

NASI SAMIN SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Oleh : Risma Yolanda

Pembimbing : Andri Sulistyani, S.S., M.Sc.

Program Studi Usaha Perjalanan Wisata- Jurusan Ilmu Administrasi

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Riau

Kampus Bina Widya, Jl. H.R Soebrantas Km. 12,5 Simp. Baru, Pekanbaru 28293

Telp/Fax 0761-63277

ABSTRAK

Perkembangan pariwisata dunia menunjukkan perubahan yang pesat, ditandai dengan munculnya berbagai destinasi baru, fasilitas yang semakin lengkap, serta transportasi yang aman dan nyaman. Salah satu tren yang berkembang adalah wisata kuliner, yang memanfaatkan makanan atau minuman khas suatu daerah sebagai alat diplomasi untuk memperkenalkan tempat tersebut. Nasi Samin, hidangan khas Kabupaten Indragiri Hilir, merupakan salah satu daya tarik utama dalam sektor wisata kuliner di daerah Tembilahan. Nasi Samin bukan hanya sekadar makanan, melainkan juga bagian dari warisan budaya yang mencerminkan sejarah panjang interaksi berbagai budaya di Indonesia. Dengan mempertahankan elemen-elemen tradisional dari Palembang dan mengadaptasinya sesuai selera lokal, Nasi Samin menjadi salah satu hidangan penting dalam tradisi kuliner masyarakat Tembilahan. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan sajian Nasi Samin sebagai daya tarik wisata kuliner di Kabupaten Indragiri Hilir serta menggambarkan perannya dalam pengembangan ekonomi lokal. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif untuk menggambarkan dan menjelaskan fenomena yang ada melalui pengumpulan data dan informasi di lapangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat empat bentuk sajian Nasi Samin, meliputi jenis makanan, cara penyiapan dan pengolahan, serta alat yang digunakan dalam proses pengolahan dan penyajian. Selain itu, penelitian ini mengungkapkan bahwa Nasi Samin memiliki peran signifikan sebagai daya tarik wisata kuliner di Kabupaten Indragiri Hilir.

Kata kunci : Nasi Samin, Daya Tarik Wisata, Wisata Kuliner

ABSTRACT

The development of global tourism has shown rapid changes, marked by the emergence of new destinations, increasingly comprehensive facilities, and safe and comfortable transportation. One growing trend is culinary tourism, which utilizes a region's unique food or beverages as a diplomatic tool to introduce the area. Nasi Samin, a traditional dish from Indragiri Hilir Regency, stands out as a major attraction in the culinary tourism sector of Tembilahan. Nasi Samin is more than just a dish; it represents cultural heritage that reflects the long history of cultural interactions in Indonesia. By retaining traditional elements from Palembang and adapting them to local tastes, Nasi Samin has become a significant dish in the culinary traditions of Tembilahan's community. This research aims to describe Nasi Samin as a culinary tourism attraction in Indragiri Hilir Regency and illustrate its role in local economic development. A qualitative research method with a descriptive approach was

employed to observe and explain the phenomenon by gathering data and information in the field. The study findings reveal that Nasi Samin is presented in four variations, including the types of food, preparation and cooking methods, and the tools used in the processing and serving. Furthermore, the research highlights the significant role of Nasi Samin as a culinary tourism attraction in Indragiri Hilir Regency.

Keywords: Nasi Samin, Tourism Attraction, Culinary Tourism

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan salah satu sektor penting yang mendukung pertumbuhan ekonomi, pelestarian budaya, dan promosi internasional Indonesia, seperti diatur dalam Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009. Salah satu elemen vital dalam pengalaman wisata adalah kuliner, yang tidak hanya memenuhi kebutuhan dasar tetapi juga menawarkan pengalaman unik dan bernilai estetika.

Kuliner mencakup serangkaian kegiatan yang terlibat dalam persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan dan minuman. Inti dari praktik ini terletak pada integrasi kreativitas, estetika, tradisi, dan kearifan lokal, yang semuanya berperan penting dalam meningkatkan cita rasa dan meningkatkan nilai produk secara keseluruhan. Pengalaman berwisata di tempat tujuan wisata tidak lepas dari konsumsi makanan selama wisatawan tinggal. Makanan merupakan bagian penting dari liburan sehingga kunjungan ke restoran cenderung menjadi pengalaman puncak bagi para wisatawan. Hal itu karena makanan merupakan salah satu kebutuhan primer manusia meskipun pada perkembangannya, tujuan makanan tidak hanya untuk mengenyangkan perut, tetapi menjadi sebuah pengalaman

Menurut Weichselbaum (2008), beliau mengatakan bahwa makanan tradisional adalah makanan dengan ciri tertentu, yang membedakannya dengan

jenis dari produk sejenis lainnya dari kategori yang sama dalam hal penggunaan ‘bahan tradisional’ (bahan baku produk primer) atau komposisi tradisional atau jenis tradisional produksi atau metode pengolahan.

Kabupaten Indragiri Hilir, Provinsi Riau, memiliki potensi besar dalam wisata kuliner dengan sajian khas seperti nasi samin, yang mencerminkan kekayaan budaya lokal. Meski demikian, tantangan infrastruktur dan eksploitasi lahan gambut memerlukan pendekatan pembangunan berkelanjutan untuk menjaga keseimbangan pertumbuhan ekonomi dan kelestarian lingkungan.

Tabel 1.1
Daftar Kuliner di Kabupaten
Indragiri Hilir

No	Kuliner	Lokasi
1	Laksa	Jl. Kembang, Tembilahan Indragiri Hilir
2	Bolu Berendam	Jl. Batang Tuaka, Tembilahan Indragiri Kabupaten Indragiri Hilir
3	Nasi Samin	Jl. Baharuddin Yusuf, Tembilahan Indragiri Hilir
4	Ayam Merah	Jl. Gunung Daek, Tembilahan Indragiri Hilir
5	Kue Srikaya	Jl. Batang Tuaka, Tembilahan Indragiri Hilir

*Sumber: Disparporabud Kabupaten
Indragiri Hilir Tahun 2024*

Pada tabel 1.1 di atas menampilkan beberapa daftar wisata kuliner unggulan yang ada di Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir. Kabupaten Indragiri Hilir merupakan salah satu Kabupaten yang terletak di Provinsi Riau. Tembilahan merupakan ibu kota Kabupaten Indragiri Hilir yang memiliki peran strategis sebagai pusat kegiatan ekonomi dan pemerintahan di wilayah tersebut. Kota ini terkenal dengan sektor perkebunan kelapa yang menjadi komoditas utama, khususnya dalam produksi kopra dan olahan kelapa lainnya.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Nasi Samin sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kabupaten Indragiri Hilir”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan judul yang tertera diatas, maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana sajian nasi samin sebagai daya tarik wisata kuliner di Kabupaten Indragiri Hilir?
2. Bagaimana fungsi nasi samin sebagai daya tarik wisata kuliner di Kabupaten Indragiri Hilir?

C. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini, mengingat banyaknya persoalan-persoalan yang bersangkutan dengan kajian ini. Maka penulis membatasi permasalahan yang dibahas hanya mengenai deskripsi sajian dan fungsi nasi samin sebagai daya tarik wisata kuliner Kabupaten Indragiri Hilir.

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian terkait nasi samin sebagai daya tarik wisata kuliner di Kabupaten Indragiri Hilir ini adalah sebagai berikut :

1. Mendeskripsikan secara rinci mengenai sajian makanan nasi samin sebagai daya tarik wisata kuliner di Kabupaten Indragiri Hilir.
2. Mendeskripsikan bagaimana fungsi nasi samin sebagai daya tarik wisata kuliner Kabupaten Indragiri Hilir.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis, penelitian ini bertujuan untuk menambah wawasan dan pengetahuan di bidang pariwisata serta membandingkan teori yang didapatkan selama masa perkuliahan dengan kenyataan yang didapatkan ketika praktek.
2. Bagi pengelola, sebagai bahan masukan untuk meningkatkan mengenai sajian dan fungsi nasi samin agar mencapai hasil kinerja

- yang diharapkan
3. Bagi peneliti selanjutnya, semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat sebagai bahan acuan atau masukan serta menambah pengetahuan untuk penelitian sejenis.

F. Tinjauan Pustaka

1. Pariwisata

Menurut Suwanto (2002) Pariwisata merupakan proses perpindahan sementara dari tempat tinggal menuju lokasi tertentu di luar tempat tinggalnya, didorong oleh berbagai motivasi seperti ekonomi, sosial, budaya, kesehatan, agama, dan kebutuhan lainnya. Pariwisata ini bertujuan untuk memenuhi berbagai keinginan dan kebutuhan individu selama berada di destinasi tujuan. Sementara itu, Mathieson & Wall dalam Pitana dan Gyatri (2005) menyatakan bahwa pariwisata adalah aktivitas sementara seseorang yang mengunjungi destinasi di luar tempat tinggal dan tempat kerjanya, yang melibatkan kegiatan di destinasi tersebut serta penyediaan fasilitas untuk memenuhi kebutuhan wisatawan.

2. Daya Tarik Wisata

Daya tarik wisata mencakup berbagai jenis objek, kegiatan, atau pengalaman yang mampu menarik minat wisatawan. Menurut Pitana (2009), diversifikasi daya tarik wisata, seperti keindahan alam, kekayaan budaya, dan fasilitas rekreasi, penting untuk menjangkau pasar yang beragam.

Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 menyebutkan pariwisata sebagai sektor strategis dalam meningkatkan pendapatan negara melalui kegiatan wisata yang didukung fasilitas dan layanan oleh berbagai pihak.

3. Wisata Kuliner

Menurut Ardika (dalam Putra, 2014), wisata kuliner adalah pengalaman

mendalam untuk menjelajahi makanan khas yang memberikan kesan unik dan kenangan abadi.

Wisata kuliner juga menawarkan dampak signifikan terhadap pariwisata, seperti meningkatkan kesejahteraan penduduk lokal (Stowe & Johnston, 2008) dan menjadi motivasi utama dalam perjalanan wisata (Hall & Mitchell, 2005).

4. Kuliner

Kuliner merujuk pada aktivitas memasak, penyajian, dan menikmati makanan serta minuman yang terintegrasi dengan tradisi, budaya, dan estetika. Istilah "kuliner" berasal dari bahasa Latin *culina* yang berarti dapur, dan kini meluas menjadi seni memasak dan gastronomi (Montanari & Staniscia, 2009; Kivela & Crofts, 2006).

Kuliner tidak hanya sekadar menikmati hidangan, tetapi juga mencakup proses kreatif dalam pengolahan, penyajian, dan pemaknaan terhadap makanan dan minuman (Kementerian Pariwisata Ekonomi Kreatif, 2014).

G. METODE PENELITIAN

1. Desain Penelitian

Desain penelitian adalah rencana atau cetak biru yang digunakan untuk merancang, mengarahkan, dan melaksanakan penelitian. Desain ini mencakup struktur, strategi, dan langkah-langkah yang diperlukan untuk menjawab pertanyaan penelitian. Saryono (2010) menyatakan bahwa desain penelitian kualitatif bertujuan memberikan pemahaman mendalam tentang fenomena, di mana fokus utama adalah pada kualitas data yang diperoleh, bukan jumlah populasi. Sumarni dan Wahyuni (2006) mengatakan bahwa desain penelitian adalah cetak biru penelitian yang merinci rencana, struktur, dan strategi

untuk menjawab pertanyaan penelitian serta mengelola potensi penyimpangan.

2. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir, Penelitian ini dilakukan pada 14 Agustus s/d 14 November 2024.

3. Subjek Penelitian

Subjek penelitian atau narasumber (interview) adalah orang yang diwawancarai untuk mengumpulkan informasi atau pendapatnya tentang suatu topik. Subjek penelitian adalah subjek yang dituju untuk dipelajari oleh si peneliti yang menjadi sumber informasi untuk menemukan fakta-fakta di lapangan (Arikunto, 2006). Key informan adalah individu yang memiliki pengetahuan mendalam dan dapat memberikan informasi berharga kepada peneliti. Dalam penelitian ini, key informan adalah pihak-pihak yang memahami secara spesifik penyajian dan fungsi Nasi Samin sebagai daya tarik wisata kuliner di Kabupaten Indragiri Hilir. Key informan dalam penelitian ini terdiri dari :

- a. pengelola nasi samin
- b. tetua adat lembaga
- c. pengunjung atau wisatawan
- d. tamu hotel

4. Jenis dan Sumber Data

Data merupakan sumber yang akan dapat memberikan informasi berkaitan dengan permasalahan yang menjadi pusat perhatian peneliti. Berikut jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini.

a. Data Primer

Willis (2012), mengatakan bahwa observasi merupakan pengamatan dan pencatatan terhadap subjek ataupun kejadian yang dilakukan dengan cara sistematis melakukan pengumpulan data dengan cara pengamatan secara langsung dalam melihat situasi di Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir dengan tujuan untuk mendapatkan

sejumlah informasi terkait makanan tersebut

b. Data Sekunder

Menurut Arifin (2013), observasi adalah proses metodis yang melibatkan pengamatan dan pencatatan fenomena secara sistematis dan objektif, baik dalam lingkungan alami maupun terkendali. Observasi bertujuan untuk mengevaluasi kesesuaian tindakan dengan rencana yang telah ditetapkan, memantau aktivitas yang berlangsung, dan memfasilitasi perubahan yang diinginkan.

5. Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah:

- a. Observasi
- b. Wawancara
- c. Dokumentasi

6. Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2020), analisis data adalah proses sistematis untuk mengorganisasi, mengkategorikan, mensintesis, dan mengidentifikasi pola dari informasi yang dikumpulkan, sehingga menghasilkan kesimpulan yang jelas dan mudah dipahami.

H. Hasil Dan Pembahasan

1. Gambaran Umum Kabupaten Indragiri Hilir

Tembilahan, ibu kota Kabupaten Indragiri Hilir, memainkan peran penting sebagai pusat administrasi dan perekonomian wilayah tersebut. Terletak di Provinsi Riau, kabupaten ini memiliki luas wilayah 197,37 kilometer persegi. Terdiri dari 8 Kelurahan Tembilahan Kota, Kelurahan Tembilahan Hilir, Kelurahan Sungai Beringin, Kelurahan Pekan Arba, Kelurahan Seberang Tembilahan Barat, Kelurahan Seberang Tembilahan Selatan dan Kelurahan Sungai Perak. Penduduk Tembilahan terdiri dari

berbagai suku bangsa yaitu suku Melayu, Minang, Jawa, Batak, Banjar, Bugis, Tionghoa, dan beberapa suku lainnya. Mata pencaharian utama penduduk kecamatan Tembilahan adalah di sektor pertanian.

2. Sajian Nasi Samin sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kabupaten Indragiri Hilir

Nasi Samin, hidangan khas Tembilahan, Kabupaten Indragiri Hilir, mencerminkan akulturasi kuliner Arab dan Melayu yang bermula dari masa Kesultanan Palembang Darussalam. Dahulu eksklusif untuk bangsawan, kini Nasi Samin menjadi bagian dari tradisi lokal, hadir dalam berbagai acara seperti pernikahan dan perayaan keagamaan. Proses pembuatannya menggunakan bahan seperti beras, minyak samin, dan rempah-rempah khas, menghasilkan cita rasa unik. Hidangan ini biasanya disajikan bersama lauk pendamping seperti rendang dan kari ayam. Selain cita rasa, Nasi Samin memiliki nilai sosial dan spiritual, sering menjadi bagian tradisi makan bersama dalam acara keagamaan. Kini, Nasi Samin tidak hanya menjaga tradisi tetapi juga menjadi daya tarik wisata kuliner di Indragiri Hilir.

3. Fungsi Makanan Tradisional di Kabupaten Indragiri Hilir

Makanan tradisional di Kabupaten Indragiri Hilir memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan fisik, kegiatan religius, dan sebagai simbol budaya. Hidangan khas seperti Nasi Samin dan Laksa Banjar mencerminkan identitas Suku Banjar sekaligus menjadi peluang usaha yang mendukung ekonomi lokal. Dengan cita rasa otentik dan penyajian tradisional, makanan ini tidak hanya memperkuat warisan budaya tetapi juga menarik minat wisatawan, membuka potensi

pengembangan wisata kuliner berbasis tradisi lokal.

I. Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi, dapat disimpulkan bahwa Nasi Samin memiliki daya tarik wisata yang signifikan. Berikut adalah beberapa kesimpulan dari hasil observasi tersebut: Penelitian ini mengungkapkan bahwa Nasi Samin, sebagai warisan kuliner hasil akulturasi budaya Arab dan Melayu, memiliki empat bentuk sajian yang meliputi jenis makanan, cara penyajian, pengolahan, dan alat yang digunakan. Hidangan khas ini berperan penting sebagai daya tarik wisata kuliner di Kabupaten Indragiri Hilir, memperkuat identitas lokal, dan mencerminkan filosofi kebersamaan masyarakat Tembilahan melalui tradisi penyajiannya. Dengan metode pengolahan autentik dan penggunaan rempah-rempah tradisional, Nasi Samin tidak hanya memperkaya pengalaman wisata tetapi juga mendukung promosi budaya lokal dan potensi peningkatan kunjungan wisatawan.

J. Saran

Pembangunan pusat kuliner yang menonjolkan Nasi Samin, kerjasama dengan sektor pariwisata, dan penyelenggaraan festival kuliner tahunan dapat menjadi langkah strategis untuk memperkenalkan budaya lokal Kabupaten Indragiri Hilir. Pemerintah daerah juga perlu mengembangkan strategi pemasaran kreatif, termasuk memanfaatkan media sosial dan platform digital, guna meningkatkan visibilitas dan daya tarik Nasi Samin di kalangan wisatawan domestik maupun internasional. Langkah-langkah ini diharapkan mampu menjadikan Nasi Samin sebagai ikon wisata kuliner yang mendukung pertumbuhan sektor pariwisata dan ekonomi lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Anden, T. E. (2021). Masa Depan Industri Pariwisata Kota Palangka Raya (Perspektif dan Solusinya) (Vol. 1, Iskarsana, 1).
- Arifin, Z. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan: Konsep dan Aplikasi dalam Penelitian Sosial*. Bandung: Penerbit Remaja Rosdakarya.
- Auliya, A. (2020). *Pengembangan Kreativitas Kuliner Sebagai Elemen Daya Tarik Wisata Kota Depok*.
- Blichfeldt, B. S., Chor, J. & Ballegard, N.L. (2010). The dining experience: A quality study of top restaurant visits in a context, *Journal of Tourism*, 11(1). 43-60
- Bungin, B. (2005). *Metodologi Penelitian Kualitatif: Perspektif Terkini*. Jakarta: Penerbit Kencana.
- Daymon, C., & Holloway, I. (2002). *Metode Penelitian Kualitatif: Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Echols, J. M., & Shadily, H. (2016). *Kamus Inggris-Indonesia dan Indonesia-Inggris*. Jakarta: Penerbit Gramedia.
- Fajri, M. (2016). *Pariwisata dalam Perspektif Budaya dan Ekonomi: Analisis Multidimensi*. Jakarta: Penerbit Mitra Pustaka.
- Galvez, A., et al. (2007). *Culinary Tourism: Motivations, Experience, and Satisfaction*. *Journal of Tourism and Hospitality Research*, 15(2), 115-130.
- Gardjito, M. (2015). *Makanan Tradisional dan Identitas Budaya: Peranannya dalam Pariwisata Kuliner*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Global Report on Food Tourism. (2012). *Global Report on Food Tourism: Trends, Opportunities*. World Tourism Organization (UNWTO).
- Hadiati, M. (2021). *Trites, Kuliner Ekstrim Karo Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner*.
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2005). *Food Tourism around the World: Development, Management and Markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Iskarsana, M. (2018). *Gastronomi: Perspektif Budaya dan Pariwisata*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Iskarsana, M. (2020). *Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D.I. Yogyakarta*.
- Klassan, N. (2023). *Makanan "Bubur Diniyohu" Sebagai Daya Tarik Khas Wisata Gastronomi di Kota Gorontalo*. Tazkiya.
- Kutea, A. (2007). Definisi Wisata Kuliner
- Lilisya Yanti (2009). Pengantar Pariwisata. Jakarta: Grasindo
- Jusoh, R. (2019). *Kuliner Tradisional sebagai Ekspresi Budaya: Perspektif Pariwisata*. Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya.
- Kiatsar, Muthi Achadiat. 2018. "Food Tourism Rises as New Trend In Travel". The Jakarta Post
- Kementerian Pariwisata Ekonomi Kreatif. (2014). *Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019*. Jakarta: PT. Republik Solusi.
- Kirif, Y., Eves, A., & Scarles, C. (2010). *Building a Model of Local Food Consumption on Trips and Holidays: A Contextual Approach*. *Tourism Management*, 31(6), 999-1007.
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2005). *Tourism and Gastronomy: The Culinary Tourist Experience*. *International Journal of Tourism Research*, 7(5), 271-284.
- Lazuardi, M Dan Triady, M.S (2015). *Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019 (Cetakan ke-1)* Jakarta: PT. Republik Solusi.
- Long, L. (2004). *Culinary tourism (Material worlds)*. Lexington, KY: *The University Press of Kentucky*
- Malcz, J. G. (2007). Eating difference: The Cosmopolitan mobilities of culinary tourism. *Space and Culture*. 10 (1), 77-93 doi:10.1177
- Montanari, M., & Staniscia, F. (2009). *Culinary Culture and Gastronomy: The Art of*

- Cooking and Dining*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Nugroho, D. S. (2018). *Pesona Desa Wisata Kasongan Di Kabupaten Bantul*. Soekadji Oktaviantri, N. M. (2019). Potensi Wisata Alam Air Terjun Kuning sebagai Daya Tarik Wisata Alam di Kawasan Desa Tasmadley, Bali, Kecamatan Bangli, Kabupaten Bangli. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(2), 142.
- Pemerintah Kabupaten Indragiri Hilir (2023). *Laporan Tahunan Bappeda Indragiri Hilir*. Diakses dari selodangmayang.com.
- Pitana, I. G. (2009). *Pariwisata dan Pengembangan Destinasi: Teori dan Praktik*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Pitana, I.G., & Gayatri, P.G (2005). *Sosiologi Pariwisata*. Yogyakarta :Andi.
- Purhantara, M. (2010). *Metode Penelitian Sosial: Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data*. Jakarta: Penerbit Alfabeta.
- Putra, A. (2014). *Wisata Kuliner: Pengembangan dan Pengalamannya dalam Pariwisata*. Yogyakarta: Penerbit Universitas Gadjah Mada.
- Putra, Stephanus S. H. A.,m Supartono, W., &, & Yuliando, H. (2001). Tinjauan – Sosio-Ekonomi Gudeg & Prefektur Konsumennya di Kotamadya Yogyakarta. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Volume 2, Nomor 1.
- Sanchez-Cañizares, S., & López-Guzmán, S. (2012). *Gastronomy and Tourism: The Role of Food in Tourist Experience*. *Tourism & Hospitality Research*, 12(4), 282-292.
- Sari, A. (2018). *Peran Kuliner Tradisional dalam Pengembangan Identitas Suwona, Pariwisata Lokal*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Sari, R. (2013). *Peran Pusat Wisata Kuliner dan Pengembangan Pariwisata Lokal*. Jakarta: Penerbit Gramedia.
- Saryono. (2010). *Metodologi Penelitian Kualitatif untuk Ilmu Sosial dan Kesehatan*. Yogyakarta: Penerbit Nuha Medika.
- Sugiyarto, P. (2018). *Wisata Kuliner: Menjelajahi Keunikan Makanan dan Budaya*. Jakarta: Penerbit Andi.
- R.G. 2011 *Anatomi Pariwisata*, memahami sebagai *systemic Linkage*, dicetak oleh Sun Printing Jakarta.
- Spadley, J. P. (1980). *Participant Observation*. New York: Holt, Rinehart, and Winston.
- STAI Auliaurrasyidin Tembilahan, (2001). *Asatiza: Jurnal Pendidikan*. Diakses dari ejournal.stai-tbh.ac.id.
- Storve, M., & Johnston, M. (2008). *The Impact of Culinary Tourism on Local Economic Development*. *Journal of Tourism and Hospitality*, 15(3), 112-125.
- Sugiyarto, R. (2018). Pengembangan Pariwisata Berbasis Budaya dan Kearifan Lokal. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 7(1), 45-52.
- Sugiyono, S. (2005). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Sugiyono, S. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Sugiyono, S. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Sukerti, N. (2016). *Makanan Tradisional: Warisan Budaya dan Pengaruhnya terhadap Masyarakat*. Denpasar: Penerbit Bali Media.
- Suwarni, T., & Wahyuni, S. (2006). *Desain Penelitian: Konsep dan Aplikasi untuk Penelitian Sosial dan Pendidikan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Suwantoro, G. (2002). *Dasar-dasar Pariwisata*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Widada, I.K. dan Widyatmaja I.G.N.2017. *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*.Bali: Pustaka Larasan.
- Syafaruddin, M. (2018). *Wisata Kuliner: Pengembangan, Potensi, dan Implikasinya bagi Pariwisata*. Jakarta: Penerbit Gramedia.
- Weichselbaum (2008). Portugal This work was completed on behalf of the European

Food Information Resource (Euro FIR) Consortium and funded under the EU 6th Framework Food Quality and Safety thematic priority. Contract FOOD –CT-2005-513944

- Wilkinson, P. F. (1994). *Tourism and the Local Economic Development: A Conceptual Framework*. In J. M. Hunt (Ed.), *Tourism: A Critical Introduction*. New York: Routledge.
- Willis, S. S. (2012). *Metode Penelitian Sosial: Observasi dan Pengumpulan Data dalam Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Penerbit Grasindo.
- Wisudawati, N. N. (2018). Pengembangan Pariwisata Minat Khusus "Silver Craft Class" Berbasis Masyarakat di Desa Celuk Kecamatan Sukawati. *Jurnal Kepariwisataaan*, 17(1), 17-37
- Wolf, E. (2003). *Culinary Tourism: Exploring Food and Culture Around the World*. International Culinary Tourism Association.
- Wulansari, N. (2022). *Pengaruh Daya Tarik Wisata Terhadap Persepsi Wisatawan di Waduk Gunung Rowo Pati Jawa Tengah*. STP AMPTA Yogyakarta.
- Zaenuri, M. 2012. *Perencanaan Strategis Kepariwisataaan Daerah: Konsep dan Aplikasi*. Jogjakarta: E-Gov Publishing.