



Contents lists available at [Journal IICET](#)
JPPi (Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia)
ISSN: 2502-8103 (Print) ISSN: 2477-8524 (Electronic)
Journal homepage: <https://jurnal.iicet.org/index.php/jppi>



Inventarisasi makanan tradisional dalam menunjang pengembangan wisata kuliner

Minta Harsana, Wika Rinawati, Afia Fauziah
Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

Article Info

Article history:

Received Jul 22nd, 2022
Revised Sep 10th, 2022
Accepted Oct 31st, 2022

Keyword:

Makanan tradisional
Jenis sajian makanan
Kabupaten sleman

ABSTRACT

Inventarisasi makanan tradisional di Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta di fokuskan pada makanan tradisional yang masih dapat ditemui di berbagai sentra kuliner di wilayah Kabupaten Sleman dan bertujuan untuk: Mengidentifikasi potensi makanan tradisional di Kabupaten Sleman dari jenis sajian. Penelitian ini menggunakan metode penietian deskriptif dengan analisis model Miles dan Hubermen. Dalam analisis tersebut terdapat beberapa tahap yaitu: data reduction, data display dan conclusions drawing/verification. Penelitian dilakukan dengan melakukan wawancara, observasi dan dokumentasi terhadap sample yang diperoleh secara snowball purposive sampling dari populasi dari penilitian ini yaitu seluruh pasar makanan tradisional dan sentra-sentra kuliner makanan tradisional yang addi Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. Hasil Penelitian ini: Identifikasi jenis sajian Makanan Tradisional di Kabupaten Sleman di kategorikan menjadi 5 jenis sajian. Yaitu (1) Hidangan Pokok, (2) Lauk paku, (3) Kudapan, (4) Minuman dan (5) Hidangan Sepinggan. Makanan tradisional yang terdata sebanyak 212 produk makanan tradisional dari 31 pasar tradisional yang ada di Kabupaten Sleman. Produk makanan tradisional yang terdata kemudian di kelompokkan ke dalam 5 jenis sajian makanan dengan sebaran: 12 hidangan pokok, 15 lauk paku, 152 kudapan dan 8 minuman dan 25 hidangan sepinggan.



© 2023 The Authors. Published by IICET.
This is an open access article under the CC BY-NC-SA license
(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0>)

Corresponding Author:

Harsana Minta,
Universitas Negeri Yogyakarta
Email: minta_harsana@uny.ac.id

Pendahuluan

Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu daerah yang mempunyai banyak tempat pariwisata. Banyak orang yang menghabiskan hari liburanya di Yogyakarta. Sehingga dengan banyaknya wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta, maka masyarakat memiliki potensi yang besar dalam pengembangan wisata kuliner. Dimana wisata kuliner bisa menjadi salah satu aset Promosi dan Inventarisasi data kepariwisataan Yogyakarta. Kuliner merupakan salah satu elemen penting yang memberi pengalaman wisatawan secara utuh terhadap budaya tuan rumah pada sebuah destinasi. Kuliner mampu menceritakan budaya yang dimiliki oleh masyarakat pada suatu daerah wisata sehingga memperkaya pengalaman perjalanan yang didapatkan oleh wisatawan (Ariani et al., 2022). Banyaknya jenis makanan yang ada hendaknya mendapat perhatian lebih dari pemerintah. Apalagi dengan adanya perkembangan bahwa saat ini wisata kuliner sedang menjadi tren. Secara tidak langsung mendorong dalam setiap kota mulai bergerak untuk menggali lebih dalam dan menginventarisasikan makanan khas mereka sebagai salah satu kekayaan budaya yang harus pula diperhatikan dan dilestarikan (Rochmawati et al., 2013).

Wisata kuliner yang merupakan salah satu budaya lokal yang juga bisa menjadi usaha kepariwisataan sesuai dengan UUD RI No.10 Thn. 2009 pasal 14 Ayat 1 tentang usaha pariwisata. Dapat dikatakan wisata kuliner timbul dari minat para wisatawan yang menginginkan pengalaman wisata, selain dari keelokan alamnya akan tetapi juga dari makanan atau kuliner tradisional yang disajikan (Fajri, 2018). Sehingga makanan tradisional memiliki peran utama dalam wisata kuliner, namun terkesan kurang diperhatikan oleh masyarakat. Berbagai jenis makanan dapat dipakai sebagai salah satu ukuran tingginya kebudayaan dari bangsa yang bersangkutan. Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing (E. D. Nurhayati et al., 2013). Sebaliknya, penduduk setempat memilih masakan dari produk makanan internasional yang dipasarkan secara massal, seperti McDonalds dan makanan berantai global lainnya. Keragaman etnis di Indonesia tercermin dalam pengaruh multibudaya kulinernya. Akan tetapi, masyarakat setempat tidak melihatnya sebagai sesuatu yang istimewa. Selain itu, promosi makanan tradisional di situs pariwisata pemerintah masih kurang diperhatikan, padahal warisan budaya dan sumber daya alam merupakan daya tarik wisata terpopuler yang ditawarkan oleh pemerintah. Sehingga dengan adanya hal tersebut maka makanan tradisional perlu dimodifikasi karena untuk meminimalisir hal-hal tersebut serta meningkatkan kualitasnya agar mampu bersaing dalam mempertahankan eksistensinya di tengah tengah gejolak makanan modern (Mu'adz, 2019). Dimana makanan tradisional Indonesia bukan hanya sekedar berfungsi untuk memenuhi kebutuhan fisik yang kaya akan gizi makanan, akan tetapi juga berfungsi sebagai sumber gizi yang mengandung unsur obatobatan dan perawatan kecantikan yang sulit dijumpai pada makanan-makanan nasional lainnya yang telah diterima secara internasional selama ini (Manik, 2015).

Makanan Tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk makanan jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat tertentu (Wijaya & Suter, n.d.). Makanan tradisional Indonesia sangat beragam, seiring dengan beragamnya etnik dan wilayah multikulturalnya. Makanan tradisional Indonesia mengandung beragam rempah-rempah, memiliki aneka teknik memasak, dan berbahan lokal yang sebagian terpengaruh dari India, China, Timur Tengah, dan Eropa. Keberagaman makanan tradisional juga dipengaruhi oleh beragamnya bahan baku lokal yang tersedia di tiap-tiap daerah. Makanan tradisional berpeluang besar untuk ditawarkan, seiring meningkatnya jumlah wisatawan yang peduli terhadap budaya dan warisan lokal serta bisa menjadi salah satu cara terbaik untuk mengetahui budaya dan warisan lokal (Blakey, 2012).

Daerah Istimewa Yogyakarta (selanjutnya ditulis DI Yogyakarta) sebagai daerah yang berpotensi pariwisata besar memerlukan strategi khusus untuk mendukung pariwisatanya. DI Yogyakarta dengan luas daerah 3.185,80 km² memiliki berbagai daya tarik wisata menarik dan unik untuk dikunjungi, seperti wisata alam, budaya, dan sejarah. DI Yogyakarta memiliki luas tersempit setelah Provinsi DKI Jakarta. Akan tetapi, hal tersebut tidak membuat DI Yogyakarta menjadi daerah yang kecil dalam bidang pariwisata justru DI Yogyakarta mampu menyandang predikat kedua sebagai daerah tujuan wisata setelah Provinsi Bali. Hal itu menunjukkan bahwa DI Yogyakarta memiliki kekuatan untuk menarik wisatawan yang terbukti pada 2017 lalu, DI Yogyakarta mampu mendatangkan wisatawan sebanyak 24.715.195 orang, yakni 601.781 dari mancanegara dan 24.113.414 dari Nusantara.

Wisatawan yang datang ke DI Yogyakarta, berdasarkan pengamatan awal di toko oleh-oleh dan beberapa restoran yang banyak didatangi wisatawan, mayoritas hanya memilih gudeg dan bakpia sebagai oleh-oleh, padahal jenis makanan tradisional yang ditawarkan banyak dan beragam. Hal itu tidak lepas dari persepsi mereka terhadap makanan tradisional yang ada. Rasa merupakan komponen terpenting dalam persepsi pengunjung restoran etnis. Wisatawan mencari restoran etnis berkualitas tinggi karena mereka percaya pada penggunaan bahan-bahan otentik dalam masakan. Menurut Fonte dalam (Veck et al., 2010) rasa, penampilan, dan aroma dianggap sebagai faktor terpenting dalam menilai atribut makanan.

Berkaitan dengan pengembangan wisata kuliner di DI Yogyakarta, khususnya wilayah kota Yogyakarta, Pemkot Yogyakarta bersama Kementerian Pariwisata RI menandatangani kesepahaman Bersama dalam upaya pengembangan wisata kuliner pada 7 oktober 2017. Kesepahaman bersama ini merupakan bentuk komitmen Kementerian Pariwisata dalam mendukung percepatan pengembangan wisata kuliner di Yogyakarta. Dalam kerja sama ini, kegiatan promosi wisata kuliner akan menjadi tugas Kementerian Pariwisata, sedangkan pemerintah daerah bertugas memperbaiki sanitasi dan higienisan di lokasi wisata kuliner sehingga tercipta sinergi antara pusat dan daerah. Selain Yogyakarta, Kementerian Pariwisata juga menetapkan empat kota lainnya sebagai destinasi wisata kuliner, yakni Bandung, Solo, Semarang, dan Bali. Penetapan lima destinasi wisata kuliner ini berdasarkan beberapa kelayakan, antara lain produk dan daya tarik utama, pengemasan produk dan event, kelayakan pelayanan, kelayakan lingkungan, kelayakan bisnis, serta peranan pemerintah dalam pengembangan destinasi wisata kuliner. Sehingga peran makanan dalam pariwisata telah melihatnya berfungsi tidak hanya sebagai komoditas untuk memenuhi kebutuhan mendasar

pengunjung, tetapi juga sebagai sarana untuk membedakan tempat dari yang lain melalui penanaman suasana yang mengesankan. Selain itu makanan memiliki potensi untuk berfungsi sebagai titik fokus untuk acara unik dan komoditas wisata yang berharga. Selain itu, ceruk pasar, yang jumlahnya kecil tetapi sering memiliki preferensi tinggi dan sarana keuangan untuk membelanjakan banyak uang, mungkin tertarik dengan bantuan makanan.

Berdasarkan uraian di atas, kajian yang akan dilakukan dalam penelitian ini adalah Inventarisasi makanan tradisional dalam menunjang pengembangan wisata kuliner kabupaten sleman Daerah Istimewa Yogyakarta, khususnya jenis, bahan baku dan cara pengolahan makanan tradisional. Adapun fokus penelitian ini berkaitan dengan Identifikasi produk makanan dan minuman khususnya makanan tradisional di kabupaten sleman Daerah Istimewa Yogyakarta.

Makanan Tradisional

Berdasarkan Kamus Umum Bahasa Indonesia, makanan berarti sesuatu yang dimasukkan melalui mulut, yang berfungsi memberikan nutrisi kepada tubuh, sedangkan kata tradisional memiliki makna sesuatu yang sifatnya turun-menurun dan menurut adat suatu daerah atau kawasan. Dengan demikian, makanan tradisional secara sederhana berarti segala sesuatu yang dikonsumsi masyarakat suatu daerah secara turun-menurun guna memenuhi kebutuhan nutrisi bagi tubuhnya.

Makanan tradisional menurut Ernayanti didalam jurnal (Widyaningsih, 2013) memiliki nilai budaya, tradisi, dan kepercayaan yang bersumber pada budaya lokal. Hal itu sangat berpengaruh terhadap pola makanan suku-suku di Indonesia, termasuk di antaranya ialah pemilihan bahan mentah, corak dan tradisi makan, kebiasaan makan, dan cara penyajian. Makanan tradisional suatu daerah bisa menjadi cermin peradaban dan budaya yang disuguhkan dan dinikmati oleh masyarakat setempat.

Kata "lokal" adalah istilah geografis dan didefinisikan sebagai produk dari dalam area tertentu. Arti ini terlalu sempit jika hanya berkait dengan bahan-bahan lokal. Enteleca Research and Consultancy mendefinisikan makanan sebagai makanan lokal jika tidak diimpor atau tidak memerlukan bahan impor. Sekali lagi, definisi ini terbatas pada geografi (Mak et al., 2012). Produk lokal mungkin berada pada tingkat yang berbeda, seperti produk yang dapat dibeli sebagai simbol tujuan atau produk kompleks yang benar-benar spesifik untuk tujuan. Perihal pangan lokal, wisatawan mungkin mencari makanan lokal jika mereka ingin mengalami budaya .

Menurut Sims didalam (Sidali et al., 2015) yaitu Pengalaman menikmati makanan tradisional melalui demonstrasi atau kompetisi merupakan salah satu cara untuk memberikan apresiasi lebih kepada wisatawan terhadap budaya lokal. Mengonsumsi makanan atau minuman yang dianggap lokal saat berlibur tidak hanya menjadi sesuatu yang berbeda, tetapi juga mendapatkan cita rasa setempat. Selain itu, asumsi ini berasal dari alasan bahwa makanan tradisional adalah tentang produk asli, tempat, dan budaya yang menciptakannya. Dengan demikian makanan dan minuman tradisional dapat meningkatkan keberlanjutan ekonomi dan lingkungan bagi wisatawan serta masyarakat sekitar dengan mendukung praktik pertanian berkelanjutan, mendukung bisnis lokal, dan mengembangkan merek makanan dan minuman tradisional yang dapat menguntungkan tujuan pariwisata.

Makanan tidak hanya sebagai sarana pemenuhan kebutuhan gizi seseorang, tetapi juga berguna untuk mempertahankan hubungan antarmanusia, manusia dengan Tuhan, dan dapat pula dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang selanjutnya dapat dijadikan sumber pendapatan daerah (E. Nurhayati et al., 2014), serta makanan adalah budaya, transisi sejati dari benih ke jiwa. Selain itu, dengan mengonsumsi makanan melalui mulut akan menciptakan hubungan antara makanan, diri, budaya, dan lanskap yang kemudian menciptakan pengalaman perjalanan yang tidak terlupakan. Konsumsi makanan oleh wisatawan bertujuan untuk mengetahui makna simbolis dari makanan tersebut dan menghubungkannya dengan karakteristik lokal, sejarah dan budaya lokal. Makanan lokal mengungkapkan gaya hidup. Pariwisata makanan dipromosikan untuk mempublikasikan identitas dan budaya tujuan, mendukung pariwisata berkelanjutan, serta menghasilkan peluang bagi produsen makanan lokal dengan menambahkan nilai dan menciptakan pengalaman khusus bagi wisatawan sesudahnya.

Kualitas makanan, termasuk makanan tradisional, adalah mutu dari makanan itu. Kualitas makanan sangat dipengaruhi oleh penampilan, rasa, aroma, tekstur, suhu pada saat dihidangkan, warna makanan, dan karakter makanan. Menurut Jones dalam (Indarti, 2018), secara garis besar, faktor-faktor yang memengaruhi kualitas makanan adalah (1) warna (2) penampilan (3) porsi (4) bentuk (5) temperatur (6) tekstur (7) aroma (8) tingkat kematangan dan (9) rasa.

Metode

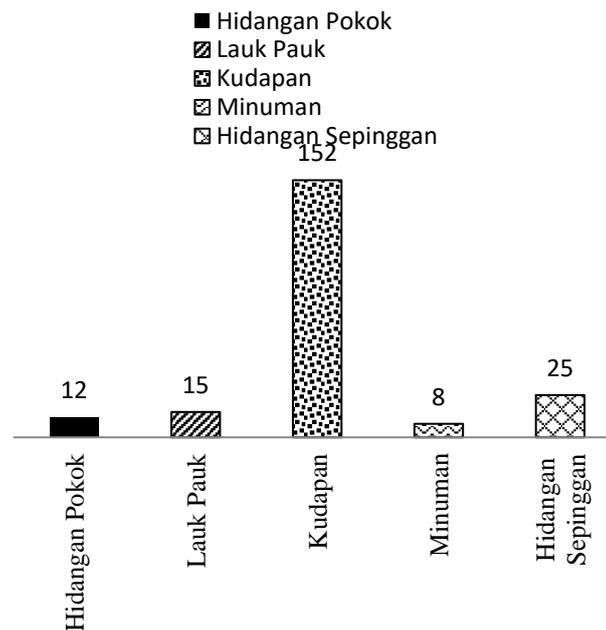
Dalam penelitian ini pendekatan yang digunakan untuk menganalisis data adalah metode kualitatif untuk memecahkan permasalahan yang diajukan sehingga tujuan dan manfaat penelitian dapat terjawab. Metode kualitatif dilakukan dengan menginterpretasi hasil analisis data untuk mendapatkan gambaran yang muncul di balik data tersebut. Penelitian dilakukan di pasar yang menjual makanan tradisional, Sentra sentra kuliner yang terdefinisi dengan baik di Kabupaten Sleman. Populasi adalah seluruh pasar makanan tradisional dan sentra-sentra kuliner makanan tradisional. Potensi kuliner di Kabupaten Sleman memiliki keanekaragaman. Makanan tradisional yang di peroleh berupa makanan dan minuman tradisional. Responden yang terkumpul adalah 243 responden dari 31 pasar Tradisional. Perolehan data dari 31 Respoden didapatkan 1178 makanan tradisional dengan 212 produk makanan yang berbeda. Produk makanan didapatkan dengan membandingkan hasil survey dari beberapa responden dan kemudian informasi yang diperoleh mengenai produk yang sama dikumpulkan menjadi satu. Produk makanan yang di peroleh dari hasil wawancara kemudian di bandingkan dengan informasi yang dikumpulkan melalui observasi dan juga studi dokumentasi, guna untuk memperoleh data yang sebenarnya mengenai sebuah produk makanan tradisional.

Hasil dan Pembahasan

Makanan tradisional merupakan produk makanan yang dapat ditemukan di suatu daerah tertentu, dengan berbahan baku lokal dan proses pengolahan yang sering digunakan di daerah tersebut. Makanan tradisional yang terdapat di Kabupaten Sleman merupakan produk makanan lokal yang makanan tersebut dapat mudah ditemukan di berbagai pusat penyedia jasa kuliner. Produk makanan tradisional tersebut banyak di jumpai karena produk makanan terbuat dari bahan baku lokal yang mudah di temui di Kabupaten Sleman. Selain produk mudah di temui, pengolahan dari produk makanan tradisional tersebut merupakan proses pengolahan yang sering di gunakan oleh masyarakat lokal sehingga produk sampai sekarang masih sering di produksi. Penggunaan bahan baku lokal dan proses pengolahan yang mudah menjadikan harga jual dari produk makanan tradisional menjadi terjangkau untuk masyarakat setempat, oleh karena itu produk makanan tradisional masih diproduksi hingga sekarang. Makanan tradisional sangat menarik untuk dikaji karena selain masih terus dikonsumsi oleh masyarakat sekitar, Makanan tradisional merupakan salah satu budaya lokal yang perlu dilestarikan. Selaras dengan yang dikemukakan oleh Ernayanti bahwa makanan tradisional memiliki nilai budaya, tradisi, dan kepercayaan yang bersumber pada budaya lokal. Budaya dan tradisi inilah yang masih erat dengan produk makanan tradisional, karena produk makanan tradisional akan tetap otentik dengan menggunakan bahan baku dan proses pengolahan yang telah masyarakat kenal dari turun-temurun.

Bahan baku dan proses pengolahan tertentu akan menghasilkan produk makanan yang berbeda. Perbedaan produk makanan bukan hanya dibedakan berdasarkan bahan baku dan proses pengolahan saja, melainkan dibedakan berdasarkan jenis sajian makanan tersebut, oleh sebab itu diperlukan sebuah identifikasi dari produk makanan tradisional. Identifikasi yang dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan mengumpulkan produk makanan tradisional yang ada di Kabupaten Sleman dengan cara pengambilan data berupa produk makanan tradisional yang meliputi nama produk, harga, cara pengolahan, cara pengemasan hingga alat khusus yang digunakan dalam pembuatan produk makanan. Data yang diperoleh kemudian dikelompokkan berdasarkan jenis sajian yang di kategorikan dalam 5 kategori, yaitu: (1) Hidangan Pokok, (2) Lauk pauk, (3) Kudapan, (4) Minuman dan (5) Hidangan Sepinggan. Produk makanan tradisional yang telah terkumpul berjumlah 212. Pengkategorian jenis sajian makanan akan dapat dilihat pada Gambar 1.

Sebaran jenis sajian makanan tradisional pada Gambar 1. Menunjukkan bahwa dari 212 produk makanan tradisional yang terdata dari 31 pasar tradisional yang ada di Kabupaten Sleman menjadi 5 jenis sajian dengan dengan sebaran sebagai berikut : 12 hidangan pokok, 15 lauk paku, 152 kudapan, 8 minuman dan 25 hidangan sepinggan. Penelitian yang dilakukan (Jannah et al., 2020) menyatakan bahwa memiliki banyak sekali makanan khas yang sudah dikenal wisatawan yang dapat di kunjungi dan sangat di minati oleh para wisatawan dan itu menjadikan ikon wisata kuliner di kota Semarang. Ikon wisata kuliner Kota Semarang adalah Pindang Serani Tahu Gimbal, Lumpia Gang Lombok, Babat Gongso Pak Karmin, Es Cong Lik, Mi Kopyok Pak Dhuwur, Kue Lekker Paimo, Pisang Plenet dan masing banyak yang lainnya.



Gambar 1. Jenis Sajian Makanan Tradisional

Simpulan

Identifikasi jenis sajian Makanan Tradisional di Kabupaten Sleman di kategorikan menjadi 5 jenis sajian. Yaitu (1) Hidangan Pokok, (2) Lauk pauk, (3) Kudapan, (4) Minuman dan (5) Hidangan Sepinggian. Makanan tradisional yang terdata sebanyak 212 produk makanan tradisional dari 31 pasar tradisional yang ada di Kabupaten Sleman. Produk makanan tradisional yang terdata kemudian di kelompokkan ke dalam 5 jenis sajian makanan dengan sebaran: 12 hidangan pokok, 15 lauk paku, 152 kudapan dan 8 minuman dan 25 hidangan sepinggan.

Referensi

- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., Suriani, N. M., & Kusyanda, M. R. P. (2022). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 19(1), 13–23.
- Blakey, C. (2012). Consuming Place: Tourism's Gastronomy Connection. *University Of Hawaii'i At Hilo: Hawaii'i College Of Hohonu*, 10(1), 51–54.
- Fajri, I. (2018). Strategi Peningkatan Penjualan Makanan Tradisional Sunda Melalui Daya Tarik Produk Wisata Kuliner Di The Jayakarta Bandung Suite Hotel & Spa. *The Journal: Tourism And Hospitality Essentials Journal*, 8(1), 45–56.
- Indarti, R. (2018). Pengaruh Pemilihan Daging Ayam Terhadap Pembuatan Dim Sum Di Restaurant Tang Palace Hotel Jw Marriot Surabaya. *Tourism, Hospitality And Culinary Journal*, 2(1), 19–26.
- Jannah, D. N., Septemuryantoro, S. A., & Putri, R. (2020). Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Situasi Covid-19 Simpang Lima Kota Semarang. *Jurnal Dinamika Sosial Budaya*, 22(2), 344–352.
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., & Eves, A. (2012). Globalisation And Food Consumption In Tourism. *Annals Of Tourism Research*, 39(1), 171–196.
- Manik, R. (2015). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Wisatawan Mengonsumsi Makanan Tradisional Di Restoran Kec. Simanindo Kab. Samosir*. Unimed.
- Mu'adz. (2019). Pengaruh Modifikasi Makanan Rondo Royal Terhadap Eksistensinya Di Masyarakat Modern. *Researchgate*, December.
- Nurhayati, E. D., Mulyana, V. I. E., & Meilawati, A. (2013). Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya. *Penelitian Guru Besar. Universitas Yogyakarta. Yogyakarta*.
- Nurhayati, E., Ekowati, V. I., & Meilawati, A. (2014). Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji

-
- Di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 19(2).
- Rochmawati, N., Nailah, N., & Oktariadi, I. (2013). Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang Sebagai Aset Inventarisasi Dan Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah. *Dipointeks: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Undip*, 1(1), 7–11.
- Sidali, K. L., Kastenholz, E., & Bianchi, R. (2015). Food Tourism, Niche Markets And Products In Rural Tourism: Combining The Intimacy Model And The Experience Economy As A Rural Development Strategy. *Journal Of Sustainable Tourism*, 23(8–9), 1179–1197.
- Veeck, A., Yu, H., & Burns, A. C. (2010). Consumer Risks And New Food Systems In Urban China. *Journal Of Macromarketing*, 30(3), 222–237.
- Widyaningsih, H. (2013). Partisipasi Hotel Menyajikan Makanan Tradisional Untuk Memperkenalkan Kuliner Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 4(2).
- Wijaya, I. M. A. S., & Suter, I. K. (N.D.). *Strategi Pengembangan Produk Dan Perluasan Pasar Pada Pengembangan Pangan Tradisional Sebagai Produk Wisata Kuliner Di Bali*.