

PROPOSAL PENELITIAN
HIBAH INTERNAL TAHUN AKADEMIK
GANJIL 2024 - 2025

Skema Kegiatan* : Penelitian Pengembangan Kompetensi Dosen/PPKD
Program Studi : Manajemen Kuliner

Waktu Penelitian sampai akhir Pelaporan Penelitian	Persiapan Penelitian 1. Penentuan topik dan tujuan penelitian (Minggu 1) 2. Studi literatur (Minggu 1) 3. Penyusunan proposal penelitian (Minggu 1) Pengumpulan Data • Penyusunan instrumen penelitian (kuisisioner, wawancara, dll.) (Minggu 2) • Uji coba instrumen (Minggu 2) • Pengumpulan data (wawancara, observasi, dll.) (Minggu 3 - 4) Analisis Data • Pengolahan dan analisis data (Minggu 5) • Interpretasi hasil analisis (Minggu 6) Penyusunan Laporan • Penulisan draft laporan (Minggu 7) • Revisi laporan (Minggu 8) • Penulisan laporan akhir (Minggu 8) Publikasi • Publikasi laporan penelitian (jurnal) (Minggu 9)
Lokasi Kegiatan Penelitian	Kabupaten Lingga, Kota Batam
Detail Isi Proposal Penelitian (minimal 500 kata yang berisi) I. <i>Pendahuluan</i> II. <i>Tinjauan Pustaka</i> III. <i>Metode Penelitian</i> IV. <i>Daftar Pustaka</i>	I. <i>Pendahuluan</i> Indonesia terdiri dari berbagai suku bangsa, berbagai adat dan budaya. Keberagaman tersebut salah satunya memiliki keunggulan dalam keanekaragaman kuliner tradisionalnya yang tak kalah menarik. Selain itu juga memiliki cita rasa unik untuk memperkaya pengalaman wisatawan dalam berwisata kuliner (Afriani et al., 2022). Karakter kuliner tradisional di suatu daerah mencerminkan karakter masyarakatnya. Meskipun kita masih bisa menemukan makanan tertentu tanpa harus datang jauh-jauh, namun tetaplah berbeda rasanya bila bisa berkunjung langsung di tempat asalnya. Seluruh sumber daya yang ada di suatu destinasi, daya tarik, jenis makanan dan minuman yang disediakan, serta pengalaman kuliner di suatu destinasi berpotensi untuk mempertahankan keseluruhan pengalaman wisatawan selama berkunjung ke suatu tempat (Putra, 2021). Daya tarik wisata kuliner di Kepulauan Riau mempunyai suatu daya tarik tersendiri yang menjadi keunikan dan berbeda dengan wilayah atau tempat lain di Indonesia. Lingga

sebagai Bunda Tanah Melayu yang dulunya merupakan bekas Kerajaan Riau-Lingga di bawah pemerintahan Sultan Mahmud Riayat Syah tentunya memiliki keunikan tersendiri. Makanan khas Daik Lingga pada umumnya berbahan dasar hasil laut seperti ikan dan kerang. Kesegaran dan kelezatan hasil laut yang dimiliki seperti hadiah dari leluhur yang tak pernah habis. Banyak wisatawan yang tidak tahu tentang berbagai makanan tradisional dari hasil laut salah satunya Gonggong, hewan laut yang memiliki ukuran besar dan bulat menjadi primadona ketikan mengunjungi Kepulauan Riau.

Wisata gastronomi bagi beberapa kalangan disalah artikan dengan wisata kuliner dimana wisata kuliner mempunyai ruang lingkup yang sempit (Nyoman & Sutaguna, 2022). Gastronomi merupakan bagian yang tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari dan gastronomi tidak hanya fokus pada makanan dan minuman mengenai cara memasaknya, tetapi termasuk didalamnya yaitu memilih bahan baku, cara mencicipi, menghadirkan masakan dan mempelajarinya, mencari pengalaman dalam mengonsumsi masakan tersebut serta mengetahui nilai gizi yang terkandung dalam makanan dan minuman tersebut yang berkaitan dengan etika dan etiket, serta mengetahui filosofi, sejarah, tradisi dan sosialnya (Sinthiya et al., 2021). Potensi wisata gastronomi sudah mulai dikembangkan di berbagai daerah tujuan wisata yang menarik untuk dikunjungi. Hadirnya kekayaan kuliner yang terdapat pada suatu kota memiliki daya tarik tersendiri bagi sejumlah wisatawan. Cita rasa yang lezat serta penyajian yang menarik membuat kekhasan pada suatu tempat dimana kuliner tersebut berasal (Agriansya et al., 2021).

II. Tinjauan Pustaka

Penjelasan yang lebih singkat menyebutkan gastronomi sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan dan minuman. Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa studi (ilmu) gastronomi yang terdapat mengenai budaya dan sejarah yang terkandung didalamnya yang menjadikan identitas budaya suatu daerah (Hasnah et al., 2021). Mengkaji ilmu mengenai gastronomi terkandung di dalamnya mengenai hal-hal tentang sejarah pula budaya yang membuat sebuah identitas budaya bagi suatu daerah. Pada umumnya gastronomi terdapat 4 penekanan terdiri dari: a. Sejarah: berkenaan dengan riwayat bahan dan suatu cara, sejarah tetap tersebut tetap dipertahankanb. Budaya: yaitu faktor-faktor pengaruh masyarakat daerah setempat

	mengkonsumsi suatu makanan. c. Geografis: yaitu berkaitan dengan faktor lingkungan. d. Metode masak: yaitu berkenaan dengan bagaimana proses umum dari cara memasak. (Risqienna et al., 2023). <i>III. Metode Penelitian</i> Penelitian ini akan menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pengumpulan data dalam studi difokuskan pada menemukan sifat dari peristiwa tertentu yang sedang dipelajari. Penelitian deskriptif kualitatif adalah data murni yang diturunkan dalam kode yang dihasilkan dari data selama penelitian. Seperti penelitian kualitatif lainnya pendekatan studi deskriptif kualitatif umumnya ditandai dengan pengumpulan data secara simultan dan analisis (Pakasi et al., 2023). Analisis data menggunakan deskriptif kualitatif yaitu analisis tidak dilakukan dengan perhitungan statistika. Metode kualitatif lebih menekankan pada pengamatan fenomena dan lebih meneliti ke substansi makna dari fenomena tersebut. Analisis dan ketajaman penelitian kualitatif sangat terpengaruh pada kekuatan kata dan kalimat yang digunakan (Hadiati & Surbakti, 2021). <i>IV. Daftar Pustaka</i> Afriani, M., Rini, R. O. P., & Gunawan, A. A. (2022). Analisis Gastronomi Makanan Tradisional Melayu Mie Lendir sebagai Daya Tarik Wisata Batam. <i>Tourism Scientific Journal</i>, 8(1), 1–11. https://doi.org/10.32659/tsj.v8i1.220 Agriansya, V., Saputra, D., Christiawan, O., & Nugroho, S. P. (2021). Analisis makanan tradisional gudeg sebagai daya tarik wisata kuliner di yogyakarta. 1(1), 14–25. http://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle/article/view/4671 Hadiati, M. S., & Surbakti, M. M. S. (2021). Terites, Kuliner Ekstrim Khas Karo Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner. <i>Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata</i>, 3(1), 21–34. https://doi.org/10.31334/jd.v3i1.1802 Hasnah, V. A., Nugroho, S. P., Wisata, A., & Kuliner, W. (2021). <i>Gastronomi Makanan Yogyakarta</i>. 1(1), 141–154. file:///C:/Users/USER/Downloads/4674-15369-1-PB.pdf Nyoman, I., & Sutaguna, T. (2022). Gastronomi Hidangan
--	--

	Pesan Tlengis Sebagai Daya Tarik Wisata di Desa Werdi Bhuwana Bali. <i>Economic and Business Management International Journal (EABMIJ)</i>, 4(03), 271–277. https://doi.org/10.556442/eabmij.v4i03 Pakasi, D. A., Lemy, D. M., Pramezwary, A., & Juliana, J. (2023). Potensi Makan Bajamba Sebagai Wisata Gastronomi Kampung Budaya Nagari Jawi-Jawi Sumatera Barat. <i>Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya</i>, 14(1), 30–36. https://doi.org/10.31294/khi.v14i1.13991 Putra, A. N. (2021). LITERATURE REVIEW OF FOOD TOURISM, CULINARY TOURISM AND GASTRONOMY TOURISM. <i>Journal of Innovation Research and Knowledge</i>, 1(4), 6. Risqienna, N. A., Khofifah, A. N., & Nabilah, L. A. (2023). Perkembangan Varian Surabi Makanan Lokal Khas Bandung Yang Menjadi Daya Tarik Budaya. <i>Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya</i>, 14(1), 50–57. https://doi.org/10.31294/khi.v14i1.14776 Sinthiya, K., Ningsih, C., & Turgarini, D. (2021). Potensi Jawadah Takir Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Di Desa Panjalu Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis. <i>Jurnal Industri Pariwisata</i>, 4(1), 32–50. https://doi.org/10.36441/pariwisata.v4i1.415
Tujuan Penelitian	Untuk mengembangkan makanan tradisional atau daerah termasuk makanan melayu khas Kepulauan Riau secara global
Biaya Penelitian**	3.000.000

Batam, 27 Oktober 2024

Mengetahui:
Kaprodi

Ketua Peneliti

Rosie Oktavia PR., MM.Par
NIDN : 1007109204

Rosie Oktavia PR., MM.Par
NIDN : 1007109204

Menyetujui:
Kepala Puslitabmas

Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si
NIDN : 1005067004

PROPOSAL PENELITIAN
HIBAH INTERNAL TAHUN AKADEMIK
GANJIL 2024 - 2025

Skema Kegiatan* : Penelitian Pengembangan Kompetensi Dosen/PPKD
Program Studi : Manajemen Kuliner

Judul Peneliti	Studi Gastronomi: Eksplorasi Makanan Tradisional Melayu Gonggong sebagai Daya Tarik Wisata di Kabupaten Lingga
Nama Ketua Peneliti NIDN:	Rosie Oktavia Puspita Rini, SE., MM.Par NIDN : 1007109204
Nama Anggota Peneliti 1 NIDN:	Miratia Afriani, S.ST., MH NIDN: 1018129201
Nama Anggota Peneliti 2 NIM :	Agung Arif Gunawan, MM.,Par NIDN: 1006117903
Nama Mahasiswa NIM :	Wikel Argy Rolito NIM : 2020030001 Irvan Saputra Batubara NIM : 2021030018 Yobel Ketaren NIM 2021030004
Waktu Penelitian sampai akhir Pelaporan Penelitian	Persiapan Penelitian 1. Penentuan topik dan tujuan penelitian (Minggu 1) 2. Studi literatur (Minggu 1) 3. Penyusunan proposal penelitian (Minggu 1) Pengumpulan Data • Penyusunan instrumen penelitian (kuisisioner, wawancara, dll.) (Minggu 2) • Uji coba instrumen (Minggu 2) • Pengumpulan data (wawancara, observasi, dll.) (Minggu 3 - 4) Analisis Data • Pengolahan dan analisis data (Minggu 5) • Interpretasi hasil analisis (Minggu 6) Penyusunan Laporan • Penulisan draft laporan (Minggu 7) • Revisi laporan (Minggu 8) • Penulisan laporan akhir (Minggu 8) Publikasi • Publikasi laporan penelitian (jurnal) (Minggu 9)
Lokasi Kegiatan Penelitian	Kabupaten Lingga, Kota Batam
Tujuan Penelitian	Untuk mengembangkan makanan tradisional atau daerah termasuk makanan melayu khas Kepulauan Riau secara global
Biaya Penelitan**	3.000.000

Batam, 27 Oktober 2024

Mengetahui:
Kaprodi

Ketua Peneliti

Rosie Oktavia PR., MM.Par
NIDN : 1007109204

Rosie Oktavia PR., MM.Par
NIDN : 1007109204

Menyetujui:
Kepala Puslitabmas

Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si
NIDN : 1005067004