

ABSTRAK

Nama : Shieny Lovely, William Harjanto, Louis Hartanto
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Judul : “Kuliner Legendaris Perkedel Bondon Khas Kota Bandung”

Wisata merupakan kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara. Tidak sedikit masyarakat menyukai hal tersebut dan melakukannya pada saat hari libur bersama keluarga, teman dan kerabat mereka. Salah satu wisata yang sangat digemari oleh masyarakat adalah salah satunya wisata kuliner. Salah satu makanan yang akan dibahas pada makalah ini adalah Perkedel. Perkedel berasal dari kata Belanda “Frikadeller”, yang diambil dari menu makanan Eropa semacam daging giling yang dipadatkan lalu digoreng, lalu dimodifikasi oleh orang Indonesia menggunakan kentang yang dihaluskan. Di kota Bandung terdapat sebuah warung makan yang menjual perkedel sejak tahun 1980 dan hingga saat ini masih ramai pengunjung, warung makan tersebut bernama Perkedel Bondon. Perkedel Bondon merupakan salah satu kuliner malam legendaris di Kota Bandung dan hingga kini masih ramai dikunjungi oleh wisata kuliner. Seperti namanya, Perkedel Bondon menjual perkedel kentang sebagai menu andalannya. Uniknya Perkedel Bondon ini memiliki ciri khas yaitu diolah dan dijual pada malam hari, mulai pukul 23.00 WIB. Proses pembuatannya juga masih tradisional, yaitu digoreng menggunakan tungku arang, inilah yang membuat citarasa kuliner ini menjadi unik dan autentik. Perkedel Bondon ini menjadi tujuan masyarakat dan wisatawan yang ingin jajan saat tengah malam, karena perkedel ini biasanya dijadikan sebagai cemilan yang disantap dengan sambal terasi. Harganya yang murah menjadi daya tarik tambahan yang dicari oleh masyarakat. Tujuan penulisan makalah ini untuk mengulik sejarah berdirinya Perkedel Bondon serta proses pembuatan dari perkedel tersebut dan proses bisnis yang diterapkan oleh warung makan Perkedel Bondon.

Kata Kunci : Wisata, Wisata Kuliner, Perkedel, Perkedel Bondon, Legendaris

Abstract

Name : Shieny Lovely, William Harjanto, Louis Hartanto
Study Program : Hotel Business
Title : “Kuliner Legendaris Perkedel Bondon Khas Kota Bandung”

Tourism is a travel activity carried out by a person or group of people by visiting certain places for recreational purposes, personal development, or studying the uniqueness of the tourist attractions visited in a temporary period. Not a few people like this and do it on holidays with their family, friends, and relatives. One of the tours that is very popular with the community is culinary tourism. One of the foods that will be discussed in this paper is Perkedel. Perkedel comes from the Dutch word "Frikadeller", which was brought from the European food menu, a kind of ground beef which is compressed and then fried, then modified by Indonesians using mashed potatoes. In the city of Bandung there is a food stall selling Perkedel since 1980 and until now it is still full of visitors, the food stall is called Perkedel Bondon. Perkedel Bondon is one of the legendary night culinary delights in the city of Bandung and is still busy with culinary tours. As the name suggests, Perkedel Bondon sells Perkedel as its best-seller menu. The unique thing about Perkedel Bondon is that it is processed and sold at night, starting at 23.00 WIB. The process is also still traditional, which is fried using a charcoal stove, this is what makes this culinary flavor unique and authentic. Perkedel Bondon are a destination for people and tourists who want to snack at midnight, because these Perkedel are usually used as a snack that is eaten with chili paste. The cheap price is an additional attraction sought by the public. The purpose of writing this paper is to explore the history of the establishment of Perkedel Bondon and the process of making these perkedel and the business processes implemented by Perkedel Bondon.

Keyword : Tours, Culinary Tours, Perkedel, Perkedel Bondon , Legendary