



REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202004005, 29 Januari 2020

Pencipta

Nama : Levyda, Giyatmi, , dkk
Alamat : Universitas Sahid Jl. Prof. Dr. Soepomo, S.H. No. 84 Tebet , Jakarta, Dki Jakarta, 12870
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : Levyda, Giyatmi, , dkk
Alamat : Universitas Sahid Jl. Prof. Dr. Soepomo, S.H. No. 84 Tebet , Jakarta, 7, 12870
Kewarganegaraan : Indonesia
Jenis Ciptaan : Kompilasi Ciptaan / Data
Judul Ciptaan : KOMPILASI DATA TIPOLOGI WISATA KULINER DI PROVINSI BANGKA BELITUNG

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 30 Oktober 2019, di Pangkal Pinang

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama hidup Pencipta dan terus berlangsung selama 70 (tujuh puluh) tahun setelah Pencipta meninggal dunia, terhitung mulai tanggal 1 Januari tahun berikutnya.

Nomor pencatatan : 000177331

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.



a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.
NIP. 196611181994031001

LAMPIRAN PENCIPTA

No	Nama	Alamat
1	Levyda	Universitas Sahid Jl. Prof. Dr. Soepomo, S.H. No. 84 Tebet
2	Giyatmi	Universitas Sahid Jl. Prof. Dr. Soepomo, S.H. No. 84 Tebet
3	Kania Ratnasari	Universitas Sahid Jl. Prof. Dr. Soepomo, S.H. No. 84 Tebet

LAMPIRAN PEMEGANG

No	Nama	Alamat
1	Levyda	Universitas Sahid Jl. Prof. Dr. Soepomo, S.H. No. 84 Tebet
2	Giyatmi	Universitas Sahid Jl. Prof. Dr. Soepomo, S.H. No. 84 Tebet
3	Kania Ratnasari	Universitas Sahid Jl. Prof. Dr. Soepomo, S.H. No. 84 Tebet



KOMPILASI DATA TIPOLOGI WISATA KULINER DI PROVINSI BANGKA BELITUNG

Levyda, Giyatmi, Kania Ratnasari

Definisi tipologi wisata kuliner

Tipologi wisata kuliner adalah pengklasifikasian wisata kuliner. Wisata kuliner dapat diklasifikasikan berdasarkan fasilitas, aktivitas, even dan organisasi. Fasilitas adalah tempat wisatawan membeli atau mengonsumsi kuliner. Fasilitas wisata kuliner terdiri dari bangunan dan tanah atau tempat-tempat yang terintegrasi dalam rute wisata kuliner.

Kegunaan tipologi wisata kuliner

Untuk mengidentifikasi jenis-jenis wisata kuliner yang ada disuatu destinasi dan untuk menawarkannya pada wisatawan..

Langkah-langkah kompilasi data tipologi wisata kuliner

1. Membuat cek list tipologi wisata kuliner berdasarkan tipologi wisata kuliner yang dikembangkan oleh Smith & Xiao
2. Melakukan survey wisata kuliner
3. Mengkompilasi tipologi wisata kuliner

Tabel 1. Tipologi Wisata Kuliner

Facilities	Events	Activities	Organizations
Buildings/Structure - Food Processing-Facilities - Wineries - Breweries - Farmer's market - Foods store - Food related museum - Restaurants Land uses: - Farms - Orchards - Vineyard - Urban restaurants district Routes: - Wines routes - Food routes	Food and drink show - Cooking and equipment (cooking show) - Product launches Festivals: - Food festival - Wine festival - Harvest festival	Consumption: - Dining at restaurants - Picnic utilizing locally - ground product - Purchasing retail food/beverages - Pick your own operations/u-pick Touring - Wine regions - Agricultural regions - City food district Educational observation - Cooking school - Wine testing/education - Visiting wineries - Observing chef competition - Reading food beverages magazines and book	- Restaurant classification or certification system (e.g Michelin, Taste of Scotland: Food/wine classification system) - Associations (Slow Food)

Sumber: Smith and Xiao (2007)

Untuk mengidentifikasi tipologi wisata kuliner, digunakan cek list sebagai berikut.

Tabel 2. Cek List Wisata Kuliner

Tipologi Wisata Kuliner	Sub Tipologi Wisata Kuliner	Ada (√) /Tidak Ada (X)	Keterangan
(1)	(2)	(3)	(4)
Bangunan dan Fasilitas	Pabrik pengolahan makanan & minuman yang dapat dikunjungi wisatawan	√	Ada tapi belum dimanfaatkan, seperti pabrik pengolahan kemplang milik pak Mario (kemplang cap

			Teratai) dan milik pak Feri (Kritcu Bulan Bintang)
	Toko makanan & minuman yang dapat dikunjungi wisatawan	√	Otak-otak: 1. Ase Pangkal Pinang 2. Belinyu Martabak : 1. Acau Mie : 1. Mie Koba, Pangkal Pinang 2. Mie Ayam Fina, Pangkal Pinang 3. Mie Atep, Tanjung Pinang 4. Mie & Suto Belitung, Mak Jannah Kopi: 1. Tung Tau, Pangkal Pinang 2. Kong Dji, Belitung
	Pasar petani/nelayan	√	Pasar ikan ketapang di Pangkal Pinang
	Museum makanan & minuman		
Penggunaan tanah	Pertanian	√	
	Kebun buah-buahan	√	
	Restoran dipinggir kota	√	
Route	Wine routes		
	Food routes	√	
	Gourmet trails (pencicipi makanan)		
Pameran makanan & minuman	Pameran makanan & minuman daerah	√	
	Peluncuran produk baru		
	Pameran peralatan memasak		

Festival makanan	Food festivals	√	
	Wine festivals		
	Harvest festivals		
Touring	Wine regions		
	Agricultural regions		
	City food districts		
	Wine regions		
	Cooking schools		
Education/Observing	Wine tasting/education		
	Visiting wineries		
	Observing chef competition		
	Reading food, beverage magazines and books		

Tabel 3. Kompilasi Data Tipologi Wisata Kuliner

Tipologi sumberdaya wisata kuliner	Sub tipologi wisata kuliner	Tipologi sumberdaya wisata kuliner di Bangka Belitung
Bangunan & fasilitas	Pabrik pengolahan makanan & minuman yang dapat dikunjungi wisatawan	Ada potensi tapi belum dikembangkan contoh Air Mangkok
	Toko makanan	Ada, lihat daftar toko oleh-oleh
	Pasar petani/nelayan	TPI (Tempat Pelelangan Ikan)
	Museum makanan & minuman	Tidak ada
Penggunaan tanah	Pertanian	Ada
	Kebun buah-buahan	Ada, kebun jeruk kunci yang menjadi ciri Bangka Belitung di Bangka Botanical Garden
	Restoran dipinggir kota	Ada (lihat daftar restoran)
Route	Wine routes	Honey Route
	Food routes	Seafood Route, Spice Route
	Gourmet trails (pencicipi makanan)	Tidak ada
Consumption	Bersantap di restoran	Ada (lihat daftar restoran)
	Piknik memanfaatkan produk yang ditanam secara lokal	Piknik memanfaatkan hasil laut Babel

	Membeli makanan dan minuman eceran	Ada (lihat daftar toko oleh-oleh)
	Memasak /memetik/memanen sendiri	Memasak hasil pancing di laut
Touring	Wine regions	Tidak ada
	Agricultural regions	Bangka Botanical Garden; Agrowisata Lada Desa Badau; Agrowisata Kopi Belitung Kater; Kebun Jambu Hendro Nursary
	City food districts	
Education/Observation	Cooking schools	Ada, tapi untuk penduduk lokal dan belum dijual ke wisatawan
	Wine tasting/education	Tidak ada perkebunan yang menawarkan jasa
	Visiting wineries	Tidak ada perkebunan
	Observing chef competition	Ada
	Reading food, beverage magazines and books	Ada beberapa buku makanan khas Pangkal Pinang
Consumer show	Food and wine shows	Belum ada
	Cooking equipment, kitchen shows	Belum ada
	Product launches	Belum ada
Festival	Food festivals	Bangka Belitung Food Festival
	Wine festivals	Belum ada
	Harvest festivals	Belum ada
Restouran classification	Restauran classification	Belum ada
	Food/wine classification	Belum ada
	Association	Asosiasi restoran

Kesimpulan :

Model tipologi wisata kuliner telah diimplementasikan adalah makan di restoran lokal, belanja oleh-oleh, agrowisata. Pameran kuliner dilakukan oleh Gabungan Industri Pariwisata Indonesia (GIPI) dan BUMN tetapi belum dilakukan secara regular. Buku kuliner masih terbatas.