

## **Peranan Masyarakat Dalam Pengembangan Wisata Kuliner Sumatera Barat**

**Muhammad Refki Novesar<sup>1</sup> Fauziah Sri Andria Hafid<sup>2</sup>**

Departemen Pariwisata, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Padangpanjang, Kota Padang, Provinsi Sumatera Barat, Indonesia<sup>1,2</sup>

Email: [refki.novesar@gmail.com](mailto:refki.novesar@gmail.com)<sup>1</sup>

### **Abstract**

*Tourism is a vital economic sector in many countries with economic impact and activation in various sub-sectors. In Indonesia, tourism development, especially culinary, is a national priority. For this reason, it is necessary for the role of the West Sumatran community in developing and maintaining traditional culinary as part of West Sumatra's traditional cultural identity. With a focus on community participation, tourism development, and culinary sustainability, this research uses a qualitative approach. The results show that West Sumatran cuisine, such as rendang, has a central role in tourism attraction, reflects cultural heritage, and plays an important role in people's daily lives. Despite the challenges of globalization, the people of West Sumatra are actively involved in preserving and developing traditional culinary, creating jobs, and supporting the local economy. Thus, the close relationship between the community and traditional culinary forms a symbiosis that enriches the culture, identity and economy of the region.*

**Keywords:** Culinary Tourism, Community Role, Tourism Development

### **Abstrak**

Pariwisata menjadi sektor ekonomi vital di banyak negara dengan dampak ekonomi dan aktivasi di berbagai sub-sektor. Di Indonesia, pengembangan pariwisata, khususnya kuliner, menjadi prioritas nasional. Untuk itu perlu peran masyarakat Sumatera Barat dalam mengembangkan dan mempertahankan kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya tradisional Sumatera Barat. Dengan fokus pada partisipasi masyarakat, pengembangan pariwisata, dan keberlanjutan kuliner, penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner Sumatera Barat, seperti rendang, memiliki peran sentral dalam daya tarik pariwisata, mencerminkan warisan budaya, dan memegang peran penting dalam kehidupan sehari-hari masyarakat. Meskipun dihadapkan pada tantangan globalisasi, masyarakat Sumatera Barat terlibat aktif dalam melestarikan dan mengembangkan kuliner tradisional, menciptakan lapangan pekerjaan, dan mendukung ekonomi lokal. Dengan demikian, hubungan erat antara masyarakat dan kuliner tradisional membentuk simbiosis yang memperkaya budaya, identitas, dan perekonomian daerah tersebut.

**Kata Kunci:** Wisata Kuliner, Peranan Masyarakat, Pengembangan Wisata



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

## **PENDAHULUAN**

Masa sekarang, sektor pariwisata di seluruh dunia telah menjadi salah satu komponen ekonomi utama yang tengah mengalami perkembangan pesat di berbagai negara. Pertumbuhan pariwisata diyakini memiliki dampak ekonomi yang signifikan dan dapat memicu aktivitas secara langsung maupun tidak langsung di sejumlah sub-sektor. Peran penting pariwisata dalam memajukan masyarakat tercermin dalam kontribusinya sebagai penyedia pendapatan bagi individu yang terlibat dalam kegiatan pariwisata. Dengan meningkatnya permintaan dari wisatawan, tuntutan produksi dan layanan jasa pun meningkat, memberikan dorongan bagi pertumbuhan sektor tersebut. Selain itu, pariwisata memiliki dampak besar pada hubungan antar bangsa, interaksi masyarakat, serta integrasi aspek budaya, warisan, ekonomi, dan

lingkungan. Saat ini, pengembangan sektor pariwisata di Indonesia menjadi salah satu fokus utama dalam pembangunan nasional.

Keragaman budaya yang dimiliki oleh Indonesia menjadi modal berharga dalam pengembangan gastronomi di negara ini. Jika dibandingkan dengan gastronomi Barat, Indonesia menonjol dengan kekayaan gastronomi yang khas dan berbeda. Gastronomi Barat cenderung memiliki karakteristik yang dapat diukur, terlihat, dan nyata. Ketika berbicara tentang "sejarah," fokusnya adalah pada asal-usul bahan baku makanan dan cara budidayanya. Sementara jika membahas tentang "budaya," aspek fisik yang memengaruhi pola konsumsi masyarakat setempat menjadi sorotan utama. Oleh karena itu, karakteristik gastronomi Barat banyak terkait dengan hal-hal yang bersifat nyata dan dapat diukur. Wisata kuliner saat ini memiliki dampak signifikan pada perkembangan suatu daerah (Stowe & Johnston, 2010; Ardiansyah & Waloejono, d., 2021). Pentingnya nilai ini terletak pada upaya untuk mengembangkan potensi makanan lokal yang mungkin terancam oleh produk asing atau orientasi makanan asing. Oleh karena itu, perlu adanya usaha untuk meningkatkan potensi ekonomis ini dengan memberikan dukungan untuk menarik baik wisatawan lokal maupun asing agar dapat menikmati kuliner asli daerah.

Gastronomi Indonesia memiliki keragaman karakteristik, baik yang bersifat nyata maupun yang tidak kasat mata. Karakteristik yang tidak kasat mata, atau intangible, melibatkan upaya menelusuri makanan sebagai simbol budaya material buatan manusia, yang dibentuk oleh masyarakat dan diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Ini juga menjadi faktor penentu dan tata cara mengatur perilaku anggotanya (Ketaren, 2017). Selain itu, subsektor kuliner memiliki peran besar dalam ekonomi kreatif, menyumbang sekitar 41 persen dari total produk domestik bruto (PDB) ekonomi kreatif pada tahun 2020. Hal ini mencerminkan kontribusi yang substansial dari kuliner dalam sektor pariwisata. Besarnya kontribusi ini tentunya akan memberikan dampak baik bagi masyarakat Sumatera Barat, terutama dalam pengembangan kuliner yang dimiliki. Dengan banyaknya adat, budaya yang menciptakan suatu ciri khas kuliner Sumatera Barat. Merupakan sebuah *point plus* yang dimiliki oleh Sumatera Barat. Dalam penelitian Kurniawan (2008) yang membahas mengenai potensi wisata kuliner dalam pengembangan pariwisata di Yogyakarta, dan Harsana dan Widayati (2009) mengenai persepsi wisatawan terhadap wisata kuliner di Sleman. Penelitian yang dilakukan Sukerti dkk (2016) yang berjudul "reinventarisasi makanan tradisional Buleleng sebagai upaya pelestarian seni kuliner Bali" bertujuan untuk memperoleh strategi reinventarisasi makanan tradisional Buleleng sebagai salah satu upaya pelestarian seni kuliner Bali. Sebagai sebuah langkah agar budaya tetap berlanjut salah satunya dengan melestarikan makanan.

Penelitian Novesar et al (2022) yang melakukan analisis tentang daya tarik wisata pada pasar kuliner Kota Padangpanjang. Penelitian ini menunjukkan adanya ketertarikan wisatawan terhadap destinasi wisata ini. Hasil tersebut memberikan gambaran bahwasannya terdapat ketertarikan wisatawan terhadap kuliner yang ada. Ketertarikan wisatawan disebabkan karena pasar kuliner Padangpanjang memiliki banyak atraksi dan juga destinasi yang mengumpulkan hampir seluruh makanan khas Sumatera Barat. Tetapi objek ini cenderung banyak di ketahui oleh masyarakat lokal Padangpanjang, dan juga ada beberapa diketahui oleh masyarakat di Sumatera Barat. Wisatawan secara nasional memang belum mengetahui, dan terdapatnya kecenderungan pasar kuliner ini belum menjadi tujuan wisata. Banyaknya penelitian yang membahas terkait dengan potensi dan juga kuliner. Tetapi bagaimana peran masyarakat dalam mengembangkan wisata kuliner. Yang mana masyarakat lah yang lebih mengetahui bagaimana sebuah tradisi dan budaya yang ada di sebuah lokasi seperti Sumatera Barat dengan

budaya lokal minangkabau. Selain itu dalam setiap kuliner terdapat beberapa bahan makanan yang mungkin tidak dimiliki oleh wilayah lain. Maka dari itu penelitian ini akan berfokus pada bagaimana peran masyarakat dalam mengembangkan pariwisata kuliner Sumatera Barat.

### **Partisipasi masyarakat**

Konsep dari partisipasi masyarakat dalam melakukan aktivitas pembangunan suatu objek dengan tujuan tertentu adalah keikutsertaan seluruh aspek masyarakat untuk membuat sebuah keputusan yang ada, keputusan yang diciptakan berdasarkan dari rencana, pengelolaan dan kegiatan yang harus dilaksanakan untuk mencapai suatu tujuan tertentu, serta masyarakat turut melakukan evaluasi atas hasil yang diciptakan. Partisipasi masyarakat digambarkan sebagai peluang bagi masyarakat lokal untuk berpartisipasi secara efektif dalam kegiatan-kegiatan kepariwisataan. Hal ini berarti memberikan kesempatan dan wewenang kepada masyarakat untuk aktif mengelola sumber daya yang ada, mengelola kemampuannya, menjadi subyek bukan sebagai obyek dalam pembangunan, berperan aktif dalam membuat keputusan dan melakukan kontrol terhadap kegiatan yang mempengaruhi tempat itu. Menurut Sumarto (2003), Palimbunga (2017), bahwa partisipasi masyarakat adalah proses ketika masyarakat sebagai individu maupun kelompok sosial dan organisasi, mengambil peran serta ikut mempengaruhi proses perencanaan, pelaksanaan, dan pemantauan kebijakan-kebijakan yang langsung mempengaruhi kehidupan masyarakat; sedangkan menurut Pitana (2002) menyatakan bahwa partisipasi tidak hanya merupakan kontribusi tenaga, waktu, dan materi lokal secara cuma-cuma, untuk mendukung berbagai program dan proyek pembangunan melainkan sebagai suatu keterlibatan secara aktif dalam setiap proses. Peran aktif yang dimaksud adalah mulai dari perencanaan, penentuan rancangan, pelaksanaan sampai dengan pengawasan dan penikmat hasilnya atau yang dikenal dengan "genuine participation" atau dengan kata lain masyarakat sebagai pelaku pariwisata.

Berdasarkan sumber dapat disimpulkan bahwa partisipasi masyarakat merupakan peluang bagi masyarakat, untuk melakukan pengelolaan atas sumberdaya yang dimiliki, dengan cara berperan aktif dalam pengembangan sebuah lokasi yang mana dalam hal ini adalah sebuah destinasi pariwisata terutama wisata kuliner. Partisipasi yang ada dianggap sebagai wujud pemberdayaan masyarakat lokal yang tentunya memberikan peluang dan kesempatan bagi masyarakat untuk ikut berpartisipasi dan terlibat mengembangkan potensi yang ada di daerah yang ditampati. Untuk itu, dalam penelitian ini yang dimaksud dengan partisipasi masyarakat adalah keterlibatan masyarakat secara aktif dalam pengembangan pariwisata di suatu destinasi. Partisipasi tersebut merupakan sebuah tujuan dalam proses demokrasi yang berarti berasal dari masyarakat dan dikelola oleh masyarakat, dengan demikian partisipasi sebagai wujud pemberdayaan masyarakat lokal yang tentunya memberikan peluang dan kesempatan bagi masyarakat untuk ikut berpartisipasi dan terlibat mengembangkan potensi yang ada di suatu destinasi.

### **Pengembangan Pariwisata**

Pariwisata dipandang sebagai sumber daya ekonomi yang potensial dibandingkan dengan sektor lain, seperti: sektor industri, sektor pertanian, sektor pertambangan dan sektor primer lainnya, pariwisata memiliki banyak keunggulan, antara lain: lebih jauh lagi, pembangunan pariwisata melibatkan masyarakat, memberi manfaat bagi banyak pemangku kepentingan, dan juga mengedepankan pelestarian lingkungan alam, budaya, dan sosial masyarakat pembangunan kepariwisataan tidak hanya memerlukan sumber daya manusia yang berkemampuan tinggi, namun juga diperlukan sumber daya manusia yang

berkemampuan menengah dan rendah. Hambatan pengembangan pariwisata relatif sedikit dibandingkan sektor lainnya seperti, sektor pertanian terhambat oleh masalah keberlanjutan lahan dan akses pasar. Kendala dalam penambangan adalah semakin menipisnya cadangan dan hal ini dapat berdampak negatif terhadap alam dan masyarakat (palimbunga,2017)

Pengembangan pariwisata dalam hal ini memberikan jalan yang tepat untuk mengembangkan industri pendukung seperti hotel, restoran, persewaan bus wisata, persewaan perahu, dan industri souvenir (wardiyanto, 2010). Perkembangan destinasi wisata membawa perubahan pada kawasan pariwisata, pengembangan pariwisata dilakukan sesuai prosedur yang benar, yaitu sesuai perencanaan yang matang dan matang sesuai kondisi setempat, maka perubahan permasalahan tersebut bisa berdampak positif namun apabila pelaksanaannya tidak direncanakan dengan baik maka dapat menimbulkan kerugian dan berdampak buruk bagi pemangku kepentingan dan kawasan tempat pariwisata dikembangkan. Pengembangan pariwisata adalah upaya untuk meningkatkan perlindungan lingkungan hidup, melestarikan situs arkeologi, sejarah dan arsitektur, meningkatkan kualitas lingkungan hidup, mengembangkan infrastruktur yang memfasilitasi pariwisata tanpa merusak lingkungan hidup, dan meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap lingkungan hidup (parimbunga, 2017). Pengembangan pariwisata bertujuan untuk memberikan manfaat kepada wisatawan dan masyarakat lokal, pembangunan ini diharapkan dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat setempat melalui manfaat yang akan diberikan kepada masyarakat setempat, baik secara ekonomi, sosial, dan budaya. Dengan kata lain dapat kita simpulkan bahwa pengembangan pariwisata adalah suatu proses menjadikan sesuatu menjadi lebih baik, lebih sempurna, lebih bermanfaat.

Kehadiran proyek pembangunan juga dapat menghasilkan pelayanan berkualitas tinggi bagi pembangunan untuk memberikan fasilitas kepada wisatawan dan masyarakat lokal yang juga memperhatikan aspek budaya, sosial, sejarah, lingkungan, dan ekonomi. Dalam penelitian ini pengembangan pariwisata diartikan sebagai suatu proses pembangunan yang membawa perubahan pada suatu destinasi melalui langkah-langkah yang tepat dan perencanaan yang matang agar pariwisata destinasi tersebut dapat berkembang perkembangan ini juga membawa manfaat sebagai berikut: diversifikasi bisnis, perluasan kesempatan kerja, tingkatkan layanan transportasi, kembangkan wawasan sosial, dan kembangkan infrastruktur destinasi pariwisata, dan tujuan pengembangan pariwisata adalah memberikan manfaat baik bagi masyarakat lokal maupun wisatawan

### **Kuliner lokal**

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh setiap orang. Tubuh manusia membutuhkan makanan sebagai asupan energy bagi sel tubuh dalam menjalankan aktifitas hidup, dapat dikatakan bahwa fungsi makanan secara umum antara lain makanan sebagai sumber tenaga, makanan sebagai bahan pembangun serta pertumbuhan tubuh, dan makanan sebagai pengatur aktivitas tubuh, oleh karena itu, setiap makhluk hidup membutuhkan makanan untuk kelangsungan hidupnya. Kebutuhan makan dimulai sejak manusia hidup sehingga manusia memanfaatkan dan mengelola bahan pangan yang tersedia menjadi makanan, kebutuhan pokok tersebut menjadi adat istiadat dan tradisi masyarakat dalam menangani bahan-bahan sesuai dengan ciri dan adat istiadatnya yang diwariskan secara turun temurun, makanan tradisional merupakan tradisi yang selalu hadir dalam ritual dan upacara adat (syarifuddin dkk, 2018). Tradisi ini merupakan warisan nenek moyang kita, diwariskan secara turun temurun, dan masih menjadi adat yang terus dilakukan oleh banyak orang, makanan tradisional dan masakan lokal merupakan bagian dari kebudayaan (dewi, 2011), tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan fisik tetapi juga untuk menjaga budaya (danandjaja,

1986), yang menarik dari makanan tradisional adalah makanan ini sering dikonsumsi oleh suatu kelompok masyarakat dan disajikan pada berbagai ritual maupun upacara adat yang mana resep-resep dalam mengolah makanan terus diturunkan dari generasi ke generasi. Berbagai daerah di Indonesia mempunyai keberagaman masakan, jajanan, dan minuman tradisional yang telah lama berkembang secara spesifik di setiap daerah kriteria makanan tradisional menurut Suwandi (Nur, 2015) yaitu: 1. Diolah menurut resep makanan atau komposisi bumbu yang telah dikenal dan diterapkan secara turun-temurun dalam sistem keluarga atau masyarakat. 2. Bahan baku diperoleh dari sumber lokal, baik merupakan hasil usaha tani sendiri maupun tersedia dalam sistem pasar setempat. 3. Cara pengobatan khusus menurut cara yang dikembangkan masyarakat setempat.

### **METODE PENELITIAN**

Metode kualitatif. Penelitian kualitatif bertujuan untuk mengungkapkan informasi kualitatif sehingga lebih menekankan pada masalah proses dan makna dengan mendeskripsikan sesuatu masalah (Sugiyono, 2012). Indikator kuliner lokal yang dijadikan acuan dalam penelitian peranan masyarakat dalam pengembangan kuliner tradisional Minangkabau untuk menjaga kelestarian. Teknik pengumpulan data penelitian dilakukan dengan melakukan observasi, dokumentasi, dan wawancara mendalam kepada setiap narasumber, penentuan narasumber menggunakan teknik purposive sampling dimana penentuan informan merupakan orang yang memahami dengan baik objek dan subject penelitian (Sugiyono, 2019). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan model Miles dan Huberman dengan tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Sugiyono, 2019).

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Riset ini dicoba di Sumatera Barat. Berkaitan dengan kuliner yang terdapat. Paling utama kuliner tradisional yang dimiliki oleh Sumatera Barat. Keberagaman kuliner yang dimiliki dengan seluruh wujud alibi terciptanya produk kuliner tersebut sampai khasiat yang dimiliki. Kuliner Sumatera Barat memegang peranan yang sangat berarti dalam industri pariwisata wilayah ini, dengan bermacam hidangan khas yang menawan lidah para wisatawan. Lebih dari semata-mata santapan, kuliner ini mencerminkan peninggalan budaya yang kaya, sejarah yang panjang, serta kekayaan alam yang berlimpah di provinsi ini. Kuliner Sumatera Barat telah menjadi salah satu daya tarik utama bagi para wisatawan yang datang ke provinsi ini. Salah satu hidangan paling terkenal adalah rendang, sebuah hidangan daging yang dimasak dengan rempah-rempah seperti serai, daun jeruk, cabai, dan santan kelapa hingga daging menjadi sangat empuk dan beraroma. Rendang adalah salah satu hidangan Indonesia yang paling terkenal di dunia dan sering kali dianggap sebagai hidangan terenak di dunia. Ketika pengunjung mencicipi rendang yang otentik di Sumatera Barat, wisatawan dapat merasakan lapisan rasa yang kaya, dari pedas hingga manis, yang memikat selera. Hubungan antara masyarakat dan kuliner tradisional di Sumatera Barat sangat erat dan memiliki pengaruh yang signifikan pada budaya dan identitas masyarakat setempat. Kuliner tradisional, seperti rendang, sate Padang, dan nasi kapau, adalah bagian integral dari kehidupan sehari-hari masyarakat Minangkabau. Hidangan-hidangan ini sering disajikan dalam berbagai acara adat, upacara keagamaan, perayaan, dan pertemuan sosial, yang memperkuat ikatan komunitas. Proses memasak dan menyajikan hidangan tradisional juga sering kali menjadi momen berbagi pengetahuan dan keterampilan antara generasi yang lebih muda dan lebih tua, menjaga warisan budaya hidangan ini tetap hidup.

Kuliner tradisional juga memiliki peran dalam mempromosikan kebanggaan identitas lokal. Masyarakat Sumatera Barat merasa bangga dengan keunikan dan lezatnya hidangan-hidangan yang ada, dan masyarakat dengan antusias membagikan kuliner tradisional ini kepada wisatawan dan pengunjung dari luar daerah. Ini menciptakan semacam rasa kepemilikan dan meningkatkan kepercayaan diri budaya di daerah. Aspek ekonomi, kuliner tradisional juga berdampak positif. Banyak warga Sumatera Barat yang terlibat dalam industri makanan, mulai dari petani yang menghasilkan bahan baku hingga pedagang di pasar tradisional dan pemilik restoran. Ini menciptakan lapangan pekerjaan dan berkontribusi pada perekonomian daerah. Terdapat beberapa tantangan yang dihadapi dalam menjaga dan mempromosikan kuliner tradisional. Globalisasi dan perubahan gaya hidup telah membawa masuk makanan cepat saji dan makanan instan yang bersaing dengan kuliner tradisional. Dalam upaya untuk mempertahankan warisan kuliner, masyarakat Sumatera Barat perlu berkomitmen untuk menjaga keaslian resep dan bahan-bahan lokal. Selain itu, masyarakat juga harus mampu mengatasi perubahan selera wisatawan dan mengintegrasikan elemen-elemen modern dalam promosi dan pemasaran kuliner tradisional. Dengan demikian, hubungan antara masyarakat Sumatera Barat dan kuliner tradisional adalah sebuah simbiosis yang memperkaya budaya, identitas, dan perekonomian daerah ini. Masyarakat menjadikan kuliner sebagai bagian penting dari kehidupan sehari-hari. Sementara kuliner tradisional juga memainkan peran penting dalam mempertahankan budaya dan menarik perhatian wisatawan yang ingin merasakan lezatnya dan kekayaan kuliner Sumatera Barat.

Peranan masyarakat Sumatera Barat sangat penting dalam mengembangkan dan mempertahankan kuliner tradisional di daerah ini. Masyarakat memiliki peran utama dalam memelihara warisan budaya kuliner dengan melestarikan resep-resep tradisional yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Masyarakat juga menjaga keaslian bahan-bahan dan teknik memasak yang digunakan dalam hidangan seperti rendang, sate Padang, dan nasi kapau. Selain itu, banyak warga Sumatera Barat terlibat dalam usaha kecil dan menengah yang berkaitan dengan kuliner tradisional, seperti membuka warung makan, restoran, atau kedai makanan. Ini menciptakan lapangan pekerjaan lokal, mendukung perekonomian daerah, dan memungkinkan wisatawan untuk merasakan kuliner khas Sumatera Barat. Selain itu, masyarakat cenderung menggunakan bahan-bahan lokal dalam memasak, yang mendukung pertanian lokal dan mempromosikan keberlanjutan serta keberagaman dalam industri pertanian Sumatera Barat.

## **KESIMPULAN**

Masyarakat Sumatera Barat memiliki peran yang sangat penting dalam mengembangkan, memelihara, dan mempromosikan kuliner tradisional. Masyarakat harus menjaga keaslian resep-resep tradisional dan bahan-bahan lokal, melestarikan warisan budaya kuliner, dan membantu memperkaya budaya kuliner Sumatera Barat. Selain itu, melalui usaha-usaha kecil dan menengah, masyarakat menciptakan lapangan pekerjaan dan mendukung perekonomian daerah. Penggunaan bahan-bahan lokal juga berkontribusi pada keberlanjutan pertanian lokal. Dengan peran aktif masyarakat dalam mempertahankan dan mengembangkan kuliner tradisional, Sumatera Barat tetap menjadi tujuan wisata kuliner yang menarik dan mempertahankan identitas budayanya yang kaya.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Ardiansyah, a., & Waloejono, d. (2021). Perancangan pusat wisata kuliner nusantara di pantai suradadi dengan konsep arsitektur neo-vernakular. *Sarga: journal of architecture and urbanism*, 15(1), 10-19.

- Danandjaja, James. 1986. *Folklor Indonesia ilmu gosip, dongeng, dan lain-lain*. Jakarta: grafiti press.
- Dewi, Trisna Kumala Satya. 2011. Kearifan lokal “makanan tradisional”: rekonstruksi naskah Jawa dan fungsinya dalam masyarakat. *Jurnal Manassa*. Volume 1, nomor 1. Hal. 161-182
- Ketaren, Indra. 2017. *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Iga Press. Jakarta.
- Novesar, M. R., Jamarun, N., & Nasution, H. (2022). The Attractiveness Influence of Pasar Kuliner Padang Panjang to the Interest of Tourist Visits. *Specialis Ugdyms*, 2(43), 3057-3061.
- Nur, Fatoni. 2015. “makanan khas dan makanan tradisional khas kota Medan”. Bandung: Erlangga.
- Palimbunga, I. P. (2017). Bentuk partisipasi masyarakat dalam pengembangan pariwisata di kampung wisata Tablanusu Kabupaten Jayapura Provinsi Papua: kajian pariwisata budaya. *Melanesia*, 1(2), 15-31.
- Pitana, I. Gde. 1999. “a community management dalam pembangunan pariwisata” majalah ilmiah pariwisata- analisis pariwisata vol. 2. Program studi pariwisata. Universitas Udayana.
- Stowe, L., & Johnston, D. (2010). Throw your napkin on the floor: authenticity, culinary tourism, and a pedagogy of the senses. *Australian Journal of Adult Learning*.
- Sugiyono (2019). *Statistika untuk penelitian*. Bandung : CV Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Syarifuddin, Didin, Chairil Noor, Acep Rohandi. 2018. “memaknai kuliner lokal sebagai daya tarik wisata kota Bandung”. *Jurnal Abdimas BSI*. Volume 1, nomor 1, Februari 2018. Hal. 55-64.
- Wardiyanto & M. Baiquni. 2010. *Perencanaan & pengembangan pariwisata*. Bandung: Lubuk Agung.