat, design, bioskop, gastronomi, sastra, media dan music (UNWTO, 2017). Kota kreatif ini berkomitmen untuk mengembangkan dan berbagi pengalaman menjadi lebih inklusif dan berkelanjutan dalam membangun kemitraan antara sektor public dan swasta. Pertumbuhan kota-kota gastronomi tersebut dari tahun 2004 hingga saat ini berjumlah 35 gastronomy cities. Kota yang ditetapkan sebagai kota kreatif gastronomi ini perlu adanya berpartisipasi dalam seleksi yang diselenggarakan setiap tahun oleh UNSECO dengan mengajukan proposal dengan menjawab beberapa kriteria yang telah ditentukan (UNWTO, 2017).

Adapun kriteria yang ditentukan untuk menjadi gastronomy cities seperti adanya gastronomi yang berkembang menjadi ciri dari suatu wilayah/perkotaan, adanya komunitas gastronomi dari berbagai restoran/koki/tradisional, adanya bahan-bahan yang khas dalam memasak tradisional, bertahannya teknik memasak tradisional ditengah-tengah modernisasi, adanya pasar makanan tradisional, adanya tradisi atau festival yang berkaitan dengan gastronomi atau kontes penghargaan, menghargai terhadap lingkungan dan hutan berkelanjutan serta menumbuhkan apresiasi masyarakat, gizi, lembaga Pendidikan, dan program konservasi keanekaragaman hayati. Namun jika dilihat dari persyaratan gastronomy cities, Indonesia sudah memiliki hal tersebut ditambah lagi Indonesia memiliki kekayaan rempah.

Beberapa negara telah mengimplementasikan tren wisata kuliner salah satunya Turki yang menjadi wisata pilihan dalam hal wisata gastronomi yang dimana beberapa kota di Turki terkenal dengan cita rasa lokalnya (Aktürk, 2021). Selain dari itu (Cadiogan et al., 2021) memaparkan bahwasannya Kota Pampanga di Pilipina yang dikenal dengan “Ibu Kota Kuliner” yang mempertahankan nilai kuliner dan warisan. Negara-negara tersebut telah menyadari bahwasannya trend wisata kuliner mampu mendongkrak pariwisata bagi negaranya.

Perkembangan kuliner di Indonesia pada masa lalu tidak dapat dipisahkan dari sentuhan pengaruh asing, hal ini disebabkan peristiwa lampau mengenai penjajahan. Sehingga

menghasilkan keberagaman produk makanan dimulai dari teknik pengolahan makanan dan cara penyajian makanan. Akar gastronomi di Indonesia bermula dari Upaboga (Rahman, 2021). Jika melihat dari jejak-jejak arkeologi bahwasannya gambaran boga tidak terlepas pada kehidupan Jawa Kuno. Boga sendiri merupakan serapan dari kosakata yaitu *bhoga* atau *Bhogi* yang memiliki arti kenikmatan (Rahman, 2021). Hal tersebut melukiskan penyajian makanan yang dipersiapkan begitu mewah untuk para raja dan permaisurinya. Kemewahan pada jamuan makan masa Hindia Belanda merupakan simbolik cara penguasa untuk menunjukkan kebesarannya. Hidangan yang melimpah pada jamuan para Raja merupakan tradisi yang diadakan tahunan di lingkungan keraton. Pada saat itu, para bupati dari setiap daerah membawa upeti dan dalam iring-iringannya itu para bupati membawa juru masak dan makanan khas daerahnya dan dipersembahkan untuk para Raja. Itulah sebabnya hidangan dalam jamuan raja melimpah dalam jumlah dan jenisnya (Rahman, 2021).

Kolonialisme yang terjadi di Kota Bandung pada masa lampau menimbulkan dampak di masa sekarang salah satunya bagi perkembangan kuliner. Hal tersebut berkontribusi terhadap kekayaan kuliner di Kota Bandung dan mendatangkan banyak wisatawan domestik maupun mancanegara (Disbudpar, 2022). Salah satu nya seperti Het Snoephuis yang sekarang dikenal dengan Sumber Hidangan yang memiliki daya tarik tersendiri mengingat dahulu tempat tersebut merupakan restoran yang didatangi oleh orang-orang Belanda yang terkenal dengan *pastry* nya. Selain dari Het Snoephuis, ada juga Braga Permai, Warung Kopi Purnama yang sampai saat ini masih bertahan.

Kota Bandung sendiri memiliki daya tarik wisata baik dari alam, budaya, buatan dan kuliner. Wisata kuliner saat ini sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi wisata unggulan di Kota Bandung. Keanekaragaman etnis serta pengaruh dari kolonialisme menghasilkan berbagai makanan khas dan tempat wisata kuliner yang dapat menarik minat wisatawan untuk datang ke Kota Bandung. Ditambah lagi dengan masyarakat Kota Bandung yang kreatif dalam menciptakan kuliner baru dan menjadikan kuliner di Kota Bandung menjadi populer di media sosial. Hal ini lah yang membuat wisatawan memiliki minat berkunjung ke Kota Bandung.

Wisatawan yang datang ke Kota Bandung seringkali ingin mengunjungi tempat-tempat kuliner yang sarat akan nilai sejarah. Hal ini menjadikan potensi Kota Bandung dalam hal tren wisata baru yang perlu adanya pengemasan yang baik. Pengemasan ini bukan hanya dari

makanannya saja akan tetapi wisatawan perlu mendapatkan informasi terkait sejarah yang terkandung sehingga menimbulkan pengalaman berwisata yang baru. Ditambah lagi dengan kreativitas masyarakat Bandung yang mampu menciptakan berbagai macam makanan menjadikan Kota Bandung sangat berpotensi dalam bidang kuliner.

Dalam mengembangkan Kota Bandung sebagai gastronomi *cities* perlu adanya peranan *stakeholder* creativepreneurship Nona Helix terdapat Sembilan unsur menurut (Turgarini, 2021) yang dimana berfokus kearah kewirausahaan berbasis pada kreativitas. Dalam mendukung suatu daerah mengembangkan wisata gastronomi diperlukan adanya campur tangan dari beberapa pemangku yang terlibat salah satunya pemandu wisata yang dimana memiliki peran dalam hal membuat kemenarikan paket wisata gastronomi. Apabila sebuah paket wisata gastronomi tanpa adanya peran dari pemandu wisata sebagai media penyampai informasi maka belum dikatakan maksimal. Penanganan yang dilakukan pemandu wisata dalam mengelola wisata gastronomi di Kota Bandung tentu harus didasari sebuah kompetensi.

Selain dari pada keterlibatan Nona Helix, modal sebuah kota dalam menjadikan kota nya sebagai tren wisata gastronomi bukan hanya sekedar memiliki potensi saja akan tetapi dalam hal pengemasannya pun harus diperhatikan. Wisatawan yang mengunjungi dengan tujuan untuk mencicipi tidak lengkap jika tidak diiringi dengan informasi terkait filosofi dan sejarah yang terkandung. Diperlukan adanya campur tangan dari seorang pemandu wisata yang memberikan informasi agar wisatawan memiliki pengalaman yang baru. Dalam sebuah perjalanan diperlukan adanya peranan pemandu wisata. Pemandu wisata bukan hanya sekedar mengatur dan memimpin perjalanan saja akan tetapi memberikan informasi terkait objek wisata yang dikunjungi dserta memberikan peranan meningkatkan pemahaman terhadap wisatawan yang dikemas dengan interpretasi sehingga wisatawan mendapatkan pengalaman dan *value* dari makanan yang disajikan.

Fenomena ke pemanduan di Kota Bandung saat ini dinaungi oleh Perkumpulan Himpunan Pramuwisata Indonesia (PHPI) yang dulu dikenal dengan HPI akan tetapi adanya perubahan nama menjadi PHPI terkait dengan legalitas hukum yang berlaku. Selain dari pada PHPI ada juga Indogastrotourism, Ceritabandung.id dan Bandung Good Guide yang merupakan model bisnis baru dimana pemandu wisata mengeluarkan paket wisata yang mampu menarik minat wisatawan terhadap paket wisata yang disediakan. Dimana paket yang disediakan memiliki keunikan tersendiri dengan perjalanan wisata yang bertema. Seperti yang telah di paparkan (Turgarini, 2021)

terkait dengan creativepreneurship yang dimana seseorang mampu menciptakan sebuah inovasi dalam produk yang memiliki konsep yang unik sesuai dengan passion nya sehingga membuka lapangan pekerjaan baru.

Kegiatan wisata kreatif di bidang gastronomi ini tidak hanya sekedar mengunjungi lokasi atraksi wisata untuk memperoleh pengalaman, akan tetapi berinteraksi aktif dalam kegiatan untuk memperoleh pengetahuan sampai pada pengembangan diri dan interaksinya dengan komunitas setempat. Fenomena di lapangan, pemandu wisata memiliki kontribusi yang besar dalam hal memandu wisata. Pada praktiknya pemandu wisata pada umumnya belum tentu tepat dalam menangani kepemanduan gastronomi, hal ini berkaitan dengan kompetensi apa saja yang harus dimiliki oleh seorang pemandu gastronomi. Seorang pemandu wisata bukan hanya memberikan informasi terkait tempat akan tetapi juga perlu adanya interpretasi dan pengetahuan akan filosofi, etika serta budaya.

Adapun (Ningsih & Nuraeni, 2019) memaparkan terdapat 9 alternatif strategi yang dimana terdapat strategi prioritas dalam menciptakan produk inovatif yang di dalamnya termasuk aspek kuliner dengan branding makanan halal, lingkungan, *event* dan berbagai souvenir dan aksesoris pakaian untuk menghindari kejenuhan pengunjung. Melihat perkembangan kuliner di Kota Bandung dan Kota Bandung dijuluki sebagai kota kuliner maka dalam hal ini aktivitas kuliner tidak hanya sebatas mencicipi makanan akan tetapi seperti yang dipaparkan oleh (Soeroso & Turgarini, 2020) terdapat sembilan komponen dalam gastronomi yang didalamnya terdapat kuliner dan syarat akan edukasi. Maka terdapat kecenderungan kebutuhan tuntutan kualifikasi minimal sumber daya manusia (SDM) dibidang kepemanduan gastronomi. Dalam meningkatkan profesionalisme sumber daya manusia khususnya tenaga kerja bidang kepemanduan wisata maka perlu ditetapkan standar yang merupakan pernyataan keterampilan, pengetahuan dan sikap dalam rangka memenuhi persyaratan standar dunia kerja khususnya pemandu wisata gastronomi.

Beberapa penelitian sebelumnya, (Başoda et al., 2018) menghasilkan kerangka konseptual pemandu wisata gastronomi namun hasil dari penelitian (Başoda et al., 2018) ini hanya kerangka konseptual terkait dengan pemandu wisata gastronomi. Penelitian selanjutnya (Turgarini, 2021) memaparkan mengenai sembilan komponen gastronomi dan membedakan antara kuliner dan gastronomi. Selanjutnya penelitian (Hajiman & Ningsih, 2021) memaparkan rute wisata gastronomi yang sudah dilakukan di Belitung Timur terkait dengan tradisi makan Bedulang yang

dimana pengemasan rute paket gastronomi menggabungkan dengan beberapa objek wisata lainnya. Selain dari itu, penelitian sebelumnya (Sinthiya et al., 2021) memaparkan rute wisata gastronomi di Desa Panjalu yang dilakukan wisatawan seperti kunjungan ke lokasi pembuatan Jawadah Takir, mencicipi Jawadah Takir dan digabungkan dengan objek wisata lainnya seperti mengunjungi Museum dan menikmati alam di Desa Panjalu.

Dilihat dari keempat penelitian tersebut belum adanya penelitian terkait dengan kompetensi pemandu wisata yang menangani wisata gastronomi. Hal ini dikarenakan pemandu wisata memiliki peranan dalam hal tanggungjawab, pemberi informasi serta mendidik wisatawan yang meningkatkan pemahaman wisatawan terhadap kondisi lingkungan dan sosial pada objek wisata yang dikunjungi, membawa identitas dan memiliki citra yang baik dari destinasi yang dikunjungi dan yang terakhir sebagai *local community* yang memberikan kebutuhan wisatawan (Randall & Rollins, 2009). Maka ini menjadi suatu kekosongan dalam hal penelitian dikarenakan sebuah paket dan perjalanan wisata gastronomi tidak akan sempurna apabila tidak ada campur tangan dari seorang pemandu wisata gastronomi.

Kementerian ketenagakerjaan mengeluarkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) bidang ke pemanduan wisata nomor 341 tahun 2017 dan ke pemanduan sesuai dengan bidangnya seperti SKKNI ke pemanduan wisata bidang ekowisata nomor 61 tahun 2009, Ke pemanduan wisata taman satwa nomor 111 tahun 2011, ke pemanduan wisata bidang agro nomor 123 tahun 2011, ke pemanduan wisata goa nomor 193 tahun 2011, dan ke pemanduan geowisata nomor 89 tahun 2019. Akan tetapi jika melihat SKKNI ke pemanduan yang dikeluarkan kementerian ketenagakerjaan belum adanya SKKNI mengenai ke pemanduan gastronomi. Padahal jika melihat potensi gastronomi di Indonesia khususnya Kota Bandung, sangat menjanjikan dalam hal gastronomi untuk menarik minat wisatawan. Adapun menurut (Artin Bayu Mukti, Azis Nur Rosyid, 2022) dengan rata-rata pemandu wisata yang berlatar pendidikan yang berbeda-beda maka perlu upaya untuk meningkatkan kemampuan pemandu wisata khususnya pada pelayanan pariwisata karena pemandu wisata menjadi ujung tombak dalam memberikan pelayanan terhadap wisatawan yang datang. Pembekalan dan peningkatan kemampuan yang sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) mutlak harus diberikan meliputi *Knowledge*, *skill* dan *Attitude* serta diberikan pengetahuan mengenai dasar-dasar pelayanan prima (Artin Bayu Mukti, Azis Nur Rosyid, 2022).

Adapun kompetensi umum mencakup unit-unit kompetensi yang berlaku dan dibutuhkan pada semua sub bidang keahlian kependamuan, kompetensi ini meliputi unit kompetensi yang berlaku dan dibutuhkan untuk mengerjakan tugas inti pada bidang tertentu yang dimana unit ini yang wajib dari bidang pekerjaan yang berkaitan dengan tingkat pengetahuan dan keterampilan spesifik. Dan yang terakhir kompetensi khusus ini mencakup kompetensi yang memerlukan kekhususan dan memerlukan kemampuan analisis yang mendalam terkait dengan bidang keahlian. Adapun pada tiap elemen kompetensi dijabarkan kriteria unjuk kerja untuk kependamuan wisata. Namun, *World Food Travel Academy* (WFTA) mengeluarkan *Culinary Tourist Guide Certification* dengan total 8 Jam yang dimana terdapat 21 unit pembelajaran mengenai *Culinary Tourist Guide*. Namun, ini belum sepenuhnya diterapkan di Indonesia dikarenakan syarat sertifikasi kompetensi di Indonesia pemenuhan jam pelajaran sebanyak 40 jam untuk pemandu lokal, 60 jam untuk pemandu *city tour* dan 80 jam untuk pemandu *overland*. Selain dari itu, pembelajaran pun harus disesuaikan dengan kebutuhan lapangan.

Penelitian selanjutnya (Mohammed, 2022) mengenai Kompetensi profesional pemandu wisata dan kualitas wisata yang dimana penelitian ini mengeksplorasi wawasan kompetensi yang diperlukan pemandu wisata serta dampaknya terhadap kualitas pariwisata di Aljazair. Dalam penelitian (Mohammed, 2022) dimana pemandu wisata harus memperkuat kualitas pelayanan kepada wisatawan. Pada kedua penelitian tersebut belum adanya yang mengidentifikasi secara spesifik mengenai standar kompetensi pemandu wisata gastronomi. Lain halnya dengan penelitian sebelumnya (Başoda et al., 2018) membuat kerangka konseptual mengenai kependamuan gastronomi yang dimana terbagi menjadi ketiga klasifikasi yaitu:

Tabel 1.1

Keahlian gastronomi

Bidang Keahlian	Spesialisasi Acara	Keahlian di mengelola tempat
Informasi yang mendalam tentang pariwisata Daerah	Informasi secara umum mengenai aktivitas gastronomi	Pengetahuan keahlian gastronomi dan memenej kegiatan secara terstruktur
Keahlian memasak dan kepekaan terhadap budaya	Manajemen waktu kegiatan gastronomi	Pengetahuan tentang situs sejarah

Pendidikan (Gastronomi dan dapur)	Mempraktikan masakan local seperti persiapan, produksi, penyajian, bagaimana cara mengkonsumsi makanan, keterampilan, dan pengalaman yang unik	Pengetahuan mengenai geografi
Pengetahuan dasar mengenai gastronomi	Kemampuan dalam kegiatan khusus untuk masakan lokal	Pengetahuan mengenai medan dan rute
Mengetahui sosial, budaya, demografis tentang lokasi yang dituju		Pengetahuan mengenai organisasi gastronomi
Mengetahui budaya masakan lokal		
Mengetahui informasi mengenai wisatawan gastronomi		
Menguasai paket wisata gastronomi		
Menguasai informasi dan kependudukan gastronomi		

Sumber: Penelitian Basoda et al, 2018

Namun, dari uraian hasil penelitian (Başoda et al., 2018) lebih menentukan anatomi pramuwisata dalam pariwisata gastronomi serta kerangka konseptual keahlian gastronomi serta mengedepankan pemahaman keahlian gastronomi. Maka dalam hal ini diperlukan penelitian selanjutnya dalam bidang keahlian gastronomi berdasarkan dari kerangka konseptual tersebut. Hal ini dikarenakan Kualitas pemandu wisata yang memiliki standar kompetensi dalam menangani wisata gastronomi akan meninggalkan citra yang baik serta kepuasan tersendiri bagi wisatawan. Hal ini dikarenakan pemandu wisata memberikan pelayanan dan informasi yang akurat saat melakukan perjalanan wisata gastronomi.

Fakta di lapangan, kegiatan wisata gastronomi sudah terlaksana yang dikemas oleh beberapa organisasi dan komunitas kependudukan yang ada di Kota Bandung seperti DPC HPI

Kota Bandung, Bandung Good Guide, dan CeritaBandung.id. Adapun paket wisata yang telah dilakukan sebagai berikut:

Tabel 1.2
Daftar Paket *Tour* gastronomi di Kota Bandung

Nama Paket Wisata	Penyelenggara	Jumlah Peserta	Keterangan
Gastronomi Heritage Walking Tour “Hidden Karees – Cikudapateuh – Cihapit”	DPC HPI Kota Bandung X Indogastrotourism	34 Orang	Walking Tour dan terdapat 2 Orang wisatawan mancanegara dari Italy dan Jerman
Romantisme Peranakan Tionghoa di Kota Bandung “Chineessenwijk”	DPC HPI Kota Bandung	26 Orang	Walking Tour
Kopi Parahyangan	Bandung Good Guide	9 Orang	Walking Tour
Kuliner Parahyangan	Bandung Good Guide	44 Orang	Virtual Tour
Tasty Walk Sampoerna House	Bandung Good Guide	12 Orang	Walking Tour
Kuliner Parahiyangan	Bandung Good Guide	4 Orang	Virtual Tour
Cirendeui	Bandung Good Guide	7 Orang	Hiking Tour
Cirendeui SBM ITB	Bandung Good Guide	25 Orang	Virtual Tour
Tasty Walk Cibadak	Bandung Good Guide	3 Orang	Walking Tour
Cirendeui	Bandung Good Guide	8 Orang	Hiking Tour
Tasty Walk Dago	Bandung Good Guide	13 Orang	Walking Tour
Gedung Sate Breakfast Hunter	Bandung Good Guide	25 Orang	Walking Tour
Gedung Sate Breakfast Hunter	Bandung Good Guide	4 Orang	Cycling Tour

Nama Paket Wisata	Penyelenggara	Jumlah Peserta	Keterangan
Tasty walk Kosambi	Bandung Good Guide	14 Orang	Walking Tour
Cirendeui	Bandung Good Guide	30 Orang	Hiking Tour
Bandunglicious	Cerita Bandung.id	20 Orang	Walking Tour
Bandunglicious 2.0	Cerita Bandung.id	20 Orang	Walking Tour
Dagolicious	Cerita Bandung.id	20 Orang	Walking Tour

Sumber: Data diolah Peneliti, 2022

Pada tabel di atas terlihat bahwasannya paket wisata gastronomi di Kota Bandung sudah terlaksana dengan total peserta 314 orang yang bersumber dari HPI Kota Bandung, Indogastrotourism, Cerita Bandung.id dan Bandung Good Guide. Hal ini menunjukkan adanya minat wisatawan lokal dan mancanegara terhadap gastronomi di Kota Bandung. Adanya kreativitas dari pemandu wisata di Kota Bandung mampu menciptakan paket wisata yang dimana rute nya terfokus terhadap objek wisata yang berkaitan dengan gastronomi. Namun, dengan adanya minat wisatawan terhadap gastronomi di Kota Bandung perlu adanya pemandu wisata yang memiliki keahlian khusus pada bidangnya. Adapun jumlah pemandu wisata yang menangani sebagai berikut:

Tabel 1.3
Jumlah Pemandu wisata yang mengelola gastronomi
Di Kota Bandung

Nama Organisasi/Komunitas	Jumlah Pemandu Wisata	Jenis Lisensi
DPC HPI Kota Bandung	4 Orang	Overland Guide & City Tour
Bandung Good Guide	3 Orang	Overland & City Tour Guide
CeritaBandung.id	11 Orang	Tidak berlisensi
Indogastrotourism	1 Orang	Asesor

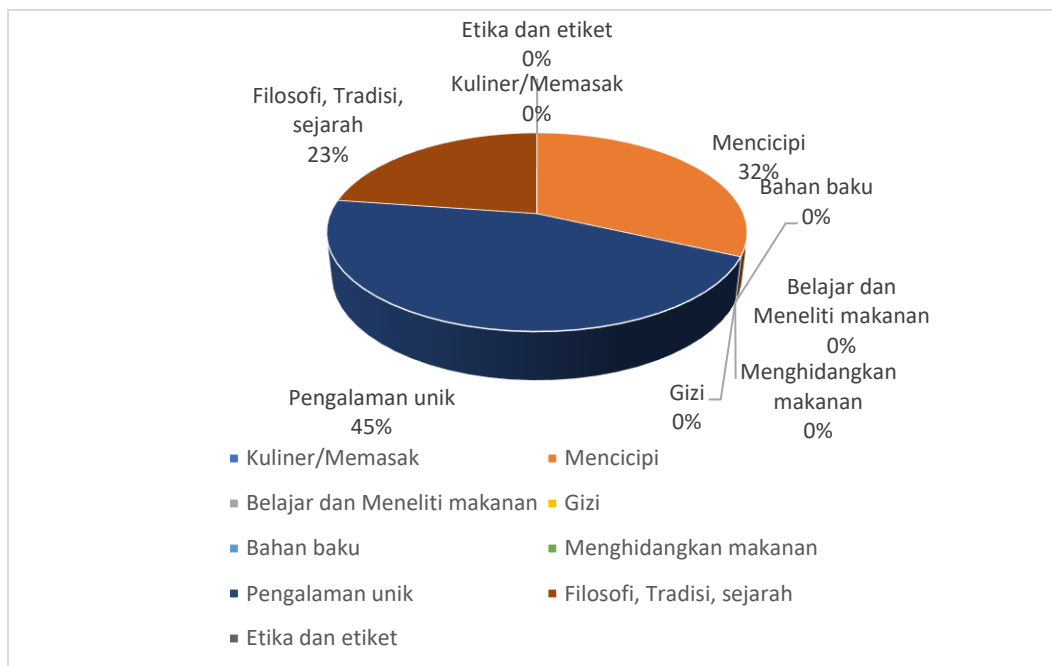
Debi Rusmiati, S.M.,M.Par., 2023

Analisis Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi di Kota Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | Perpustakaan.Upi.edu

Sumber: Data diolah peneliti

Pada tabel 1.2 dengan adanya total pemandu wisata sebanyak 19 orang yang menangani kependuan gastronomi di Kota Bandung ini rata-rata memiliki lisensi pemandu wisata yang umum dengan *guide grade local guide*, *city tour guide* dan *overland guide* bukan lisensi pemandu wisata spesifik gastronomi. Jika dilihat dari kedua data diatas, banyaknya paket wisata gastronomi dan diminati sementara pemandu wisata yang menanganu pun tersedia, akan tetapi kompetensi pemandu wisata gastronomi belum ada. Namun pada kenyataannya sebuah perjalanan wisata dikatakan baik apabila pemandu wisata memiliki lisensi yang sesuai pada bidang yang ditangani terkait dengan kompetensi pemandu wisata yang dimiliki. Adapun dalam SKKNI kependuan pada bidang khusus, kompetensi kependuan wisata dibagi menjadi tiga kompetensi yaitu kompetensi umum, kompetensi inti dan kompetensi khusus. Maka dari itu tidak jauh berbeda dalam penelitian ini hasil akhirnya akan di klasifikasikan menjadi kompetensi umum, kompetensi inti dan kompetensi khusus.



Gambar 1.1

Pemberian informasi unsur gastronomi oleh pemandu wisata gastronomi

Sumber: Data olahan peneliti, 2023

Pada gambar di atas, peneliti mengambil data dengan melakukan pra penelitian penyebaran kuesioner dan mengikuti rangkaian kegiatan wisata gastronomi. Pada pra penelitian yang dimana pemandu wisata dalam melaksanakan kependuan gastronomi di Kota Bandung tidak menjelaskan beberapa poin gastronomi seperti kuliner/memasak, belajar dan meneliti makanan, pengetahuan gizi, bahan baku, cara menghidangkan makanan serta etika dan etiket. Dengan demikian melihat adanya kekosongan yang terjadi pada enam komponen dari sembilan komponen yang telah dijelaskan pada penelitian Soeroso & Turgarini (2020) menyimpulkan bahwa perlu adanya pemandu wisata gastronomi yang sesuai dan melengkapi pada penelitian sebelumnya.

Hal ini tentunya juga diperkuat dari penelitian lain (Keskin et al., 2020) yang menyatakan bahwasannya peranan pemandu wisata ini sangat penting dalam menyajikan produk wisata yang berkaitan dengan gastronomi kepada wisatawan dan keahlian memasak dianggap sangat penting dalam membawakan nilai-nilai gastronomi yang ada pada suatu daerah kepada wisatawan. Sementara penelitian lain (Başoda et al., 2018) kompetensi pemandu wisata gastronomi terdapat sembilan poin yang dimana memuat kompetensi pengetahuan pariwisata daerah, budaya kuliner daerah, Pendidikan gastronomi dan masakan local, informasi tentang memasak, pengetahuan tentang sosial-budaya-demografis, menguasai penanganan tentang wisatawan gastronomi, informasi mengenai paket wisata dan kemampuan mengelola gastronomi. Adapun dalam kemampuan pemandu wisata gastronomi di klasifikasikan menjadi tiga bagian yaitu keahlian, spesialisasi acara, dan cara mengelola di tempat memandu (Başoda et al., 2018).

Mengamati permasalahan yang ada di lapangan, kenyataannya pelaksanaan kegiatan kependuan wisata gastronomi di kota Bandung belum adanya standart kompetensi yang ditetapkan berdasarkan kajian akademik dan empirik pada jenis wisata gastronomi belum ditetapkan oleh karena itu penelitian ini akan berkontribusi terhadap pengembangan kapasitas dari profesi pemandu wisata. Adanya fenomena kependuan yang ada di Kota Bandung dan potensi gastronomi di Kota Bandung, menjadi kemenarikan bagi peneliti untuk meneliti lebih dalam terkait standar kompetensi pemandu wisata khusus gastronomi. Hal ini dikarenakan pada beberapa negara telah mengaplikasikan trend wisata gastronomi, namun di Kota Bandung pun berpotensi dalam hal gastronomi dan perlu adanya pengemasan dari pemandu wisata. maka dari itu peneliti mengambil judul **“Analisis Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi di Kota Bandung”**

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana kompetensi pemandu wisata gastronomi berdasarkan sembilan komponen gastronomi ?
2. Bagaimana kompetensi pemandu wisata gastronomi berdasarkan keahlian gastronomi ?
3. Bagaimana kompetensi utama pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Merumuskan kompetensi pemandu wisata gastronomi berdasarkan sembilan komponen gastronomi.
2. Merumuskan kompetensi pemandu wisata gastronomi berdasarkan keahlian gastronomi
3. Merumuskan kompetensi pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini terbagi menjadi dua, manfaat untuk akademisi dan praktisi.

1.4.1 Akademisi

Penelitian ini diharapkan memiliki manfaat untuk akademisi mengembangkan keilmuan pada bidang kepemanduan gastronomi dan menjadi sumber *literature review* bagi para peneliti selanjutnya.

1.4.2 Praktisi

Penelitian ini diharapkan manfaat bagi praktisi untuk menggambarkan standar kompetensi yang harus dimiliki pemandu wisata gastronomi. Sehingga dalam hal ini pemandu wisata mempunyai pegangan khusus dalam mengelola wisata gastronomi

BAB II

KAJIAN TEORI

2.1 Pariwisata

Saat ini banyaknya destinasi di Indonesia memiliki ketertarikan sendiri bagi wisatawan domestik maupun wisatawan asing. Kegiatan pariwisata sendiri menimbulkan dampak bagi perekonomian di Indonesia. Seperti yang telah di sebutkan oleh Bapak Presiden Indonesia ke 2 yaitu Bapak Soeharto pada saat mengisi sambutan acara pada pertemuan ramah tamah yang dilaksanakan pada tanggal 27 November 1982 bahwasannya pariwisata merupakan sektor yang penting dalam mendapatkan devisa yang banyak dalam menghadapi resesi dunia. Kenyataannya saat ini sektor pariwisata di Indonesia menjadi sektor yang unggul setelah minyak dan gas.

Definisi pariwisata menurut UNWTO (*United Nation World Tourism Organization*) adalah fenomena sosial, budaya dan ekonomi yang melibatkan perpindahan orang ke negara atau tempat diluar lingkungan dengan tujuan pribadi, bisnis. Sementara definisi pariwisata menurut UU No 9 tahun 2010 pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Saat ini masing-masing dari daerah di Indonesia berlomba-lomba mengembangkan sektor pariwisata agar mampu meningkatkan perekonomian masyarakatnya. Hal ini dikarenakan Indonesia memiliki potensi wisata baik alam, budaya dan kuliner.

Pendit, dalam prantawan P dan Sunarta 2015 dalam (Sinthiya et al., 2021) mengungkapkan potensi wisata merupakan sumber daya yang ada pada suatu daerah yang bisa dikembangkan menjadi atraksi wisata (*tourism attraction*) yang bisa dimanfaatkan untuk memajukan ekonomi dengan tetap memperhatikan segala aspek. Hal ini diperkuat oleh (Ningsih, 2014) dimana secara spesifik industry pariwisata harus terdiri dari unsur-unsur yang mendukung keberhasilan pariwisata sebagai sebuah industry, dimana unsur-unsur tersebut meliputi akomodasi perhotelan, restoran, rumah makan, *airline* bus, penyewaan mobil dan biro perjalanan wisata.

Adapun menurut Cooper et all (1996) dalam (Tumpuan, 2022) pariwisata adalah pergerakan sementara menuju daerah tujuan diluar tempat tinggal dan tempat kerja, serta kegiatannya yang dilakukan selama liburan dan fasilitas yang diperoleh untuk memenuhi kebutuhan turis. Jika dilihat dari beberapa pengertian diatas, pariwisata bersifat sementara, kegiatan yang dilakukan diluar rumah dan diluar tempat bekerja. Jika berbicara mengenai

pariwisata terdapat jenis-jenis wisata sesuai dengan tujuan wisatanya. Adapun menurut Nyoman S.Pendit 2006 dalam (Nindy Ajeng Maharani, Dr. Laila Kholid Alfirdaus S.IP., M.PP., Drs Turtiantoro, 2022) terdapat 12 Jenis Wisata sebagai berikut:

1. Wisata Budaya

Jenis wisata yang dilakukan untuk mengetahui kondisi masyarakat pada suatu daerah dengan mengetahui kebiasaan atau adat istiadat, cara hidup, dan mempelajari budaya serta keseniannya.

2. Wisata Kesehatan

Perjalanan wisatawan dengan tujuan untuk menukar keadaan dan lingkungan untuk kepentingan beristirahat dalam artian jasmani dan rohani.

3. Wisata Olahraga

Perjalanan wisata yang berkaitan dengan olahraga misalnya wisatawan menyaksikan pertandingan besar seperti *Sea Games*, *Asean Games*.

4. Wisata Komersial

Wisata yang dilakukan dengan tujuan komersil seperti pameran, pekan raya dan *expo*.

5. Wisata Industri

Kegiatan wisata yang dilakukan untuk rombongan pelajar atau mahasiswa ke daerah perindustrian untuk kegiatan pembelajaran maupun penelitian.

6. Wisata Politik

Wisata yang dilakukan untuk mengambil kegiatan pariwisata yang berkaitan dengan politik.

7. Wisata Sosial

Wisata sosial ini dijelaskan untuk pengorganisasian suatu perjalanan murah serta mudah untuk memberi kesempatan kepada golongan masyarakat ekonomi lemah untuk mengadakan perjalanan. Misalnya untuk kaum buruh, petani atau panti asuhan.

8. Wisata Pertanian

wisata pertanian ini melakukan kegiatan pertanian yang dimana wisatawan diajak untuk melakukan kegiatan seperti pembibitan, panen dan sebagainya.

9. Wisata Maritim atau Bahari

Wisata yang dikaitkan dengan kegiatan yang berkaitan dengan air.

10. Wisata Cagar Alam

Perjalanan wisata ini mengunjungi tempat-tempat yang berkaitan dengan alam, hutan lindung, suaka margasatwa dan hal lainnya yang dilindungi oleh Undang-Undang.

11. Wisata Buru

Wisata yang dilakukan di negeri-negeri yang memiliki daerah atau hutan tempat untuk berburu yang dibenarkan oleh pemerintah dan digalakkan oleh berbagai agen atau biro perjalanan.

12. Wisata Pilgrim

Wisata pilgrim ini berkaitan dengan wisata religi yang bertujuan pada keagamaan dan ketuhanan yang dimana wisata ini kegiatannya berziarah ke makan-makam tokoh agama.

Namun Adapun pendapat dari Pratiwi 2015 dalam (Tumpuan, 2022) bahwasannya jenis-jenis pariwisata bisa berubah secara dinamis berdasarkan status perkembangan industri pariwisata pada suatu wilayah yang menyebabkan jenis pariwisata ini menjadi fleksibel menyesuaikan karakteristik semua daerah wisata dan kemajuan industri pariwisata. Seiring dengan perkembangan dari suatu daerah dan melihat dari potensi tiap daerah memiliki makanan yang khas sehingga muncul wisata kuliner. Wisata kuliner secara harfiah yaitu *food Tourism* gabungan dari pariwisata dan makanan sehingga dapat disimpulkan wisata kuliner ini kegiatan wisata yang menjadikan makanan sebagai daya tarik utama (Tumpuan, 2022). Adapun menurut Palupi dan Abdillah dalam (Tumpuan, 2022) mendefinisikan wisata kuliner sebuah kegiatan holistik yang dimana tujuan utamanya mendapatkan pengalaman sebuah proses pembuatan makanan dan minuman khas daerah. Lanjut Palupi dan Abdillah mengilustrasikan bahwasannya bentuk kegiatan wisata kuliner berpusat pada relasi antara pengunjung dengan penyedia layanan menggunakan makanan atau minuman sebagai budaya.

2.1.1. Daya tarik 4A

Indonesia diberikan kekayaan yang melimpah berupa kondisi alam flora dan fauna yang sangat banyak, belum lagi kekayaan akan budaya yang menjadikan daya tarik tersendiri bagi wisatawan mancanegara maupun domestik. Hampir semua daerah di Indonesia memiliki daya tarik baik dari alam dan budaya yang menjadikan sebagai daya tarik wisata. Dalam meningkatkan upaya kunjungan pada suatu daerah tentunya perlu didukung oleh daya tarik wisata yang memadai. Menurut Undang-undang No.10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata, daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan

wisatawan. Daya tarik wisata terdiri dari kerangka pengembangan sebuah destinasi pariwisata yang dimana komponen utamanya meliputi atraksi (*attraction*) ini berupa kegiatan yang dilakukan wisatawan selama berada di objek wisata tersebut, aksesibilitas (*accessibilities*) ini berupa jarak tempuh, kendaraan yang digunakan, dan akses jalan menuju objek wisata tersebut, amenitas (*amenities*) ini berupa fasilitas yang menunjang wisatawan seperti akomodasi dan restoran, dan fasilitas pendukung (*anchillary service*) ini berupa fasilitas pendukung seperti *money changer*. (Elwa Fanizar, 2021). Sebuah wilayah yang memberikan daya tarik wisata tentunya akan menarik perhatian wisatawan untuk berkunjung ke daerah tersebut.

Menurut Maryani, 1991 dalam (Kirom et al., 2016) syarat-syarat suatu daya tarik wisata meliputi *what to see, what to do, what to buy, what to arrived, what to stay*. *What to see* yaitu pada tempat tersebut memiliki atraksi wisata yang berbeda dengan objek wisata lainnya, baik dari pemandangan. *What to do* yaitu kegiatan yang bisa dilakukan oleh wisatawan yang menarik dan berbeda dari tempat lainnya. *What to buy* yaitu pada objek wisata tersebut tersedia adanya fasilitas belanja atau souvenir yang khas asli daerah tersebut. *What to arrived* yaitu bagaimana wisatawan bisa sampai di objek tersebut, bagian ini meliputi akses menuju ke objek wisata, kendaraan yang digunakan untuk sampai di objek wisata tersebut dan waktu yang ditempuh oleh wisatawan.

2.1.2 Wisata Budaya

Rita Milyartini (2012) dalam (Syarifuddin, 2016) memaparkan bahwasannya tidak boleh terus menerus berada pada kebudayaan yang terombang-ambing dikarenakan proses globalisasi, maka diperlukan adanya strategi dalam membangun ketahanan budaya dengan kemampuan melestarikan sekaligus mengoptimalkan nilai-nilai budaya dengan proses yang kreatif dapat meningkatkan kualitas hidup bangsa. Dari penjelasan ini disimpulkan bahwasannya budaya dapat membangun kesejahteraan masyarakatnya dan melalui budaya juga pariwisata akan dapat dikembangkan menjadi potensi daya tarik wisata dan akan meningkatkan kunjungan wisatawan terhadap daerah.

Menurut (Syarifuddin, 2016) kebudayaan atau budaya sebagai keseluruhan hasil cipta dan karya manusia. Kebudayaan atau budaya apabila dikaitkan dengan pariwisata menjadi istilah yang populer yaitu wisata budaya. Adapun dalam (E. Maryani, 2014) menyatakan bahwasannya produk wisata budaya terdiri dari atraksi dan benda peninggalan yang dimana rinciannya sebagai berikut:

1. *Archaeological, Historical, and Cultural Sites* termasuk kedalam situs budaya, sejarah dan arkeologi adalah monument nasional dan budaya, bangunan peribadatan bersejarah misalnya gereja, masjid, kuil (klenteng), bangunan (Gedung) bersejarah, daerah dan kota dan berbagai tempat penyelenggaraan event bersejarah lain.
2. *Distinctive Cultural Patterns* atau pola kebudayaan, tradisi dan gaya hidup yang tak biasa (yang berbeda dengan yang dimiliki oleh para wisatawan)
3. *Art and Handicraft*, yang termasuk di dalamnya adalah tarian, musik, drama, seni melukis, memahat yang dimana hal tersebut menjadi suatu atraksi yang sangat menarik bagi para wisatawan terutama jika dikemas dengan baik.
4. *Interesting Economic Activities*, salah satu jenis atraksi wisata yang sukses dari atraksi wisata budaya adalah observasi, deskripsi dan terkadang demonsentrasi dari suatu aktivitas perekonomian yang menarik seperti pasar tradisional.
5. *Interesting Urban Areas*, berbeda dengan pedesaan, area perkotaan dengan variasi gaya arsitektural, bangunan-bangunan dan daerah-daerah bersejarah merupakan suatu atraksi bagi para wisatawan yang menikmati pemandangan perkotaan dan karakteristik kota tersebut.
6. *Museum and other Cultural Facilities*, yang termasuk didalamnya adalah museum bersejarah dan fasilitas kebudayaan lainnya seperti barang antik dan galeri.
7. *Cultural Festivals*, beberapa tipe dari festival kebudayaan yang terkait dengan tradisi lokal dan kesenian dapat menjadi atraksi yang utama.

Menurut UU No.11 Tahun 2010 tentang cagar budaya dalam pasal 5 cagar budaya memiliki kriteria:

1. Berusia 50 (lima puluh) tahun atau lebih;
2. Mewakili gaya paling singkat berusia 50 (lima puluh) tahun;
3. Memiliki arti khusus bagi sejarah, ilmu pengetahuan, Pendidikan, agama dan atau kebudayaan;
4. Memiliki nilai budaya bagi penguatan kepribadian bangsa.

Sementara dalam UU No 11 Tahun 2010 pasal 6 tentang cagar budaya dapat berupa:

1. Berupa benda alam dan atau buatan manusia yang dimanfaatkan oleh manusia, serta sisa-sisa biota yang dapat dihubungkan dengan kegiatan manusia dan atau dapat dihubungkan dengan sejarah manusia;

2. Bersifat bergerak atau tidak bergerak;
3. Merupakan kesatuan atau kelompok.

2.2 Pariwisata Gastronomi

Sebuah perjalanan wisata saat ini bukan hanya sekedar mengunjungi objek wisata yang instagramable, akan tetapi makanan juga menjadi hal penting ketika wisatawan mengunjungi suatu wilayah. Wisatawan sering kali penasaran terhadap kuliner lokal yang terdapat pada suatu wilayah yang dikunjungi. Makanan menjadi sebuah penunjang dalam kegiatan perjalanan wisata baik dari rasa dan sejarah yang ada pada makanan tersebut. Hal ini yang menjadi trend baru dalam perjalanan wisata dimana wisata gastronomi banyak di munculkan pada beberapa negara.

Namun perlu dibedakan antara kuliner dengan gastronomi. Dalam (Soeroso & Turgarini, 2020) dipaparkan perbedaan antara kuliner dengan gastronomi. Kuliner berasal dari bahasa latin “*Culinarius*” atau “*culina*” yang memiliki arti dapur (Soeroso & Turgarini, 2020). Jika dilihat dari pengertian tersebut kuliner ini dikatakan hal yang berhubungan dengan Teknik memasak makanan yang dilakukan di dapur. Sementara gastro atau gaster yang berarti perut sedangkan nomos yang berarti pengetahuan dan hukum, maka gastro dapat diartikan memasak dan nomi yang berarti aturan sistem hukum tentang bidang tertentu.



Gambar 3.1

Komponen gastronomi

Gastronomy Source: Turgarini (2018) processed from Shenoy (2005), Manolis (2010), Santich (1996), Pullphothong & Sopha (2013), (Soeroso, 2014)

Menurut (Soeroso & Turgarini, 2020) dalam gastronomi terdapat Sembilan unsur gastronomi yang dimana memiliki keterkaitan satu dengan yang lainnya yaitu (1) memasak/kuliner;(2) bahan baku;(3) mencicipi;(4) menghidangkan;(5) belajar,meneliti makanan;(6) mencari pengalaman unik;(7) pengetahuan tentang gizi;(8) filosofi, sejarah, tradisi dan sosial;(9) etika dan etiket.

2.2.2 Konsep Nona Helix

Konsep Nona Helix atau Salapan Cinyusu ini merupakan konsep yang fokus ke arah kewirausahaan pangan dengan berbasis kreatifitas (Turgarini, 2021). Dalam mendukung sebuah daerah menjadi Kota Gastronomi maka diperlukan adanya sinergi antara pemangku kepentingan yang terdiri dari (1) Pengusaha, (2) Pemerintah, (3) Pekerja , (4) Pemasok(termasuk petani), (5) Pakar, (6) pemerhati, (7) Penikmat (Wisatawan) , (8) Lembaga Swadaya Masyarakat (Non Government Organization), (9) Teknologi Informasi (Patra komala, Blogger, Dunia kuliner bandung) Salapan Cinyusu ini memiliki arti Sembilan mata air.

Konsep Nona Helix atau Salapan Cinyusu ini jika dilihat lebih dari konsep Penta Helix yang dimana mengandung unsur ABCGM yaitu Akademisi (Academia), Bisnis (Business), Komunitas (Community), Pemerintah (Government), dan Media (Amrial & Muhammad,2017; Muybi et al.,2017, Calzada,2017, Satyam & Calzada,2017. Detiktravel;Ibo,2017) dalam (Turgarini, 2021) Jika dilihat dari ke Sembilan unsur konsep Nona Helix atau Salapan Cinyusu ini terdapat Lembaga Swadaya Masyarakat atau NGO yang dimana NGO ini berupa Perhimpunan atau Komunitas yang bergerak pada bidang kependudukan wisata

2.3 Pemandu Wisata

Dalam perkembangan dunia pariwisata saat ini, seorang pemandu wisata menjadi salah satu pembangkit garda terdepan dalam memajukan sektor industri perjalanan pariwisata. Seperti yang dikemukakan oleh (Christopher, 2016) seseorang yang bertugas memberi informasi dan penghubung wisatawan dengan objek wisata. Sementara menurut (Cohen, 1985) pemandu wisata sebagai seseorang yang menunjukan tempat atau objek wisata dan memimpin perjalanan wisata. Pada kedua pengertian tersebut bisa disimpulkan bahwa pemandu wisata adalah seseorang yang memimpin perjalanan yang didalamnya bertugas memberikan informasi terkait objek yang dikunjungi.

Menurut *World Federation of Tourist Guide Associations (WFTGA)* “*Tourist Guide A person who guides visitors in the language of their choice and interprets the cultural and natural heritage of an area which person normally possesses an area-specific qualification usually issued and/or recognised by the appropriate authority.*”

“Seseorang yang memandu pengunjung dengan menggunakan bahasa tertentu dan menafsirkan warisan budaya dan alam dari suatu daerah yang dimana seseorang tersebut memiliki kualifikasi khusus yang dikeluarkan dan diakui oleh otoritas yang berwenang”

Peranan pemandu wisata sangat berbeda dengan *tour leader*. Dalam praktiknya *tour leader* hanya memimpin perjalanan dan pemberian informasi kepada wisatawan hanya informasi umum saja. Akan tetapi jika pemandu wisata mencakup memberikan informasi yang dikemas dengan interpretasi sehingga wisatawan mendapatkan pengetahuan lebih mengenai suatu objek yang disampaikan. Peranan pemandu wisata menurut (Randall & Rollins, 2009) ada empat peranan pemandu wisata dalam memimpin perjalanannya yaitu mempunyai tanggungjawab, pemberi informasi serta mendidik wisatawan yang meningkatkan pemahaman wisatawan terhadap kondisi lingkungan dan sosial pada objek wisata yang dikunjungi, membawa identitas dan memiliki citra yang baik dari destinasi yang dikunjungi dan yang terakhir sebagai *local community* yang memberikan kebutuhan wisatawan. Lain hal nya dengan pendapat Weiler 2007 dalam (Al-Okaily, 2021) mengatakan bahwa peranan pemandu wisata sebagai seseorang yang menjembatani wisatawan dengan budaya yang dikunjungi yang dilihat dari tiga masalah terkait wisata yaitu aspek fisik, kunjungan dan pemahaman pada suatu objek wisata yang dikunjungi.

Pemandu wisata memiliki peran penting dalam keberlangsungan sebuah perjalanan wisata. (Cohen, 1985) membagi empat peran pemandu wisata yaitu pemberi arahan, peran sosial, peran interaktif dan peran komunikatif. Pemandu wisata memberi arahan kepada wisatawan berupa petunjuk kegiatan wisata, memberi petunjuk selama berada di tempat wisata, mengatur jadwal perjalanan agar berjalan dengan lancar, memberi arahan kepada wisatawan tentang aturan yang berlaku selama berada di wilayah termasuk aturan yang berlaku di masyarakat. Peran sosial, pemandu wisata memberikan suasana yang menyenangkan selama perjalanan, memberikan kesan yang humoris agar wisatawan berkesan dan memberikan rasa empati yang tinggi, rasa kepedulian ketika wisatawan berada dalam kondisi yang sakit, terlibat masalah antar wisatawan yang berada pada rombongan. Dalam membawa rombongan wisatawan tentunya akan ada kendala antar

wisatawan baik dalam hal kedisiplinan wisatawan, masalah yang terjadi wisatawan dengan masyarakat lokal. Dalam hal ini pemandu wisata memberikan sikap sosial. Peran interaktif pemandu wisata memandu secara terorganisir, yang mengkoordinasikan dengan pihak akomodasi kebutuhan wisatawan, objek wisata. Dan yang terakhir komunikatif, pemandu wisata memberikan informasi yang akurat, merekomendasikan objek wisata yang menarik bagi wisatawan.

Maka jika dilihat peranan pemandu wisata dari keduanya menyatakan bahwa peranan pemandu wisata bukan hanya sebagai pemberi informasi mengenai objek wisata yang akan dikunjungi, akan tetapi pemandu wisata berperan sebagai pendidik wisatawan selama berada di objek wisata agar mengikuti etika yang berlaku dan pemandu wisata membawa nama baik dari objek wisata yang dikunjungi.

Lanjutan dari (Luoh & Tsaur, 2014) yang menyatakan bahwa pemandu wisata juga menangani keadaan darurat yang terjadi pada wisatawan dan memperhatikan kebutuhan psikologis wisatawan, memecahkan masalah yang terjadi, menangani keluhan wisatawan, menghibur wisatawan dan menangani wisatawan dalam situasi dan kondisi yang tidak terduga. Pada sebuah perjalanan banyak kemungkinan masalah yang akan muncul, pemandu wisata dalam menangani masalah dituntut untuk memutuskan keputusan yang sangat cepat.

Pemandu wisata sebelum melakukan perjalanan tentu mencari tahu mengenai latar belakang dari wisatawan. Latar belakang wisatawan asing dengan domestik tentu akan berbeda. Pemandu wisata mencari informasi terkait wisatawan dari sisi pekerjaan, budaya dan usia. Hal ini yang akan membentuk gaya pemandu wisata yang berbeda sesuai dengan wisatawan yang akan dipandu.

Di Indonesia terdapat Asosiasi yang mewadahi pemandu wisata yang dinamakan sebagai Himpunan Pramuwisata Indonesia. Dalam (Purnomo & Sudana, 2016) memaparkan Himpunan Pramuwisata Indonesia (HPI) merupakan wadah profesi pramuwisata yang memiliki lisensi. Himpunan Pramuwisata Indonesia didirikan berdasarkan hasil lanjutan dari konvensi HDWI (Himpunan Duta Wisata Indonesia) di Kuta, Bali pada tanggal 27 Maret 1983 yang dilaksanakan atas inisiatif Bapak Joop Ave selaku mantan Menteri Pariwisata Pos dan Telekomunikasi Republik Indonesia (Danang Purnomo, I Putu Sudana, 2016). Konvensi ini dihadiri oleh sembilan asosiasi pemandu provinsi dan Asosiasi Pramuwisata Bali sebagai tuan rumah yang kemudian dalam musyawarah nasional I Pramuwisata seluruh Indonesia pada tanggal 5 Oktober 1998 di Palembang

sehingga organisasi ini disahkan Namanya menjadi Himpunan Pramuwisata Indoensia (HPI) sebagai organisasi resmi pemandu wisata di Indonesia (Danang Purnomo, I Putu Sudana, 2016).

Perangkat organisasi Himpunan Pramuwisata Indonesia pada tingkat nasional disebut dengan Dewan Pimpinan Pusat yang disingkat menjadi DPP berkedudukan di Ibu Kota Negara Republik Indonesia Provinsi DKI Jakarta. Dewan Pimpinan Dewan Pimpinan Daerah yang disingkat menjadi DPD berkedudukan pada masing-masing provinsi wilayah Indonesia. Selanjutnya Dewan Pimpinan Cabang berkedudukan pada Kota/Kabupaten yang disingkat menjadi DPC.

Fenomena pemandu wisata dilapangan terdapat dua jenis pemandu wisata umum dan pemandu wisata khusus yang dimana ini diatur dalam Peraturan daerah Kabupaten Pangandaran Nomor 8 Tahun 2019 pada pasal 1 tercantum adanya pramuwisata umum dan pramuwisata khusus. Menurut Peraturan Daerah Kabupaten Pangandaran No 8 tahun 2019 pramuwisata umum adalah pramuwisata yang lingkup tugasnya pada tingkat wilayah. Sementara pramuwisata khusus adalah pramuwisata yang lingkup tugasnya pada suatu daya tarik wisata khusus. Pramuwisata khusus yang dimaksud Perda nomor 8 Tahun 2019 adalah pramuwisata yang memiliki tugas pemanduan wisata di wilayah cagar budaya, taman wisata alam, gua, wisata tirta, wisata Bahari dan wisata lainnya yang bersifat minat khusus. Sementara dalam lingkup kerjasama tertuang dalam Perda Nomor 8 Tahun 2019 pasal 20 bahwasannya pemandu wisata umum harus berkerjasama dengan pemandu wisata khusus dalam memandu wisatawan pada daya tarik wisata.

2.3.1 Jenis Pemandu Wisata

Kementerian Ketenagakerjaan mengeluarkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) tidak hanya pada kepemanduan umum saja, akan tetapi mengeluarkan SKKNI kepemanduan geowisata, kepemanduan ekowisata, kepemanduan museum, kepemanduan taman satwa, kepemanduan agrowisata. Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia adalah rumusan kemampuan kerja yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan dan/atau keahlian serta sikap kerja yang relevan dengan pelaksanaan tugas dan syarat jabatan yang ditetapkan dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Tabel 2.1
Jenis Kepemanduan Wisata di Indonesia

No	Jenis kependudukan	Nomor	Unit Kompetensi
1	Kepemanduan Museum	Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor Kep. 58/MEN/III/2009	Terdapat 7 Unit Kompetensi
2	Kepemanduan Ekowisata	Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor Kep. 61/MEN/III/2009	Terdapat 16 Unit Kompetensi terbagi kedalam 3 kompetensi umum, kompetensi inti, kompetensi pendukung
3	Kepemanduan Wisata Taman Satwa	Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor KEP. 111/MEN/V/2011	Terdapat 18 Unit kompetensi yang terbagi kedalam 3 kompetensi umum, kompetensi inti, dan kompetensi pilihan.
4	Kepemanduan Wisata Agro	Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik	Terdapat 18 Unit kompetensi yang terbagi kedalam 3 kompetensi yaitu

		Indonesia Nomor KEP.123/MEN/V/2011	kompetensi umum, kompetensi inti dan kompetensi khusus
5	Kepemanduan Geowisata	Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 89 Tahun 2019	Terdapat 9 unit kompetensi.

Sumber: Data diolah peneliti, 2023

Apabila dilihat pada tabel 2.1 terdapat beberapa SKKNI kependuan yang unit kompetensinya terbagi kedalam unit kompetensi umum, inti dan khusus hal ini didasarkan pengklasifikasian kompetensi. (Kemnaker, 2019).

Kelompok Kompetensi Umum (01)

No	Kodifikasi	Judul Unit Kompetensi
1.	PAR.UJ01.001.01	Bekerjasama dengan Mitra Kerja dan Wisatawan
2.	PAR.UJ01.002.01	Bekerja dalam Lingkungan Sosial yang berbeda
3.	PAR.UJ01.003.01	Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan di Tempat Kerja
4	PAR.UJ01.004.01	Menangani Situasi Konflik
5.	PAR.UJ01.005.01	Mengembangkan dan Memutakhirkan Pengetahuan Pariwisata tentang tempat wisata agro populer yang dikunjungi wisatawan

Gambar 3.2

Kelompok kompetensi umum pada kependuan wisata agro

Sumber: Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi 2023

Pada gambar 3.2 terdapat unit kompetensi umum yang dimana apabila dilihat kompetensi ini diambil dari kompetensi kependuan nomor 341 tahun 2019.

Kelompok Kompetensi Inti (02)

No	Kodefikasi	Judul Unit Kompetensi
1.	PAR.PA02.001.01	Menguasai pengetahuan tentang wisata agro
2.	PAR.PA02.002.01	Merencanakan kegiatan wisata agro.
3.	PAR.PA02.003.01	Menyajikan informasi kegiatan wisata agro.
4.	PAR.PA02.004.01	Melakukan pemanduan dan interpretasi kegiatan wisata agro.
5.	PAR.PA02.005.01	Menerapkan kegiatan wisata yang meminimalkan resiko terhadap pengunjung dan lingkungan.
6.	PAR.PA02.006.01	Melakukan evaluasi kegiatan wisata agro

Gambar 3.3

Kelompok kompetensi inti pada kependudukan wisata agro

Sumber: Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi 2023

Pada gambar 3.3 kelompok kompetensi inti pada kependudukan wisata agro ini terkait dengan kompetensi yang mulai mengerucut terhadap keahlian wisata agro.

Kelompok Kompetensi Khusus (03)

No	Kodefikasi	Judul Unit Kompetensi
1.	PAR.UJ03.001.01	Berkomunikasi melalui telepon
2.	PAR.UJ03.002.01	Melakukan prosedur administrasi
3.	PAR.UJ03.023.01	Mencari dan mendapatkan data komputer
4.	PAR.UJ03.024.01	Membuat dokumen dalam komputer
5.	PAR.UJ03.044.01	Berkomunikasi Secara Lisan dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Dasar
6.	PAR.PA02.045.01	Membaca dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Dasar
7.	PAR.PA02.046.01	Menulis Dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Dasar

Gambar 3.4

Kelompok kompetensi khusus pada kependudukan wisata agro

Sumber: Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi 2023

Pada gambar 3.3 kelompok kompetensi khusus pada kependudukan wisata agro ini terkait dengan kompetensi yang mulai mengerucut terhadap keahlian administrasi wisata agro. Terlihat pada tabel 3.1 kependudukan wisata yang memiliki khususan kompetensi, telah dipaparkan oleh kementerian ketenagakerjaan diklasifikasikan dalam tiga unit kompetensi yaitu kompetensi umum, kompetensi inti dan kompetensi khusus/pilihan.

2.4 Kompetensi Profesi Pemandu Wisata

Pemandu wisata yang memiliki kompetensi yang tepat dapat memberikan nilai tambah dalam menginterpretasikan secara menarik (Suryana, 2022). Dilihat dari kajian sumber daya manusia, profesi pemandu wisata ini harus memiliki kompetensi dan kinerja yang berkualitas. Selain dari itu dunia industri tentu memiliki harapan dan kebutuhan terhadap pemandu wisata yang memiliki sarat kemampuan dalam melakukan kependudukan.

Kompetensi profesional pada pemandu wisata menjadi bagian penting dari produk perjalanan wisata dikarenakan kompetensi pemandu wisata akan mempengaruhi persepsi wisatawan terhadap layanan pemandu wisata dan meningkatkan kepuasan wisatawan. Pentingnya standar kompetensi pada pemandu wisata ini dikarenakan pemandu wisata menghabiskan waktu yang lama dengan wisatawan dibandingkan dengan staf lainnya di bidang pariwisata. Dalam menarik pasar wisata, bukan hanya mempersiapkan inovasi produk yang menarik, akan tetapi juga perlu mengembangkan kompetensi yang profesional bagi pemandu wisata sehingga meningkatkan kepuasan bagi wisatawan dan meningkatkan citra baik terhadap pariwisata di suatu negara.

Kemampuan seseorang melaksanakan tugas dilandasi pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja disebut dengan kompetensi (Amir, 2015). Sementara menurut UU No 10 Tahun 2009 kompetensi adalah seperangkat pengetahuan, keterampilan dan perilaku yang harus dimiliki, dihayati dan dikuasai oleh pekerja pariwisata untuk mengembangkan profesionalitas kerja. Dalam mempersiapkan sumber daya yang profesional dalam bidang pariwisata khususnya kependudukan diperlukan adanya pencapaian kompetensi. Standar kompetensi ini disusun berdasarkan kesepakatan dari pemangku kepentingan terkait bidang pekerjaan yang dijadikan sebagai persyaratan.

Kementrian Ketenagakerjaan Republik Indonesia mengeluarkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia SKKNI nomor 341 Tahun 2014 yang dimana terdapat 19 unit kompetensi yang harus dikuasai pemandu wisata. Berikut Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia pada bidang Kependudukan:

Tabel 2.2

SKKNI Nomor 341 Tahun 2017

No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	R.93KPW00.001.2	Menyusun Rencana Perjalanan
2	R.93KPW00.002.2	Menyiapkan Perangkat Perjalanan
3	R.93KPW00.003.2	Menyiapkan Informasi Wisata
4	R.93KPW00.004.2	Memberikan Pelayanan Penjemputan dan Pengantaran
5	R.93KPW00.005.2	Mengomunikasikan Informasi
6	R.93KPW00.006.2	Melakukan Pemanduan di Objek Wisata
7	R.93KPW00.007.2	Memimpin Perjalanan Wisata
8	R.93KPW00.008.2	Melakukan Interpretasi Dalam Pemanduan Wisata
9	R.93KPW00.009.2	Mengelola Wisata yang Diperpanjang Waktunya
10	R.93KPW00.010.2	Membuat Laporan Pemanduan Wisata
11	R.93KPW00.011.2	Menangani Situasi Konflik
12	R.93KPW00.012.2	Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan di Tempat Kerja
13	R.93KPW00.013.2	Melakukan Pertolongan Pertama
14	R.93KPW00.014.2	Melakukan Kerjasama Dengan Kolega dan Wisatawan
15	R.93KPW00.015.2	Melakukan Pekerjaan Dalam Lingkungan Sosial yang Berbeda
16	R.93KPW00.016.2	Melakukan Komunikasi Melalui Telepon

No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
17	R.93KPW00.017.2	Melakukan Prosedur Administrasi
18	R.93KPW00.018.2	Mencari Data di Komputer
19	R.93KPW00.019.2	Mengembangkan dan Memutakhirkan Pengetahuan Pariwisata

Sumber: Kementerian Ketenagakerjaan Republik Indonesia.

Standar kompetensi kependuan yang harus dikuasai oleh seorang pemandu wisata dituntut untuk menguasai 19 unit kompetensi. Kementerian Ketenagakerjaan Republik Indonesia mengeluarkan standar kompetensi kerja nasional Indonesia dalam bidang kependuan wisata terdapat beberapa sub diantaranya kependuan goa, kependuan taman satwa, kependuan geowisata dan lainnya. Namun belum adanya standar kependuan terkait gastronomi. Pada beberapa standar kependuan wisata yang dikeluarkan jika dilihat, acuannya terhadap Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia nomor 341 tahun 2017 hanya saja dibedakan pada sub khusus.

Pemandu wisata yang professional dan diakui keberadaannya diwajibkan memenuhi standar kompetensi yang telah ditentukan oleh Kementerian ketenagakerjaan. Standar kompetensi diatur dalam UU No.10 Tahun 2009 Pasal 53 mengenai standarisasi dan sertifikasi yang dimana menyebutkan (1) Tenaga kerja di bidang kepariwisataan memiliki standar kompetensi; (2) Standar kompetensi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui sertifikasi profesi; (3) sertifikasi kompetensi dilakukan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi yang telah mendapat lisensi sesuai dengan ketentuan Peraturan Perundang-Undangan. Jika dilihat dari undang-undang tersebut bahwasannya pentingnya pelaku pariwisata memiliki standar kompetensi dan melakukan sertifikasi profesi yang dimana tujuannya dari standar kompetensi ini mempersiapkan sumber daya manusia pariwisata yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Dalam mencapai sebuah standar kompetensi, terdapat Lembaga Sertifikasi Profesi yang akan menguji kualifikasi pemandu wisata yaitu lembaga sertifikasi profesi. Lembaga sertifikasi profesi yang memiliki Kerjasama dengan PHPI adalah

Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP Pramindo) dan Lembaga Diklat *National Tour Guiding Academy* (NTGA).

Debi Rusmiati, S.M.,M.Par., 2023

Analisis Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi di Kota Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | Perpustakaan.Upi.edu

Pada penelitian (Mohammed, 2022) yang dimana menghasilkan kompetensi professional pemandu wisata berpengaruh signifikan terhadap kualitas pelayanan. Hal ini dikarenakan kompetensi pemandu wisata yang profesional memiliki karakteristik psikologis yang dapat mempengaruhi kinerja dari pemandu wisata. Adapun dari penelitian sebelumnya (BAŞODA et al., 2018) menghasilkan kerangka konseptual keahlian pemandu wisata gastronomi dan paket wisata gastronomi yang dimana terbagi kedalam tiga spesialisasi yaitu bidang keahlian, spesialisasi acara dan keahlian tempat. Adapun dimensi keahlian gastronomi menurut (BAŞODA et al., 2018) sebagai berikut:

Tabel 2.3
Kompetensi gastronomi berdasarkan Basoda et al. 2018

Bidang Keahlian	Spesialisasi Acara	Keahlian di tempat
Informasi yang mendalam tentang pariwisata daerah	Informasi secara umum mengenai aktivitas gastronomi	Pengetahuan keahlian gastronomi dan memenej kegiatan secara terstruktur
Keahlian memasak dan kepekaan terhadap budaya	Manajemen waktu kegiatan gastronomi	Pengetahuan tentang situs sejarah
Pendidikan (Gastronomi dan dapur)	Mempraktikan masakan local seperti persiapan, produksi, penyajian, bagaimana cara mengkonsumsi makanan, keterampilan, dan pengalaman yang unik	Pengetahuan mengenai geografi
Pengetahuan dasar mengenai gastronomi		Pengetahuan mengenai medan dan rute

Mengetahui sosial, budaya, demografis tentang lokasi yang dituju	Kemampuan dalam kegiatan khusus untuk masakan lokal	Pengetahuan mengenai organisasi gastronomi
Mengetahui budaya masakan lokal		
Mengetahui informasi mengenai wisatawan gastronomi		
Menguasai paket wisata gastronomi		
Menguasai informasi dan kependudukan gastronomi		

Sumber: Penelitian Basoda et.al 2018

Dalam memenuhi keahlian dalam kependudukan gastronomi kerangka konseptual diatas perlu dikaji lebih dalam, hal ini terkait dengan keahlian pemandu gastronomi ini diberlakukan di Turki. Sementara keahlian ini menjadi kerangka konseptual yang perlu dikembangkan di Indonesia.

2.4.2 Perbedaan Kompetensi, Keterampilan dan Keahlian

Dalam istilah profesi telah dimengerti oleh banyak orang bahwa suatu hal yang berkaitan dengan bidang yang sangat dipengaruhi oleh pendidikan dan keahlian, sehingga banyak orang yang bekerja tetap sesuai. Tetapi dengan keahlian saja yang diperoleh dari pendidikan kejuruan, juga belum cukup disebut profesi (Hasibuan, 2017). Tetapi perlu penguasaan teori sistematis yang mendasari praktek pelaksanaan, dan hubungan antara teori dan penerapan dalam praktek. Menurut De George dalam (Hasibuan, 2017) timbul kebingungan dalam istilah kompetensi, keahlian, keterampilan dan pengetahuan. Maka pada tabel 2.4 akan dipaparkan terkait dengan perbedaan kompetensi, keahlian, keterampilan dan pengetahuan sebagai berikut:

Tabel 2.4

Perbedaan kompetensi, keahlian, keterampilan dan pengetahuan

Kompetensi	Keahlian	Keterampilan	Pengetahuan
Seperangkat pengetahuan, keterampilan dan perilaku yang harus dimiliki, dihayati dan dikuasai oleh pekerja pariwisata untuk mengembangkan profesionalitas kerja (UU No 10 Tahun 2009)	Keahlian merupakan sinonim dari kata keterampilan, yang mana merujuk kepada hal yang dimiliki melalui proses pembelajaran yang didasari oleh pengetahuan (Adrian, 2013)	Perilaku yang terkait dengan tugas, yang bisa dikuasai melalui pembelajaran, dan bisa ditingkatkan melalui pelatihan dan bantuan orang lain dan didasari oleh pengetahuan (Hasibuan, 2017)	Penguasaan teori dan keterampilan oleh seseorang pada suatu bidang keahlian tertentu atau pemahaman tentang teknis yang diperoleh berdasarkan pengalaman (Hasibuan, 2017)

Sumber: Diolah peneliti, 2023

Pada tabel 2.4 telah dipaparkan terkait dengan kompetensi, keahlian, keterampilan dan pengetahuan maka dalam hal ini perbedaan dari kompetensi, keahlian, keterampilan dan pengetahuan dalam memiliki kompetensi seseorang harus memiliki keterampilan atau keahlian, yang mana keahlian tersebut diperoleh dari pengalaman seseorang dalam memperoleh pengetahuan.

2.5 Pola Perjalanan

Pola perjalanan adalah data tentang segala sesuatu yang berkaitan dimana, mengapa, kapan dan bagaimana orang melakukan perjalanan wisata dengan tujuan agar para wisatawan dapat merancang perjalanan yang efektif dan efisien sesuai dengan kebutuhannya Ismedi, 2011 dalam (Liyushiana, 2019). Menurut (Liyushiana, 2019) pola perjalanan dapat dibagi menjadi 6 (enam) kategori yaitu:

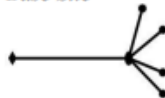
1. *Single Point* adalah wisatawan yang melakukan kunjungan pada destinasi atau daya tarik wisata dan kembali dengan rute yang sama. Adapun rute ini diberi nama *direct route* atau *single route*

Single Point



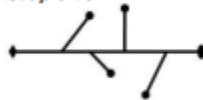
2. *Base Site* adalah wisatawan yang berkunjung menuju satu destinasi utama sebagai *basecamp* selanjutnya berkunjung ke destinasi lain yang menjadi sekunder, Adapun pola perjalanan ini diberi nama *basecamp day trip*.

Base Site



3. *Stop over* yaitu wisatawan yang berkunjung ke suatu destinasi utama yang dimana selama perjalanan terdapat daya tarik wisata yang dikunjungi selama menuju atau kembali ke destinasi utama, Adapun pola ini diberi nama *en route stop over*.

StopOver



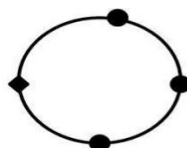
4. *Chaining Loop* yaitu wisatawan yang mengunjungi beberapa destinasi atau daya tarik wisata tanpa mengulangi.

Destination Region Loop

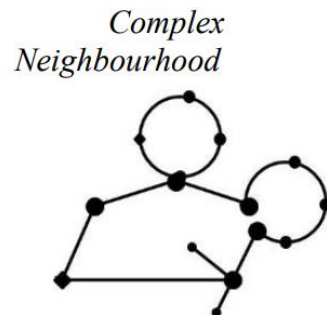


5. *Destination Region Loop* yaitu kombinasi antara single point dan chaining loop yang dikenal dengan nama *regional tour destination area loop*.

Chaining Loop



6. *Complex Neighbourhood* adalah gabungan dari beberapa atau keseluruhan pola-pola perjalanan, wisatawan yang pergi dari suatu destinasi ke destinasi lain tanpa mengulangi. Pola ini menggambarkan kompleksitas dari pola pergerakan wisatawan yang memungkinkan bervariasi dan campuran pola perjalanan yang berbeda. Pola ini lebih dikenal dengan nama *multiple destination area loop*.



2.6 Paket wisata

Paket wisata menjadi salah satu produk perjalanan wisata yang sering ditawarkan oleh perusahaan *tour and travel*. Hal ini dikarenakan *tour and travel* memiliki peranan penting dalam dunia pariwisata yang dimana salah satunya untuk pembangunan daerah wisata dan meningkatkan sektor perekonomiannya. Paket wisata terdiri dari berbagai komponen-komponen yang saling bergabung dan memiliki keterkaitan seperti atraksi wisata, daya tarik wisata, akomodasi, transportasi, makanan dan minuman, susunan perjalanan, program perjalanan dan berbagai macam produk pariwisata yang mendukung kegiatan perjalanan wisata lainnya.

Menurut Morrison, 2010 dalam (Muhammad et al., 2020) penyusunan paket wisata dibagi menjadi empat bagian yang terdiri dari:

1. Unsur-unsur paket
2. Target pasar
3. Jangka waktu dan penggunaan
4. Susunan perjalanan

Jika dilihat dari perspektif ekonomi, paket wisata dapat dianggap sebagai suatu produk wisata. Bentuk atau produk dari paket wisata merupakan penggabungan atau pengemasan dari objek dan atraksi wisata, akomodasi, transportasi, makanan dan lain-lain.

2.7 Penelitian Terdahulu

Dalam pengumpulan kajian literatur mengenai pembahasan standar kompetensi pemandu wisata gastronomi ini penulis mendapat beberapa kesulitan dikarenakan tidak menemukan banyak penelitian yang mengarah pandangannya sesuai dengan tujuan penulis, maka terdapat beberapa keterbatasan. Namun dalam penelitian terdahulu ini penulis mendapatkan beberapa kajian literatur yang menjadi bahan panduan untuk penelitian ini. Sehingga ini menjadi kemenarikan dalam penelitian ini. Berikut penelitian sebelumnya yang mengkaji mengenai gastronomi dan standar kompetensi.

No	Judul Penelitian	Tahun	Nama Penulis	Metode	Hasil Penelitian
1	Culinary Versus Gastronomi	2020	Amiluhur Soeroso, dewi Turgarini	Studi Komparasi	Menghasilkan konsep Gastronomi
2	<i>The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a "Creativepreneurship Support Model For Gastronomy Tourism in Bandung City</i>	2021	Dewi Turgarini	Kualitatif Deskriptif	Menghasilkan konsep <i>creativepreneurship</i> sebagai <i>stakeholder</i> dalam mendukung sebuah kota menjadi <i>gastronomy cities</i>
3	Persepsi Wisatawan terhadap Tradisi Makan Bedulang sebagai Wisata Gastronomi di Belitung Timur	2021	Hajiman, Caria Ningsih, Dewi Turgarini	Mix Methods	Menghasilkan rute dan paket wisata gastronomi di Kabupaten Belitung Timur dan tradisi makan sebagai objek wisata.
4	Potensi Jawadah Takir Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Desa	2021	Karina Sinthiya, Caria Ningsih,	Mix Methods	Merekomendasikan rute dan apket wisata jawadah takir di panjalu dan menggabungkan paket wisata tradisi makan dengan objek lainnya. Serta

No	Judul Penelitian	Tahun	Nama Penulis	Metode	Hasil Penelitian
	Panjalu Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis		Dewi Turgarini		mengidentifikasi bahwasannya jawadah takir dijadikan sebagai objek wisata gastronomi.
5	<i>The Professional Competencies of Tour Guide and Quality Tourism</i>	2021	Dr. Ghedeir Brahim Mohammed	Kualitatif	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kualitas pelayanan pramuwisata berpengaruh positif terhadap kepuasan wisatawan serta memberikan wawasan tentang implikasi praktis untuk pengembangan kompetensi pemandu wisata yang memberikan kontribusi instrumental supaya dapat membantu <i>travel agent</i> dengan memperkuat kompetensi pemandu wisata yang professional.
6	<i>Competencies for Tour Guide-Or Why It Is Not Enough to be Nice and Handsome</i>	2013	Prof. Dr. Lothar Bildat, Prof.Dr. Frank Schaal	Kualitatif	Temuan ini menunjukkan bahwa sehubungan dengan penyedia terkemuka di bidang wisata pendidikan menampilkan beberapa garis besar pekerjaan serta profil pekerjaan bagi pelamar yang tidak terklasifikasi dengan baik
7	<i>Why Do Tourist Visit Bandung City? Emperical Study of Motivational Factors</i>	2018	Dewi Turgarini, Muhammad Baiquni, Eni Harmavani	Survey	Terdapat 10 Faktor motivasi wisatawan berkunjung ke Kota Bandung yaitu: <i>refreshing</i> , mengunjungi cagar budaya, harga yang murah, menikmati Kuliner Khas Sunda, hadir di acara-acara, jalan- jalan, belanja, tujuan yang khusus, personal dan <i>outbound</i> .

No	Judul Penelitian	Tahun	Nama Penulis	Metode	Hasil Penelitian
8	<i>Tourist Perception of the tour guides: the case of gastronomic tour in Istanbul</i>	2020	Faruk Seyitoğlu	Kualitatif	Terdapat empat tema dalam memahami persepsi wisatawan terhadap pemandu wisata gastronomi yaitu atribut, pengetahuan, keterampilan berkomunikasi dan pengalaman.
9	<i>Gatronic Tourism a New Trend for Contemporary Tourism</i>	2014	Georgică Gheorghe1, Petronela Tudorache, Puiu Nistoreanu	<i>Systematic Literature Review</i>	Pengembangan arah promosi yang berkualitas tinggi dan kredibel ditunjukkan dalam panduan wisata gastronomi dengan tujuan untuk penyelenggaraan acara media dan penggunaan jejaring sosial.
10	<i>Evaluation of Gastronomy Tourism from Perspectives of Professional Tourist Guides</i>	2021	Duran Cankül, Tarık Yalçinkaya	Kualitatif	kegiatan gastronomi dan sumber daya yang termasuk dalam suplai gastronomi tidak mencukupi meskipun potensinya dan permintaan produk gastronomi tidak tinggi sejalan dengan hasil ini.
11	<i>The Creation of Visitor Satisfaction Through Quality of Experience in The Gastronomic Tourism at The City of Bandung, Indonesia</i>	2016	Vany Octaviany, Ersy Ervina.	Kuantitatif	Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas pengalaman mampu menciptakan kepuasan pengunjung sebesar 60,1%. Skor tertinggi diberikan pada kesan yang dirasakan selama berkunjung ke kawasan wisata gastronomi.
12	Pengembangan Kawasan Pertanian Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi pada Era New Normal di Desa Randobawailir	2021	Ety Setiawati, Widia Ningsi, Abdul Khalim	Kuantitatif	Komponen wisata gastronomi menerapkan konsep <i>CHSE</i> yaitu kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan.

No	Judul Penelitian	Tahun	Nama Penulis	Metode	Hasil Penelitian
	Kabupaten Kuningan				
13	Desain Perencanaan Strategi Pengembangan Potensi Wisata Kuliner dan Belanja Kota Bandung	2021	Amelda Pramezwary, Juliana,Ira B. Hubner	Kualitatif	penyusunan strategi pengembangan wisata kuliner dan belanja kota Bandung
14	<i>Gastronomy Tourism Attraction in Ternate City</i>	2016	Dewi Turgarini, Pridia Rukmini Sari, Heni	Studi Deskriptif Exploratori	Kota Ternate memiliki banyak potensi gastronomi yang bervariasi yang ditunjukkan dari lima menu makanan dengan tujuan untuk memberikan edukasi kepada pengunjung, bahwa icon dari kota. Ternate ini adalah gastronomi nya.
15	Pengaruh kualitas pelayanan pemandu museum terhadap kepuasan Pengunjung di Museum Geologi Bandung	2022	Ginjar Wira Saputra, Kurniawati, Tiyana Eka Putri	Kuantitatif	Variabel kualitas pelayanan pemandu museum dan variabel kepuasan pengunjung sudah baik. Beberapa saran yang peneliti sampaikan yaitu membudayakan 5S senyum, sapa, salam, sopan dan santun, agar para pengunjung museum geologi merasa puas dan nyaman mendapatkan pelayanan dari pemandu di Museum Geologi Bandung.
16	<i>Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment</i>	2014	Jakša Kivela John C. Crotts	Kuantitatif	Pengalaman gastronomi adalah alat yang ampuh untuk memasarkan destinasi.
17	<i>A Conceptual Framework for Gastronomy</i>	2018	Alaattin BAŞODA, Serkan	Model Teoritis	Kerangka Konseptual keahlian gastronomi

Debi Rusmiati, S,M.,M.Par., 2023

Analisis Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi di Kota Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | Perpustakaan.Upi.edu

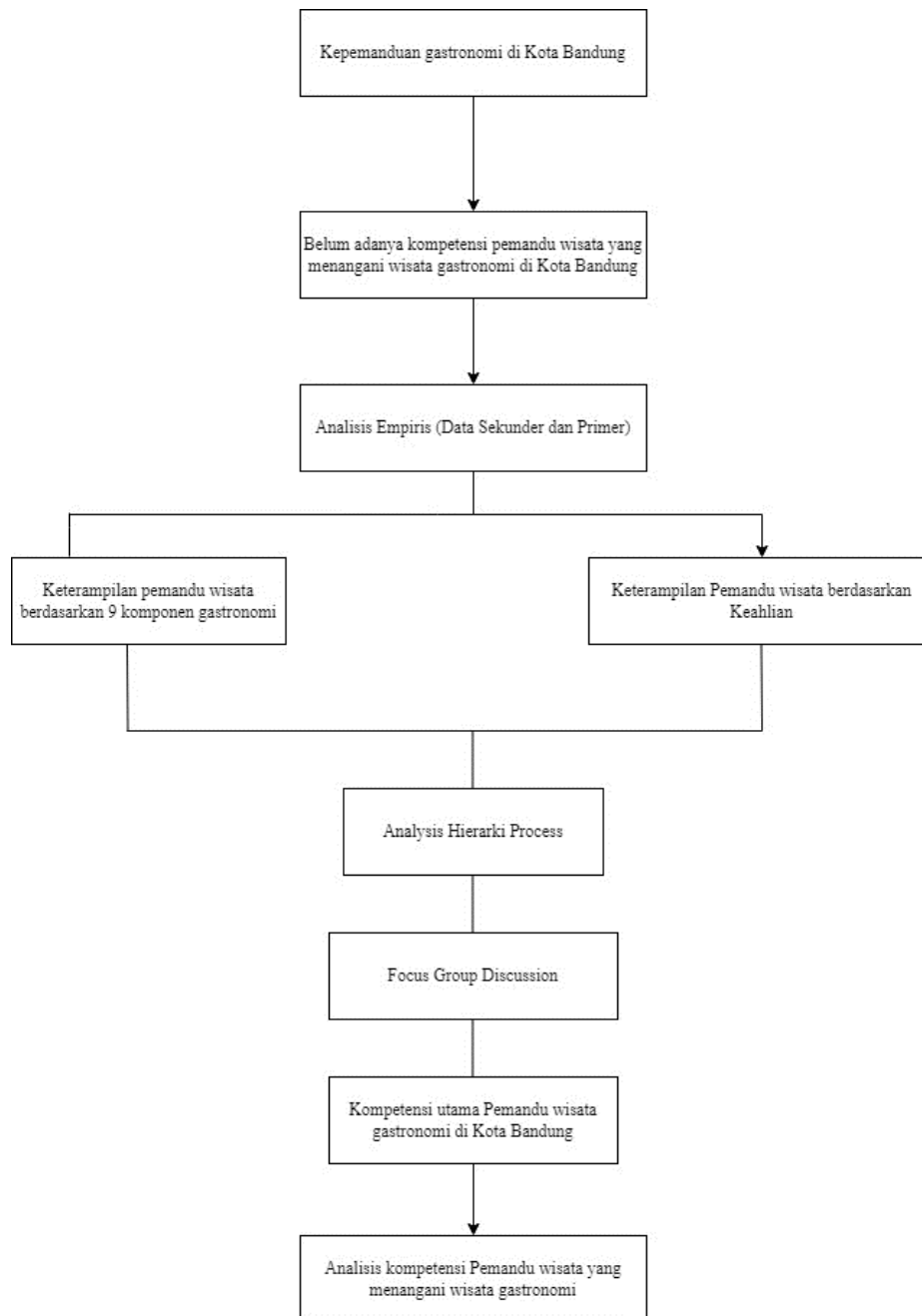
No	Judul Penelitian	Tahun	Nama Penulis	Metode	Hasil Penelitian
	<i>Expertise, Gastronomic Tours</i>		AYLAN, Reha KILIÇHAN, Yusuf AKAR		
18	<i>Determinants of Satisfaction Factors of Tourists Participating in Gastronomy Tours</i>	2019	Ezgi ERŞAHİN, İsmail KIZILIRMA K	Analisis trip advisor	menganalisis 7 tema utama diidentifikasi sebagai profil dan sikap pemandu, makanan dan minuman, rute dan lingkungan, rencana dan manajemen wisata, kelompok wisata, bisnis dan sikap masyarakat setempat. Dan faktor kepuasan terbanyak adalah "Pemandu wisata" bahwa pemandu wisata memiliki kemampuan : pengetahuan mengenai sejarah, geografi, masakan, cerita mengenai suatu negara, struktur sosial budaya, etimologi. serta karakter pemandu wisata memiliki karakter yang ramah, mudah didekati, menghibur, kemampuan berkomunikasi dengan mengatur grup, dan melakukan tour di luar harapan mereka.
19	<i>Determination of Gastronomic Preferences of Tourists from Observations of Tourist Guides</i>	2020	dr. Mahmut EFENDİ	Kualitatif	Dua peran berbeda dari pemandu wisata yang bersentuhan langsung dengan pelanggan dapat disebutkan dalam hal pengembangan fenomena wisata gastronomi di Turki. Pertama, untuk membuat wisatawan merasakan bahwa jenis wisata ini berpotensi ada dalam tahap pengembangannya; Yang kedua adalah mengembangkan diri

No	Judul Penelitian	Tahun	Nama Penulis	Metode	Hasil Penelitian
					di bidang ini dan menyampaikan kekayaan dan keanekaragaman masakan ke pihak lain dengan cara yang benar sambil melayani dalam lingkup wisata gastronomi (İrigüler dan Güler, 2017: 15).
20	<i>Effects Of Gastronomy Knowledge And Perception Of Tourist Guides On Intention Of Recommendation</i>	2019	dr. Pengajar Anggota Bayram AKAY	Kualitatif	Dapat dikatakan bahwa sebagian besar pemandu wisata tidak mendapatkan pelatihan tentang masakan, tetapi mereka mengakses informasi dari buku, majalah, program TV, dan sumber internet. Diperkirakan ketika pemandu wisata membawa wisatawan ke suatu tempat untuk pertama kalinya, mereka memperoleh informasi dari sumber-sumber tersebut dan informasi ini cukup untuk memandu gastronomi.
21	Faktor-faktor yang mempengaruhi kompetensi pramuwisata	2018	Dewi Cahyani Pangestuti	Kuantitatif	Dengan memiliki kompetensi dan pengetahuan yang baik tentang Lampung, pramuwisata dapat menjadi ujung tombak pengenalan sosial budaya daerah kepada wisatawan.
22	<i>Profiling Tour Guides' Competences On The Asean Competence Standards</i>	2014	Bambang Supriadi, Kun Aniroh	Kuantitatif	Hasilnya menunjukkan bahwa jumlah pemandu wisata yang kompeten hanya 31 dari 100 pemandu setelah pelatihan. Artinya hanya 30% yang kompeten. Perlu adanya

No	Judul Penelitian	Tahun	Nama Penulis	Metode	Hasil Penelitian
					peningkatan pemandu wisata yang memiliki kompetensi.
23	<i>Strategi Peningkatan Kompetensi Teknis Pemandu Wisata Lokal Di Dusun Pandanan Desa Malaka</i>	2022	Galih Surya Pratama, Muhamad Jumail, Ihyana Hulfa	Kualitatif	Strategi untuk meningkatkan kompetensi teknis Pemandu Wisata Lokal Dusun Pandanan adalah: 1) Melakukan on the job training di biro perjalanan wisata. 2) Meningkatkan intensitas pemanduan wisata yang dilakukan oleh Pemandu Wisata Lokal. 3) Pemandu Wisata harus membiasakan diri untuk memeriksa informasi-informasi terkini, terutama soal nilai tukar mata uang dan jadwal penerbangan sebelum melaksanakan pemanduan wisata
24	<i>Developing Strategy of Chinatown as a Halal Gastronomic Tourism Destination in Bandung</i>	2019	Caria Ningsih, R Nuraeni	Mix Methods	Menghasilkan 9 alternatif strategi yang dimana strategi paling diprioritaskan adalah menciptakan produk inovatif.termasuk aspek kuliner dengan branding makanan halal, lingkungan, event dan berbagai souvenir dan aksesoris pakaian untuk menghindari kejenuhan pengunjung.

2.8 Kerangka Penelitian Operasional

Permasalahan utama mengenai kependuan wisata gastronomi di Kota Bandung yaitu belum adanya kompetensi pemandu wisata pengelola wisata gastronomi di Kota Bandung namun kegiatan wisata gastronomi di Kota Bandung sudah terlaksana dengan periode per bulan yang dilaksanakan oleh DPC HPI Kota Bandung dan beberapa komunitas pemandu wisata yang ada di Kota Bandung. Metode Penelitian digambarkan dalam bagan berikut:



Gambar 3.1

Kerangka Penelitian Oprasional

BAB III

METODE PENELITIAN

1.1 Desain Penelitian

Penelitian ini masuk kedalam penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan AHP (*Analytical Hierarchy Process*). *Analytical Hierarchy Process* merupakan metode pendukung keputusan yang dikembangkan oleh Thomas L. Saaty (Munthafa et al., 2017). Namun (Saaty, 1980) memaparkan *Analytical Hierarchy Process* merupakan salah satu metode yang dapat digunakan sebagai pengambilan keputusan apabila kriteria pengambilan keputusan sangat beragam. Peneliti melakukan analisis empiris dengan menggunakan data primer dari penyebaran kuesioner terhadap narasumber berdasarkan pada Nona Helix (Turgarini, 2021) didukung oleh data-data sekunder yang relevan.

Penelitian ini berupaya menyajikan pembahasan mengenai kompetensi pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung secara komprehensif dimulai dari pra penelitian dengan mengikuti kegiatan perjalanan wisata gastronomi yang dilakukan oleh pemandu wisata di Kota Bandung yakni DPC HPI Kota Bandung, Indogastrotourism, Cerita Bandung.id dan Bandung Good Guide.

3.2 Waktu dan Lokasi Penelitian

Observasi lapangan dan pengambilan data dalam rangka pra-penelitian dilakukan melalui mengikuti rangkaian kegiatan wisata gastronomi yang dilaksanakan oleh pemandu wisata di Kota Bandung dengan mengikuti dua kali rangkaian kegiatan yang pertama pada tanggal 26 November 2022 dan yang kedua pada 14 Januari 2023. Tujuan dari pra-penelitian ini untuk mendapatkan gambaran awal dari kepemanduan wisata gastronomi yang dilaksanakan di Kota Bandung dan isu-isu permasalahan penelitian sebagai bahan untuk penyusunan proposal. Selanjutnya peneliti menyebarkan kuesioner terhadap 26 stakeholder Nona Helix dan di konfirmasi dengan *Focus Group Discussion* pada tanggal 27 Juni 2023 melalui *Google Meet* yang dihadiri oleh para penelaah.

3.4 Prosedur Metode dan Analisis Data

Secara ringkas, metode penelitian yang digunakan dalam studi untuk menjawab setiap tujuannya disajikan pada tabel berikut:

Tabel 3.1
Metode dan analisis data

No	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Sumber Data	Aspek yang diteliti
1.	Mengidentifikasi kompetensi pemandu wisata berdasarkan sembilan komponen gastronomi	Analisis deskriptif kualitatif AHP (<i>Analytical Hierarchy Process</i>)	Penyebaran kuesioner terhadap narasumber sebanyak 26 orang yang terdiri dari Pengusaha, Pemerintah, Pakar, Pemasok, Pemerhati, pekerja, penikmat, LSM, Media. (Data primer dan data sekunder)	Analisis kompetensi pemandu wisata gastronomi : 1. Memasak/kuliner 2. Bahan baku 3. Mencicipi 4. Menghidangkan 5. Belajar, meneliti makanan 6. Mencari pengalaman unik 7. Pengetahuan tentang gizi 8. Filosofi, sejarah, tradisi dan sosial 9. Etika dan etiket.
2.	Mengidentifikasi kompetensi pemandu wisata berdasarkan	Analisis deskriptif kualitatif AHP	Penyebaran kuesioner terhadap narasumber	Analisis kompetensi pemandu wisata berdasarkan keahlian gastronomi yang

	keahlian gastronomi	<i>(Analytical Hierarchy Process)</i>	sebanyak 26 orang yang terdiri dari Pengusaha, Pemerintah, Pakar, Pemasok, Pemerhati, pekerja, penikmat, LSM, Media. (Data primer dan data sekunder)	terbagi dalam 3 klasifikasi yaitu: 1. Bidang Keahlian terdapat sembilan poin 2. Spesialisasi Acara terdapat empat poin 3. Keahlian mengelola di tempat terdapat 5 poin
3.	Mengidentifikasi kompetensi pemandu wisata gastronomi	<i>Focus Group Discussion</i>	<i>Focus Group Discussion</i> terhadap 26 Penelaah berdasarkan dari Nona Helix. (Data Primer)	Memvalidasi hasil dari olah data AHP sehingga menghasilkan kompetensi pemandu wisata gastronomi

Sumber: Diolah peneliti, 2023

3.5 Pengumpulan Data Penelitian

Pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan dua jenis data yang berbeda yaitu data primer dan data sekunder dengan masing-masing untuk menjawab tujuannya. Sebelum melakukan penelitian lebih dalam, peneliti melakukan pra penelitian dengan mengikuti kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh pemandu wisata gastronomi dan melakukan pengambilan data sekunder dengan menggali total kegiatan perjalanan wisata gastronomi yang telah dilakukan di Kota Bandung serta total pemandu wisata yang menangani wisata gastronomi di Kota Bandung.

Data primer diperoleh melalui penyebaran kuesioner terhadap 26 narasumber. Penentuan narasumber ini pada masing-masing poin di Nona Helix peneliti mengambil 3 narasumber. Penelitian ini juga menggunakan FGD (*Focus Group Discussion*) kepada para penelaah terkait dengan validasi dari hasil olah data menggunakan metode AHP. Penentuan penelaah ini berdasarkan dari Nona Helix.

Tabel 3.2

Daftar Narasumber

No	Penelaah/Narasumber	Nona Helix	Instansi	Item
1	Braga Permai	Pengusaha	Restoran	Kepemanduan Gastronomi
2	Kopi Purnama	Pengusaha	Restoran	Kepemanduan Gastronomi
3	Keukeun van Elje	Pengusaha	Restoran	Kepemanduan Gastronomi
4	Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung	Pemerintah	Pemerintah	Kepemanduan Gastronomi
5	Dinas Tenaga Kerja Kota Bandung	Pemerintah	Pemerintah	Kepemanduan Gastronomi
6	LSP Pramindo	Pemerintah	BNSP	Kepemanduan Gastronomi
7	Roro	Pekerja	Pemandu wisata	Kepemanduan Gastronomi
8	Cerita Bandung.id	Pekerja	Pemandu wisata	Kepemanduan Gastronomi
9	Bandung Good Guide	Pekerja	Pemandu wisata	Kepemanduan Gastronomi
10	BPSI Tanaman dan Sayuran	Pemasok	Pertanian	Kepemanduan Gastronomi
11	PT Delisari	Pemasok	Pabrik Terigu	Kepemanduan Gastronomi

12	Dr. Dewi Turgarini	Pakar	Gastronomi	Kepemanduan Gastronomi
13	Riyadi Darwis	Pakar	Gastronomi	Kepemanduan Gastronomi
14	Nuryadi	Pakar	Kepemanduan	Kepemanduan Gastronomi
15	Sugiri	Pemerhati	Komunitas Tionghoa	Kepemanduan Gastronomi
16	Aep	Pemerhati	Penulis Buku Bandung Tempo Doeloe	Kepemanduan Gastronomi
17	Astuti	Pemerhati	Komunitas Heritage	Kepemanduan Gastronomi
18	Wisatawan	Penikmat	wisatawan	Kepemanduan Gastronomi
19	Wisatawan	Penikmat	wisatawan	Kepemanduan Gastronomi
20	Wisatawan	Penikmat	wisatawan	Kepemanduan Gastronomi
21	DPD HPI Jawa Barat	LSM	Pariwisata	Kepemanduan Gastronomi
22	DPC HPI Kota Bandung	LSM	Pariwisata	Kepemanduan Gastronomi
23	Indonesia Chef Asosiation	LSM	Pariwisata	Kepemanduan Gastronomi
24	Smiling West Java	Teknologi Informasi	Media	Kepemanduan Gastronomi
25	CNN Kota Bandung	Teknologi Informasi	Media	Kepemanduan Gastronomi
26	Patra Komala	Teknologi Informasi	Media	Kepemanduan Gastronomi

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2023

3.6 Analytical Hierarchy Process (AHP)

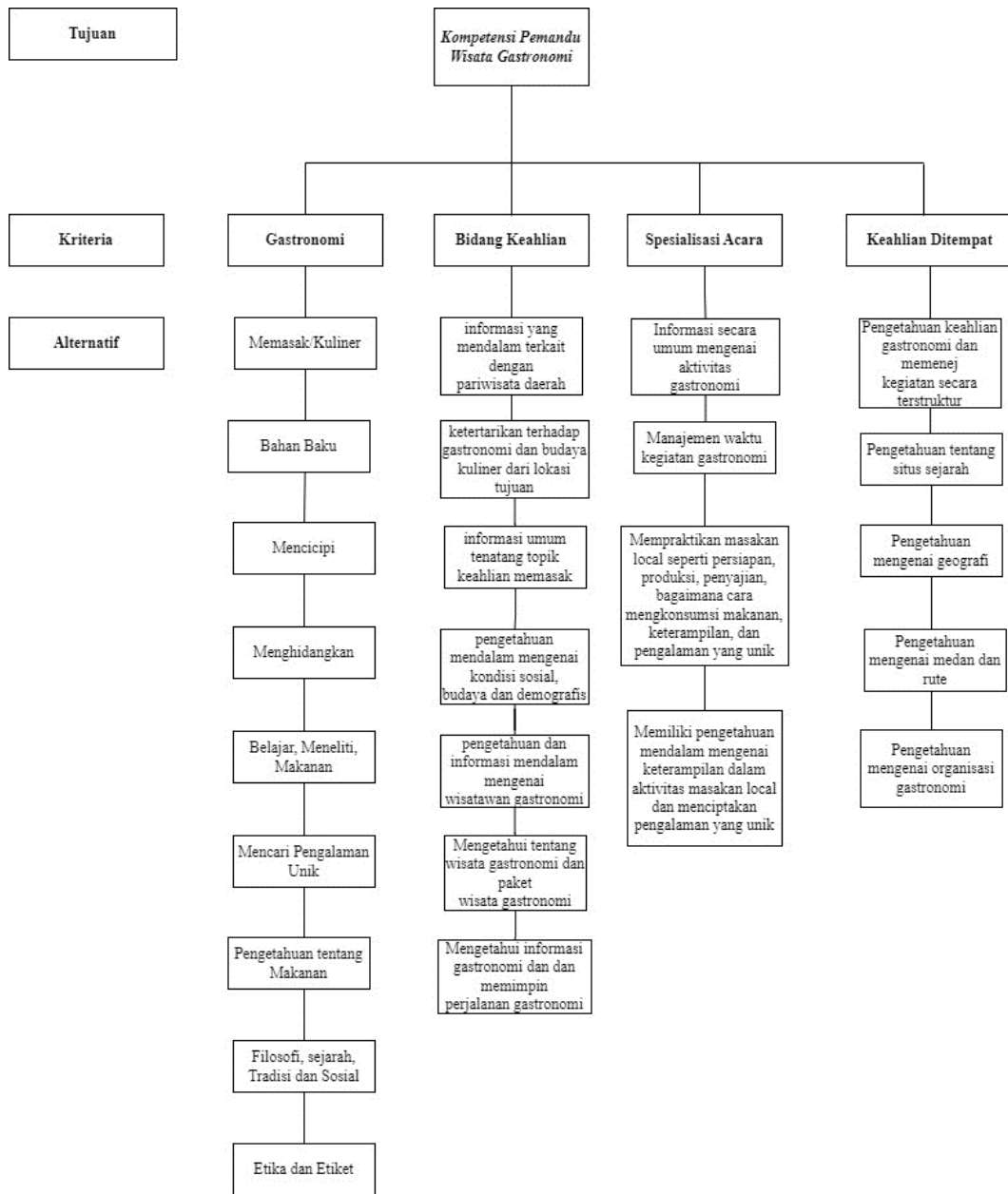
Analytical Hierarchy Process (AHP) adalah salah satu metode yang dapat digunakan untuk pengambilan keputusan apabila kriteria pengambilan keputusan sangat beragam (Saaty, 1980). Model AHP menggunakan persepsi manusia yang dianggap pakar sebagai *input* utamanya. Kriteria pakar mengacu pada orang yang mengerti mengenai permasalahan yang diajukan dan merasakan akibat suatu masalah atau mempunyai kepentingan terhadap masalah tersebut (Kiron et al. 2012).

Keunggulan metode AHP adalah kemampuan memproses informasi yang bersifat subjektif akibat preferensi pribadi setiap individu atau kelompok dalam membuat keputusan dan memprosesnya menjadi suatu yang terukur dan objektif (Saaty & Vargas, 2012). Dengan AHP seseorang dapat membangun hierarki atau jaringan umpan balik yang kemudian membuat penilaian atau melakukan pengukuran pada pasangan elemen sehubungan dengan elemen pengontrol untuk menurunkan skala rasio, kemudian disintesis di seluruh struktur untuk memilih alternatif terbaik. Disamping itu, sifat data yang diperlukan membuat AHP mudah digunakan, terutama di negara berkembang dengan kualitas data sekunder yang seringkali dipertanyakan (Azis, 1994).

Dalam AHP ini dilakukan untuk merumuskan kompetensi pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung dengan Langkah sebagai berikut:

1. Menyusun dan menentukan hierarki

Gambar 3.1 merepresentasikan keputusan dalam kompetensi pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung dengan kriteria serta alternatif yang ditentukan berdasarkan penelitian sebelumnya.



Gambar 3.2

Komponen keputusan pemandu wisata gastronomi

Menggunakan metode AHP

2. Penilaian Kriteria dan Alternatif

Penilaian dari setiap level hierarki yaitu kriteria dan alternatif dinilai melalui perbandingan berpasangan. Berbagai jenis persoalan skala 1-9 merupakan skala terbaik dalam mengekspresikan pendapat, dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3.3
Skala dalam metode *Analytical Hierarchy Process (AHP)*

Nilai	Keterangan
1	Kedua elemen sama penting
3	Elemen yang satu sedikit lebih penting dari elemen lainnya
5	Elemen yang satu lebih penting dari elemen lainnya
7	Elemen yang satu sangat penting dari elemen lainnya
9	Elemen yang satu mutlak sangat penting dari elemen lainnya
2,4,6,8	Nilai antara dua nilai pertimbangan yang berdekatan
Kebalikan	Jika aktivitas I mendapat satu angka dibandingkan dengan aktivitas j, maka j memiliki nilai kebalikan dibandingkan i

3. Menentukan Prioritas

Setiap level hierarki perlu dilakukan perbandingan berpasangan untuk menentukan prioritas dengan membandingkan elemen satu dengan elemen lain terhadap suatu kriteria yang ditentukan (Marimin dan Maghfiroh, 2010). Penentuan prioritas dilakukan oleh subjektivitas para pakar yang telah memahami permasalahan atau mempunyai kepentingan terhadap masalah tersebut. Kemudian dengan memberi bobot nilai pada setiap elemen sesuai prioritas sifatnya. Nilai-nilai perbandingan relatif selanjutnya diolah untuk menentukan peringkat relatif dari seluruh alternatif. Bobot atau prioritas dihitung melalui persamaan matematika (Marimin dan Maghfiroh, 2010). Berikut susunan elemen-elemen matriks perbandingan alternatif

Tabel 3.4
Matriks perbandingan alternatif dalam AHP

Elemen Alternatif A	Elemen Alternatif B					
	A1	A2	A3	A4	...	An
A1	1	...	...	...	...	...
A2		1	...	...	...	...
A3			1	...	...	...
.				1	...	...
.						
An						

4. Mengukur Konsistensi

Mengukur konsistensi menyeluruh dalam AHP dari berbagai pertimbangan dapat dilakukan melalui suatu rasio konsistensi. Nilai rasio konsistensi harus kurang dari 10%. Jika lebih dari 10%, maka penilaian perlu diperbaiki (Marimin dan Maghfiroh, 2010). Misal A adalah matriks perbandingan berpasangan dan w adalah vektor bobot w dapat diuji sebagai berikut:

- 1) Hitung: $(A)(w^T)$

$$t = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n \left(\frac{\text{elemen ke-i pada } (A)(w^T)}{\text{elemen ke-i pada } w^T} \right)$$

Rumus 1. Konsistensi dari Vektor Bobot

- 2) Hitung indeks konsistensi:

$$CI = \frac{t-n}{n-1}$$

Rumus 2. Konsistensi indeks

- 3) Indeks random RI_n adalah nilai rata-rata CI yang dipilih secara acak pada A dan diberikan sebagai:

n	2	3	4	5	6	7	...
RI_n	0	0,58	0,90	1,12	1,24	1,32	...

5. Menghitung nilai eigen dan menguji konsistensinya.

Dalam penghitungan vector eigen Jika tidak konsisten maka pengambilan data diulangi. Hitung rasio konsistensi

$$CR = \frac{CI}{RI_n}$$

- Jika $CI = 0$, maka hierarki konsisten
- Jika $CR < 0,1$, maka hierarki cukup konsisten
- Jika $CR > 0,1$ maka hierarki sangat tidak konsisten.

6. Menghitung vector eigen

Perhitungan vector eigen dari setiap matriks perbandingan berpasangan yang merupakan bobot setiap elemen-elemen pada tingkat hierarki terendah sampai mencapai tujuan.

7. Menghitung bobot

Perhitungan dilakukan lewat cara menjumlahkan nilai setiap kolom yang bersangkutan untuk memperoleh normalisasi matriks, dan menjumlahkan nilai-nilai dari setiap baris dan membaginya dengan jumlah elemen untuk mendapatkan rata-rata. Apabila A adalah matriks perbandingan berpasangan, maka vector bobot yang berbentuk. (Marimin dan Maghfiroh, 2010). Pada tahapan menampilkan bobot pada kriteria dan alternatif peneliti menggunakan tabel agar memudahkan dalam menginterpretasi hasil dari analisis AHP.

$$(A)(w^T) = (n)(w^T)$$

Dapat didekati dengan cara :

- 1) Menormalkan setiap kolom j dalam matriks A , sedemikian hingga:

$$\sum_i a(i, j) = 1$$

Sebut sebagai A' .

- 2) Hitung nilai rata-rata untuk setiap baris i dalam A' :

$$w_i = \frac{1}{n} \sum_j a(i, j)$$

Dengan w_i adalah bobot tujuan ke- i dari vektor bobot.

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Gambaran umum kota Bandung

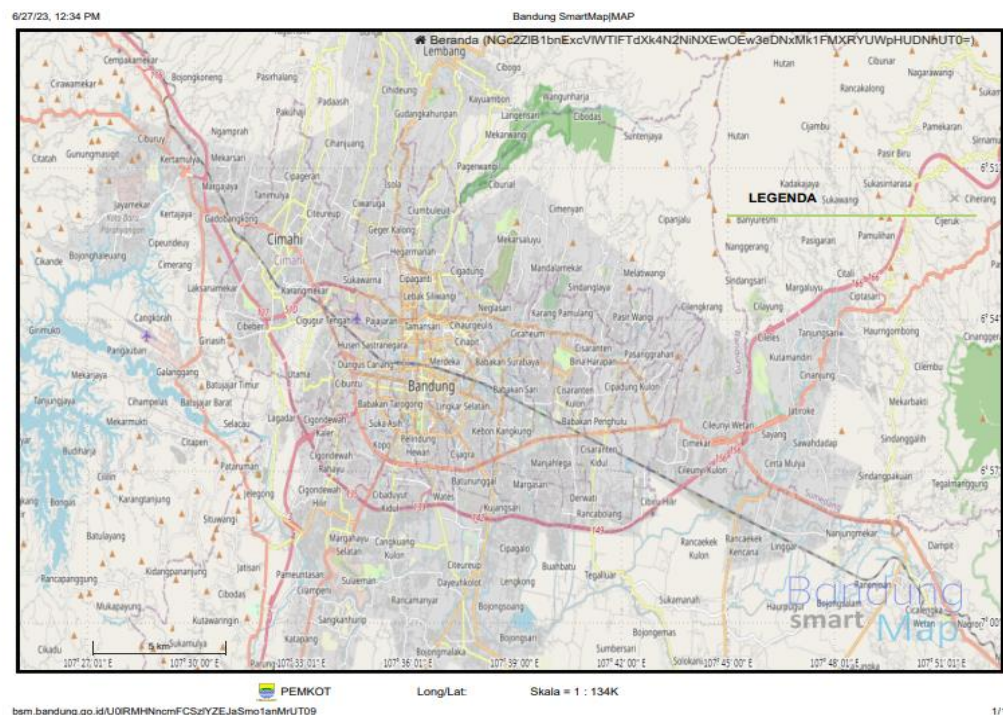
Kota Bandung terletak di Jawa Barat yang merupakan ibu kota provinsi Jawa Barat. Secara astronomis, Kota Bandung terletak di antara 107° 36' bujur Timur dan 6° 55' Lintang selatan yang dimana berdasarkan posisi geografisnya Kota Bandung memiliki batas-batas:

Utara : Kabupaten Bandung dan Kabupaten Bandung Barat

Selatan : Kabupaten Bandung

Barat : Kota Cimahi

Timur : Kabupaten Bandung



Gambar 4.1

Peta Kota Bandung

Sumber: Dinas Cipta Kerja Bina Kontruksi dan Tata Kelola Ruang,2023

Debi Rusmiati, S.M.,M.Par., 2023

Analisis Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi di Kota Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | Perpustakaan.Upi.edu

Kota Bandung terletak pada ketinggian 700 meter di atas permukaan laut (MDPL) yang dimana titik tertinggi kota Bandung di Kelurahan Ledeng Kecamatan Cidadap dengan ketinggian 892 mdpl dan titik terendah Kota Bandung berada di Kelurahan Rancanumpang Kecamatan Gedebage dengan ketinggian 666 mdpl. Luas wilayah Kota Bandung 167,31 km yang terbagi menjadi 30 kecamatan yang mencakup 151 kelurahan. Kecamatan terluas di Kota Bandung ada pada kecamatan Gedebage dengan luas 9,58 km, sedangkan kecamatan dengan luas terkecil ada pada kecamatan Astananyar dengan luas wilayah 2,89 km.

Pada tahun 2022 di Kota Bandung hujan relative terjadi sepanjang tahun dengan intensitas yang berbeda-beda pada setiap bulannya. Curah hujan tertinggi ini terjadi di bulan Oktober yaitu sebesar 366,7 mm. Curah hujan terendah terdapat pada bulan Agustus dimana curah hujan hanya mencapai 29,9mm. Selama tahun 2022 suhu rata-rata Kota Bandung adalah 25°C- 35°C sementara suhu tertinggi Kota Bandung pada tahun 2022 mencapai 32,2°C di bulan September dan suhu minimum di bulan Juli tahun 2022 dengan suhu 16,8°C.

Sejak dibentuknya Kota Bandung menjadi daerah otonom pada tanggal 1 April 1906, Kota Bandung telah beberapa kali mengalami perluasan permukaan wilayah daerahnya yaitu:

1. Tahun 1906-1917

Pada hari pembentukan Kota Bandung tanggal 1 April 1906 sebagai daerah otonom hanya memiliki luas 1.922 Ha.

2. Tahun 1917 – 1942

Sejak tanggal 12 Oktober 1917 daerah Kota Bandung telah diperluas menjadi 2.871 Ha.

3. Jaman pendudukan Jepang 1942 – 1945

Kota Bandung beberapa kali diadakan perubahan luas daerah berupa pergeseran batas kota dengan cara memasukan desa-desa dari Kabupaten Bandung dimana akhir jaman pendudukan Jepang luas daerah Kota Bandung 5.413 Ha.

4. Jaman Negara Pasundan

Tahun 1949 secara resmi Kota Bandung mengalami perluasan menjadi 8.098 Ha.

5. Tahun 1987

Berdasarkan Peraturan Pemerintahan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 1987 wilayah administrasi Kota Bandung diperluas menjadi 16.729,65 Ha. Wilayah Kota Bandung menurut Perda Kota Bandung Nomor 06 Tahun 2007 tentang Pemekaran dan Pembentukan wilayah kerja kecamatan dan kelurahan di lingkungan Pemerintahan Kota Bandung terbagi dalam 30 Kecamatan dan 151 Kelurahan.

Kependudukan Kota Bandung tahun 2022 berdasarkan hasil Proyeksi Penduduk Interim 2021-2023 sebanyak 2.461.553 jiwa yang terdiri atas 1.239.053 jiwa penduduk laki-laki dan 1.222.500 jiwa penduduk perempuan. Penduduk Kota Bandung mengalami pertumbuhan pertahun sebesar 0,35 persen. Sementara besar angka rasio jenis kelamin tahun 2022 penduduk laki-laki terhadap perempuan sebesar 101,4.

4.1.1 Gambaran umum Gastronomi Kota Bandung

Kota Bandung dikenal dengan wisata alam, buatan dan budayanya, akan tetapi Kota Bandung juga dikenal dengan beragam usaha kuliner yang sudah berdiri berpuluh-puluh tahun. Adapun kuliner Kota Bandung tidak terlepas dari pengaruh berbagai etnis Tionghoa, Kolonialisme dan pribumi. Adapun gastronomi yang sudah berdiri puluhan tahun sebagai berikut:

1. Sumber Hidangan (*Het SnopHuis*) 1929

Het Snophuis atau sekarang lebih dikenal dengan nama Sumber Hidangan merupakan salah satu took kue klasik yang sudah berdiri kurang lebih selama 94 tahun. Toko kue ini masih mempertahankan interior zaman colonial Belanda baik dari langit-langit yang tinggi, meja kursi yang kuno, timbangan kue, meja kasir serta pola lantai yang bergaya klasik. Makanan yang dihidangkan pada toko kue ini terkenal dengan aneka kue dan roti yang masih menggunakan nama-nama Belanda serta mereka mempertahankan resep kue dari zaman dahulu. Sumber Hidangan ini terletak di jalan Braga yang dimana banyaknya bangunan Belanda yang berjajar di sepanjang jalan Braga ini sehingga merasakan suasana tempo dulu. Toko kue ini selain menyajikan makanan yang

kelas, menyajikan cerita yang menarik untuk diceritakan oleh pemandu wisata sehingga menambah wawasan dalam hal gastronomi Kota Bandung. (Disbudpar Kota Bandung, 2022)



Gambar 4.2
Foto Sumber Hidangan

Sumber: Dokumentasi Peneliti

2. Braga Permai (*Maison Bogerijen*) 1918

Braga Permai ini merupakan salah satu restoran elit yang sudah ada sejak pemerintahan kolonial Belanda yang dulu dikenal dengan nama *Maison Bogerijen*. Bangunan ini sudah berubah menjadi lebih modern akan tetapi masih mempertahankan interior zaman colonial seperti dapur yang sudah tua, ruangan yang digunakan untuk memanggang roti yang termasuk dengan peralatan dapur serta pipa gas yang masih dipertahankan. *Maison Bogerijen* ini menyajikan menu makanan yang manis seperti kue akan tetapi seiring dengan berjalannya waktu menyajikan hidangan utama dari berbagai negara yang dimana menu andalan dari restoran ini adalah Ontbijkoek, Bouterstaf, Ananas Gebak dan Almond Speculaas. Restoran ini terkenal dengan menu yang eksklusif yang dimana dulunya terkenal dengan pembuatan kue untuk kerajaan Belanda dan dikenal dengan kue ulang tahun termahal karena berisikan resep yang langsung didatangkan dari *Netherlands*. (Disbudpar Kota Bandung, 2022)



Gambar 4.3
Foto Braga Permai

Sumber: Arsip Braga Permai

3. Rasa Bakery & Cafe 1936

Pada tahun 1936 terdapat sebuah firma yang bernama Firma C.H Hazes yang dimana firma ini memproduksi permen dan gula-gula, namun seiring dengan berjalannya waktu firma ini memproduksi ontbij atau roti. Kemudian firm aini melanjutkan dengan memproduksi berbagai jenis coklat termasuk Muisjes dan Hagelslag. Pada tahun 1960 keluarga Ny. Karmaga membeli Firma dan berganti nama menjadi PT.Rasa yang kemudian diubah menjadi Rasa Bakery & cafe. Menu paling terkenal dai cafe ini ice cream jadul dengan varian rasa Coconut Royale, Banana Split, dan Tutti Frutti. Cafe ini mempertahankan alat-alat masakan dari zaman dulu yang disimpan rapih pada sebuah lemari yang dimana bisa dilihat langsung oleh pengunjung yang datang. (Disbudpar Kota Bandung, 2022)



Gambar 4.4
Foto Rasa Bakery & Café

Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2023

4. *Bandoengsche Melk Centrale* (BMC) 1928

Nama *Bandoengsche Melk Centrale* memiliki arti pusat susu Bandung yang dimana memiliki sejarah yang Panjang bahkan terhubung dengan susu sapi yang berada di Lembang dan Pangalengan serta cikal bakal dari yogurt pun ada di tempat ini. Awalnya tahun 1928 Kota Bandung memiliki beberapa tempat usaha pemerahan susu sapi yang dimana per harinya menghasilkan banyak susu sementara peternak tidak bisa mengolah hasil susu sapi maka dari itu didirikanlah *Bandoengsche Melk Centrale*. Saat ini, *Bandoengsche Melk Centrale* menjadi pusat kuliner olahan susu seperti yogurt shake, yogurt cocktail dan mempertahankan peralatan seperti botol untuk mengisi susu sapi pada zaman kolonial. (Disbudpar Kota Bandung, 2022)



Gambar 4.5
Foto Bandoengsche Melk Centrale

Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2023

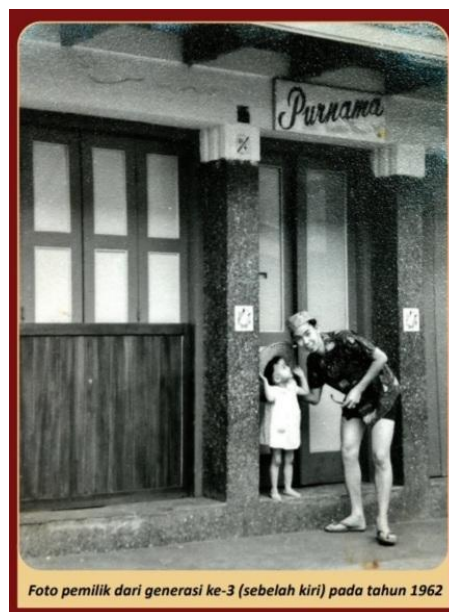
Debi Rusmiati, S.M., M.Par., 2023

Analisis Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi di Kota Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | Perpustakaan.Upi.edu

5. Warung Kopi Purnama 1930

Kota Bandung tidak terlepas dari pengaruh colonial, pribumi dan tionghoa. Adanya Warung Kopi Purnama ini yang menjadi ikon *heritage* Kota Bandung yang didirikan pada tahun 1930 dengan nama Tjhiang Shong Shi yang memiliki arti “Silahkan Mencicipi” lalu berganti nama menjadi Warung Kopi Purnama. Pendiri dari Warung Kopi Purnama ini Jong A Tong dan sekarang Warung Kopi Purnama ini dikelola oleh generasi ke 4 dengan mempertahankan interior dan suasana klasik serta cita rasa yang masih dipertahankan. Lokasi dari Warung Kopi Purnama ini di jalan Alkateri No 22 berdekatan dengan jalan ABC, yang dimana jalan ABC ini pun memiliki singkatan yang erat hubungannya dengan Warung Kopi Purnama ini yaitu Arab, Boemi Poetra, China. (Disbudpar Kota Bandung, 2022)



Gambar 4.6
Warung Kopi Purnama

Sumber: Owner Warung Kopi Purnama

6. Toko Roti Sidodadi 1954

Toko Roti Sidodadi yang sudah berdiri sejak 1954 yang terletak di jalan Otto Iskandar Dinata yang mulai berjualan dari pukul 10.00 WIB yang saking banyaknya peminat roti-roti tersebut habis pada pukul 12.00 WIB. Keunikan dari toko roti ini terdapat pada kemasan plastic

Debi Rusmiati, S.M.,M.Par., 2023

Analisis Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi di Kota Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | Perpustakaan.Upi.edu

berwarna putih dengan gambar seorang perempuan membawa roti tawar yang tertulis nama toko roti dan tertera bahan baku yang digunakan serta nomor perizinan dan paling bawah terdapat tulisan “Jadilah Peserta KB Lestari” dan “Buanglah Sampah pada Tempatnya”. Sang pemilik mempertahankan kesan itu dari sejak dulu kemasannya tidak pernah berubah. Pemilik roti toko Sidodadi ini berasal dari China yang berarti beragamnya etnis di Kota Bandung berpengaruh terhadap kuliner di Kota Bandung. (Disbudpar Kota Bandung, 2022)



Gambar 4.7
Foto Toko Roti Sidodadi

Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2023

7. Wedang Ronde Alkateri 1984

Wedang Ronde Alkateri berdiri sejak tahun 1984 yang dimana pendirinya bernama Ibu Gwat. Wedang Ronde Alkateri ini bertempat di rumah sederhana yang disulap menjadi kedai kecil dan sudah memiliki beberapa cabang di Kota Bandung. Satu porsi ronde berisi 3 buah ronde besar dengan isian kacang yang disiram dengan kuah jahe dan gula. (Disbudpar Kota Bandung, 2022)



Gambar 4.8

Wedang Ronde Alkateri

Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2023

8. Rumah Makan Linggarjati 1950

Rumah Makan Linggarjati merupakan sebuah restoran yang terkenal dengan mie legendaris yang berlokasi tidak jauh dari pusat kota alun-alun Bandung. Rumah makan ini mempertahankan bangunan dengan ciri khas berwarna hijau serta resep yang tidak pernah berubah. Kini pemilik rumah makan Linggarjati ini diteruskan oleh generasi kedua yaitu Agus yang sudah berusia 82 tahun. (Disbudpar Kota Bandung, 2022)



Gambar 4.8
Foto Rumah Makan Linggarjati

Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2023

9. Roti Gempol 1958

Roti Gempol ini menjajakan roti dengan varian roti bakar sejak tahun 1958 dengan tempat yang tidak terlalu besar hanya ada satu sofa panjang dan enam buah meja kecil yang memanjang pada satu arah. Pengunjung bisa menikmati roti bakar ini sambil melihat proses membakar roti dengan dihiasi etalase berisi roti tawar, *snack* dan selai. Roti bakar yang ditawarkan memiliki varian rasa manis dan asin dengan dua pilihan jenis roti tawar ataupun roti gandum. (Disbudpar Kota Bandung, 2022)



Gambar 4.9
Roti Bakar Gempol

Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2023

10. Rijsttafel

Rijsttafel dibaca “*reistafel*” berasal dari Bahasa Belanda yang secara etimologi *rijst* berarti *rice* atau beras sedangkan *tafel* berarti *table* atau meja. Jadi *Rijsttafel* memiliki arti “*Rice Table*” atau “Meja Nasi”. *Rijsttafel* merupakan cara penyajian makanan berseri dengan menu dari berbagai daerah di nusantara yang berkembang dari colonial Hindia Belanda yang mengadopsi kebiasaan makan menggunakan nasi sebagai menu utama dengan berbagai lauk pauknya.

Rijsttafel pada dasarnya konsep penyajian makanan lengkap yang diawali dengan makanan pembuka lalu makanan utama serta diakhiri dengan makanan penutup. Cara penyajian ini populer di kalangan masyarakat Eropa Indonesia, namun tetap digemari Belanda dan dihidupkan lagi pada masa kini. *Rijsttafel* resto hadir sebagai bentuk apresiasi terhadap warisan kuliner bangsa Indonesia yang perlu dilestarikan. *Rijsttafel* resto hadir dengan menyajikan beragam menu di nusantara dengan racikan bumbu istimewa yang memiliki keunikan dan sensasi tersendiri. (Disbudpar Kota Bandung, 2022)



Gambar 4.10
Foto Rijsttafel

Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2023

Adapun selain dari pada tempat kuliner yang legendaris, Kota Bandung memiliki cerita mengenai kuliner yang belum banyak orang ketahui seperti tempat bersejarah lainnya yang

memiliki cerita yang erat kaitannya dengan kuliner seperti *Societeit concordia*, *Side Walk café at Savoy Homan* dan *Grand Preanger Hotel*.

1. *Societeit Concordia*

Cerita di balik dari *Societeit Concordia* ini menyimpan banyak kenangan bagi orang-orang Belanda dan orang pribumi bagi kalangan menak. Hal ini sebelum bangunan *Societeit concordia* berganti nama dan fungsi menjadi Gedung Merdeka, bangunan ini dahulu pernah dijadikan *Country Club Concordia* yang dimana tempat ini digunakan untuk orang-orang Belanda dan pribumi menikmati malam minggu. Namun seiring dengan berjalannya waktu, pada tahun 1955 gedung ini difungsikan sebagai Gedung Merdeka untuk Konferensi Asia Afrika. (Disbudpar Kota Bandung, 2022)



Gambar 4.11
Foto Gedung Merdeka

Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2023

2. *Side Walk café at Savoy Homan*

Side Walk café dulu terletak ditengah hotel Savoy Homan dengan beberapa pohon yang menjulang tinggi. Hotel ini menjadi persinggahan tokoh-tokoh penting di dunia yang menjadikan saksi bisu Kota Bandung. Hingga saat ini bangunan masih bertahan dan tetap pada fungsinya sebagai hotel. Selain daripada bangunan yang dipertahankan berbentuk *Rijsttafel* dengan bentuk perjamuan resmi yang meriah untuk bisa dinikmati setiap tamu yang datang pada hari minggu dengan lebih dari 60 macam hidangan.walaupun hingga saat ini tidak sebanyak seperti dulu, hotel

Debi Rusmiati, S,M.,M.Par., 2023

Analisis Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi di Kota Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | Perpustakaan.Upi.edu

ini menyediakan makanan khas nusantara seperti nasi goreng, rendang, opor ayam, dan aneka sambal. Pengunjung yang datang ke hotel ini akan melihat *Golden Book* dan peralatan makan pada jaman dahulu yang masih tersimpan rapih. *Golden Book* ini berisikan kumpulan nama, tandatangan serta komentar tokoh-tokoh penting yang pernah menginap di hotel ini terutama saat Konferensi Asia Afrika. (Disbudpar Kota Bandung, 2022)



Gambar 4.12

Savoy Homan

Sumber: Dokumentasi penelitian, 2023

3. *Grand Preanger Hotel*

Pada saat Konferensi Asia Afrika, tidak hanya Hotel Savoy Homan yang dijadikan sebagai tempat untuk beristirahat para tokoh dunia, akan tetapi Sebagian menginap di *Grand Preanger Hotel*. Presiden Indonesia Ir. Soekarno pada saat Konferensi Asia Afrika memerintahkan untuk menghidangkan makanan khas dari Jawa Barat dan tidak diperbolehkan menghidangkan makanan dari luar Jawa Barat. Pada saat itu, makanan yang dihidangkan seperti Cendol, Colenak dan sepulang dari hotel ini para tokoh dunia di pulangkan melalui rute Cililin untuk di berikan oleh Wajit Cililin dan dilanjutkan ke Cianjur untuk mendapatkan kuliner khas yaitu Tauco. Hal ini membuktikan pada saat Konferensi Asia Afrika berlangsung Presiden Indonesia Ir. Soekarno

Debi Rusmiati, S.M.,M.Par., 2023

Analisis Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi di Kota Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | Perpustakaan.Upi.edu

secara tidak langsung sudah mempromosikan Kota Bandung dengan kuliner khasnya. (Disbudpar Kota Bandung, 2022)



Gambar 4.13
Grand Hotel Preanger

Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2023

Kota Bandung tidak hanya memiliki kuliner berupa tempat yang legendaris, akan tetapi wisata gastronomi di Kota Bandung teridentifikasi pada tiap Kecamatan. Berikut wisata gastronomi di Kota Bandung pada tiap Kecamatan:

Tabel 4.1

Wisata Gastronomi 30 Kecamatan di Kota Bandung

No	Kecamatan	Wisata Gastronomi
1	Kecamatan Andir	Hap Seng Kee, Tahu Talaga Yunsen, Wedang Ronde Gardujati, Martabak Nikmat Andir, Bolu Bakar Tunggal

2	Kecamatan Anatapani	Kupat Tahu Kang Asep, Dineu Garden, Mie Akup Antapani, Buruan Sae Bougenville, Djaman Coffee
3	Kecamatan Arcamanik	Awug Bu Siti, Pasar Tumpah, Cap Roti Buaya
4	Kecamatan Astana Anyar	Kampung Jahe, Es Cendol Elizabeth, Cibadak Culinary Night, Ronde Jahe Alkateri, Soto Bandung Pak Simon, Sekoteng Jahe Roni, Bola Ubi Gardujati, Pisang Keju Papaday
5	Kecamatan Bandung Kidul	Bubur Ayam Yuyu, RM Sunda Cibiuk, Abon Sapi Palasari, Kong Djie Coffee
6	Kecamatan Bandung Kulon	Tahu Cibuntu, RM Mie Kocok Holis, Baso Panghegar, Cigondewah Textile
7	Kecamatan Bandung Wetan	Roti Gempol, Pasar Tjihapit, Abadi Bagelen, Sari-sari, Kue Cubit Asiong
8	Kecamatan Batu Nunggal	Ayam Goreng Nelongso, Dapur Ci Fei, Omah Bumahai
9	Kecamatan Buah Batu	Pabrik Brownis Amanda, Sop Djanda
10	Kecamatan Bojongloa Kidul	Bakso Opa Leuwi Panjang
11	Kecamatan Bojongloa Kaler	Pabrik Roti Aroma Bakery, Mie Baso H. Yunus
12	Kecamatan Cibeunying Kidul	Awug Cibeunying, Colenak Murdi Putra, Dapoer Angklung

13	Kecamatan Cibeunying Kaler	Warung Lela, Selasar Sunaryo Art Coffee, Urab Cigadung
14	Kecamatan Cibiru	Saung Legit, Surabi Abah
15	Kecamatan Cicendo	Kue Balok Kang Didin, Pusat Oleh-Oleh, Gepuk Ny Ong, Tempe, Klapertart
16	Kecamatan Cidadap	Saung Puncut The Ita, Baby Dutch Pancake, Kicimpring, Bolen Lilit
17	Kecamatan Cinambo	Bubur Ayam Damri, Teduh Coffee, Bakso Rusuk Taniko, Citruk Kameumeut, Tjemara Bagelen
18	Kecamatan Babakan Ciparay	Rotindo Bakery, Pabrik Tahu Cibuntu, Rumah Makan Imah Joglo, Kampung Ketupat, Pabrik Biskuit Tunggal
19	Kecamatan Coblong	Kedai Timbel Dago, Toko You
20	Kecamatan Gedebage	Baso Judes 2, Gaba Coffee
21	Kecamatan Kiaracondong	Mie Baksi Binong 319, Sate Bingong H Hasan
22	Kecamatan Lengkong	Mie Kocok Mang Dadeng, Cheesecuit, Ayam Kepak Madu Mael, Streetfood,
23	Kecamatan Mandalajati	Bakso Rusuk Doodle, Bingkai Coffee & Resto, batagor Kingsley
24	Kecamatan Panyileukan	Riung Panyileukan, Pojok Tilu-Tilu

25	Kecamatan Rancasari	Boga Rasa Kue, Bakso Urat Saturnus
26	Kecamatan Regol	Roti Sidodasi, Susu Murni Ijan, Warung Nasi Ibu Imas
27	Kecamatan Sukajadi	Iga Bakar Si Jangkung, Pa Oyen 18 Sukajadi, Aroma Bandung
28	Kecamatan Sukasari	Waroeng Soerabi dan Baso kampung
29	Kecamatan Sumur Bandung	Sumber Hidangan, Kopi Aroma, Warung C'Mar, Braga Permai
30	Kecamatan ujung Berung	Seblak Janda, Mayasari Bakery Ujung Berung

Sumber: Ilma Indriasri Pratiwi & Dewi Turgarini, 2022

Berdasarkan tabel diatas, terlihat bahwasannya pada setiap Kecamatan di Kota Bandung memiliki wisata gastronomi yang unik untuk bisa dikunjungi oleh wisatawan. Hal ini membuktikan Kota Bandung bisa dijadikan sebagai *Gastronomy Cities*. Dalam mempersiapkan Kota Bandung menjadi Gastronomy Cities tentunya tidak hanya dalam hal kulinernya saja, akan tetapi sumber daya manusia yang mampu menceritakan kuliner yang ada di Kota Bandung.

4.1.2 Gambaran Umum Pemandu Wisata Kota Bandung

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan, pemandu wisata di Kota Bandung memiliki asosiasi yaitu Himpunan Pramuwisata Indonesia (HPI) Dewan Pimpinan Cabang Kota Bandung yang dibawah pimpinan dari Himpunan Pramuwisata Indonesia Dewan Pimpinan Daerah Jawa Barat. Hasil wawancara dengan DPD HPI Jawa Barat mengatakan bahwasannya awalnya pemandu wisata diklasifikasikan menjadi Muda, Madya dan Utama namun sekarang dirubah menjadi sebutan *Local Guide*, *City Tour Guide* dan *Overland Guide*. Menurut DPD HPI Jawa Barat, *Local Guide*, yaitu seorang pemandu wisata yang berkerja pada wilayah atau daerah tertentu. *City Tour Guide* yaitu seorang pemandu wisata yang bekerja pada kota tertentu dan yang terakhir *Overland Guide* yaitu pemandu wisata yang bekerja pada lintas daerah. Maka atas dasar kebijakan dari DPD HPI Jawa Barat pemandu wisata di Kota Bandung di klasifikasikan sesuai dengan kompetensinya

pada bidang *Local Guide*, *City Tour Guide* dan *Overland*. Selain dari pengklasifikasian *Guide Grade* pemandu wisata juga diklasifikasikan sesuai dengan bidang Bahasa yang dikuasai.

Adapun jumlah pemandu wisata di Kota Bandung yang tergabung dengan Himpunan Pramuwisata Indonesia Dewan Pimpinan Cabang Kota Bandung sebanyak 122 orang dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 4.2
Pemandu Wisata di Kota Bandung

Bahasa	Guide Grade	Jumlah
Inggris	Overland	27
Inggris	City Tour	18
Jerman	Overland	12
Jerman	City Tour	3
Belanda	Overland	5
Jepang	Overland	3
Perancis	Overland	3
Mandarin	City Tour	1
Indonesia	Overland	24
Indonesia	City Tour	25
Multi Bahasa		21

Sumber: data di olah peneliti, 2023

Berdasarkan table diatas, sumber daya manusia kependamuan wisata di Kota Bandung terbilang kompetitif. Hal ini dikarenakan *guide grade* yang ada di Kota Bandung hanya trdapat di dua klasifikasi yaitu *City Tour* dan *Overland*. Adapun dalam meningkatkan kompetensi pemandu wisata di Kota Bandung, DPC HPI Kota Bandung mengikuti pelatihan yang dilaksanakan oleh

Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung serta mengadakan pelatihan mandiri untuk perekrutan anggota baru DPC HPI Kota Bandung.

Anggota kepeemanduan DPC HPI Kota Bandung selain dari pada profesi menjadi pemandu wisata akan tetapi terdapat anggota DPC HPI Kota Bandung yang membuat paket wisata gastronomi serta melakukan kepeemanduan gastronomi. Kepeemanduan gastronomi yang dilakukan oleh DPC HPI Kota Bandung berkolaborasi dengan prodi Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia yang dimana pada wisata gastronomi yang dilakukan bertema Gastronomi Heritage Walking Tour “Hidden Karees – Cikudapateuh – Cihapit” yang mampu menarik wisatawan sebanyak 34 orang yang dimana terdapat 2 orang wisatawan asing.

Selain dari dari pada organisasi kepeemanduan DPC HPI Kota Bandung, Adapun komunitas yang sudah melaksanakan kepeemanduan gastronomi di Kota Bandung. Bandung Good Guide dan Cerita Bandung.id merupakan sebuah bisnis yang bermula dari kumpulan pemandu wisata yang melaksanakan paket wisata gastronomi. Kegiatan wisata ini berupa *walking tour* yang dilaksanakan setiap minggu dengan berbeda tema wisata. Hal ini menjadi daya tarik sendiri untuk kegiatan wisata baru di Kota Bandung. Adapun berikut data wisatawan yang mengikuti Bandunglicious 0.2 :

Tabel 4.3
Data Wisatawan Gatsronomi Tour

Nama Wisatawan	Asal Daerah
Riska	Kota Bandung
Rizky A	Kabupaten Bandung
Dito	Kota Bandung
Ridwan	Kota Bandung
Akmal	Kabupaten Bandung
Kila	Kota Bandung
Risma	Kota Cimahi
Dimas Novie	Jakarta
Fiky	Kota Bandung
Indra	Kabupaten Bandung

Septi	Semarang
Selly	Kota Medan
Adinda	Semarang
Haifa	Majalengka
Anisa	Margahayu

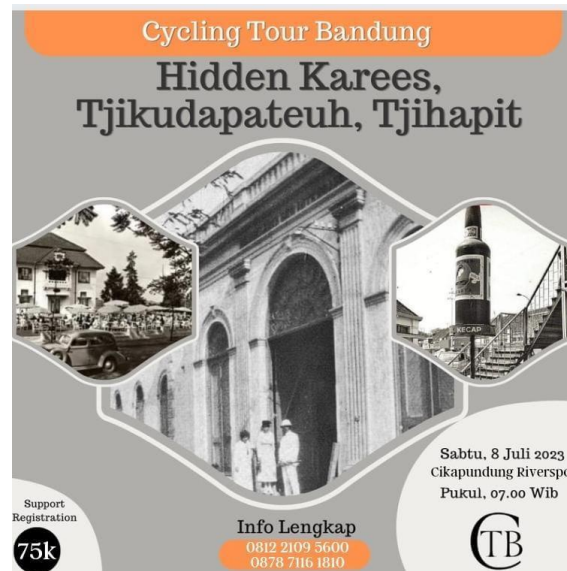
Sumber: Data di olah Peneliti, 2023

Berdasarkan tabel 4.3 data wisatawan yang mengikuti gastronomi *tour* dilihat dari asal daerah wisatawan yang mengikuti kegiatan wisata gastronomi ini terdapat dari luar Kota Bandung bahkan masyarakat Kota Bandung pun antusias mengikuti kegiatan perjalanan ini. Hal ini menunjukkan profesi kependudukan wisata di Kota Bandung ini mengalami kemajuan dikarenakan banyaknya peluang usaha yang bisa dilakukan oleh pemandu wisata mengingat potensi dari Kota Bandung begitu banyak baik dari sejarah dan kuliner yang legendaris.

Kegiatan wisata yang bertema di Kota Bandung sedang banyak digemari. Hasil pra-penelitian dengan Cerita Bandung.id dalam melakukan kegiatan wisata di Kota Bandung yang bertema seperti gastronomi, bertema sejarah serta bertema etnis pada saat ini dibatasi dalam hal kuota wisatawan pada setiap kegiatan wisatanya. Hal ini mengurangi dampak adanya wisatawan yang tidak ter-*handle*. Adapun jenis dan paket wisata yang dilakukan oleh DPC HPI Kota Bandung, Cerita Bandung.id, dan Bandung Good Guide berbentuk *walking tour*. *Walking tour* ini dimana dalam melakukan perjalanannya tidak menggunakan kendaraan, akan tetapi jalan kaki bersama-sama untuk mengunjungi tempat-tempat sesuai program dan rute yang digunakan pun berdekatan.

Sementara DPC HPI Kota Bandung membuat inovasi baru dalam melakukan kegiatan wisata gastronomi dengan menggunakan sepeda / *cycling tour*. Kegiatan perjalanan wisata dengan menggunakan sepeda ini biasanya wisatawan membawa sepeda sendiri dari rumah, namun apabila wisatawan tidak memiliki sepeda pemandu wisata akan membantu dalam proses peminjaman sepeda yang disediakan oleh Dinas Perhubungan Kota Bandung yaitu sepeda sewaan yang tersedia pada beberapa titik tempat wisata di Kota Bandung seperti Alun-Alun Bandung, Jl Asia Afrika, Jl

Kapatihan dan masih banyak lagi. Berikut contoh kegiatan perjalanan wisata yang dilakukan HPI Kota Bandung, Bandung Good Guide, Cerita Bandung.id dan Indogastrotourism:



Gambar 4.14
Paket Cycling Tour DPC HPI Kota Bandung

Sumber: Ganis Nosa Ariyadi Pemandu Wisata, 2023

Berdasarkan gambar 4.2 *Cycling Tour* DPC HPI Kota Bandung, DPC HPI Kota Bandung melaksanakan kegiatan wisata gastronomi menggunakan sepeda, titik kumpul pada kegiatan wisata ini di Cikapundung Riverspot pada pukul 07.00 WIB dengan objek yang akan di kunjungi yaitu Hidden Karees, Tjikudapateuh, Tjihapit (Pasar). Kegiatan wisata gastronomi yang dilakukan ditekankan kepada toko atau pabrik roti di Kota Bandung yang dahulu dikenal hingga ke Belanda, Villa Karya Bung Karno, Gedung markas Jerman *Hater Nazi*, *Heritage* sekolah *Freemason* dan Gudang Logistik AI (*Artileire Inrichtingen*).

Pemandu yang mengelola wisata gastronomi ini anggota DPC HPI Kota Bandung yang dimana sudah tersertifikasi dan berlisensi. Kegiatan wisata gastronomi ini dilakukan menggunakan sepeda yang dimana jika wisatawan yang mengikuti kegiatan wisata ini tidak memiliki sepeda akan di bantu oleh pemandu wisata untuk proses peminjaman dengan mendaftarkan kepada tiap shelter yang dikelola oleh Dinas perhubungan Kota Bandung selanjutnya wisatawan akan mendapatkan kartu untuk di tempelkan pada kotak peminjaman sepeda dan membantu proses peminjaman dalam input kata sandi. Pada akhir kegiatan perjalanan wisata gastronomi pemandu

wisata akan membantu pengembalian sepeda yang dipinjam oleh wisatawan hal ini dikarenakan tanggungjawab seorang pemandu wisata untuk memberikan pelayanan prima.



Gambar 4.15

Paket Wisata pada Bandung Good Guide

Sumber: Bandung Good Guide, 2023

Berdasarkan gambar 4.2 paket wisata yang diselenggarakan oleh Bandung Good Guide terdapat paket wisata gastronomi Yummywalk yang dimana rute yang diambil adalah jalan Cibadak. Pelaksanaan kegiatan wisata gastronomi ini dilakukan pada jam 18.30 WIB yang dimana pada jam tersebut banyak pedagang kaki lima yang sudah berjualan. Kegiatan wisata ini dilakukan tidak menggunakan transportasi hanya berjalan kaki menelusuri kuliner di sekitaran Cibadak dan dipandu oleh pemandu wisata.

Selain dari pada paket Yummywalk, Bandung Good Guide juga menyediakan perjalanan wisata gastronomi bertema Kamp Interniran Tjihapit. Pada rute ini wisatawan akan diajak menuju tempat yang dimana Belanda pada masa peralihan ke Jepang menjadi tahanan yang dipisahkan blok laki-laki dengan blok perempuan. Saat ini lokasi yang dahulu dijadikan tempat tahanan orang Belanda oleh Jepang ini menjadi Pasar yang kaya akan kuliner seperti Warung Nasi Ibu Eha, Gang Nikmat, Gelato, Jus Tropical serta makanan tradisonal seperti Cuanki cabang serayu dan Toko Buku yang menyimpan banyak komik.

Debi Rusmiati, S,M.,M.Par., 2023

Analisis Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi di Kota Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | Perpustakaan.Upi.edu



Gambar 4.16
Paket wisata Cerita Bandung.id
Sumber: Cerita Bandung.id, 2023

Berdasarkan gambar 4.4 paket wisata gastronomi yang diselenggarakan oleh Cerita Bandung.id terdapat tema paket wisata gastronomi Bandunglicious yang dimana dalam kegiatan perjalanan ini wisatawan akan diajak untuk mengunjungi tempat wisata kuliner yang populer seperti Kupa Tahu Gempol, Sate Ayam Gempol, Roti Gempol, Yogurt Cisangkuy, Kue Cubit Cisangkuy. Kegiatan wisata yang dilakukan oleh Cerita Bandung.id ini dilakukan sesuai dengan jadwal yang ditentukan Cerita Bandung.id. Wisatawan yang mengikuti kegiatan wisata ini diharapkan registrasi terlebih dahulu untuk *booking*. Pemasaran dari paket wisata ini melalui akun sosial media seperti *Instagram*.

Selanjutnya yang mengelola wisata gastronomi di Kota Bandung yaitu Indogastrotourism dimana berada di bawah pengelolaan Dewi Turgarini yang sudah melakukan perjalanan gastronomi mulai tahun 2014 dan sudah bekerja sama dengan DPC HPI Kota Bandung dalam melaksanakan paket “Romantisme Peranakan Tionghoa” dengan dihadiri dua wisatawan asing.



Gambar 4.17
Paket Wisata Indogastrotourism
Sumber: Indogastrotourism

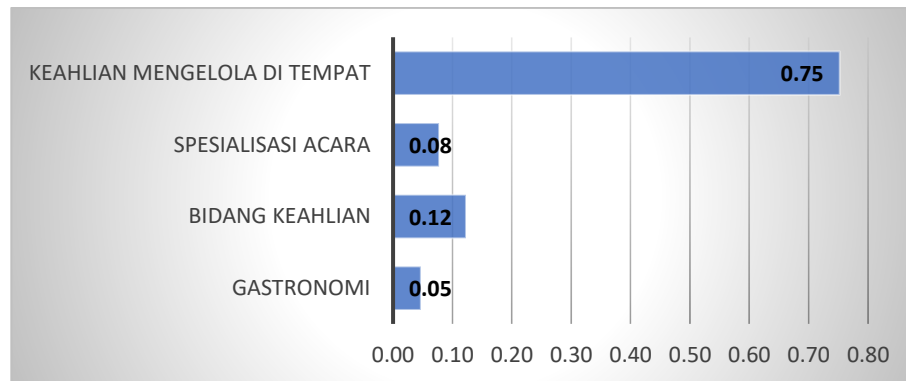
Berdasarkan gambar diatas, Indogastrotourism mengeluarkan paket wisata yang bekerja sama dengan DPC HPI Kota Bandung dalam hal kepemanduan wisata yang berlisensi. Penyelenggaraan paket wisata gastronomi oleh Indogastrotourism ini memilih pemandu wisata yang berlisensi sebagai pemberi informasi mengenai objek wisata gastronomi menjadi akurat, hal ini dikarenakan pemandu wisata yang digunakan sudah berlisensi.

4.2 Hasil Dan Pembahasan

4.2.1 Kriteria pemandu wisata gastronomi

Dari hasil AHP untuk kriteria utama pada tabel 4.17, didapatkan nilai tertinggi yaitu pada keahlian mengelola ditempat dengan bobot (0,75). Kriteria Bidang keahlian memperoleh bobot (0,12), kriteria spesialisasi acara memperoleh bobot (0,08) dan gastronomi memperoleh bobot (0,05) keempat komponen tersebut dibaca berurutan. Melihat bobot tertinggi adalah keahlian mengelola di tempat yang dimana pemandu wisata gastronomi ini masuk kedalam pemandu wisata khusus bertugas pada daya tarik tertentu. Pada fenomena pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung ini pemandu wisata yang menangani wisata gastronomi berfokus khusus pada daya tarik wisata gastronomi. Hasil wawancara dengan penelaah bapak Hadi dari LSP Pramindo mengatakan bahwasannya gastronomi merupakan kompetensi yang harus dimiliki oleh pemandu wisata

pengelola gastronomic sebagai pemandu wisata gastronomic yang mengacu pada wisata minat khusus. Hal ini dikarenakan seorang pemandu wisata bukan seorang yang ahli dalam hal gastronomic.



Gambar 4.17
Bobot kriteria kompetensi pemandu wisata gastronomic di Kota Bandung
(Sumber: Data Olahan AHP Peneliti, 2023)

1. Gastronomic

Kompetensi gastronomic untuk pemandu wisata pengelola wisata gastronomic ini diperlukan mengingat wisata yang ditangani ini masuk kedalam minat khusus dengan berfokus pada gastronomic yang dimana dalam Sembilan komponen gastronomic yang dikemukakan oleh (Soeroso & Turgarini, 2020) menjadi poin penting untuk pemandu wisata dalam menjelaskan suatu makanan memperoleh kriteria dengan bobot terendah.

Kepemanduan wisata yang mengelola wisata gastronomic tentunya membutuhkan poin-poin urutan yang akan dijelaskan dalam menceritakan suatu makanan bukan hanya sekedar secara umum akan tetapi informasi khusus pada gastronominya. Maka dari itu, kriteria gastronomic akan membantu pemandu wisata dalam hal konten dalam menceritakan suatu makanan yang diharapkan menjadi nilai yang penting bagi wisatawan untuk mendapatkan pengalaman baru dalam wisata gastronomic.

2. Bidang Keahlian

Kompetensi pemandu wisata tidak akan terlepas dari bidang keahlian yang seutuhnya yaitu Pemandu wisata tugasnya sebagai penyampai informasi umum sebelum masuk pada informasi khusus yaitu gastronomi seperti menjelaskan mengenai cara memasak, bahan baku, mengajak wisatawan untuk mencicipi, mendistribusikan/menghidangkan makanan, meneliti makanan, memberikan pengalaman unik, memberikan informasi mengenai gizi, menjelaskan filosofi, sejarah dan tradisi serta etika dan etiket makan. Pada hasil AHP, kriteria bidang keahlian menduduki bobot terpenting setelah keahlian mengelola ditempat. Hal ini disebabkan karena pemandu wisata tetap memiliki peranan dalam kepemanduannya walaupun wisata yang ditangani nya minat khusus pada gastronomi.

3. Spesialisasi Acara

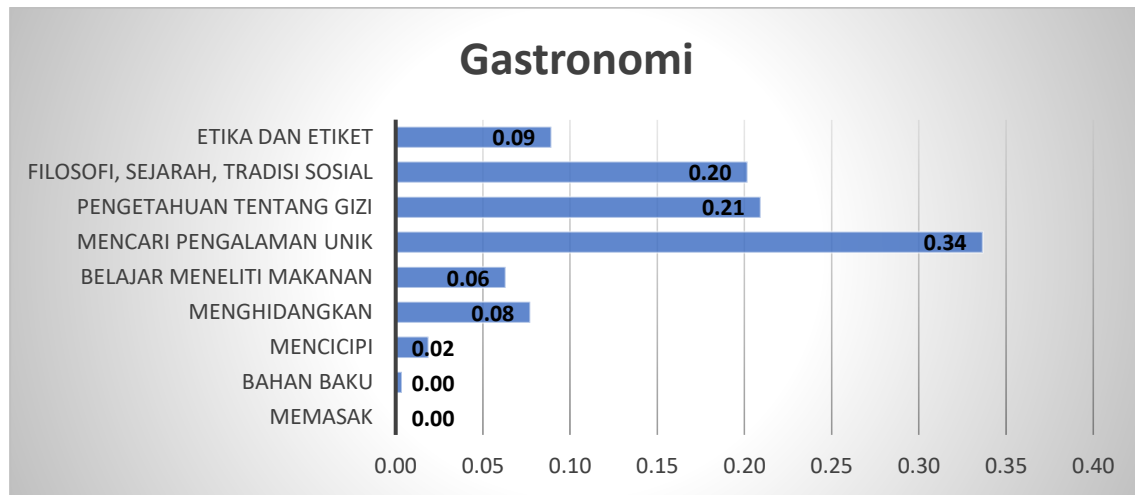
Berdasarkan hasil AHP, spesialisasi acara memperoleh bobot 0.08 yang dimana kompetensi spesialisasi acara ini lebih mengacu terhadap kompetensi pemandu wisata dalam mengelola sebuah aktivitas perjalanan gastronomi baik dari manajemen waktu, kompetensi pemandu wisata dalam hal pengetahuan terhadap masakan local di Kota Bandung seperti penjelasan mengenai pengaruh kuliner di Kota Bandung berdasarkan etnis yaitu Arab, Tradisional Sunda, Tionghoa dan Kolonialisme. Kompetensi spesialisasi ini dimana menjadi kemampuan penunjang seorang pemandu wisata yang mengelola wisata gastronomi dalam hal pengelolaan perjalanan wisata.

4. Keahlian mengelola ditempat

Keahlian mengelola ditempat ini merupakan kriteria dengan bobot paling tinggi yaitu 0,75. Kompetensi pemandu wisata dalam mengelola ditempat ini dapat disesuaikan dengan program perjalanan yang dilakukan seperti kegiatan perjalanan hanya satu hari atau lebih dari satu hari. Hal ini disebabkan paket wisata gastronomi yang sudah dilaksanakan di Kota Bandung ini masih berbentuk *walking tour* yang dimana aktivitas perjalanan wisata dengan rute yang berdekatan dan dilakukan hanya satu hari. Sementara jika dilihat fakta dilapangan dari DPC HPI Kota Bandung, Cerita Bandung.id, Bandung good Guide dan Indogastrotourism yang melakukan kepemanduan gastronomi, dari poin pada keahlian mengelola ditempat ini lebih mengacu pada perjalanan wisata gastronomi yang dilakukan lebih dari satu hari.

4.2.2 Kompetensi Pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung berdasarkan sembilan Komponen gastronomi

Berdasarkan hasil AHP pada alternatif gastronomi yang diolah peneliti, bobot terbesar jatuh pada poin mencari pengalaman unik dengan bobot (0,34) dilanjut dengan pengetahuan tentang gizi (0,21), filosofi sejarah dan tradisi (0,20), etika dan etiket (0,09), menghidangkan (0,08), belajar meneliti makanan(0,06), mencicipi (0,02) dan bobot 0,00 terdapat pada bahan baku dan memasak/kuliner.



Gambar 4.18

Bobot alternatif gastronomi pada pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung

(Sumber: Data Olahan AHP Peneliti, 2023)

1. Memasak/kuliner

Memasak/kuliner memiliki bobot paling rendah yaitu (0,00). Hal ini serupa dengan pendapat dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung, LSP Pramindo, DPC HPI Kota Bandung, Indonesia Chef Assosiation, Cerita Bandung.id, Bandung Good Guide, DPD HPI Jawa Barat serta Pakar kepemanduan Bapak Nuryadi sepakat mengatakan bahwa pemandu wisata pengelola wisata gastronomi tidak terlalu krusial dalam hal kemampuan memasak/kuliner. Kompetensi pemandu wisata secara umum lebih ditekankan sebagai pemberi informasi walaupun wisata yang ditangani berupa minat khusus. Kemampuan memasak/kuliner ini merupakan bagian dari kompetensi seorang juru masak yang dimana bidang ini sangat berbeda dengan bidang kepemanduan wisata. Namun hasil wawancara dengan pakar gastronomi Dewi Turgarini

mengatakan pada kemampuan ini pemandu wisata menjelaskan keunikan memasak, peralatan yang digunakan ketika proses memasak.

2. Bahan baku

Kemampuan pemandu wisata pengelola gastronomi pada poin bahan baku ini menduduki bobot terendah yang sama dengan memasak/kuliner yaitu (0,00). Poin kemampuan bahan baku ini yang dibutuhkan oleh seorang pemandu wisata pengelola gastronomi menjelaskan secara umum mengenai bahan baku yang digunakan pada makanan yang akan dijelaskan. Namun menurut DPC HPI Kota Bandung, Cerita Bandung.id dan Bandung Good Guide tidak mendetil dimana wisatawan diajak untuk melihat proses bahan baku yang dipilih. Hal ini disesuaikan dengan *itinerary* dan durasi yang digunakan dalam melakukan aktivitas perjalanan wisata gastronomi.

3. Mencicipi

Poin kemampuan mencicipi ini memiliki bobot (0,02) yang dimana pada dasarnya aktivitas perjalanan wisata gastronomi tidak terlepas dari makanan yang berujung mencicipi makanan yang dikunjungi. Poin ini tidak terlalu krusial dalam kompetensi pemandu wisata pengelola gastronomi hal ini disebabkan poin mencicipi ini lebih tertuju pada aktivitas yang dilakukan oleh wisatawan, walaupun seorang pemandu wisata gastronomi diharapkan dapat mengetahui rasa dari makanan hal ini dikarenakan pemandu wisata menjelaskan rasa pada makanan yang akan di informasikan kepada wisatawan, sehingga wisatawan terlebih dahulu mengetahui rasa pada makanan. Hal ini dikarenakan meminimalisir terhadap rasa makanan yang kurang disukai oleh wisatawan.

4. Menghidangkan

Berdasarkan hasil AHP, menghidangkan memperoleh bobot (0,08) yang dimana menghidangkan sendiri termasuk kedalam pekerjaan *waiter*. Namun, hasil pengamatan di lapangan oleh peneliti kemampuan menghidangkan untuk pemandu wisata pengelola gastronomi adalah mengelola pendistribusian makanan yang akan dihidangkan oleh *waiters* kepada wisatawan. Hal ini disebabkan pemandu wisata mengetahui latar belakang wisatawan yang akan dibawa. Menurut DPD HPI Kota Bandung pemandu wisata harus mendapatkan data *Food allergic*

people atau informasi dari biro perjalanan mengenai data wisatawan baik dari identitas maupun daftar alergi pada makanan tertentu. Sehingga dari data tersebut pemandu wisata dapat mengetahui makan yang boleh dimakan dan tidak boleh dimakan oleh wisatawan serta wisatawan yang alergi pada makanan tertentu dan ini membantu dalam proses pendistribusian makanan kepada wisatawan.

5. Belajar meneliti makanan

Kemampuan pemandu wisata dalam hal belajar meneliti makanan memperoleh bobot (0,06) yang dimana kemampuan belajar meneliti makanan yang dibutuhkan ketika mengelola wisata gastronomi yaitu menjelaskan mengenai baik dan buruknya apabila mengonsumsi makanan tersebut. Hal ini bertujuan agar wisatawan gastronomi mengetahui dampak dari makanan tersebut dan meminimalisir keburukan yang terjadi saat perjalanan wisata gastronomi berlangsung. Misalnya pemandu wisata menjelaskan baik buruknya apabila wisatawan mengonsumsi sate pada malam hari, hal ini dikarenakan organ tubuh khususnya pencernaan pada malam hari perlu diistirahatkan. Apabila mengonsumsi sate maka sistem pencernaan akan bekerja lebih keras untuk mencerna makanan sate. Hal yang seperti ini perlu disampaikan oleh pemandu wisata pada saat mengelola wisata gastronomi sehingga wisatawan mengetahui dampak baik dan buruknya saat mengonsumsi makanan.

6. Mencari Pengalaman Unik

Mencari pengalaman unik menjadi bobot paling tertinggi sebesar (0,34) hal ini disebabkan wisata gastronomi masuk kedalam kategori minat khusus yang dimana aktivitasnya berfokus pada makanan. Sehingga pemandu wisata diharapkan mengemas aktivitas gastronomi ini dengan cara yang berbeda dengan aktivitas wisata lainnya. Dampak dari pemandu wisata mengemas dengan cara berbeda akan menjadikan wisatawan mendapatkan pengalaman yang unik sehingga wisatawan akan kembali dan memberikan penilaian lebih terhadap pemandu wisata.

7. Pengetahuan tentang gizi

Berdasarkan hasil AHP, poin pengetahuan tentang gizi memperoleh bobot (0,21) hal ini disebabkan aktivitas gastronomi tidak terlepas dari kegiatan makan sehingga pemandu wisata perlu menjelaskan mengenai kandungan gizi dalam makanan. Dalam menjelaskan kandungan gizi pada

makanan tersebut, pemandu wisata menginterpretasi informasi mengenai tentang gizi agar dapat dipahami oleh wisatawan dan diterima secara logika oleh wisatawan. Hal ini dikarenakan latarbelakang dari wisatawan yang mengikuti kegiatan wisata gastronomi tentunya berbeda-beda. Wisatawan yang mengikuti kegiatan perjalanan wisata gastronomi tidak hanya dari kalangan profesi mengenai kuliner ataupun kedokteran saja. Maka diperlukan adanya interpretasi dalam menyampaikan informasi terkait dengan gizi, ditambah lagi dengan opini dari Bapak Hadi selaku asesor LSP Pramindo yang mengatakan bahwa pemandu wisata bukan seorang ahli meskipun bidang yang dilakukan adalah gastronomi namun tetap saja kembali pada keahlian utamanya yaitu pemandu wisata. Hal ini tak jauh berbeda dengan poin belajar meneliti makanan, namun perlu digasri bawah bahawasannya pemandu wisata bukan seorang ahli gizi sehingga dalam menginformasikan gizi hanya secara umum.

8. Filosofi, sejarah dan tradisi

Kemampuan pemandu wisata dalam poin filosofi, sejarah dan tradisi memiliki bobot (0,20) dalam kegiatan kepemanduan tentunya seorang pemandu wisata terlebih dahulu menjelaskan mengenai filosofi makanan, sejarah makanan dan tradisi makan. Misalnya dalam kepemanduan gastronomi, pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung akan menjelaskan mengenai makanan berbahan dasar tepung tapioca/aci. Maka pemandu wisata ini terlebih dahulu menjelaskan pola makan orang sunda yang dahulu memiliki tradisi makan singkong pada abad ke 19 namun seiring dengan perkembangan jaman di Jawa Barat banyak orang Tionghoa yang mendirikan pabrik Tepung Tapioka yang tersebar di seluruh wilayah di Jawa Barat sehingga membuat masyarakat berinovasi dalam pengolahan aci maka muncul makanan ringan dengan bahan dasar tepung tapioka. Padahal jika dilihat tradisi makan orang sunda cenderung lebih ke vegetarian. Maka hal tersebut informasi yang perlu dijelaskan oleh seorang pemandu wisata mengingat makanan di Kota Bandung banyak berbahan dasar tepung tapioca.

Kegiatan wisata gastronomi tidak terlepas dari lingkup edukasi sehingga wisatawan yang sudah melakukan kegiatan wisata gastronomi tidak hanya membawa kenangan ataupun pengalaman unik, akan tetapi wisatawan membawa nilai edukasi dalam hal sejarah pada sebuah makanan. Namun, apabila berbicara mengenai kepemanduan tidak terlepas dalam menyampaikan informasi perlu menggunakan interpretasi agar dapat diterima oleh wisatawan secara logika.

9. Etika dan Etiket

Pemandu wisata memiliki peranan dalam hal memberikan pendidikan kepada wisatawan (Debi Rusmiati, Elly Malihah, 2022). Pada saat dilapangan, peneliti menemukan bahwasannya poin etika dan etiket ini merupakan bentuk dalam memberikan contoh baik mengenai kearifan lokal kepada wisatawan. Menurut DPD HPI Jawa Barat dan LSP Pramindo seorang pemandu wisata yang mengelola perjalanan pada sebuah daerah atau wilayah tidak hanya membawa nama baik pada dirinya sendiri akan tetapi citra dari sebuah wilayah dan citra dari seorang suku/etnis itu ada dalam diri pemandu wisata. Hal ini dikarenakan seorang pemandu wisata membawa citra dari lokasi yang akan dituju. Maka bentuk kemampuan dalam hal etika dan etiket ini mengenai kearifan local yang berlaku di lokasi yang dituju serta mengetahui etika dan etiket dari kegiatan makan yang masih berlaku baik di masyarakat adat dan masyarakat secara umum.

Adapun Kemampuan dalam etika dan etiket ini tidak hanya bertumpu pada perilaku dari pemandu wisatanya saja, namun pemandu perlu memiliki kemampuan ini dari sisi bagaimana menjelaskan kepada wisatawan mengenai cara memakan makanan yang masuk dalam program kegiatan perjalanan wisata. Misalnya di Kota Bandung terdapat tempat Savoy Homann yang dimana di dalamnya menyimpan peralatan makan yang pernah digunakan pada masa kolonialisme hal ini berhubungan dengan menu makanan dan peralatan serta etika bagaimana cara makan orang Belanda di Indonesia khususnya di Kota Bandung.

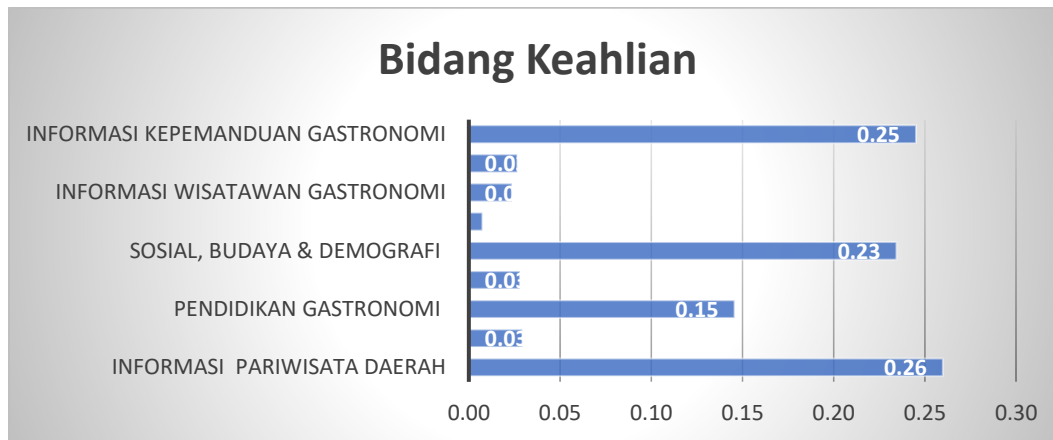
4.2.3 Kompetensi pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung berdasarkan Keahlian gastronomi.

4.2.3.1 Alternatif Bidang keahlian

Penelitian (BAŞODA et al., 2018) menghasilkan kerangka konseptual keahlian gastronomi untuk pemandu wisata secara teoritis. Namun hal ini diperlukan validasi karena system kompetensi yang berlaku di Indonesia mengacu terhadap Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia nomor 341 Tahun 2017.

Berdasarkan hasil AHP, bobot tertinggi pada poin informasi mendalam terkait pariwisata, bobot terbesar terdapat pada poin menguasai Informasi Pariwisata Daerah (0,26), Menguasai Informasi Kepemanduan gastronomi (0,25), Mengetahui Kondisi Sosial, Budaya dan demografis (0,23), Pendidikan Gastronomi (0,15). Adapun kemampuan pada poin keahlian memasak, pengetahuan dasar gastronomi, menguasai paket wisata gastronomi sama sama mendapatkan

bobot (0,03), menguasai informasi paket wisata gastronomi (0,02) dan mengetahui budaya dan masakan lokal (0,01)



Gambar 4.19

Bobot alternatif keahlian pada pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung

(Sumber: Data Olahan AHP Peneliti, 2023)

1. Informasi mendalam terkait pariwisata daerah

Kemampuan pemandu wisata gastronomi pada poin informasi mendalam terkait pariwisata daerah dimana pemandu wisata menjelaskan kondisi daerah yang dituju sebelum menginformasikan secara khusus terkait gastronomi pada daerah tersebut. Dalam hal ini poin informasi mendalam terkait pariwisata daerah ini menjadi *bridging* untuk kepeemanduan gastronomi. Pemandu wisata tidak semena-mena langsung menyampaikan informasi gastronomi akan tetapi penyampaian informasi harus secara terstruktur.

Kemampuan ini apabila dilihat selaras dengan unit kompetensi Mengkomunikasikan Informasi pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia dengan elemen kompetensi menyajikan informasi dimana pemandu wisata menyampaikan informasi yang Mutahir, akurat dan relevan, informasi yang disampaikan sesuai kebutuhan dan kedalaman, informasi yang disampaikan atraktif dan edukatif dengan Teknik presentasi, wisatawan dipastikan memahami terhadap informasi yang disampaikan oleh pemandu wisata.

Debi Rusmiati, S.M.,M.Par., 2023

Analisis Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi di Kota Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | Perpustakaan.Upi.edu

2. Keahlian memasak dan kepekaan terhadap budaya

Kemampuan pemandu wisata gastronomi dalam keahlian memasak dan kepekaan terhadap budaya ini dimana kegiatan ke pemanduan dikatakan sebagai kompetensi pendukung. Mengingat pendapat dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung, DPD HPI Jawa Barat, DPC HPI Kota Bandung, Indonesia Chef Association bahwasannya sepakat seorang pemandu wisata bukan ahli memasak. Maka dari itu pada poin keahlian memasak dan kepekaan terhadap budaya ini memiliki bobot (0,03). Pada kemampuan memasak ini terdapat pada kemampuan seorang juru masak. Akan tetapi pemandu wisata gastronomi pada kompetensi ini hanya menjelaskan saja terkait dengan budaya memasak pada daerah yang akan dituju. Misalnya pemandu wisata menjelaskan budaya memasak khususnya pada masyarakat sunda dan memperkenalkan nama-nama peralatan yang digunakan oleh masyarakat sunda untuk memasak.

3. Pendidikan gastronomi

Dalam meningkatkan kualitas kompetensi pemandu wisata gastronomi tentunya harus adanya pendidikan yang berhubungan dengan gastronomi. Pendidikan gastronomi tidak hanya pendidikan dalam bentuk formal, akan tetapi bentuk informal yang dimana pendidikan gastronomi ini berupa pelatihan yang diadakan baik dari Dinas pariwisata terkait maupun Himpunan Pramuwisata Indonesia. Kegiatan dari pada pendidikan ini berupa pelatihan ke pemanduan yang berfokus pada gastronomi dan diisi dengan materi dari para ahli gastronomi yang melibatkan ke pemanduan, chef, ahli kebudayaan. Sehingga dalam hal ini mampu meningkatkan kapasitas kompetensi dan kesiapan pemandu wisata gastronomi untuk terjun mengelola wisata gastronomi.

4. Pengetahuan dasar mengenai gastronomi

Dalam kompetensi pengetahuan dasar mengenai gastronomi ini dimana pemandu wisata mengembangkan pengetahuan mengenai gastronomi. Selaras dengan unit kompetensi pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia dengan judul unit mengembangkan dan memutakhirkan pengetahuan pariwisata. Dalam unit kompetensi ini terdapat elemen kompetensi memperbaharui pengetahuan pariwisata dimana pemandu wisata memperbaharui pengetahuan dari

berbagai sumber seperti media, buku referensi, perpustakaan, asosiasi industry dan organisasi, jurnal pariwisata, informasi dari internet dan observasi dan pengalaman pribadi.

Pada praktiknya, pemandu wisata selain dari pada mendapatkan pengetahuan mengenai gastronomi bisa didapatkan dari pelatihan yang melibatkan akademisi dan praktisi dari gastronomi. Sehingga pemandu wisata mendapatkan wawasan gastronomi yang akan menjadi materi pada saat melakukan kependudukan wisata gastronomi. Hasil dari pelatihan pun akan lebih akurat bagi wisatawan karena didampingi oleh ahli gastronomi.

5. Mengetahui kondisi sosial, budaya, demografis dari lokasi yang dituju

Kompetensi pemandu wisata gastronomi pada poin mengetahui kondisi sosial, budaya dan demografis dari lokasi yang dituju ini jika dikomparasi dengan SKKNI no 341 tahun 2017 ini memiliki kompetensi yang sama dengan unit kompetensi R.93KPW00.003.2 Menyiapkan informasi wisata. Dimana pada unit ini pemandu wisata menyusun informasi local yang dibutuhkan oleh wisatawan dengan konten geografi, penduduk, iklim, agama, mata uang, flora dan fauna, pemerintahan, pendidikan, ekonomi dan fasilitas dari lokasi yang dituju. Adapun dalam kompetensi pemandu wisata gastronomi ini dapat ditambahkan dengan informasi kehidupan masyarakat dalam hal pangan sehingga informasi ini menjadi penghubung untuk masuk ke informasi khusus dalam budaya masakan local pada daerah yang akan dituju.

6. Mengetahui budaya dan masakan local

Pengetahuan budaya dan masakan local pada kompetensi pemandu wisata gastronomi ini merupakan lanjutan dari informasi pengetahuan kondisi sosial, budaya dan demografis yang dituju. Namun pada pengetahuan budaya dan masakan local ini disampaikan dengan penjelasan yang lebih rinci. Dimana informasi selanjutnya akan selalu berkaitan dengan gastronomi pada suatu daerah yang akan dituju oleh wisatawan.

7. Mengetahui informasi mengenai wisatawan gastronomi

Seorang pemandu wisata sebelum melakukan perjalanan wisata perlu mengetahui latarbelakang dari wisatawan. Informasi ini bertujuan untuk menyesuaikan materi konten kependudukan dengan wisatawan yang akan melakukan kegiatan wisata. Informasi latarbelakang wisatawan ini didapatkan dari biro perjalanan yang memberikan tugas kepada pemandu wisata.

Mengetahui informasi mengenai wisatawan gastronomi ini serupa dengan unit kompetensi pemandu wisata yang tertuang dalam Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia nomor 341 tahun 2017 pada kode unit R.93KPW00.001.2 dengan judul unit kompetensi menyusun rencana perjalanan elemen kompetensi mengidentifikasi profil wisatawan.

Mengetahui informasi mengenai wisatawan ini dimana pemandu wisata akan banyak mendapatkan informasi terkait kebutuhan wisatawan yang akan ditangani. Sehingga dalam hal ini akan meminimalisir terjadinya kesalahan dalam hal berkomunikasi serta memberikan kebutuhan wisatawan terutama dalam hal konten serta permintaan terkait dengan makanan yang akan dikunjungi.

8. Menguasai paket wisata gastronomi

Berdasarkan hasil penelitian dilapangan, paket wisata gastronomi tentu memiliki bobot terbesar pada aktivitas kuliner seperti *cooking class* pada masakan local yang memiliki nilai filosofi yang tinggi, mengunjungi restoran pada program makan siang maupun malam yang memiliki cita rasa yang berbeda, serta budaya kearifan local dalam membuat masakan dan tata cara makan dari masyarakat local yang akan dituju. Kemampuan menguasai paket wisata gastronomi ini begitu penting dalam mengelola wisata gastronomi. Hal ini disebabkan pemandu wisata yang tidak menguasai paket wisata gastronomi tentu akan mengalami kesulitan dalam mengelola kegiatan wisata dan berdampak pada citra pemandu wisata. Kompetensi ini apabila dilihat dari Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) terdapat pada unit kompetensi menyiapkan perangkat perjalanan dengan kode unit kompetensi R.93KPW00.002.2 pada elemen kompetensi mengidentifikasi perangkat perjalanan dimana perlengkapan yang dibutuhkan berupa *itinerary* perjalanan.

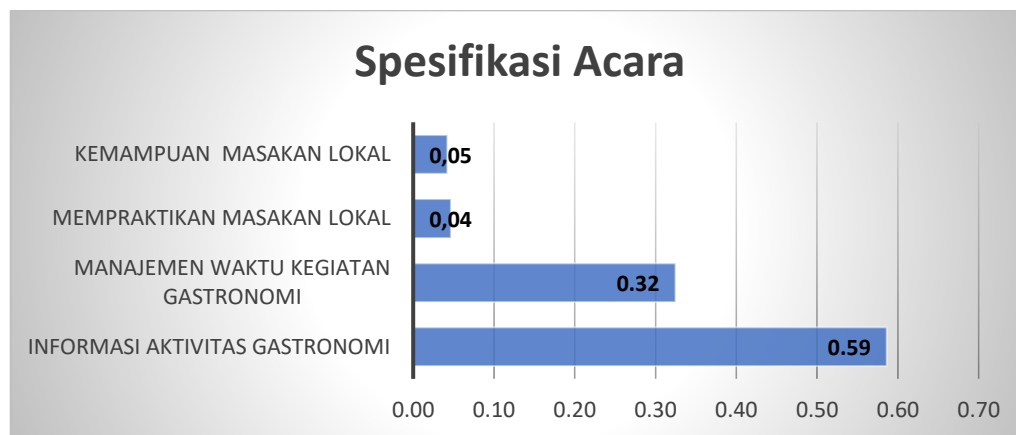
9. Menguasai informasi kepemanduan gastronomi

Kompetensi seorang pemandu wisata gastronomi ini dalam aktivitas kepemanduannya berupa pengetahuan hal yang berkaitan baik dengan aktivitas gastronomi maupun konten atau materi yang akan dibawakan. Pengetahuan ini dapat dikaitkan dengan sembilan komponen gastronomi. Tentu aktivitas dasar gastronomi akan berbeda dikarenakan misalnya pada aktivitas wisata yang umum hanya menginformasikan kuliner secara umum, akan tetapi pada aktivitas

wisata gastronomic ini pemandu wisata harus mengetahui kuliner di Kota Bandung dengan mengklasifikasikan kuliner yang legendaris dan kuliner yang sedang tren pada saat tertentu.

4.3.2.2 Alternatif spesialisasi acara

Berdasarkan hasil AHP, pada alternatif spesialisasi acara bobot paling tinggi pada poin Informasi secara umum mengenai aktivitas gastronomic dengan bobot (0,59), dilanjut dengan manajemen waktu kegiatan gastronomic dengan bobot (0,32), kemampuan khusus pada masakan lokal (0,04) dan mempraktikkan masakan lokal dari mulai persiapan hingga produksi dan mempraktikkan (0,05). Dilihat dari keempat poin pada spesialisasi acara ini semakin kuat bahwasannya kompetensi seorang pemandu wisata yang mengelola gastronomic tidak harus ahli dalam hal memasak atau mempraktikkan masakan. Hal ini dikarenakan adanya perbedaan bidang kompetensi dengan seorang juru masak.



Gambar 4.20

Bobot alternatif spesialisasi acara pada pemandu wisata gastronomic di Kota Bandung

(Sumber: Data Olahan AHP Peneliti, 2023)

1. Informasi secara umum mengenai aktivitas gastronomic

Poin informasi secara umum mengenai aktivitas gastronomic ini memiliki bobot tertinggi pada alternatif spesialisasi acara yang dimana kompetensi ini sangat krusial. Hal ini dikarenakan kompetensi ini berhubungan dengan sikap kerja seorang pemandu wisata gastronomic dalam memberikan pelayanan dan kepemanduan tentang aktivitas yang akan dilakukan selama perjalanan wisata gastronomic berlangsung.

Melihat Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia pada judul kompetensi menyiapkan informasi wisata selaras dengan kompetensi pada bidang alternatif spesialisasi acara poin informasi secara umum mengenai aktivitas gastronomi. Terlihat dalam elemen kompetensi Menyusun informasi umum yang dibutuhkan wisatawan dimana unit kompetensi ini diperlukan dalam menyiapkan informasi umum dalam memberikan pelayanan perjalanan yang berkualitas dan sesuai dengan kebutuhan wisatawan.

2. Manajemen waktu

Berdasarkan hasil AHP, manajemen waktu memiliki bobot tinggi setelah informasi umum mengenai aktivitas gastronomi. Kompetensi ini saling berhubungan dimana manajemen waktu ini merupakan turunan dari poin informasi secara umum mengenai aktivitas gastronomi. Pemandu wisata gastronomi menginformasikan mengenai aktivitas yang akan dilakukan selama perjalanan selanjutnya diinformasikan terkait waktu pada setiap aktivitas yang dilakukan. Hal ini dikarenakan pekerjaan pemandu wisata berpacu terhadap waktu yang sudah ditentukan oleh pihak travel agent.

Kompetensi ini selaras dengan unit kompetensi Menyusun rencana perjalanan pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia dimana terdapat pada elemen kompetensi mengidentifikasi kondisi khusus destinasi wisata. Unit kompetensi ini menerangkan bahwasannya pemandu wisata mengidentifikasi ketepatan waktu kunjungan. Unit kompetensi ini berpengaruh terhadap *itinerary*, apabila pemandu wisata tidak terampil dalam hal manajemen waktu maka dampak yang akan ditimbulkan membuat rencana perjalanan tidak sesuai yang diharapkan dan ditentukan oleh travel agent.

3. mempraktikkan masakan local seperti persiapan, produksi, penyajian.

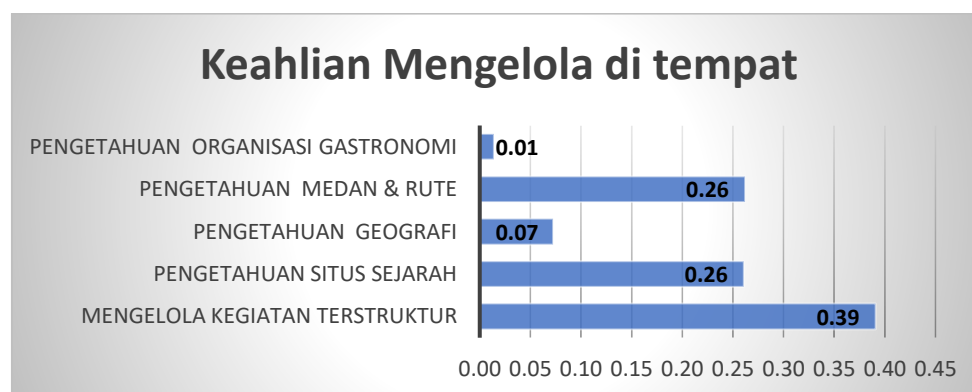
Kompetensi mempraktikkan masakan local memperoleh bobot (0,05) hal ini dikarenakan seorang pemandu wisata merupakan seseorang yang bertugas memberi informasi dan penghubung wisatawan dengan objek wisata (Christopher, 2016). Walau dalam praktiknya pemandu wisata mengelola wisata gastronomi, akan tetapi pemandu wisata bukan seseorang yang ahli dalam hal memasak yang mempersiapkan dari mulai persiapan bahan baku, produksi hingga penyajian.

4. Kemampuan khusus pada masakan local

Kompetensi pada kemampuan khusus masakan local ini sama halnya dengan kemampuan mempraktikkan masakan mulai dari persiapan hingga penyajian. Keterampilan ini tidak krusial dalam hal kependudukan mengingat peranan pemandu wisata menyampaikan sebuah informasi.

4.3.2.3 Alternatif Keahlian mengelola ditempat

Berdasarkan hasil AHP, kompetensi pemandu wisata pada alternatif keahlian mengelola ditempat bobot tertinggi pada pengetahuan gastronomi dan mengelola kegiatan secara terstruktur (0.39), Pengetahuan medan dan rute serta pengetahuan situs sejarah memiliki bobot yang sama yakni (0,26) pengetahuan mengenai geografi memiliki bobot (0,07) dan pengetahuan mengenai organisasi gastronomi (0,01). Hal ini membuktikan bahwasannya seorang pemandu wisata dituntut untuk memiliki kemampuan dalam mengelola kegiatan wisata gastronomi secara terstruktur, mengingat pemandu wisata memiliki peranan membawa perjalanan sesuai dengan apa yang telah ditentukan oleh travel agent.



Gambar 4.21

Bobot alternatif keahlian mengelola ditempat pada pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung

(Sumber: Data Olahan AHP Peneliti, 2023)

1. Pengetahuan gastronomi dan mengelola kegiatan secara terstruktur

Kompetensi pengetahuan gastronomi dan mengelola kegiatan secara terstruktur dimana pemandu wisata memiliki kemampuan mengelola wisata gastronomi dan pengelolaan dalam hal aktivitas gastronomi dilakukan secara terstruktur. Misalnya pemandu wisata yang mengelola

wisata gastronomi ini diharapkan mengunjungi objek wisata sesuai dengan yang telah ditentukan tidak berubah walaupun melewati objek lain sehingga wisatawan mendapatkan pengalaman yang menarik sesuai dengan yang ditentukan.

2. Pengetahuan tentang situs sejarah

Kompetensi pada pengetahuan situs sejarah merupakan pengetahuan yang harus dimiliki oleh pemandu wisata bukan hanya pemandu wisata gastronomi. Melihat perolehan bobot pada poin pengetahuan mengenai situs sejarah memperoleh bobot (0.07) hal ini dapat diartikan bahwasannya pengetahuan mengenai situs sejarah tidak terlalu krusial, hal ini dikarenakan aktivitas wisata gastronomi ditekankan terhadap aktivitas yang berhubungan dengan makan. Namun apabila terdapat kunjungan terhadap objek wisata gastronomi yang memiliki nilai sejarah, maka pemandu wisata diperlukan pengetahuan situs sejarah dengan memfokuskan terhadap gastronomi.

3. Pengetahuan mengenai geografi

Pengetahuan mengenai geografi pada alternatif keahlian mengelola di tempat mendapatkan bobot (0.26) yang dimana pemandu wisata ini memberikan informasi mengenai geografi dapat diklasifikasikan sebagai informasi umum untuk mengunjungi suatu wilayah. Hal ini selaras dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) pada unit kompetensi menyusun rencana perjalanan yang dimana pada elemen kompetensi terdapat poin mengidentifikasi kondisi khusus destinasi wisata. Pada poin tersebut dijelaskan dalam kriteria unjuk kerja dimana pemandu wisata mengidentifikasi keunggulan destinasi wisata yang akan dikunjungi.

4. Pengetahuan mengenai medan dan rute

Pemandu wisata yang tidak mengetahui medan dan rute pada sebuah perjalanan wisata akan berakibat fatal. Hal ini dikarenakan pemandu wisata akan memberikan informasi terkait dengan medan dan rute yang akan dilalui wisatawan serta kebutuhan wisatawan saat melalui rute serta penanganan terhadap wisatawan. Hal ini selaras dengan unit kompetensi pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia dengan unit kompetensi melakukan pemanduan di objek wisata dimana pemandu wisata memberikan panduan awal/*briefing* dan penyampaian informasi mengenai destinasi wisata.

5. Pengetahuan mengenai organisasi gastronomi

Kompetensi pada pengetahuan mengenai organisasi gastronomi ini mendapatkan bobot (0.01). Pemandu wisata dalam mengelola wisata gastronomi diharapkan mampu menyampaikan terkait organisasi gastronomi sebagai bahan pengetahuan bagi wisatawan yang ingin mengetahui lebih dalam terkait gastronomi yang ada di Kota Bandung. Misalnya menginformasikan mengenai organisasi Indonesia Chef Asosiation yang dimana organisasi ini memiliki keterlibatan dan event terhadap kuliner.

4.3.3 Analisis kompetensi utama pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung

Focus Group Discussion yang dilaksanakan pada tanggal 27 Juni 2023 melalui *Google meet* yang dihadiri oleh para pakar dibidangnya, dengan *detail* sebagai berikut:

Tabel 4.4
Penelaah *Focus Group Discussion*

No	Nama Penelaah	Instansi	Nona Helix
1	Hadi Mulyana, S.ST., M.M Par	LSP Pramindo	Pemerintah
2	Ganis Nosa Arriyadi, S.Sos	DPC HPI Kota Bandung	Pekerja
3	Abdul Jaelani Mansyur	Indonesia Chef Asosiation	LSM
4	Rifqi Ropiqi	Bandung Good Guide	Pekerja
5	Dr. Galih Kusumah S.ST.,M.M	Akademisi	Pakar
6	Dr. Dewi Turgarini, M.M.Par	Akademisi	Pakar
7	Caria Ningsih, S.E., M.Si., Ph.D	Akademisi	Pakar

Sumber: Data Peneliti, 2023

Debi Rusmiati, S.M.,M.Par., 2023

Analisis Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi di Kota Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | Perpustakaan.Upi.edu

Berdasarkan hasil *Focus Group Discussion* dari penelaah dijabarkan sebagai berikut:

1. Hadi Mulyana, S.ST., M.M Par menyatakan seorang pemandu wisata gastronomi mendapatkan *leveling knowledge* harus dibagi *leveling guide grade*. Pada penejelasan yang disampaikan riset produknya seperti apa dan bagaimana untuk pengolahannya. Pengetahuan informasi mengenai wisata daerah diperdalam. Masukan dari bapak Hadi Mulyana, S.ST., M.M Par untuk melanjutkan terhadap *guide kompetensi* untuk gastronomi tour. Kedua yaitu terhadap pelatihan kepemanduan gastronomi belum ada, maka dalam hal ini perlu analisis untuk ahli gastronomi yang melanjutkan ke level SKKNI sehingga pemandu wisata mendapatkan spesifikasi *guide gastronomi*. Selanjutnya seorang pemandu wisata harus bisa mempresentasikan kuliner hal ini dikarenakan seorang pemandu wisata tidak harus memiliki kemampuan memasak akan tetapi hanya sebatas *knowledge* saja seperti F&B. Adapun dalam menambah pengetahuan dan mengasah keterampilan pemandu wisata gastronomi diharapkan spesifik gastronomi dalam memilih narasumber harus ahli dalam gastronomi. Selanjutnya hasil dari penelitian ini sudah mewakili dalam hal kepemanduan gastronomi.

2. Ganis Nosa Arriyadi, S.Sos mengatakan pada penjelasan mengenai sebuah sejarah dimana gerak gastronomi mempengaruhi sebuah kota. Semua asal mula kuliner kota Bandung diawali oleh tionghoa. Seorang pemandu wisata harus bisa memahami asal sejarah bangunan, cara penyajian dan asal mula sebuah produk. Seorang pemandu wisata akan menjelaskan dengan detail sehingga menghasilkan pengalaman yang unik dan penyampaian informasi secara edukatif. Adapun pemandu wisata harus mengetahui bagaimana cara menyantap pada waktu yang tepat. Serta memberikan penjelasan mengenai peralatan yang digunakan untuk memproduksi sehingga wisatawan mengetahui kelebihan sebuah produk.

3. Chef Abdul Jaelani Mansyur mengatakan dari sudut pandang chef ada beberapa hal yang perlu digaris bawahin bahwa:

1. Pemandu wisata gastronomi harus memahami nama produk, cerita makanan.
2. Memberikan dasar pemikiran kepada pemerintah untuk membentuk Bandung harus punya buku mengenai gastronomi sebagai bahan materi pemandu wisata.

3. Pengetahuan pemandu wisata terhadap suatu bahan makanan terkait dengan cara pengelolaannya seperti apa dan bisa dikolaborasikan dengan ICA terkait dengan
4. Makanan dan *history* penyampaian pemandu wisata harus hati-hati dalam menyampaikan informasi terkait kuliner dan pemandu wisata harus mengetahui makanan yang boleh dimakan atau tidak oleh wisatawan dan penyampaian informasi harus edukatif.
5. Mengembangkan wisata gastronomi khususnya dalam hal pematerian guiding, ICA siap berkolaborasi untuk memajukan gastronomi Jawa Barat khususnya kota Bandung.

4. Rifqi Ropiqi (Bandung Good guide)

Bandung Good Guide bergerak pada walking tour dan tasty walk. Selama ini Bandung Good Guide kami masih meraba terkait cara mengelola gastronomi, sehingga kami mengikuti apa yang telah peneliti sampaikan untuk kami coba pada praktik kegiatan wisata gastronomi.

Pada kesempatan *focus group discussion* yang dilaksanakan pada tanggal 27 Juni 2023 melalui *google meet* peneliti mendapatkan beberapa pandangan yang dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam perumusan hasil penemuan penelitian ini. Implikasi dari hasil *focus group discussion* diatas memperlihatkan bahwa keempat narasumber diatas tidak menolak hasil penelitian yang telah peneliti rumuskan. Hasil *focus group discussion* ini ialah berhasil mendapatkan beberapa pandangan untuk kompetensi pemandu wisata pengelola wisata gastronomi di Kota Bandung. Adapun yang menjadi pembahasan lanjutan dari para narasumber ialah saran kepada peneliti dan rekomendasi terhadap penelitian di masa yang akan datang dengan membuat rumusan SKKNI pemandu wisata gastronomi dan dapat diimplementasikan oleh pemandu wisata pengelola gastronomi di Kota Bandung agar wisatawan mendapatkan pengalaman wisata gastronomi sesuai harapan wisatawan.

Maka Peneliti menyimpulkan hasil dari pada *Focus Group Discussion* terdapat Kompetensi pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung. Adapun kompetensi tersebut disajikan dalam bentuk table sebagai berikut:

Tabel 4.5

Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi

No	Alternatif	Kompetensi	Keterangan
1	Keahlian Mengelola di Tempat	Pengetahuan keahlian gastronomi dan memenej kegiatan secara terstruktur	1. Memandu wisatawan sesuai dengan urutan <i>Itinerary</i>. 2. Pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung rata-rata membuat paket gastronomi sendiri, maka objek kuliner yang akan dikunjungi berurutan mulai dari makanan pembuka hingga penutup.
		Pengetahuan Situs Sejarah	1. Menjelaskan sejarah bangunan (jika makanan seperti Kopi Purnama, Braga Permai. Sumber hidangan yang memiliki <i>history</i>) 2. Menjelaskan sejarah makanan baik dari awal mula ada di Kota Bandung hingga perkembangan saat ini.
		Pengetahuan Medan dan Rute	1. Menginformasikan kepada wisatawan terkait jalur yang akan dilalui mengingat jenis wisata yang digunakan oleh pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung kebanyakan jalan kaki dan menggunakan sepeda. 2. Menginformasikan kepada wisatawan terkait rute yang akan dilalui dan tempat yang akan dilalui oleh wisatawan

2	Bidang Keahlian	Informasi mendalam terkait pariwisata daerah	1. Menginformasikan tentang pariwisata seperti penjelasan arti nama Bandung, Julukan Kota Bandung, Kota dan Kabupaten yang menopang Kota Bandung
		Menguasai informasi kependudukan gastronomi	1. Menginformasikan mengenai gastronomi di Kota Bandung yang dipengaruhi oleh beberapa etnis yang mempengaruhi kuliner yang ada di Kota Bandung
		mengetahui kondisi sosial, budaya dan demografi tentang lokasi yang dituju	1. Menginformasikan kondisi sosial seperti etnis yang ada pada wilayah 2. menginformasikan budaya makan, cara mengkonsumsi makanan yang terjadi pada etnis tertentu 3. Menginformasikan demografi dari lokasi yang akan dituju
3	Spesialisasi Acara	Informasi secara umum mengenai aktivitas gastronomi	1. Menginformasikan aktivitas yang akan dilakukan selama paket wisata berlangsung misalnya aktivitas wisata mencicipi, <i>cooking class</i> , menginformasikan kuliner yang akan dikunjungi.
		Manajemen waktu kegiatan gastronomi	1. Menginformasikan durasi pada sebuah objek.

			2. Menginformasikan durasi trip secara keseluruhan berlangsung berapa lama.
		Kemampuan Khusus masakan lokal	1. Menjelaskan masakan lokal yang ada di Kota Bandung baik dari beberapa etnis atau tradisi masakan lokal orang sunda. 2. Menjelaskan peralatan yang digunakan. 3. Menjelaskan bahan dasar makanan dan tempat pengambilan bahan baku.
4	Gastronomi	Mencari Pengalaman Unik	1. Pemandu wisata mengemas pengalaman wisata gastronomi berkesan baik dari pengalaman, cara mencicipi, penejelasan/interpretasi yang berbeda dari pemandu wisata pada umumnya
		Pengetahuan Tentang Gizi	1. Menjelaskan kandungan gizi yang ada pada makanan yang akan dikunjungi. 2. Menjelaskan manfaat mengkonsumsi baik dan buruknya.
		Filosofi, Sejarah dan Tradisi	1. Menjelaskan filosofi dari makanan 2. Menjelaskan sejarah makanan tertentu di Kota Bandung

			3. Menjelaskan tradisi makanan yang dikunjungi
--	--	--	--

Sumber: Hasil Olahan Peneliti, 2023

Berdasarkan hasil penelitian baik dari olahan data AHP dan *Focus Group Discussion* menghasilkan kompetensi pemandu wisata pengelola wisata gastronomi di Kota Bandung dengan mengambil tiga poin kompetensi dengan bobot paling tertinggi dikatakan sebagai kompetensi utama. Adapun kompetensi dengan bobot yang paling rendah dikatakan sebagai kompetensi *supporting*. Berikut kompetensi *supporting* pemandu wisata gastronomi:

Tabel 4.6

Kompetensi *Supporting* Pemandu Wisata Gastronomi

No	Alternatif	Kompetensi
1	Keahlian mengelola di tempat	Pengetahuan geografi
2		Pengetahuan organisasi gastronomi
3	Bidang Keahlian	Pendidikan (Gastronomi dan dapur)
4		Mengetahui budaya dan masakan lokal
5		Menguasai paket wisata gastronomi
6		Informasi mengenai wisatawan gastronomi
7		Pengetahuan dasar kepemanduan gastronomi
8		Keahlian memasak dan kepekaan terhadap budaya
9	Spesialisasi acara	Mempraktikan masakan lokal mulai dari persiapan, proses, penyajian
10	Gastronomi	Etika dan etiket

11		Menghidangkan
12		Belajar meneliti makanan
13		Mencicipi
14		Bahan baku
15		Memasak

Sumber: Data diolah peneliti, 2023

4.4 Skema Pemandu Wisata Gastronomi

Adapun hasil dari penelitian ini dijadikan sebagai skema kompetensi pemandu wisata gastronomi dikelompokkan menjadi 3 unit kompetensi yaitu kompetensi umum, kompetensi inti dan kompetensi khusus sebagai berikut:

Tabel 4.7
Kompetensi umum pemandu wisata gastronomi

No	Judul Unit Kompetensi	Elemen Kompetensi
1	Bekerjasama dengan mitra kerja dan wisatawan	1. Melakukan komunikasi di tempat kerja. 2. Melayani kebutuhan pengunjung 3. Bekerja dalam satu tim
2	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda	1. Komunikasi dengan wisatawan dan mitra kerja dari berbagai latar belakang. 2. Menghadapi kesalahpahaman antar budaya
3	Mengikuti prosedur keseharan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja	1. Mengikuti prosedur Kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja.

Debi Rusmiati, S.M.,M.Par., 2023

Analisis Kompetensi Pemandu Wisata Gastronomi di Kota Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | Perpustakaan.Upi.edu

		2. Mengantisipasi dan menangani keadaan darurat. 3. Memperhatikan penampilan pribadi 4. memberikan umpan balik mengenai Kesehatan, keselamatan dan keamanan
4	Menangani situasi konflik	1. Mengidentifikasi Situasi Konflik. 2. Mengatasi situasi konflik 3. Menangani keluhan wisatawan
5	Mengembangkan dan memutakhirkan pengetahuan pariwisata tentang wisata gastronomi populer yang dikunjungi wisatawan	1. mencari informasi tentang budaya dan pariwisata. 2. Memperbaharui pengetahuan Budaya dan Pariwisata

Sumber: Diolah peneliti, 2023

Tabel 4.8
Kompetensi inti pemandu wisata gastronomi

No	Judul Unit Kompetensi	Elemen Kompetensi
----	-----------------------	-------------------

1	Pengetahuan keahlian gastronomi dan mengelola kegiatan secara terstruktur	1. Merencanakan kegiatan perjalanan wisata gastronomi. 2. Memberikan informasi mengenai wisata gastronomi 3. Mengelola kegiatan wisata gastronomi secara terstruktur
2	Pengetahuan situs sejarah	1. Menyiapkan informasi mengenai bangunan sejarah yang memiliki keterkaitan dengan wisata gastronomi. 2. Menyiapkan aktivitas interpretasi wisata gastronomi
3	Pengetahuan medan dan rute	1. Menyambut kedatangan wisatawan dengan menentukan titik <i>meeting point</i>. 2. Melakukan kegiatan perjalanan wisata gastronomi. 3. Melakukan penutupan kegiatan perjalanan wisata gastronomi

		4. Menyiapkan informasi mengenai medan dan rute yang akan dilalui
4	Informasi mendalam terkalit pariwisata daerah	1. Menyajikan informasi terkait dengan pariwisata daerah/Kota/Kabupaten secara terstruktur. 2. Menyajikan informasi terkait dengan gastronomi daerah/Kota/Kabupaten. 3. Menyusun Informasi yang dibutuhkan wisatawan
5	Menguasai informasi kependuan gastronomi	1. Menyajikan informasi mengenai kependuan gastronomi 2. Menyajikan informasi mengenai perkembangan gastronomi di lokasi 3. Menyajikan informasi gastronomi sesuai dengan komponen gastronomi 4. Melakukan interaksi dengan wisatawan

6	Mengetahui kondisi sosial, budaya dan demografi tentang lokasi yang dituju	1. Mengidentifikasi lokasi yang akan dituju. 2. Menyajikan informasi terkait dengan kondisi sosial, budaya dan demografis 3. Menyajikan informasi yang akurat dan menjunjung tinggi citra dari lokasi yang akan dituju. 3. Menyusun informasi lokal yang dibutuhkan wisatawan.
7	Informasi secara umum mengenai aktivitas gastronomi	1. Menyusun informasi umum yang dibutuhkan wisatawan gastronomi. 2. Menyajikan informasi mengenai kegiatan yang akan dilakukan oleh wisatawan gastronomi 3. Mengidentifikasi wisatawan yang alergi terhadap makanan.
8	Manajemen waktu kegiatan gastronomi	1. Menginformasikan terkait dengan waktu

		mencicipi di objek yang akan dituju. 2. Manajemen waktu pada setiap objek wisata di informasikan
9	Kemampuan khusus masakan lokal	1. Memiliki kemampuan menjelaskan salah satu masakan lokal yang ada pada daerah/Kota
10	Mencari pengalaman unik	Memberikan pengalaman yang berbeda kepada wisatawan khususnya dalam hal gastronomi.
11	Pengetahuan tentang gizi	1. Menyajikan informasi mengenai kandungan gizi pada makanan. 2. Menyajikan informasi dampak baik dan buruk apabila mengkonsumsi berlebihan. 3. Menyajikan informasi waktu dan cara mengkonsumsi dengan tepat.

12	Filosofi, sejarah dan tradisi	1. Menyajikan informasi mengenai filosofi makanan. 2. Menyajikan informasi mengenai sejarah makanan baik dari etnis dan bahan baku 3. Menyajikan informasi tradisi makanan.
----	-------------------------------	---

Sumber: Diolah peneliti, 2023

Tabel 4.8
Kompetensi khusus pemandu wisata gastronomi

No	Judul Unit Kompetensi	Elemen Kompetensi
1	Pengetahuan Geografi	1. Menyajikan informasi mengenai geografi dari wilayah yang dituju dan di interpretasi dengan makanan. 2. Menyajikan informasi mengenai geografi sebuah wilayah
2	Pengetahuan organisasi gastronomi	Menyajikan informasi mengenai organisasi yang memiliki keterlibatan dengan gastronomi

3	Pendidikan gastronomi	Mengikuti pelatihan baik formal ataupun informal untuk memperkaya pengetahuan dan keahlian gastronomi
4	Mengetahui budaya dan masakan lokal	Menyajikan informasi mengenai cara masak untuk masakan lokal baik dari peralatan yang digunakan dan bahan baku
5	Menguasai paket wisata gastronomi	Mengetahui dan memahami paket wisata gastronomi
6	Informasi mengenai wisatawan gastronomi	1. Mengetahui latar belakang wisatawan gastronomi 2. Mengetahui informasi yang disajikan dalam Form Food allergic people
7	Pengetahuan dasar kependudukan gastronomi	Menyajikan informasi umum mengenai wisata gastronomi
8	Keahlian memasak dan kepekaan terhadap budaya	Menyajikan keahlian memasak yang di kolaborasikan dengan masyarakat dan asosiasi

		ICA sesuai dengan kearifan lokal.
9	Mempraktikan masakan lokal mulai dari persiapan, proses dan penyajian	Mempraktikan masakan lokal sesuai dengan program yang dibutuhkan serta dikolaborasikan dengan masyarakat, didampingi oleh ahli memasak
10	Etika dan etiket	1. Melakukan etika dan etiket kependudukan dan etika etiket pariwisata. 2. Menyajikan informasi mengenai etika dan etiket mulai dari cara mengkonsumsi dan sikap dalam mengkonsumsi makanan.
11	Menghidangkan	Membantu pendistribusian makanan sesuai dengan kebutuhan wisatawan dan disesuaikan dengan Food Allergic People

12	Belajar meneliti makanan	Mengajak wisatawan untuk mengetahui mengenai makanan
13	Mencicipi	1. Menyajikan informasi terkait dengan rasa, tekstur. 2. Mengajak wisatawan untuk mencicipi makanan
14	Bahan Baku	1. Menyajikan informasi mengenai proses pemilihan bahan baku, proses pengambilan bahan baku. 2. Menginterpretasi informais mengenai bahan baku
15	Memasak	Menyajikan informasi mengenai proses memasak.

Sumber: Diolah peneliti, 2023

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil uji data dan bukti empiris di lapangan melalui AHP, penelitian ini menghasilkan kesimpulan:

1. Kompetensi pemandu wisata pengelola wisata gastronomi di Kota Bandung Berdasarkan sembilan komponen gastronomi mendapatkan tiga poin dengan bobot terbesar yaitu mencari pengalaman unik (0,34), Pengetahuan tentang gizi (0,21) dan Filosofi, sejarah, tradisi sosial (0.20). Selanjutnya untuk poin lainnya dikatakan sebagai keterampilan *Supporting*. Sementara pada bobot terendah terdapat pada poin kuliner/memasak (0.00) hal ini dikarenakan seorang pemandu wisata pengelola gastronomi tidak harus selalu memiliki kompetensi memasak sebab seorang pemandu wisata tidak harus ahli dalam hal memasak, keahlian memasak dimiliki seorang juru masak.

2. Kompetensi pemandu wisata pengelola wisata gastronomi berdasarkan bidang keahlian terdapat 9 poin yang menjadi kompetensi pemandu wisata gastronomi pada masing-masing kriteria terdapat 3 diantaranya kriteria bidang keahlian terdapat poin informasi pariwisata daerah (0,26), informasi kepemanduan gastronomi (0,25), dan pengetahuan sosial, budaya& demografi dari lokasi yang dituju. Selanjutnya pada kriteria Spesifikasi Acara terdapat tiga poin dengan bobot paling besar yaitu informasi secara umum mengenai aktivitas gastronomi (0,59), Manajemen waktu kegiatan gastronomi (0.32) dan kemampuan khusus pada masakan lokal (0.05). Terakhir pada kriteria keahlian mengelola di tempat terdapat tiga poin dengan bobot paling besar yaitu Pengetahuan keahlian gastronomi dan memenej kegiatan secara terstruktur (0.39), Pengetahuan situs sejarah dan pengetahuan medan dan rute (0.26).

3. Berdasarkan hasil dari *Focus Group Discussion* para penelaah tidak menolak hasil penelitian yang di olah oleh peneliti. Maka, terdapat kompetensi pemandu wisata gastronomi di Kota Bandung terdapat 12 kriteria utama yaitu Pengetahuan keahlian gastronomi dan memenej kegiatan secara terstruktur, Pengetahuan Situs Sejarah, Pengetahuan Medan dan Rute, Informasi mendalam terkait pariwisata daerah, Menguasai informasi kepemanduan gastronomi, mengetahui kondisi

sosial, budaya dan demografi tentang lokasi yang dituju, Informasi secara umum mengenai aktivitas gastronomi, Manajemen waktu kegiatan gastronomi, Kemampuan Khusus masakan lokal, Mencari Pengalaman Unik, Pengetahuan Tentang Gizi dan Filosofi, Sejarah dan Tradisi.

5.2 Implikasi

Hasil dari penelitian ini akan berdampak pada kompetensi pemandu wisata pengelola wisata gastronomi di Kota Bandung. Berdasarkan hasil observasi di lapangan, pemandu wisata pengelola wisata gastronomi terhitung pada mulai dari tahun 2020 belum adanya suatu acuan kompetensi pemandu wisata gastronomi. Hal ini dikarenakan belum adanya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia mengenai kepemanduan gastronomi. Maka dengan adanya penelitian ini pemandu wisata di Kota Bandung pengelola wisata gastronomi memiliki acuan kompetensi yang harus dimiliki guna meningkatkan pelayanan yang diberikan kepada wisatawan.

Selanjutnya hasil dari penelitian ini diharapkan memiliki manfaat dan berdampak luas khususnya untuk Kota Bandung yang sudah memiliki citra wisata kuliner pada benak wisatawan yang berkunjung ke Kota Bandung. Hal ini dikarenakan wisata gastronomi sudah teridentifikasi baik pada tiap kecamatan ataupun tempat kuliner yang memiliki cerita dan sejarah yang panjang maka diperlukan adanya sertifikasi kompetensi pemandu wisata yang akan mengelola wisata gastronomi di Kota Bandung.

5.3 Rekomendasi

Adapun rekomendasi dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Studi penelitian ini berhasil menemukan kompetensi yang harus dimiliki oleh seorang pemandu wisata pengelola wisata gastronomi di Kota Bandung.
2. Hasil *Focus Group Discussion* para penelaah menyatakan bahwasannya hasil dari penelitian ini dilanjutkan ke tahap perumusan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) Kepemanduan wisata gastronomi. Hal ini dikarenakan dalam perumusan SKKNI diperlukan adanya verifikasi dari akademisi dan praktisi.
3. Peneliti juga merekomendasikan penelitian lanjutan dengan memanfaatkan metode kuantitatif agar penelitian ini dapat berkembang sesuai dengan kebutuhan perkembangan ilmu gastronomi pariwisata.

Lampiran

Kuesioner AHP untuk Narasumber

Nama Responden	
No Telp	
Jabatan	
Instansi	

Kriteria A	Skala																		Kriteria B
Gastronomi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bidang Keahlian	
Gastronomi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Spesialisasi Acara	
Gastronomi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Keahlian/mengelola di tempat	
Bidang Keahlian	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Spesialisasi Acara	
Bidang Keahlian	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Keahlian/mengelola di tempat	
Spesialisasi Acara	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Keahlian/mengelola di tempat	

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Gastronomi

Kriteria A	Skala																	Kriteria B
Memasak/Kuliner	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bahan Baku
Memasak/Kuliner	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mencicipi
Memasak/Kuliner	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menghidangkan
Memasak/Kuliner	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Belajar Meneliti makanan
Memasak/Kuliner	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mencari pengalaman unik
Memasak/Kuliner	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan tentang gizi
Memasak/Kuliner	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Filosofi, sejarah, tradisi sosial
Memasak/Kuliner	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Etika dan Etiket

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif Gastronomi

Kriteria A	Skala																	Kriteria B
Bahan Baku	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mencicipi
Bahan Baku	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menghidangkan
Bahan Baku	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Belajar Meneliti makanan

Bahan Baku	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mencari pengalaman unik
Bahan Baku	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan tentang gizi
Bahan Baku	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Filosofi, sejarah, tradisi sosial
Bahan Baku	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Etika dan Etiket

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Gastronomi

Kriteria A	Skala																	Kriteria B
Mencicipi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menghidangkan
Mencicipi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Belajar Meneliti makanan
Mencicipi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mencari pengalaman unik
Mencicipi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan tentang gizi
Mencicipi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Filosofi, sejarah, tradisi sosial
Mencicipi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Etika dan Etiket

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Gastronomi

Kriteria A	Skala																		Kriteria B
Menghidangkan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Belajar Meneliti makanan	
Menghidangkan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mencari pengalaman unik	
Menghidangkan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan tentang gizi	
Menghidangkan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Filosofi, sejarah, tradisi sosial	
Menghidangkan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Etika dan Etiket	

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Gastronomi

Kriteria A	Skala																		Kriteria B
Belajar, Meneliti Makanan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mencari pengalaman unik	
Belajar, Meneliti Makanan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan tentang gizi	
Belajar, Meneliti Makanan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Filosofi, sejarah, tradisi sosial	
Belajar, Meneliti Makanan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Etika dan Etiket	

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Gastronomi

Kriteria A	Skala																		Kriteria B
Mencari pengalaman unik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan tentang gizi	
Mencari pengalaman unik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Filosofi, sejarah, tradisi sosial	
Mencari pengalaman unik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Etika dan Etiket	

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Gastronomi

Kriteria A	Skala																		Kriteria B
Pengetahuan tentang gizi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Filosofi, sejarah, tradisi sosial	
Pengetahuan tentang gizi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Etika dan Etiket	

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Gastronomi

Kriteria A	Skala																		Kriteria B
Filosofi, sejarah, tradisi sosial	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Etika dan Etiket	

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Bidang Keahlian

Kriteria A	Skala																		Kriteria B
Informasi mendalam terkait pariwisata daerah	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Keahlian memasak dan kepekaan terhadap budaya	
Informasi mendalam terkait pariwisata daerah	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pendidikan (gastronomi dan dapur)	
Informasi mendalam terkait pariwisata daerah	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan dasar mengenai gastronomi	
Informasi mendalam terkait pariwisata daerah	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mengetahui sosial, budaya, demografis tentang lokasi yang dituju	
Informasi mendalam terkait pariwisata daerah	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mengetahui budaya dan masakan lokal	
Informasi mendalam	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mengetahui informasi mengenai	

terkait pariwisata daerah																		wisatawan gastronomi
Informasi mendalam terkait pariwisata daerah	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menguasai paket wisata gastronomi
Informasi mendalam terkait pariwisata daerah	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menguasai informasi dan pemanduan gastronomi

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Bidang Keahlian

Kriteria A	Skala																	Kriteria B
Keahlian memasak dan kepekaan terhadap budaya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pendidikan (gastronomi dan dapur)
Keahlian memasak dan kepekaan terhadap budaya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan dasar mengenai gastronomi
Keahlian memasak dan kepekaan terhadap budaya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mengetahui kondisi sosial, budaya, demografis

																		tentang lokasi yang dituju
Keahlian memasak dan kepekaan terhadap budaya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mengetahui budaya dan masakan lokal
Keahlian memasak dan kepekaan terhadap budaya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mengetahui informasi tentang wisatawan gastronomi
Keahlian memasak dan kepekaan terhadap budaya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menguasai paket wisata gastronomi
Keahlian memasak dan kepekaan terhadap budaya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menguasai informasi dan kependudukan gastronomi

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Bidang keahlian

Kriteria A	Skala																	Kriteria B
Pendidikan (gastronomi dan dapur)	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan dasar mengenai gastronomi
Pendidikan (gastronomi dan dapur)	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mengetahui kondisi sosial, budaya, demografis

																		tentang lokasi yang dituju
Pendidikan (gastronomi dan dapur)	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mengetahui budaya dan masakan lokal
Pendidikan (gastronomi dan dapur)	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mengetahui informasi tentang wisatawan gastronomi
Pendidikan (gastronomi dan dapur)	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menguasai paket wisata gastronomi
Pendidikan (gastronomi dan dapur)	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menguasai informasi dan kependamuan gastronomi

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Bidang Keahlian

Kriteria A	Skala																	Kriteria B
Pengetahuan dasar mengenai gastronomi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mengetahui kondisi sosial, budaya, demografis tentang lokasi yang dituju

Pengetahuan dasar mengenai gastronomi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mengetahui budaya dan masakan lokal
Pengetahuan dasar mengenai gastronomi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mengetahui informasi tentang wisatawan gastronomi
Pengetahuan dasar mengenai gastronomi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menguasai paket wisata gastronomi
Pengetahuan dasar mengenai gastronomi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menguasai informasi dan kependamuan gastronomi

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Bidang Keahlian

Kriteria A	Skala																	Kriteria B
Mengetahui kondisi sosial, budaya, demografis tentang lokasi yang dituju	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mengetahui budaya dan masakan lokal
Mengetahui kondisi sosial, budaya, demografis	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mengetahui informasi tentang wisatawan gastronomi

tentang lokasi yang dituju																		
Mengetahui kondisi sosial, budaya, demografis tentang lokasi yang dituju	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menguasai paket wisata gastronomi
Mengetahui kondisi sosial, budaya, demografis tentang lokasi yang dituju	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menguasai informasi dan kependudukan gastronomi

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Bidang Keahlian

Kriteria A	Skala																	Kriteria B
Mengetahui budaya dan masakan lokal	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mengetahui informasi mengenai wisatawan gastronomi
Mengetahui budaya dan masakan lokal	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menguasai paket wisata gastronomi
Mengetahui budaya dan masakan lokal	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menguasai informasi dan kependudukan gastronomi

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Bidang Keahlian

Kriteria A	Skala																Kriteria B	
Mengetahui informasi mengenai wisatawan gastronomi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menguasai paket wisata gastronomi
Mengetahui informasi mengenai wisatawan gastronomi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menguasai informasi dan kependamuan gastronomi

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Bidang keahlian

Kriteria A	Skala																	Kriteria B
Menguasai paket wisata gastronomi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Menguasai informasi dan kependudukan gastronomi

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Spesialisasi Acara

Kriteria A	Skala																	Kriteria B
Informasi umum mengenai aktivitas gastronomi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Manajemen waktu kegiatan gastronomi
Informasi umum tentang topik keahlian memasak	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mempraktikkan masakan local seperti persiapan, produksi, penyajian, cara mengkonsumsi, keterampilan dan

																		pengalaman yang unik
Informasi umum tentang topik keahlian memasak	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kemampuan dalam kegiatan khusus untuk masakan lokal

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Spesialisasi Acara

Kriteria A	Skala																		Kriteria B
Manajemen waktu kegiatan gastronomi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Mempraktikan masakan local seperti persiapan, produksi, penyajian, cara mengkonsumsi, keterampilan dan pengalaman yang unik	
Manajemen waktu kegiatan gastronomi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kemampuan dalam kegiatan khusus untuk masakan lokal	

Nilai	Keterangan
-------	------------

1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Spesialisasi Acara

Kriteria A	Skala																	Kriteria B
Mempraktikan masakan local seperti persiapan, produksi, penyajian, cara mengkonsumsi, keterampilan dan pengalaman yang unik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kemampuan dalam kegiatan khusus untuk masakan lokal

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Keahlian Ditempat

Kriteria A	Skala																	Kriteria B
Pengetahuan Keahlian gastronomi dan memenej	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan tentang situs sejarah

kegiatan secara terstruktur																		
Pengetahuan Keahlian gastronomi dan memenej kegiatan secara terstruktur	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan mengenai geografi
Pengetahuan Keahlian gastronomi dan memenej kegiatan secara terstruktur	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan mengenai medan dan rute
Pengetahuan Keahlian gastronomi dan memenej kegiatan secara terstruktur	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan mengenai organisasi gastronomi

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap Keahlian ditempat

Kriteria A	Skala																	Kriteria B
Pengetahuan tentang situs sejarah	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan mengenai geografi
Pengetahuan tentang situs sejarah	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan mengenai medan dan rute

Pengetahuan tentang situs sejarah	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan mengenai organisasi gastronomi
-----------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B
9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

Alternatif terhadap keahlian ditempat

Kriteria A	Skala																	Kriteria B
Pengetahuan mengenai geografi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan mengenai medan dan rute
Pengetahuan mengenai geografi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan mengenai organisasi gastronomi

Nilai	Keterangan
1	Kriteria A sama penting dengan kriteria B
3	Kriteria A sedikit lebih penting dari kriteria B
5	Kriteria A jelas lebih penting dari kriteria B
7	Kriteria A sangat jelas lebih penting dari kriteria B

9	Mutlak lebih penting dari kriteria B
2,4,6,8	Apabila ragu-ragu antara dua nilai berdekatan

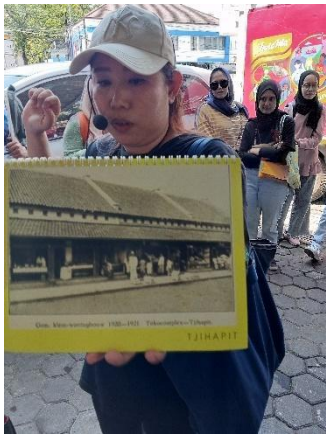
Alternatif terhadap keahlian ditempat

Kriteria A	Skala																	Kriteria B
Pengetahuan mengenai medan dan rute	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengetahuan mengenai organisasi gastronomi

Lampiran 2: Observasi Penelitian

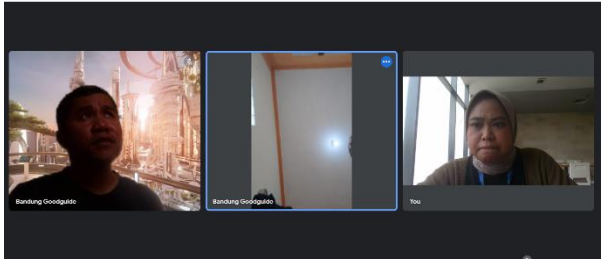
	Pra penelitian mengenai analisis pemandu wisata gastronomi dengan tema paket “Bandung Licious 1.0”
	Pemandu wisata menunjukan bangunan tempat makanan pada masa Belanda

	Pra penelitian pada wisata gastronomi dengan tema paket wisata “Bandung Licious 2.0”. Pemandu wisata memberikan arahan sebelum melakukan perjalanan.
	Berfoto pada warung klontongan yang berada di Gempol
	Show kelas Tea pada objek wisata “Addictea” di Cisangkuy

	Pemandu wisata menjelaskan Pasar Tjihapit yang dulunya digunakan sebagai Kamp Internir
	Pengisian Kuesioner Bersama pakar gastronomi Bpk Riyadi Darwis
	Pengisian Kuesioner Bersama Bpk Nuryadi Pemandu wisata HPI Kota Bandung bidang Litbang

	Pengisian Kuesioner dengan Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung
	Pengisian Kuesioner dengan Braga Permai
	Pengisian kuesioner dengan wisatawan yang sudah melakukan wisata gastronomi

	Pengisian kuesioner dengan Bpk Sugiri dari Komunitas Tionghoa selaku pemerhati
	Wawancara dengan bapak hadi dari LSP Pramindo
	Wawancara sekaligus melihat langsung gastronomi Tour dengan pakar gastronomi

	Wawancara dengan Bandung Good Guide
	Wawancara dan pengisian kuesioner dengan Bpk Aldi Owner Kopi Purnama
	Wawancara dengan Ibu Roro sebagai Pekerja guide gastronomi

	Wawancara dengan Bapak Ganis
	Wawancara dengan DPD HPI Jabar
	Wawancara sekaligus mengikuti rangkaian trip gastronomi

	Wawancara dengan DPD HPI Jawa Barat
	Wawancara dengan Smiling West Java
	<i>Focus Group Discussion</i> dengan para penelaah