

**PEMETAAN POLA PERSEBARAN WISATA KULINER KHAS LAMPUNG
DI KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2022**

(SKRIPSI)

Oleh

Andi Kurniawan

1713034040



**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2022**

ABSTRAK

PEMETAAN POLA PERSEBARAN WISATA KULINER KHAS LAMPUNG DI KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2022

**Oleh
Andi Kurniawan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pola persebaran wisata kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung pada Tahun 2022. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Populasi dalam penelitian ini adalah restoran-restoran di Kota Bandar Lampung yang menyediakan menu kuliner tradisional khas Lampung yang berjumlah 10 restoran. Kemudian penelitian ini adalah penelitian populasi yang berarti seluruh populasi yang ada menjadi sampel dalam penelitian ini yaitu sebanyak 10 restoran di Kota Bandar Lampung. Lalu teknik pengumpulan data menggunakan teknik observasi, dokumentasi Wawancara, dan studi pustaka. Teknik analisis data dengan menggunakan Teknik Analisis Tetangga Terdekat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : Berdasarkan hasil analisis menggunakan Teknik Analisis Tetangga Terdekat, pola persebaran wisata kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung memiliki pola tersebar tidak merata (*random*) dengan nilai $T = 0.84$.

Kata Kunci : wisata kuliner, pola persebaran, kuliner khas

ABSTRACT

MAPPING THE DISTRIBUTION PATTERN OF TRADITIONAL LAMPUNG CULINARY TOURISM IN BANDAR LAMPUNG CITY IN 2022

by
Andi Kurniawan

This study aims to determine the distribution pattern of traditional Lampung culinary tourism in Bandar Lampung City in 2022. The research method used in this study is descriptive qualitative. The population in this study were restaurants that provide the traditional Lampung culinary in their menus, which amounted to 10 restaurants. Then, this research is a population study which means that the entire population is the sample in this study, namely the 4 restaurants in Bandar Lampung City. The data collection techniques using observation, documentation, interview and literature studies as the data collection technique. The data analysis technique for this study is using the Nearest Neighbor Analysis Technique.

The results of this study show that : Based on The Nearest Neighbor Analysis Technique, the distribution pattern of traditional Lampung culinary tourism in Bandar Lampung City has a random pattern with a value of $T = 0.84$

Keywords : *culinary tourism, distribution pattern, traditional culinary*

**PEMETAAN POLA PERSEBARAN WISATA KULINER KHAS LAMPUNG
DI KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2022**

Oleh

Andi Kurniawan

Skripsi

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar
SARJANA PENDIDIKAN**

Pada

**Program Studi Pendidikan Geografi
Jurusan Ilmu Pengetahuan Sosial
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung**



**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2022**

Judul Skripsi : **PEMETAAN POLA PERSEBARAN WISATA
KULINER KHAS LAMPUNG DI KOTA
BANDAR LAMPUNG TAHUN 2022**

Nama Mahasiswa : **Andi Kurniawan**

Nomor Pokok Mahasiswa : **1713034040**

Program Studi : **Pendidikan Geografi**

Jurusan : **Pendidikan IPS**

Fakultas : **Keguruan dan Ilmu Pendidikan**



Pembimbing Utama,

Drs. Zulkarnain, M.Si.
NIP 19600111 198703 1 001

Pembimbing Pembantu,

Dedy Miswar, S.Si., M.Pd.
NIP 19741108 200501 1 003

MENYETUJUI

Ketua Jurusan Pendidikan
Ilmu Pengetahuan Sosial,

Drs. Tedi Rusman, M.Si.
NIP 19600826 198603 1 001

Ketua Program Studi
Pendidikan Geografi,

Dr. Sugeng Widodo, M.Pd.
NIP 19750517 200501 1 002

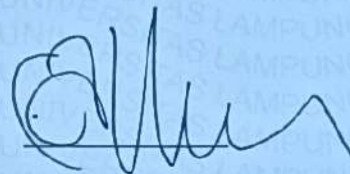
MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

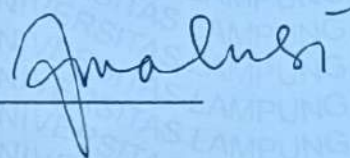
Ketua : Drs. Zulkarnain, M.Si.



Sekretaris : Dedy Miswar, S.Si., M.Pd.



**Penguji
Bukan Pembimbing : Irma Lusi Nugraheni S.Pd., M.Si.**



2. Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan



Prof. Dr. Fatuan Raja, M.Pd.
NIP. 19620804 198905 1 001



Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 18 Agustus 2022

SURAT PERNYATAAN

Yang Bertanda Tangan di Bawah Ini :

Nama : Andi Kurniawan
NPM : 1713034040
Program Studi : Pendidikan Geografi
Jurusan/Fakultas : Pendidikan IPS/KIP
Alamat : Abung Tinggi, Lampung Utara

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Pemetaan Pola Persebaran Wisata Kuliner Khas Lampung di Kota Bandar Lampung Tahun 2022” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Bandar Lampung, 18 Agustus 2022

Yang menyatakan,



Andi Kurniawan
NPM 1713034040

RIWAYAT HIDUP



Andi Kurniawan, dilahirkan di Kotabumi pada tanggal 18 November 1999, Penulis merupakan anak kedua dari dua bersaudara yang merupakan anak dari pasangan Bapak Mat Syanuari dan Ibu Hartini. Penulis telah menyelesaikan Pendidikan Dasar di SD N 1 Sukamaga, Kecamatan Abung Tinggi, Kabupaten Lampung Utara pada tahun 2011. Pendidikan Menengah Pertama di SMP N 3 Bukit Kemuning pada tahun 2014. Pendidikan Menengah Atas di SMA N 3 Kotabumi pada tahun 2017. Pada tahun 2017 penulis diterima sebagai mahasiswa di Universitas Lampung, S1 Program Studi Pendidikan Geografi Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung melalui jalur SBMPTN. Selama menjadi mahasiswa, penulis aktif dalam kegiatan akademik. Pada tahun 2019 Kuliah Kerja Lapangan Geografi di Bali, Jawa Timur, dan Yogyakarta. Di tahun 2020 penulis melaksanakan program Kuliah Kerja Nyata di Desa Kinciran serta Pengenalan Lapangan Persekolahan di SMP 3 Bukit Kemuning Kabupaten Lampung Utara.

MOTTO

KETIKA MIMPIMU YANG BEGITU INDAH
TAK PERNAH TERWUJUD, YA SUDAHLAH...

(Bondan Prakoso)

SAAT KAU BERLARI MENGEJAR ANGANMU
DAN TAK PERNAH SAMPAI, YA SUDAHLAH...

(Bondan Prakoso)

PERSEMBAHAN

Bismillahirrahmaanirrahim.

Puji dan Syukur kepada Allah SWT, kupersembahkan karya sederhana ini

sebagai tanda cinta, kasih sayang, dan baktiku kepada:

Kepada Ayahanda dan Ibunda Tersayang

(Bapak Mat Syanuari dan Ibu Hartini)

Para Pendidik

Dan

Almamater tercinta “Universitas Lampung”

SANWACANA

Bismillahirrahmanirrahim

Alhamdulillah, puji syukur atas segala nikmat Allah SWT. Tuhan Semesta Alam Yang maha Kuasa atas segala sesuatu di dunia ini termasuk selesainya skripsi yang berjudul “Pemetaan Pola Persebaran Wisata Kuliner Khas Lampung di Kota Bandar Lampung Tahun 2022”. Sholawat dan salam semoga sampai kepada Nabi Muhammad SAW kepada keluarga, sahabat, dan tentunya kepada kita semua selaku umatnya sampai akhir zaman nanti. Penulisan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan sarjana pada Program Studi Pendidikan Geografi Universitas Lampung.

Penulis menyadari sepenuhnya skripsi ini masih banyak kekurangan dengan keterbatasan kemampuan yang dimiliki. Oleh karena itu, saran, kritik, dan bimbingan dari Bapak Drs. Zulkarnain, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Utama sekaligus Pembimbing Akademik selama menempuh pendidikan di Universitas Lampung, Bapak Dedy Miswar, S.Si., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II serta Ibu Irma Lusi Nugraheni, S.Pd., M.Si. selaku dosen pembahas sehingga skripsi ini dapat selesai. Dengan kerendahan hati pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof Dr. Patuan Raja, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung,
2. Bapak Dr. Sunyono, M.Si. selaku Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kerjasama Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung,
3. Bapak Drs. Supriyadi, M.Pd. selaku Wakil Dekan Bidang Umum dan Keuangan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung,
4. Ibu Dra. Riswanti Rini, M.Si. selaku Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan dan Alumni Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung,

5. Bapak Drs.Tedi Rusman, M.Si. selaku Ketua Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Lampung,
6. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Pendidikan Geografi Universitas Lampung terimakasih telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat yang dapat menjadi bekal penulis kedepannya,
7. Kedua orang tua serta keluarga ku tercinta atas perjuangan dan pengorbanan serta doa untukku selama ini,
8. Teman-teman seperjuangan Pendidikan Geografi angkatan 2017, Ahmad Willy Kurnia, Aldi Hendra Wiguna, Dimas Syamsi Pratama, Fadjar M.Z, Musoib Ahmad, Rizki Karunia, S.Pd., Rizky Setiawan. atas kebersamaan, bantuan dan kerjasamanya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sebagaimana mestinya.
9. Teman dan sahabat, Andina Fahriya, S.Stat., Della Triandini, S.Pd., Dessy Febriyanti, S.Pd., Ledy Aprisa Ningrum S.Pd., Ratri Rahma Cahyani S.Pd., Syela Septania, yang telah memberikan bantuan dalam proses penulisan skripsi hingga selesai,
10. Almamater kebanggaan Universitas Lampung.

Terima kasih kepada seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu-satu atas segala bentuk bantuan yang berikan kepada penulis selama menjadi mahasiswa. Akhirnya, harapan besar dari penulis skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak khususnya bagi pembaca. Aamiin

Bandar Lampung, 18 Agustus 2022

Penulis

Andi Kurniawan

DAFTAR ISI

I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Kegunaan Penelitian.....	7
E. Ruang Lingkup Penelitian	7
II. TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Pemetaan.....	8
B. Pola Persebaran.....	12
C. Wisata Kuliner Khas Kota Bandar Lampung	14
D. Penelitian Yang Relevan	21
E. Kerangka Pikir	24
III. METODE PENELITIAN	25
A. Metode Penelitian.....	25
B. Tempat dan Waktu	25
C. Populasi	27
D. Objek Penelitian	27
E. Variabel Penelitian dan Definisi Operasioal Variabel.....	28
F. Teknik Pengumpulan Data.....	29

G. Teknik Analisis Data.....	31
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	34
B. Hasil Penelitian.....	43
C. Pembahasan Hasil Penelitian.....	45
V. PENUTUP	62
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	70

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1	Data Restoran di Kota Bandar Lampung Tahun 2017-2021.....	4
TABEL 2.1	Jenis Wisata Kuliner Berdasarkan Restoran.....	17
TABEL 2.2	Penelitian Yang Relevan.....	21
TABEL 3.1	Jumlah Restoran Kuliner Khas di Kota Bandar Lampung.....	27
...		
TABEL 3.2	Tabel Definisi Operasional Variabel.....	29
TABEL 4.1	Tabel Kondisi Iklim di Kota Bandar Lampung.....	37
TABEL 4.2	Tabel Jumlah Penduduk di Kota Bandar Lampung.....	38
TABEL 4.3	Tabel Pertumbuhan Penduduk di Kota Bandar Lampung.....	39
TABEL 4.4	Tabel Kepadatan Penduduk di Kota Bandar Lampung.....	40
TABEL 4.5	Tabel Komposisi Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin.....	41
TABEL 4.6	Tabel Komposisi Penduduk Berdasarkan Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kota Bandar Lampung.....	42
TABEL 4.7	Tabel Titik & Jarak Tetangga Terdekat.....	47
TABEL 4.8	Tabel Jarak Wisata Kuliner.....	49
TABEL 4.9	Tabel Pengukur Aksesibilitas.....	50
TABEL 4.10	Tabel Aksesibilitas Lokasi Wisata Kuliner.....	51

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2.1	Gambar Seruit.....	18
GAMBAR 2.2	Gambar Gulai Taboh.....	18
GAMBAR 2.3	Gambar Sambal Halipu.....	19
GAMBAR 2.4	Gambar Sop Tuhuk.....	19
GAMBAR 2.5	Gambar Pindang Khas Lampung.....	20
GAMBAR 2.6	Bagan Kerangka Pikir.....	24
GAMBAR 3.1	Peta Administrasi Kota Bandar Lampung Tahun 202.....	26
GAMBAR 4.1	Peta Wilayah Perbatasan Kota Bandar Lampung Tahun 2020.....	34
GAMBAR 4.2	Peta Pola Persebaran Wisata Kuliner Khas Lampung di Kota Bandar Lampung Tahun 2022.....	44
GAMBAR 4.3	Peta Analisis Tetangga Terdekat Wisata Kuliner Khas Lampung di Kota Bandar Lampung 2022.....	46
GAMBAR 4.4	Lahan Parkir Restoran Pindang Meranjat Mak War, Dr. Harun 1.....	52
GAMBAR 4.5	Restoran Dapoer Tatu	55
GAMBAR 4.6	Area Parkir Restoran Warung Kham.....	56
GAMBAR 4.7	Papan Penanda lokasi Restoran Pindang Uwo Pramuka.....	60

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Menurut Suryadana (2009); Rismiyanto dan Danangdjojo (2015:50) wisata kuliner dapat didefinisikan sebagai wisata yang menyediakan berbagai fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner yang terpadu untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang dibangun untuk rekreasi, relaksasi, pendidikan dan kesehatan. Seperti halnya di kota-kota lainnya, wisata kuliner khas juga menjadi salah satu aktivitas pariwisata yang menyuguhkan rekreasi, relaksasi, pendidikan, dan kesehatan di Kota Bandar Lampung.

Kota Bandar Lampung sendiri merupakan ibukota dari Provinsi Lampung. Secara geografis, Kota Bandar Lampung terletak pada $5^{\circ}20'$ sampai dengan $5^{\circ}30'$ lintang selatan dan $105^{\circ}28'$ sampai dengan $105^{\circ}37'$ bujur timur. Ibukota Provinsi Lampung ini berada di Teluk Lampung yang terletak di ujung selatan Pulau Sumatera. Kota Bandar Lampung memiliki luas wilayah $197,22 \text{ km}^2$ yang terdiri dari 20 kecamatan dan 126 kelurahan.

Secara administratif Kota Bandar Lampung berbatasan di sebelah utara dengan Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan. Sebelah selatan berbatasan dengan Teluk Lampung. Sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Gedong Tataan dan Padang Cermin, Kabupaten Pesawaran. Sebelah timur dengan Kecamatan Tanjung Bintang, Kabupaten Lampung Selatan.

Kota Bandar Lampung terletak di wilayah yang strategis karena merupakan daerah transit kegiatan perekonomian antar pulau Sumatera dan pulau Jawa, sehingga menguntungkan bagi pertumbuhan dan pengembangan Kota Bandar Lampung sebagai pusat perdagangan, industri dan pariwisata (BPS Kota Bandar Lampung, 2020). Wilayah yang strategis itulah yang memungkinkan wisata kuliner dapat menjadi salah satu sektor pariwisata yang menguntungkan di Kota Bandar Lampung.

Berdasarkan Undang-Undang No. 10 Tahun 2009 Pasal 14 Ayat 1 tentang kepariwisataan disebutkan bahwa jasa makanan dan minuman merupakan salah satu usaha pariwisata. Menjamurnya wisata kuliner di Kota Bandar Lampung harus turut diperhitungkan karena dapat menambah Pendapatan Asli Daerah (PAD). Dengan keberadaan wisata kuliner yang tersebar di Kota Bandar Lampung, dirasa penting untuk melakukan pemetaan terhadap pola persebaran wisata kuliner Kota Bandar Lampung.

Hal ini sejalan dengan yang dikemukakan oleh Citra dan Sarmita (2019:86) bahwa pemanfaatan peta saat ini kian semakin berkembang seiring dengan perkembangan pemetaan digital dan beberapa bidang kajian yang memerlukan peta sebagai informasi penting dalam pengambilan keputusan seperti untuk analisis spasial, inventarisasi sumber daya alam, perencanaan pembangunan, bidang kebencanaan dan masih banyak bidang kajian lain yang juga memanfaatkan peta sebagai informasi utama.

Pemanfaatan peta guna mendapatkan informasi mengenai pola persebaran wisata kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung diharapkan dapat menjadi sebuah informasi penting bagi Pemerintah Daerah Kota Bandar Lampung untuk melakukan perencanaan pembangunan yang berkaitan dengan wisata kuliner di Kota Bandar Lampung serta bisa juga dimanfaatkan secara umum oleh wisatawan untuk mendapatkan informasi mengenai keberadaan lokasi wisata kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung.

Pemanfaatan peta wisata kuliner juga dapat berguna sebagai sarana promosi kebudayaan suatu daerah. Hal ini sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Lubbe (2003:91) yang menjelaskan bahwa peranan dalam pemetaan wisata kuliner yaitu sebagai alat atau sarana yang dapat digunakan merepresentasikan sumber daya maupun kebudayaan di suatu tempat

Sedangkan, Gardjito (2015:2) menjelaskan bahwa kuliner khas atau makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi masyarakat di daerah tertentu, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat, dan hasilnya berupa produk yang cita rasa, bentuk, dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu.

Berdasarkan teori-teori tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa kuliner khas Lampung merupakan olahan kuliner yang berasal dari Daerah Lampung, dan memiliki bentuk, cita rasa serta menjadi ciri khas dari Masyarakat Lampung. Kuliner Khas Lampung sendiri identik dengan olahan ikannya. Hal ini dipengaruhi oleh kondisi geografis wilayah Lampung yang merupakan daerah pesisir yang berbatasan dengan Selat Sunda di bagian Selatan, Laut Jawa di bagian Timur, serta sebelah barat dengan Samudera Hindia.

Kondisi geografis inilah yang menyebabkan kebanyakan kuliner khas Lampung merupakan olahan ikan, seperti Seruit, Gulai Taboh, Sate Tuhuk , Sop Tuhuk dan olahan ikan lainnya. Adapun kuliner khas Lampung yang tidak berbahan dasar ikan antara lain seperti Sambal Halipu, Sekubal, Umbu, Engkak, serta aneka olahan kuliner lainnya yang menciri kan Daerah Lampung.

Namun pada kenyataannya, kondisi geografis Kota Bandar Lampung yang terletak di provinsi penghubung antar pulau, menyebabkan wisata kuliner di Kota Bandar Lampung banyak dipenuhi oleh kuliner-kuliner dari luar Lampung seperti kuliner

dari Jawa, Sumatera Selatan, Sumatera Barat, dan masih banyak lainnya sehingga wisata kuliner di Kota Bandar Lampung dirasa kurang merepresentasikan daerah Lampung. Hal ini yang menyebabkan kuliner khas Lampung tidak sepopuler kuliner-kuliner dari daerah-daerah lain yang menjadi representasi dari daerah tersebut, seperti yang digambarkan pada tabel dibawah ini :

Tabel 1.1 Data Restoran di Kota Bandar Lampung Tahun 2017-2021

NO	Tahun	Jumlah Restoran di Kota Bandar Lampung	Jumlah Restoran Khas Lampung di Kota Bandar Lampung	Nama Restoran Khas Lampung di Kota Bandar Lampung
1	2017	463	6	- Cikwo Resto & Cofee - Dapoer Tatu - Pindang Meranjat Riu Pramuka - Pindang Uwo Sumur Putri - Pindang Uwo Pramuka - Pindang Meranjat Riu Kedamaian
2	2018	488	6	- Cikwo Resto & Cofee - Dapoer Tatu - Pindang Meranjat Riu Pramuka - Pindang Uwo Sumur Putri - Pindang Uwo Pramuka - Pindang Meranjat Riu Kedamaian
3	2019	723	8	- Cikwo Resto & Cofee

				<ul style="list-style-type: none"> - Dapoer Tatu - Pindang Meranjat Riu Pramuka - Pindang Uwo Sumur Putri - Pindang Uwo Pramuka - Pindang Meranjat Riu Kedamaian - Pindang Sehat
4	2020	792	9	<ul style="list-style-type: none"> - Cikwo Resto & Cofee - Dapoer Tatu - Pindang Meranjat Riu Pramuka - Pindang Uwo Sumur Putri - Pindang Uwo Pramuka - Pindang Meranjat Riu Kedamaian - Pindang Sehat
5	2021	827	10	<ul style="list-style-type: none"> - Cikwo Resto & Cofee - Pindang Mak War - Dapoer Tatu - Pindang Meranjat Riu Pramuka - Pindang Uwo Sumur Putri - Pindang Uwo Pramuka - Pindang Meranjat Riu Kedamaian - Pindang Sehat - Sambal Seruit Buk Lin

(sumber : BPS Kota Bandar Lampung Tahun 2017-2021)

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa wisata kuliner khas Lampung hanya dapat ditemui di tempat wisata kuliner berupa restoran. Hal ini disebabkan karena terbatasnya keberadaan tempat wisata kuliner yang menjual kuliner khas Lampung. Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat pula tren wisata kuliner di Kota Bandar Lampung kian meningkat di setiap tahunnya.

Hal ini di dasari oleh jumlah restoran di Kota Bandar Lampung yang turut meningkat pula di setiap tahunnya. Namun, restoran yang menyajikan kuliner khas Lampung tidak mengalami peningkatan yang signifikan. Kondisi seperti ini lah yang membuat para wisatawan kesulitan untuk mendapatkan informasi mengenai keberadaan kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung.

Berdasarkan masalah diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul : “Pemetaan Pola Persebaran Wisata Kuliner Khas Lampung Di Kota Bandar Lampung Tahun 2022”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimanakah pola persebaran wisata kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pola persebaran wisata kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung

D. Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan penelitian ini adalah:

1. Kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai bahan informasi umum untuk mengetahui pola persebaran wisata kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung.
2. Dapat menjadi informasi tambahan sebagai acuan bagi Pemerintah Daerah Kota Bandar Lampung guna mengembangkan sektor pariwisata kuliner di Kota Bandar Lampung.
3. Sebagai bahan referensi atau rujukan untuk penelitian yang selanjutnya.
4. Sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar sarjana di Program Studi Geografi Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Fakultas Ilmu Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Adapun ruang lingkup penelitian ini adalah:

1. Ruang lingkup objek penelitian adalah tempat-tempat wisata kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung.
2. Ruang lingkup tempat penelitian adalah Kota Bandar Lampung.
3. Ruang lingkup tahun penelitian adalah tahun 2021.
4. Ruang lingkup ilmu dalam penelitian ini adalah Kartografi dan Geografi Pariwisata.

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Pemetaan

1. Pengertian Pemetaan

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2013) pengertian pemetaan secara harfiah adalah suatu proses, cara, perbuatan membuat peta, kegiatan pemotretan yang dilakukan melalui udara dimana dalam kegiatan tersebut bertujuan meningkatkan hasil pencitraan yang baik tentang suatu daerah. Pemetaan sendiri diambil dari kata dasar “peta” yang menurut Juhaidi (2009:3) yaitu pengecilan permukaan bumi atau benda angkasa yang digambar pada bidang datar dengan menggunakan ukuran, simbol, dan generalisasi penyederhanaan.

Dapat disimpulkan bahwa pemetaan ialah sebuah proses pemotretan atau penggambaran muka bumi pada sebuah bidang datar menggunakan ukuran, simbol, dan generalisasi penyederhanaan guna mendapatkan informasi mengenai suatu daerah. Dalam kaitannya dengan penelitian ini, proses pemetaan digunakan untuk mendapatkan informasi mengenai lokasi wisata kuliner khas di Kota Bandar Lampung.

2. Fungsi Peta

Fungsi peta secara umum menurut Hayati (2007:140) ialah :

1. Dapat memperlihatkan lokasi, posisi, arah, konsep jarak, hubungan, luas, bentuk, dan informasi lain sehubungan dengan statistik, ekonomi, lingkungan alam, berbagai gejala di muka bumiseperti gerakan air dan angin, dan sebagainya.

2. Dapat memperagakan, menerangkan, membandingkan, atau analisis persebaran secara keruangan.
3. Dengan menyatakan fakta-fakta tertentu berkenaan dengan hubungan manusia dengan tempat tinggal dan lingkungannya.

Sedangkan fungsi peta dalam penelitian seperti yang dijelaskan oleh Sinaga (1995:7) memiliki fungsi sebagai berikut :

- a. Alat Bantu sebelum melakukan survei untuk mendapatkan gambaran tentang daerah / wilayah yang akan diteliti.
- b. Sebagai alat yang digunakan selama penelitian, misalnya memasukan data yang ditemukan di lapangan.
- c. Sebagai alat untuk melaporkan hasil penelitian.

Dapat disimpulkan bahwa fungsi peta adalah sebagai sarana informasi berbentuk gambaran rupa bumi yang dapat digunakan sebagai bahan informasi dalam membantu suatu pekerjaan maupun penelitian. Dalam kaitannya dengan penelitian ini, fungsi peta yang merupakan sumber informasi berbentuk gambaran bumi merupakan tujuan yang selaras dengan kegunaan penelitian ini yaitu sebagai bahan informasi mengenai lokasi wisata kuliner khas di Kota Bandar Lampung baik digunakan untuk masyarakat umum maupun untuk pemerintah daerah.

3. Komponen Peta

Komponen pada peta menurut Pramono, (1987:7-11) diantaranya adalah :

1. Judul, Judul peta memuat informasi sesuai dengan isi peta. Judul dapat diletakan di mana saja asal mudah dibaca dan tidak mengganggu informasi yang disajikan dalam peta. Kendati demikian, umumnya judul peta diletakan dibagian tengah atas peta.
2. Skala, Skala adalah perbandingan jarak antara objek di dalam peta dan jarak sebenarnya di lapangan. Skala perlu dicantumkan agar pengguna peta dapat

membayangkan luas wilayah atau jarak sebenarnya di permukaan bumi. Ada 3 bentuk penyajian skala pada peta, yaitu skala numerik, skala garis, dan skala verbal.

3. Legenda, Legenda adalah keterangan tentang simbol-simbol yang tercantum di dalam peta. Legenda perlu dipahami dengan baik oleh pembaca peta, sehingga informasi yang diperoleh dari peta bisa tepat. Tidak ada aturan baku mengenai penempatan kolom legenda karena pada umumnya legenda ditempatkan di bagian kiri atau kanan bawah peta pada bagian yang kosong.
4. Inset, Inset peta digunakan untuk memperjelas posisi suatu wilayah yang ada di peta utama. Pada umumnya inset terletak di pojok bagian dalam peta dan digambarkan dengan peta kecil
5. Petunjuk arah (orientasi), adalah pedoman arah pada peta yang berfungsi untuk membantu pengguna peta memahami arah ketika membaca peta. Simbol arah mata angin dapat diletakan di mana saja asalkan tidak mengganggu informasi lain yang terdapat dalam peta.
6. Jaring-jaring (grid), adalah perpotongan garis-garis yang sejajar dengan dua garis proyeksi pada interval sama
7. Sumber peta, Sumber peta berisi keterangan tentang sumber data yang digunakan dalam peta. Sumber peta berfungsi memmmberi kepastian bahwa informasi yang disajikan dalam peta akurat.
8. Pembuat peta, orang yang membuat peta (kartografer)
9. Tahun pembuatan peta, .Tahun ini perlu dicantumkan untuk meyakinkan pengguna bahwa data yang dimuat dalam peta masih dapat digunakan. Hal ini dikarenakan beberapa jenis peta tertentu seperti peta tematik, sifat datanya dapat berubah dari tahun ke tahun.
10. Sistem proyeksi, adalah cara memindahkan sistem paralel (garis lintang) dan meridian (garis bujur) berbentuk bola (Globe) ke bidang datar (peta). Hasil pemindahan dari globe ke bidang datar ini akan menjadi peta.

Dapat disimpulkan bahwa komponen pada peta diantaranya adalah judul, skala, legenda, inset, petunjuk arah (orientasi), jaring-jaring (grid), sumber peta, pembuat peta, waktu pembuatan peta, sistem proyeksi. Dalam kaitannya dengan penelitian ini, komponen peta merupakan bagian pada peta yang berguna untuk mempermudah pembaca untuk mendapatkan informasi yang tercantum pada peta hasil penelitian ini nantinya.

4. Peranan Peta Lokasi Wisata Kuliner

Peranan peta lokasi, menurut Farida dkk., (2019:11) antara lain adalah untuk menunjukkan posisi atau lokasi relatif yang hubungannya dengan lokasi asli di permukaan bumi, mampu memperlihatkan ukuran, mampu menyajikan dan memperlihatkan bentuk, mengumpulkan dan menyeleksi data dari suatu daerah dan menyajikan diatas peta dengan simbolisasi.

Adapun tujuan pembuatan peta antara lain untuk komunikasi ruang, media menyimpan informasi, membantu pekerjaan, membantu dalam desain, dan analisis data spasial. Sedangkan peranan pemetaan wisata kuliner menurut Lubbe (2003:91) adalah sebagai alat atau sarana yang dapat digunakan oleh masyarakat setempat dan pemandu wisatawan untuk memasarkan dan merepresentasikan produk, tempat, dan masyarakat di suatu daerah.

Dapat disimpulkan bahwa peta lokasi merupakan peta yang digunakan menunjukkan tempat perniagaan yang berfungsi sebagai penunjuk posisi yang mampu memperlihatkan ukuran, mampu menyajikan dan memperlihatkan bentuk, mengumpulkan dan menyeleksi data dari suatu daerah dan menyajikan diatas peta dengan simbolisasi. Dalam penelitian ini, peranan peta lokasi wisata kuliner adalah sebagai sarana yang dapat digunakan untuk mempromosikan Daerah Lampung dalam bentuk wisata kuliner.

B. Pola Persebaran

Pola (*pattern*) merupakan kekhasan distribusi gejala tertentu di dalam ruang atau wilayah. Pola keruangan ditunjukkan dengan mengamati gejala berdasarkan kenampakan *point features*, *line features*, dan *areal features*. Pola keruangan titik adalah kekhasan distribusi titik-titik (mencerminkan gejala geografi tertentu) dalam ruang yang diamati. (Yunus, 2007 : 52-53).

Menurut Hadisumarno (1978);Yolanda dkk (2019:219) pola (*pattern*) persebaran dapat ditentukan seragam (*uniform*), acak (*random*), mengelompok (*clustered*) dan lain sebagainya dapat diberi ukuran yang bersifat kuantitatif. Menurut Campbell (2010:355), pengertian dari pola-pola tersebut adalah sebagai berikut :

1. Pola distribusi bergerombol atau berkelompok (*clumped*), yaitu pola yang mengelompok dalam satu lingkungan.
2. Pola distribusi seragam (*uniform*), atau berjarak sama.
3. Pola distribusi acak (*random*), penjarakan yang tidak bisa diprediksi, posisi suatu objek tidak bergantung pada objek lainnya.

Yolanda dkk., (2019:219) mengemukakan bahwa dalam studi geografi, lokasi merupakan variabel yang dapat mengungkapkan berbagai hal tentang gejala yang kita pelajari. Sehingga lokasi suatu benda atau suatu gejala dalam ruang dapat memberikan kejelasan pada benda atau gejala geografi yang bersangkutan secara jauh lebih lagi. Dengan cara demikian maka perbandingan anatara pola persebaran dapat dilakukan dengan baik, bukan saja dari segi waktu tetapi juga dapat segi ruang (*space*). Pendekatan ini disebut analisis tetangga terdekat. Analisis seperti ini memerlukan data tentang jarak antara satu obyek dengan obyek tetangganya yang terdekat.

Cara untuk menentukan pola persebaran suatu objek secara kuantitatif ditentukan dengan menggunakan rumus dari Bintarto (1978: 75-76) yaitu Analisis Tetangga Terdekat (ATT) atau "*Nearest Neighbour Analys*". Analisis seperti ini memerlukan data tentang jarak antara satu obyek dengan obyek tetangganya yang terdekat. Dalam menggunakan Analisis Tetangga Terdekat harus diperhatikan beberapa langkah sebagai berikut:

- Menentukan batas wilayah yang akan diselidiki
- Merubah pola persebaran obyek menjadi titik/poin
- Memberi nomor urut bagi tiap titik untuk mempermudah analisis
- Mengukur jarak terdekat pada garis lurus antara satu titik dengan titik tetangga terdekatnya dan catat ukuran jarak tersebut
- Menghitung besar parameter tetangga terdekat atau T dengan formula:

$$T = \frac{ju}{jh}$$

Keterangan :

T = Indeks penyebaran tetangga terdekat

ju = Jarak rata-rata yang diukur antara satu titik dengan titik tetangganya yang terdekat

jh = Jarak rata-rata yang diperoleh andai kata semua titik mempunyai pola random, dimana jh diperoleh dengan persamaan:

$$jh = \frac{1}{2\sqrt{P}}$$

Keterangan:

P = Kepadatan titik dalam tiap kilometer persegi yaitu jumlah titik (N) dibagi luas wilayah.

Setelah melakukan perhitungan maka didapatkan nilai indeks (T), selanjutnya nilai T diinterpretasikan dengan *Continum Nearest Neighbour Analysis* yang berkisar antara 0 sampai 2,15. Jika $T = I$, pola persebarannya dikatakan mengelompok. Jika $T = II$, pola persebarannya dikatakan acak. Bila $T = III$, pola persebarannya dikatakan seragam. Kategori Indeks Persebaran (T):

I = Nilai T dari 0 – 0,7 adalah pola mengelompok atau bergerombol (*Cluster Pattern*).

II = Nilai T dari 0,8 – 1,4 adalah pola acak atau tersebar tidak merata (*Random Pattern*).

III = Nilai T dari 1,5 – 2,15 adalah pola seragam atau tersebar merata (*Uniform /Dispersed Pattern*).

C. Wisata Kuliner Khas Kota Bandar Lampung

1. Pengertian Wisata Kuliner

Wisata Kuliner diambil dari dua kata yaitu wisata dan kuliner. Wisata sendiri diambil dari kata pariwisata yang menurut Marpaung (2002:13) memiliki arti perpindahan sementara yang dilakukan manusia dengan tujuan keluar dari pekerjaan-pekerjaan rutin, keluar dari tempat kediamannya. Pengertian kuliner sendiri menurut Adela (2019:40). adalah sebagai sesuatu yang berhubungan dengan, atau tersambung dengan, memasak atau dapur.

Sedangkan menurut Suryadana (2009); Rismiyanto dan Danangdjojo (2015:50), wisata kuliner dapat didefinisikan sebagai wisata yang menyediakan berbagai fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner yang terpadu untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang dibangun untuk rekreasi, relaksasi, pendidikan dan kesehatan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner adalah aktivitas perjalanan yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan terutama dalam hal panganan.

2. Pengertian Kuliner Khas

Menurut Gardjito (2015:2) kuliner khas atau makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi masyarakat di daerah tertentu, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat, dan hasilnya berupa produk yang cita rasa, bentuk, dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu.

Dalam penelitian ini, yang dimaksud dengan kuliner khas Kota Bandar Lampung adalah suatu produk pangan yang autentik serta menjadi ciri khas Kota Bandar Lampung bahkan Daerah Lampung secara umum, sehingga dapat mengembangkan wisata kuliner lokal sekaligus mempromosikan wisata kuliner khas Kota Bandar Lampung kepada wisatawan. Hal ini sejalan dengan apa yang dikemukakan oleh Suriani (2009:17) bahwa salah satu langkah yang harus dilakukan untuk mengembangkan wisata kuliner lokal adalah dengan adanya keautentikan atau keaslian dari produk wisata kuliner yang tidak terdapat di tempat lain.

3. Tempat Wisata Kuliner (Restoran)

Wirangga, dkk (2016:241) menyatakan bahwa Restoran atau rumah makan adalah istilah umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan tersebut serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Restoran sendiri menurut Marsum (2000) ; Permasari dan Nainggolan (2012:6) adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua konsumennya berupa makanan maupun minuman. Selanjutnya kembali dijelaskan oleh Marsum Marsum (2000) ; Permasari dan Nainggolan (2012:6) mengklasifikasi restoran atas 7 tipe restoran, yaitu:

1. *Ala Carte Restaurant* adalah restoran yang telah mendapat ijin penuh untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi. Di mana konsumen bebas memilih sendiri makanan yang mereka kehendaki.
2. *Table D'Hote Restaurant* adalah restoran yang khusus menu hidangan yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup), dan tertentu dan harga yang telah ditentukan pula.
3. *Cafeteria* atau *Cafe'* adalah restoran kecil yang mengutamakan penjualan kue, roti isi, kopi dan teh. Pilihan makanan terbatas dan tidak menjual minuman beralkohol.
4. *In Tavern* adalah restoran dengan harga yang relatif cukup terjangkau yang dikelola oleh perorangan di tepi kota. Suasana dibuat sangat dekat dan ramah dengan konsumennya serta menyediakan hidangan yang lezat.
5. *Snack Bar* atau *Milk Bar* adalah restoran dengan tempat yang tidak terlalu luas yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanannya yang cepat di mana konsumen mengumpulkan makanan mereka di atas baki yang diambil dari atas kounter kemudian membawanya sendiri ke meja makan. Konsumen bebas memilih makanan yang disukai, di sini lebih dikenal dengan nama restoran cepat saji (fast food). Makanan yang tersedia umumnya hamburger, roti isi, kentang, ayam goreng, nasi dan mie.
6. *Specialty Restaurant* adalah restoran yang suasana dekorasi dan seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan atau temanya. Restoran-restoran semacam ini menyediakan makanan khas Eropa, China, India, Jepang dan sebagainya. Pelayanan sedikit banyak mengacu pada tata cara pelayanan negara asal makanan tersebut.
7. *Family Type Restaurant* adalah restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman dengan harga yang relatif murah dan terjangkau. Terutama disediakan untuk tamu-tamu keluarga maupun rombongan.

Dari penjelasan tersebut, dapat disimpulkan bahwa tempat wisata kuliner atau disebut dengan restoran, merupakan tempat yang secara komersil menjual makanan dan minuman dan memiliki berbagai tipe sesuai dengan cara penjualan, jenis makanan, harga, serta suasana dekorasi yang ditampilkan pada pelanggan.

4. Wisata Kuliner Khas Lampung di Kota Bandar Lampung

Wisata kuliner dapat dibedakan berdasarkan sajian apa yang disajikan oleh restoran. Berdasarkan jenis-jenis restoran yang telah diklasifikasikan oleh Marsum (2000) ; Permanasari dan Nainggolan (2012:6), wisata kuliner khas di Kota Bandar Lampung dapat dibedakan berdasarkan jenis restorannya seperti yang tertera pada tabel berikut ini :

Tabel 2.1 Jenis Wisata Kuliner Berdasarkan Restoran

Contoh Kuliner Khas di Kota Bandar Lampung	Restoran yang menyediakan
Seruit	<i>In Tavern</i>
Seruit, Pindang Khas Lampung, Gulai Taboh, Sop Tuhuk, Sambal Halipu	<i>Famiy Type Restaurant</i>

Pada tabel tersebut, diketahui terdapat dua jenis kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung berdasarkan jenis resrtoran yang menyediakannya, yaitu restoran bertipe *in tavern* dan restoran bertipe *family type restaurant*. Untuk restoran bertipe *in tavern* dapat ditemui di Restoran Warung Kham yang menyajikan menu seruit sebagai salah satu menu restorannya.

Sedangkan untuk restoran bertipe *family type restaurant*, dapat di temui di Restoran Cikwo Resto & Cofee, Dapoer Tatu, Pindang Meranjat Riu, Pindang Uwo Pramuka, Pindang Uwo Sumur Putri, Sambal Seruit Buk Lin, Pindang Meranjat Riu Kedamaian, Pindang Sehat, dan Pindang Meranjat Mak War yang menyajikan lebih

banyak lagi varian menu kuliner khas Lampung seperti Seruit, Pindang Khas Lampung, Gulai Taboh, Sop Tuhuk, serta Sambal Halipu

Berdasarkan data diatas, dapat diketahui bahwa terdapat lima jenis Kuliner Khas Lampung dalam penelitian ini, lima jenis kuliner khas tersebut antara lain :

1. Seruit



Gambar 2.1 Gambar Seruit

Seruit adalah makanan khas daerah Lampung, Indonesia, yaitu masakan ikan yang digoreng atau dibakar dicampur sambal terasi, tempoyak atau mangga. Untuk melengkapi sajian ini, biasanya dimakan bersama nasi dan lalapan. Nama seruit berasal dari kata 'nyeruit' yang artinya dilakukan bersama-sama. Hal ini menggambarkan masyarakat Lampung yang memiliki nilai kebersamaan tinggi.

2. Gulai Taboh



Gambar 2.2 Gambar Gulai Taboh

Gulai taboh merupakan olahan ikan yang dimasak bersama santan. Gulai taboh merupakan kuliner khas Pesisir Barat yang artinya gulai santan. Gulai tersebut biasanya berisi ikan laut dan khattak atau kacang-kacangan seperti kacang panjang, kacang merah, rebung, dan kentang. Sementara bahan utama ikan biasa menggunakan ikan tuna dan ikan tongkol.

3. Sambal Halipu



Gambar 2.3 Gambar Sambal Halipu

Sambal Halipu adalah kuliner tradisional dari daerah barat Provinsi Lampung berupa olahan keong sawah yang diolah dengan berbagai macam bumbu hingga menjadi olahan sambal.

4. Sop Tuhuk



Gambar 2.4 Gambar Sop Tuhuk

Sop Tuhuk merupakan kuliner khas dari daerah Pesisir Barat yang berupa sup dengan Ikan Tuhuk (Blue Marlin) sebagai bahan utamanya. Ikan Tuhuk sendiri merupakan jenis ikan yang cukup akrab untuk menjadi olahan kuliner di daerah Pesisir Barat.

5. Pindang Khas Lampung



Gambar 2.5 Gambar Pindang Khas Lampung

Pindang bagi Masyarakat Lampung dapat ditafsirkan sebagai sejenis sup atau masakan berkuah yang berbahan dasar ikan, dengan cita rasa kuah yang kaya akan rempah. Ikan yang menjadi bahan dasar pindang khas Lampung umumnya termasuk ikan air tawar seperti Patin, Gabus, Baung, dan Bawal.

Penggunaan jenis bahan utama berupa ikan tawar itu lah yang menjadi salah satu pembeda antara pindang khas Lampung dengan olahan pindang dari daerah-daerah lainnya di Indonesia. Selain dari bahan utamanya, perbedaan lainnya dapat dilihat dari tampilan warna kuah pindangnya yang berwarna agak merah kecoklatan serta cita rasa pedas, asam, gurih yang terasa mirip seperti kuah Tom Yam khas Thailand.

D. Penelitian Yang Relevan

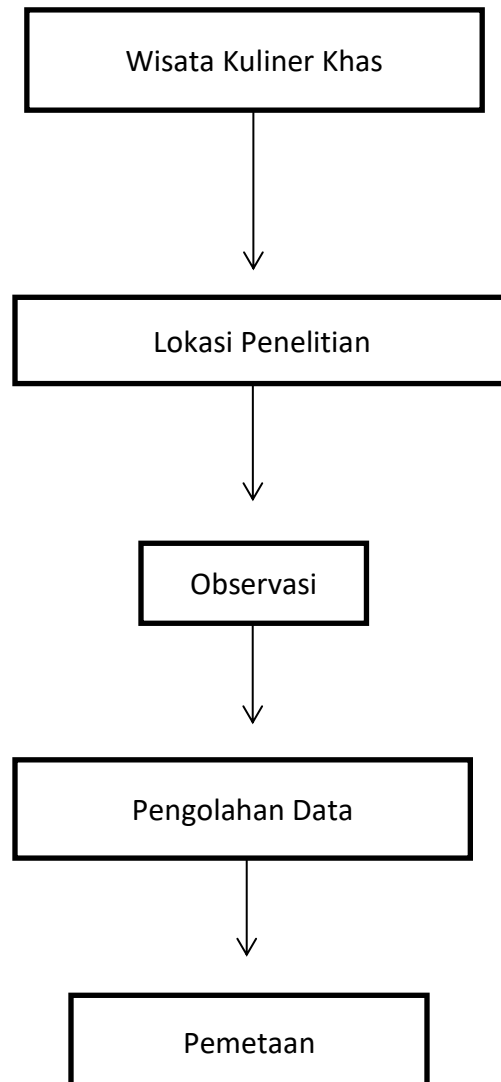
Tabel 2.2 Penelitian Yang Relevan

No	Nama Peneliti	Tahun	Judul	Hasil Penelitian
1	I Wayan Yoga Wirangga, I Nyoman Piarsa, I Ketut Adi Purnawan	2016	Aplikasi Sistem Informasi Geografis Untuk Pemetaan Letak Suatu Rumah Makan Di Wilayah Denpasar	Aplikasi Sistem Informasi Geografis Untuk Pemetaan Letak Suatu Rumah Makan di Wilayah Denpasar ini dapat mengatasi beberapa keterbatasan dari peta manual dalam melakukan pencarian rumah makan dengan menggunakan peta yang bersifat dinamis, memiliki kemampuan <i>update</i> data yang cepat dan mudah. Kelebihan-kelebihan tersebut pada akhirnya mampu memberikan nilai tambah selain bagi pemilik rumah makan untuk mempromosikan rumah makannya, juga akan memberikan nilai lebih terutama di sisi ekonomis bagi para wisatawan yang datang ke Bali atau juga masyarakat Bali sendiri untuk menentukan tempat wisata kuliner yang ingin dikunjungi di wilayah Denpasar.
2	Metasari Kartika	2018	Pemetaan Ekonomi Kreatif Subsektor Kuliner di Kota Pontianak	Ekonomi kreatif subsektor kuliner di Kota Pontianak memiliki potensi untuk dikembangkan sehingga dapat memberikan kontribusi bagi perekonomian daerah. Hal ini dikarenakan: (1) Kota Pontianak yang tergolong kawasan perkotaan dan sebagai ibukota Propinsi Kalimantan Barat memiliki daya tarik wisata kuliner khususnya bagi penduduk Kalimantan Barat, (2) Masih banyak kuliner lokal yang dapat dikreasikan dan dibuat dengan sentuhan tradisional maupun modern untuk disajikan, (3) Mudah nya menjadi pelaku usaha di subsektor kuliner dimana tidak ada syarat usia dan latar belakang pendidikan dikarenakan keberhasilan subsektor kuliner ini lebih ditentukan oleh kreatifitas rasa dan penyajian. Selanjutnya kreatifitas subsektor kuliner di Kota Pontianak sudah selayaknya semakin kreatif dengan memenuhi kategori kreatifitas dalam subsektor ini yaitu melibatkan juru masak terlatih, menyediakan menu baru khususnya berbahan dasar khas daerah yang selanjutnya dapat diolah sehingga menciptakan cita

				<p>rasa baru , memanfaatkan akses media sosial yang saat ini mudah dijangkau dan digunakan untuk memasarkan usahanya serta memberikan pengalaman kuliner bagi para konsumennya.</p>
3	Rismiyanto, E. & Danangdjojo, T	2015	Dampak Wisata Kuliner Oleh-oleh Khas Yogyakarta terhadap Perekonomian Masyarakat.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dampak wisata kuliner oleh-oleh khas yogyakarta positif terhadap Perekonomian masyarakat. 2. Berdasarkan uji statistik beda dua rata-rata terbukti secara berarti atau signifikan bahwa wisata kuliner oleh-oleh khas yogyakarta berdampak positif terhadap perekonomian (pendapatan) masyarakat karena Z hitung $(-3,17) < Z$ tabel $(-1,64)$ sehingga H_0 ditolak atau H_a diterima.
4	Yustisia Kristiana, Michael Thomas Suryadi, Samuel Riyandi Sunarya	2018	Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang	<p>Pariwisata khususnya dalam bidang wisata kuliner saat ini menjadi suatu daya tarik tersendiri dan pesat perkembangannya.</p> <p>Kota Tangerang merupakan kota dengan potensi wisata kuliner yang besar. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya penyedia kuliner di kota ini yang menjual kuliner khas Kota Tangerang. Oleh karena itu, referensi sangat dibutuhkan untuk membantu para wisatawan dalam melakukan kegiatan wisatanya dan juga untuk mempromosikan wisata kuliner di Kota Tangerang. Selain itu, pengelolaan wisata kuliner di Kota Tangerang masih sangat diperlukan mengingat terdapat beberapa ancaman dan kekurangan yang dimiliki dalam pengembangan wisata kuliner di Kota Tangerang.</p>
5	Mad Saeroji dan Deria Adi Wijaya	2017	Pemetaan Wisata Kuliner Khas Kota Surakarta.	<p>Potensi kuliner khas Kota Surakarta yang tersebar di seputaran kota sungguh beragam dan menarik seperti misalnya di Kecamatan Banjarsari memiliki dua belas tempat wisata kuliner khas Kota Surakarta, yaitu: Gudeg Ceker Bu Kasno, Gudeg Ayu Gajah Mada, Tengkleng Kambing Bu Joko Dlidir, Nasi Liwet Bu Wongso Lemu, Timlo Maestro, Sate Buntel Tambak Segaran, Sate Buntel Mbok Galak, Pecel Ndeso Restoran Pecel Solo, Pecel Ndeso Shelter Manahan, Selat Solo Vien's, Wedang Dongo Keprabon, dan Intip Solo di</p>

				<p>Pusat Oleh-oleh Intip Pringgading Solo.</p> <p>Selanjutnya Kecamatan Serengan memiliki tujuh tempat destinasi wisata kuliner, antara lain: Bestik Harjo, Tengkleng Kambing Bu Edi Pasar Klewer, Selat Solo Mbak Lies, Selat Solo Restoran Kusuma Sari, Serabi Notosuman Nyonya Lidia dan Nyonya Handayani, dan Pusat Oleh-oleh Intip Singosaren.</p> <p>Berikutnya Kecamatan Jebres memiliki tujuh tempat tujuan wisata kuliner seperti: Tengkleng Kambing Kecamatan Laweyan memiliki enam tempat tujuan wisata kuliner yaitu Gudeg Ceker Restoran Adem Ayam, Gudeg Ceker.</p> <p>Sedangkan Melihat beragamnya potensi yang dimiliki oleh Kota Surakarta berpeluang besar untuk dikembangkan sebagai kota destinasi wisata kuliner sehingga mampu menarik minat wisatawan berkunjung di Kota Surakarta.</p>
--	--	--	--	--

E. Kerangka Pikir



Gambar 2.6 Bagan Kerangka Pikir

III. METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Menurut Darmadi (2013:153) metode penelitian adalah suatu cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan kegunaan tertentu. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Menurut Sugiyono (2009:21) metode deskriptif adalah metode yang digunakan untuk menggambarkan dan menganalisis suatu hasil penelitian tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan yang lebih luas. Pendekatan yang digunakan dalam metode deskriptif pada penelitian ini adalah pendekatan kualitatif.

Menurut Chariri (2009:11) pemilihan model penelitian kualitatif sangat tergantung pada sudut pandang yang digunakan peneliti dan tujuan penelitian. Menurut Sugiyono (2017:21-22) Metode penelitian kualitatif adalah penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi objek alamiah, dimana peneliti merupakan instrumen kunci. Jadi dapat disimpulkan bahwa metode deskriptif kualitatif dalam penelitian ini digunakan agar peneliti dapat berperan aktif dalam proses penelitian ini guna mendapatkan hasil penelitian yang lebih mendalam.

B. Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilaksanakan di Kota Bandar Lampung pada tahun 2022. Berikut peta administrasi lokasi penelitiannya :



Gambar 3.1 Peta Administrasi Kota Bandar Lampung Tahun 2021

C. Populasi

Populasi menurut Sugiyono Sugiyono (2013:115) adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari objek/subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi pada penelitian ini adalah restoran sebagai tempat wisata kuliner khas di Kota Bandar Lampung. Berikut jumlah tempat wisata kuliner khas di Kota Bandar Lampung :

Tabel 3.1 Jumlah Restoran Kuliner Khas di Kota Bandar Lampung

Nama Restoran	Jenis Restoran	Kuliner Khas yang disediakan	Alamat
Cikwo Resto & Cofee	<i>Family Type Restaurant</i>	Seruit, Gulai Taboh, Sambal Halipu, Sop Tuhuk, Pindang Khas Lampung	Jl. Kimaja(Kimaja Icon), Sepang Jaya, Labuhan Ratu, Kota Bandar Lampung
Warung Kham	<i>In Tavern</i>	Seruit	Jl. Sumpah Pemuda Kecamatan No.1, Perumnas Way Halim, Way Halim, Kota Bandar Lampung
Pindang Meranjat Riu	<i>Family Type Restaurant</i>	Pindang Khas Lampung	Jl. Pramuka, Rajabasa, Kec. Rajabasa, Kota Bandar Lampung
Pindang Uwo Pramuka	<i>Family Type Restaurant</i>	Pindang Khas Lampung	Jl. Pramuka, Rajabasa, Kec. Rajabasa, Kota Bandar Lampung
Pindang Uwo Sumur Putri	<i>Family Type Restaurant</i>	Pindang Khas Lampung	Jl. Saleh Raja Kusuma Yudha, Sumur Putri, Kec. Teluk Betung Utara, Kota Bandar Lampung
Sambal Seruit Buk Lin	<i>Family Type Restaurant</i>	Pindang Khas Lampung	Jl. Ir. H. Juanda No.8, Pahoman, Enggal, Kota Bandar Lampung
Pindang Meranjat Riu Kedamaian	<i>Family Type Restaurant</i>	Pindang Khas Lampung	Jl. P. Antasari, Tj. Baru, Kec. Kedamaian, Kota Bandar Lampung
Pindang Sehat	<i>Family Type Restaurant</i>	Pindang Khas Lampung	Jl. Ryacudu No.7, Harapan Jaya, Kec. Sukarame, Kota Bandar Lampung

Dapoer Tatu	<i>Family Type Restaurant</i>	Seruit	Jl. Putri Balau No.24, Kedamaian, Kota Bandar Lampung
Pindang Meranjat Mak War, Dr. Harun 1	<i>Family Type Restaurant</i>	Seruit, Pindang Khas Lampung	Jl. Dr. Harun 1 No.21, Kota Baru, Kec. Tj. Karang Tim., Kota Bandar Lampung

D. Objek Penelitian

Umar (2013:81) menjelaskan bahwa objek penelitian menjelaskan tentang apa dan atau siapa yang menjadi objek penelitian, juga dimana dan kapan penelitian dilakukan, bisa juga ditambahkan dengan hal-hal lain jika dianggap perlu. Objek penelitian pada penelitian ini adalah restoran yang menyediakan kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung.

E. Variabel Penelitian dan Definisi Operasioal Variabel

1. Variabel Penelitian

Menurut Sugiyono (2012:60) variabel penelitian adalah sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh seorang peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi mengenai hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya. Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah pola persebaran wisata kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung sesuai dengan pola persebaran yang dikemukakan oleh Bintarto dan Surastopo Hadisumarno (1978); Yolanda dkk (2019:219) yang mengemukakan bahwa pola (pattern) persebaran dapat ditentukan seragam (*uniform*), acak (*random*), mengelompok (*clustered*)

2. Definisi Operasional Variabel

Tabel 3.2 Tabel Definisi Operasional Variabel

Konsep Variabel	Dimensi	Indikator
Pola Persebaran	Pola distribusi bergerombol atau berkelompok (<i>clumped</i>)	Nilai T dari 0 – 0,7
	Pola distribusi seragam (<i>uniform</i>)	Nilai T dari 1,5 – 2,15
	Pola distribusi acak (<i>random</i>)	Nilai T dari 0,8 – 1,4

F. Teknik Pengumpulan Data

Menurut Suharsimi Arikunto (2010:265) instrumen pengumpulan data adalah alat bantu yang di pilih dan digunakan oleh peneliti dalam kegiatannya mengumpulkan agar kegiatan tersebut menjadi sistematis dan dipermudah olehnya. Dalam penelitian ini data yang ingin dikumpulkan adalah data keberadaan restoran yang menyediakan kuliner khas di Kota Bandar Lampung, yang nantinya data itu akan diolah untuk diketahui pola persebarannya dengan tujuan untuk membuat peta pola persebaran wisata kuliner khas di Kota Bandar Lampung sebagai bahan informasi untuk Pemerintah Daerah Kota Bandar Lampung maupun masyarakat umum. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1. Observasi

Teknik pengumpulan data berupa observasi adalah teknik pengumpulan data yang utama dalam pelaksanaan penelitian. Hal ini disebabkan karena dalam proses pengumpulan data, baik data berupa keberadaan wisata kuliner khas Lampung di

Kota Bandar Lampung hingga untuk mencari data berupa pola persebaran wisata kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung didapatkan melalui observasi langsung ke lapangan.

2. Dokumentasi

Teknik pengumpulan data berupa dokumentasi digunakan untuk menyimpan data-data penting yang telah diambil saat melakukan observasi langsung ke lapangan. Selain untuk menyimpan data, teknik pengumpulan data berupa dokumentasi juga diperlukan sebagai informasi tambahan dari penelitian ini yang disajikan berupa gambar guna menambah informasi bagi pembaca.

3. Studi Pustaka

Teknik pengumpulan data berupa studi pustaka digunakan dalam melakukan analisa terhadap data yang telah diperoleh. Studi-studi pustaka yang terkait dengan penelitian ini akan dijadikan referensi dalam proses analisis maupun pengumpulan data sekunder sebagai teori penguat.

4. Wawancara

Teknik pengumpulan data berupa wawancara digunakan untuk mendapatkan informasi tambahan dari para nara sumber terkait sebagai informasi tambahan mengenai objek penelitian dalam hal ini yaitu tempat wisata kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung.

G. Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2010:335) yang dimaksud dengan teknik analisis data adalah proses mencari data, menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesis, menyusun ke dalam pola memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain. Setelah semua data terkumpul, selanjutnya data tersebut akan dianalisis yang kemudian menjadi data yang konkret. Pengolahan data dari penelitian ini dilakukan dengan cara sebagai berikut:

a. Teknik Pengolahan Data

Untuk mengelola dalam penulisan penelitian ini dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi untuk mengambil data primer di lapangan berupa keberadaan restoran yang menyediakan kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung serta pengumpulan data tambahan melalui wawancara untuk mendapatkan informasi berupa deskripsi mengenai restoran terkait yang menjadi objek penelitian.
2. Pengumpulan data lainnya berupa peta administrasi Kota Bandar Lampung yang akan dijadikan peta dasar untuk kemudahan akan diproses menggunakan aplikasi *Arc.GIS I* dalam proses pembuatan peta pola persebaran wisata kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung Tahun 2022.
3. *Global Position System (GPS)* digunakan untuk menentukan titik koordinat restoran di Kota Bandar Lampung. Dalam menentukan lokasi absolut

objek penelitian yaitu titik koordinat dari keberadaan restoran-restoran terkait yang menjadi objek penelitian pada penelitian ini, digunakan Aplikasi *GPS Essentials* sebagai alat untuk menentukan titik-titik koordinat dari objek penelitian sehingga nantinya bisa dianalisis pola persebarannya.

b. Teknik Analisis Data

Data yang diperoleh dijadikan input data pembuatan peta persebaran wisata kuliner di Kota Bandar Lampung dengan software *Arc.GIS*. Data yang dibutuhkan yaitu koordinat lokasi objek wisata. Koordinat lokasi diperoleh dari penentuan titik menggunakan *Global Position System (GPS)*. Setelah data telah berbentuk peta, kemudian akan dianalisis pola persebarannya berdasarkan Teknik Analisis Tetangga Terdekat (ATT).

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Terdapat 10 lokasi wisata kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung yaitu di Restoran Cikwo Resto & Cofee, Warung Kham, Pindang Meranjat Riu Pramuka, Sambal Seruit Buk Lin, Pindang Meranjat Riu Kedamaian, Pindang Sehat, Dapoer Tatu, dan Pindang Meranjat Mak War, Pindang Uwo Pramuka dan Pindang Uwo Sumur Putri.

Berdasarkan hasil pengumpulan data berupa lokasi absolut restoran yang dianalisis dengan menggunakan Teknik Analisis Tetangga Terdekat, didapatkan nilai $T = 0.84$ yang diartikan bahwa pola persebaran kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung memiliki pola persebaran Tersebar Tidak Merata atau Acak (*Random Pattern*),

B. Saran

Berdasarkan dari kesimpulan pada penelitian ini maka dapat diberikan saran sebagai berikut.

1. Bagi Pemerintah Kota Bandar Lampung untuk mempromosikan kuliner khas Lampung sebagai sarana promosi budaya setempat.
2. Bagi calon pelaku usaha kuliner, untuk mempertimbangkan untuk membuka usaha wisata kuliner khas Lampung, dikarenakan masih sedikitnya kompetitor dan pola persebarannya masih berkelompok di beberapa kawasan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adela, L. 2020. *Taman Wisata Kuliner Pontianak*. Fakultas Teknik: Universitas Tanjungpura.
- Afifuddin, B. A. S., & Saebani, B. A. (2009). *Metodologi penelitian kualitatif*. Bandung: Pustaka Setia.
- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Bandar Lampung. 2018. *Kota Bandar Lampung Dalam Angka 2018*. CV Jayawijaya.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Bandar Lampung. 2019. *Kota Bandar Lampung Dalam Angka 2019*. CV Jayawijaya.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Bandar Lampung. 2020. *Kota Bandar Lampung Dalam Angka 2020*. CV Jayawijaya.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Bandar Lampung. 2021. *Kota Bandar Lampung Dalam Angka 2021*. CV Jayawijaya.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Bandar Lampung. 2022. *Kota Bandar Lampung Dalam Angka 2022*. CV Jayawijaya.
- Chariri, A. (2009, July). *Landasan filsafat dan metode penelitian kualitatif*. In Workshop Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif, Laboratorium

Pengembangan Akuntansi (LPA), Fakultas Ekonomi Universitas Diponegoro Semarang (Vol. 31).

Dra. Ni Wayan Giri Adnyani, M.Sc., CHE. 2019. *Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner*. Kementerian Pariwisata Republik Indonesia Tahun Anggaran 2019.

Farida, A. *Pembuatan Peta Foto Udara Kelurahan Wates*. Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat. Program Studi Teknik Geomatika. Universitas Gajah Mada.

Gunawan, N., & Kartika, C. 2018. *Pengaruh kualitas pelayanan dan lokasi terhadap kepuasan pelanggan pada rolag cafe diponegoro surabaya*. *jmm17*, 5(01).

Hapsari, V. R., Usman, U., & Ayustia, R. (2021). *Pengembangan Objek Wisata Alam Sebagai Daerah Tujuan Wisata Di Daerah Perbatasan*. Program Studi Kewirausahaan, Institut Shanti Buana.

Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. 2019. *Makanan Tradisional Indonesia Seri 1: Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat* (Vol. 1). UGM PRESS.

Hayati, R. (2007). *Aplikasi Peta Tematik Untuk Pariwisata (Kasus Aplikasi Peta Lokasi Dan Waktu Tempuh Bagi Pelaku Jasa Wisata Di Kompleks Candi Gedong Songo Kabupaten Semarang)*. Jurnal Geografi: Media Informasi Pengembangan dan Profesi Kegeografian, 4(2).

Hidayat, A., Muslihudin, M., & Utami, I. T. (2017). *Sistem Pendukung Keputusan Menentukan Lokasi Cafe Baru Suncafe Sebagai Destinasi Wisata Kuliner Di Kabupaten Pringsewu Menggunakan Metode Simple Additive Weighting (SAW)*. Jurnal TAM (Technology Acceptance Model), 6, 71-79.

- I Putu Ananda Citra dan I Made Sarmita. 2019. *Pemetaan Potensi Wisata Untuk Pengembangan Desa Wisata Muntigunung Di Desa Tianyar Barat*. Jurusan Geografi: Universitas Pendidikan Ganesha.
- Jayadinata, J. T. 1999. *Tata Guna Tanah Dalam Perencanaan Pedesaan. Perkotaan dan Wilayah, Edisi Ketiga, ITB, Bandung*.
- Juhadi, J. 2009. *Fungsi Dan Aplikasi Peta Rupabumi Untuk Pembelajaran Di Sekolah*. Jurusan Geografi FIS: Universitas Negeri Malang
- Kartika, M. 2018. *Pemetaan Ekonomi Kreatif Subsektor Kuliner di Kota Pontianak*. *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Kewirausahaan*, 7(1), 58-71.
- Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. R. 2018. *Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang*. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(1).
- Kusuma, W. A. 2018. *Sistem Informasi Geografis Pemetaan Lokasi Bird Contest Kota Malang Berbasis Android*. Fakultas Teknik: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Lubbe, B. 2003. *Tourism Management in Southern Africa*. Pearson Education, South Africa.
- Mad Saeroji dan DeriaAdi Wijaya. 2017. *Pemetaan Wisata Kuliner Khas Kota Surakarta*. Fakultas Ilmu Budaya: Universitas Sebelas Maret.
- Marpaung, Happy. 2002. *Pengetahuan Kepariwisataaan*. Alfabeta. Bandung.

Nazir. 2013. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia.

Permanasari, N., & Nainggolan, B. M. 2012. *Analyzing The Service Quality Of Chicken-Story At Several Outlets*. STEIN eRepository, 7(2).

Pramono, H. 1987. *Peta dan Perlengkapannya*. Cakrawala Pendidikan N0.2 Volume VI.

Rini, M. S., & Hadi, B. S. 2013. *Penyusunan Neraca Perubahan Penggunaan Lahan Di Kecamatan Umbulharjo Kota Yogyakarta Berbantuan Teknik Penginderaan Jauh Dan Sistem Informasi Geografis*. Geo Media: Majalah Ilmiah dan Informasi Kegeografian, 11(2)

Rismiyanto, E., & Danangdjojo, T. 2015. *Dampak Wisata Kuliner Oleh-oleh Khas Yogyakarta terhadap Perekonomian Masyarakat*. Fakultas Ekonomi: Universitas Proklamasi 45.

Riyanto, Yatim. 2010. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Surabaya: SIC

Sarwono, J. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Sinaga, Maruli. 1995. *Pengetahuan Peta*. Yogyakarta : Fakultas Geografi Universitas Gajah Mada.

Sugiyono. 2010. *Statistika untuk Penelitian*. Alfabeta, Bandung.

Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta, Bandung.

- Sugiyono.2014. *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Alfabeta, Bandung
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Alfabeta, Bandung.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta, Bandung.
- Sumaatmadja, Nursid. 1988. *Metodologi pengajaran Geografi*. Jakarta : Bumi
- Suriani, Ni Made. 2009. *Seni Kuliner Bali sebagai Salah Satu Daya Tarik Wisata Studi Kasus di Warung Babi Guling Ibu Oka di Kelurahan Ubud, Gianyar, Bali*. Program Studi Magister S2 Kajian Pariwisata. (Tesis). Denpasar: Universitas Udayana.
- Suryadana, Liga. 2009. Perkembangan Industri Makanan. *Prosiding seminar Sehari CREPS 2009*. Bandung: 14 Oktober 2009.
- Tika, Mohammad Pabundu.2005.*Metode Penelitian Geografi*. PT. Bumi Aksara .Jakarta.
- Umar, Husein. 2013. *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. Jakarta : Rajawali Pers.
- Widoyoko, Eko Putro. 2014. *Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Wirangga, I. W. Y., Piarsa, I. N., & Purnawan, I. K. A. 2016. *Aplikasi Sistem Informasi Geografis Untuk Pemetaan Letak Suatu Rumah Makan Di Wilayah Denpasar*. Jurnal Ilmiah Merpati (Menara Penelitian Akademika Teknologi Informasi).

Yunus, H. S. (2007). *Subject Matter dan Metode Penelitian Geografi Permukiman Kota*. Yogyakarta: Fakultas Geografi Universitas Gadjah Mada.

Zhang, J. 2015. *The Foods of Worlds : Mapping and Comparing Contemporary Gastrodiplomacy Campaigns*. *International Journal of Communication* 9, (2015).