



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

Kuliner Kota Tangerang Selatan dapat dijadikan sebagai obyek dalam perencanaan wisata kuliner. Perencanaan ini bertujuan untuk mengidentifikasi sumberdaya wisata kuliner, mengetahui profil wisatawan, mengetahui persepsi dan motivasi wisatawan, mengetahui karakteristik, persepsi dan kesiapan pelaku usaha serta pengelola, dan merancang program wisata kuliner. Metode yang digunakan yaitu observasi, wawancara, studi literatur, dan penyebaran kuesioner *online*. Analisis yang digunakan yaitu kualitatif dan kuantitatif. Sumberdaya wisata kuliner di Kota Tangerang Selatan terdiri dari 40 jenis kuliner, dibagi menjadi empat kategori diantaranya tradisional, modern, favorit, dan oleh-oleh. Sebagian besar profil wisatawan berjenis kelamin perempuan, belum menikah, berprofesi sebagai mahasiswa, dan berdomisili di Tangerang Selatan. Sebagian besar wisatawan menyukai kuliner Gado-Gado Betawi, *Toast*, Mie Ayam LL, dan Bagelen, suka mengunjungi *street food* saat akhir pekan. Wisatawan, pelaku usaha dan, pengelola setuju adanya perencanaan paket wisata kuliner. Program wisata yang dirancang berupa paket wisata kuliner *Culinary Explore(a)ctions* dan Hayu Kite Mangan, serta poster dan video promosi.

**Kata Kunci:** Kuliner, Paket Wisata Kuliner, Tangerang Selatan



| **Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

## ABSTRACT

*Culinary South Tangerang City is an object in planning culinary tourism. This plan aims to identify culinary tourism resources, determine tourist profiles, determine tourist perceptions and motivations, determine characteristics, perceptions, and readiness of business actors and managers, and design culinary tourism programs. The methods used are observation, interviews, literature studies, and the distribution of online questionnaires. The analysis used is qualitative and quantitative. Culinary tourism resources in South Tangerang City consist of 40 types of culinary, divided into four categories traditional, modern, favorite, and souvenirs. Most of the tourist profiles are female, unmarried, working as students, and domiciled in South Tangerang. Most tourists like Gado-Gado Betawi culinary, *Toast*, Mie Ayam LL, and Bagelen, like to visit street food on weekends. Tourists, businesspeople, and managers agree on planning a culinary tour package. Tourists, businesspeople, and managers agree on planning a culinary tour package. The tourism program is designed in the form of culinary tour packages Culinary Explore(a)ctions and Hayu Kite Mangan, as well as posters and promotional video.*

**Key Words:** Culinary, Culinary Tour Packages, South Tangerang

## ABSTRAK