

KULINER LOKAL SEBAGAI PRODUK BUDAYA (STUDI KASUS PADA ON THE ROCK HOTEL, KUPANG)

Martarida Bagaihing⁽¹⁾, Christina Mariana Mantolas⁽²⁾

Email: eedatha@gmail.com⁽¹⁾, mantolaschristina@gmail.com⁽²⁾

Politeknik Negeri Kupang^(1, 2)

Abstract

This study aims to determine the role of local culinary as a cultural product that introduces the culture of East Nusa Tenggara. This type of research is survey research with a qualitative approach. Data collection techniques were carried out through documentation, direct observation, and in-depth interviews. The results of this study indicate that the local culinary of East Nusa Tenggara provided by Hotel on The Rock has its own uniqueness and attraction for guests. There are 4 traditional menus provided, namely Nasi Goreng Se'i Sapi, Tumis Bunga Pepaya, Ayam Bakar Pe'e, and Udang Merungga. This uniqueness and characteristic can be seen from the food menu using food ingredients that are widely grown in the East Nusa Tenggara area such as Merungga leaves and Papaya flowers which are daily foods. In addition, in the processing and presentation of traditional food menus, they also use recipes that have been passed down from generation to generation and the presentation uses traditional tools. From the uniqueness and characteristics of this local culinary, it describes the culture of East Nusa Tenggara province.

Keywords: Local Culinary, Culture

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peranan kuliner lokal sebagai produk budaya yang memperkenalkan budaya Nusa Tenggara Timur. Jenis penelitian ini adalah penelitian survey dengan pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui dokumentasi, observasi langsung, dan wawancara mendalam. Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa kuliner lokal Nusa Tenggara Timur yang disediakan oleh Hotel On The Rock memiliki keunikan dan daya tarik tersendiri bagi para tamu. Terdapat 4 menu tradisional yang disediakan yaitu nasi goreng se'i sapi, tumis bunga pepaya, ayam bakar pe'e, dan udang merungga. Keunikan dan ciri khas ini terlihat dari menu makanan menggunakan bahan makanan yang banyak tumbuh di daerah Nusa Tenggara Timur seperti daun merungga dan bunga pepaya yang merupakan makanan sehari-hari. Selain itu dalam pengolahan dan penyajian menu makanan tradisional juga menggunakan resep-resep yang turun-temurun dan penyajiannya menggunakan alat-alat tradisional. Dari keunikan dan ciri khas kuliner lokal ini menggambarkan kebudayaan provinsi Nusa Tenggara Timur.

Kata Kunci: Kuliner Lokal, Budaya

1. Pendahuluan

Perkembangan industri pariwisata dan ekonomi kreatif terus berkembang. Industri ini telah menjadi industri global dengan berbagai kemudahan yang diberikan seiring dengan kemajuan teknologi. Banyak daya tarik wisata yang dikembangkan dan dipromosikan kepada masyarakat luas, dengan begitu dapat mendatangkan wisatawan mengunjungi tempat tersebut. Didukung dengan promosi dan teknologi, wisatawan mudah mencari dan mendapat informasi mengenai daya tarik wisata di suatu daerah.

Globalisasi menjadikan gaya hidup masyarakat semakin homogen. Dengan rutinitas yang padat, masyarakat memanfaatkan teknologi untuk mempermudah pekerjaannya. Kebutuhan akan makan dan minumpun akan disesuaikan dengan gaya hidup yang modern. Menu makanan dan minuman yang tersedia lebih bersifat kekinian dengan tahan pengolahan yang cepat karena menggunakan alat masak modern. Dari kehidupan modernisasi ini, masyarakat ingin merasakan kembali suasana yang bersifat tradisional sehingga membangkitkan kembali identitas budaya daerah. Masyarakat akan lebih menghargai nilai-nilai tradisi, adat istiadat, dan budaya lokal.

Bertambahnya kebutuhan manusia untuk berlibur, memberikan peluang bagi daerah wisata untuk mengembangkan setiap potensi wisata yang ada. Dalam melakukan aktivitas wisata, wisatawan membutuhkan makan dan minum. Kebutuhan akan makan dan minum tidak sebatas pada mengkonsumsi makanan, namun ingin mengetahui cita rasa dan keunikan dari kuliner lokal tersebut. Hal ini menjadi motivasi untuk mengembangkan potensi lokal dalam pengembangan pariwisata. Salah satunya adalah makanan tradisional yang merupakan makanan sehari-hari masyarakat lokal. Makanan tradisional merupakan unsur pariwisata budaya yang bernilai ekonomis dengan mengemasnya semenarik mungkin untuk

dijadikan produk kuliner lokal (Zahrulianingdyah, 2018). Dengan begitu, wisatawan mulai menyesuaikan dan menyukai makanan khas dari daerah tujuan wisata (Prasiasa, 2013).

Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT) memiliki bermacam kuliner lokal yang tentunya dapat menjadi daya tarik yang sangat kuat untuk para wisatawan. Makanan lokal ini biasa dibuat oleh ibu rumah tangga untuk dikonsumsi sehari-hari seperti Jagung Bose, jagung Katema, Se'I Sapi atau Se'I Babi, Ikan Kuah Asam, Rumpu Rampe, dan lain sebagainya. Menu makanan ini wajib tersedia pada waktu khusus seperti pembicaraan adat, upacara adat, hari raya, dan kegiatan resmi lainnya.

Setiap menu tradisional ini memiliki cita rasa dan keunikan sendiri yang berpotensi menjadi daya tarik wisata untuk memperkenalkan budaya NTT dari makanan tradisional. beberapa usaha perhotelan dan restoran di Kota Kupang menambahkan kuliner lokal NTT pada daftar menu makanan. Hotel On The Rock by Prasanty memasukan 4 menu kuliner lokal pada daftar menu makanan.

Tabel 1.1 Daftar Menu Makanan Tradisional NTT di Hotel On The Rock Kupang

Nama	Harga	Jumlah Pembelian
Nasi Goreng Se'i	Rp. 55.000	19 Pax/Hari
Ayam Bakar Pe'e	Rp. 55.000	11 Pax/Hari
Tumis Daun Ubi Bunga Pepaya	Rp. 35.000	10 Pax/Hari
Udang Bakar Marungga	Rp. 65.000	8 Pax/Hari

Sumber: Hotel On The Rock, 2020

Tabel 1.1 menunjukkan cukup banyak tamu yang memesan menu makanan tradisional di masa pandemic covid 19 ini. Hal ini dikarenakan tampilan menu tradisional tersebut unik bagi tamu. Cara penyajian makanannya pun masih ada nuansa tradisional dan berbeda dari daerah asalnya. Selain itu, mereka ingin mengetahui cita rasa makanan tersebut. Cita rasa dari menu tradisional ini terbentuk dari bahan makanan dan rempah-rempah yang banyak tersedia di daerah NTT dan pengolahan

bahan makanan bersifat tradisional. Kuliner lokal perlu dikembangkan lagi karena merupakan produk budaya dalam industri pariwisata yang tidak terbatas pada kebutuhan untuk makan tetapi sebagai atraksi itu sendiri. Tamu dapat mengenal budaya setempat dari kuliner lokal.

2. Konsep dan Teori

2.1 Pariwisata

Pariwisata terkait dengan aktivitas perpindahan seorang atau sekelompok orang untuk melakukan kegiatan wisata dan merupakan suatu system yang kompleks dengan berbagai komponen seperti ekonomi, ekologi, social budaya, dan lain sebagainya terkait di dalamnya (Suwena dan Widyatmaja, 2017). Undang-undang Nomor 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan menjelaskan bahwa pariwisata berkaitan erat dengan kegiatan wisata yang di dalamnya ada dukungan dari masyarakat, pengusaha, dan pemerintah dalam menyediakan fasilitas serta layanan. Dari beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa pariwisata merupakan seluruh kegiatan wisata yang menyediakan fasilitas dan pelayanan yang diakibatkan oleh adanya perpindahan perjalanan sementara dari seseorang dengan tujuan bersenang-senang. Perjalanan sementara ini dilakukan dengan mengunjungi daya tarik wisata berupa wisata alam, wisata budaya, maupun wisata buatan (Bagaihing, Flora, dan Lasibey, 2020).

2.2 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 inilah menjadi kebiasaan dan tradisi masyarakat dalam mengelola bahan-bahan makanan mengikuti karakteristik dan kebiasaan yang diwariskan secara turun-temurun.

Makanan tradisional adalah tradisi yang selalu ada pada ritual ataupun upacara adat (Syarifuddin dkk, 2018). Tradisi ini menjadi suatu kebiasaan berasal dari leluhur yang diturunkan secara turun temurun dan masih banyak dijalankan oleh masyarakat saat ini. Makanan tradisional atau kuliner lokal merupakan bagian dari kebudayaan (Dewi, 2011). Tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan jasmani, namun juga mempertahankan kebudayaan (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 Suwaandi (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 sendiri maupun tersedia dalam sistem pasar setempat.
3. Cara pengolahan spesifik menurut cara-cara yang telah dikembangkan oleh masyarakat setempat.

2.3 Kebudayaan

Taylor mengemukakan bahwa kebudayaan adalah pengetahuan kompleks yang mencakup pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat-istiadat, dan kemampuan-kemampuan serta kebiasaan-kebiasaan yang didapatkan oleh manusia sebagai anggota masyarakat (Kusherdiana, 2013). Budaya tercermin dari pengetahuan terhadap nilai-nilai yang terkandung dalam ide, rasa, dan karya manusia. 7 elemen kebudayaan menurut Koentjaraningrat terdiri dari bahasa, tradisi masyarakat, makanan dan kebiasaan makan, music dan kesenian, sejarah suatu tempat, cara kerja dan teknologi, agama, bentuk dan karakteristik arsitektur (Nugraha dan Lema, 2021). Di sisi lain, kebudayaan mencakup yang didapatkan atau dipelajari oleh manusia sebagai anggota masyarakat. Manusia akan bertingkahtaku sesuai dengan apa yang diperolehnya selama berinteraksi dengan orang-orang disekitarnya dalam jangka waktu yang lama.

3. Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian survey dengan pendekatan 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 ini yaitu penggunaan resep turun-temurun, bahan makana, dan cara pengolahan (Suwaandi dalam Nur, 2015). Teknik pengumpulan data penelitian dilakukan dengan melakukan observasi, dokumentasi, dan wawancara mendalam kepada setiap narasumber yaitu *Chef De Partie*, koordinator *Food and Beverage Service Departemen*, koordinator *Sales Marketing*, pramusaji di hotel On The Rock. Penentuan narasumber menggunakan teknik *purposive sampling* dimana penentuan informen

merupakan orang yang memahami dengan baik objek yang diteliti (Sugiyono, 2019). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan model Miles dan Huberman dengan tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Sugiyono, 2019).

4. Hasil dan Pembahasan

Hotel *On The Rock* by Prasanti terletak di jalan Timor Raya Nomor 2 Km 5, Kelapa Lima, Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur (NTT). Tidak saja menjual jasa penginapan (*room*) bagi pengunjung (tamu), hotel ini juga menyediakan jasa makan dan minum yang ditawarkan bagi tamu yang menginap ataupun masyarakat luas. Menu yang disediakan di hotel ini beragam jenis menu, dari menu internasional hingga menu tradisional Nusa Tenggara Timur.

Menu makanan tradisional di Hotel *On The Rock* memiliki potensi yang sangat besar. Di antaranya ada Nasi Goreng Se'i dan Udang Marungga. Bahan-bahan makanannya dibeli dari petani lokal dan juga pasar tradisional yang ada di Kota Kupang dengan memperhatikan kualitas bahan makanan. Pada pengolahan makanan tradisional tetap mempertahankan resep dan cara memasak yang tradisional, hingga pada penyajiannya pun terdapat sentuhan tradisional budaya NTT.

4.1 Budaya dalam Kuliner Lokal

Industri pariwisata memberikan peluang bagi kearifan lokal suatu daerah tujuan wisata untuk dikembangkan. Kearifan lokal ini dapat berupa kuliner lokal yang menjadi makanan sehari-hari masyarakat setempat, diolah dan dikemas dengan menarik untuk dijual kepada wisatawan ataupun tamu. Bahan dan alat yang digunakan dalam pengelolaannya disesuaikan dengan alam dan kebiasaan setempat. Makanan tradisional dapat dijadikan potensi wisata budaya seperti pisang gepe (pisang bakar)

yang ada di lokasi wisata Pantai Mulut Seribu, Kabupaten Rote (Nugraha dan Lussie, 2020).

Tidak hanya sebagai pemenuhan atas kebutuhan biologis wisatawan, namun kuliner lokal dapat dikategorikan sebagai daya tarik itu sendiri. Dikarenakan kuliner lokal erat kaitannya dengan budaya dan alam dari suatu daerah. Inilah yang menjadi daya tarik tersendiri bagi makanan tradisional. Selain dapat menikmati keunikan cita rasa yang berbeda dari makanan lainnya, kuliner lokal juga memberikan sentuhan keunikan pada pengelolaan hingga penyajian makanan tersebut.

Makanan tradisional memiliki peranan dan potensi yang sangat penting dalam penetapan identitas lokal, kebudayaan dan adat istiadat karena merupakan bentuk warisan kebudayaan dari generasi ke generasi yang harus dilestarikan dan dijaga keberadaannya. Hal ini bisa dilihat potensinya dari resep-resep yang digunakan, bahan-bahan yang digunakan dan juga cara pengolahan menu makanan tersebut. Makanan tradisional diolah menurut resep makanan atau kombinasi bumbu yang telah dikenal dan ditetapkan secara turun-temurun dalam sistem keluarga atau masyarakat. Resep-resep dalam pembuatan kuliner lokal yang dijual di Hotel *On The Rock* tetap mempertahankan resep-resep yang telah diwariskan secara turun-temurun hanya saja mengalami sedikit rekayasa yaitu dengan mengembangkan bahan-bahan yang dijual dipasaran yang kemudian dibuat dengan mengombinasikan dengan bahan lain agar lebih menarik dan unik tanpa menghilangkan ciri khas dari makanan tradisional tersebut.

Bahan-bahan dalam pembuatan kuliner lokal di Hotel *On The Rock* tersedia di pasar tradisional seperti rempah-rempah atau bumbu masak, daging, ikan, ayam. Untuk daging se'i, pihak hotel bekerja sama dengan penduduk lokal yang memiliki usaha pembuatan se'i dimana pengolahannya masih secara tradisional dengan mengeluarkan darah dan

air kemudian memasaknya dengan menggantung daging di atas bara api. Untuk sayuran organik, pihak hotel memilih membelinya pada kebun masyarakat dengan tujuan untuk menjaga kualitasnya. Contohnya sayur marungga, sayur bunga pepaya, dan sayur daun singkong yang dibutuhkan dalam pembuatan makanan tradisional tersebut. Dalam tahap ini pihak Hotel *On The Rock* sudah bekerja sama dengan petani yang menjual sayuran secara organik tersebut sehingga apabila dibutuhkan maka pihak hotel akan menghubungi secara langsung maupun secara tidak langsung.

Teknik pengolahan makanan tradisional memiliki teknik memasak yang sama dengan teknik memasak menu makanan pada umumnya. Alat-alat yang digunakan pun sudah lebih modern sehingga lebih praktis, higienis, dan cepat proses memasaknya sehingga tamu yang memesan tidak harus menunggu lebih lama. Namun untuk tempat penyajiannya mereka menggunakan bambu, daun pisang, ataupun tempurung kelapa yang dibuat sedemikian rupa sehingga terlihat lebih unik dan menarik.

4.2 Menu Makanan Tradisional Nusa Tenggara Timur

Kekhasan kuliner lokal erat kaitannya dengan lingkungan alam dan kondisi social. Pengelolaan kuliner lokal akan mengikuti kebiasaan dan kenudayaan masyarakat setempat. Dari keragaman dan kekhasan makanan atau kuliner lokal akan menjadi daya tarik dan kekayaan budaya dan kearifan lokal. Adapun beberapa menu makanan tradisional yang ada di Hotel *On The Rock* yaitu:

a. Nasi Goreng Se'I Sapi

Menu makanan tradisional ini menggunakan campuran daging yang sudah diolah dan dimasak dengan resep tradisional. Daging ini disebut dengan nama *Se'i*. *se'I* adalah daging sapi dan daging babi lokal yang diiris tipis memanjang sambil dibuang lendir lemaknya, setelah itu ditaburi garam diaduk-aduk. Pada tahap selanjutnya daging dimasukan ke

dalam karung yang terikat kencang tujuannya untuk melakukan pengepresan dengan menindih daging sapi selama 8 jam. Proses ini bertujuan agar darah dan air yang terkandung dalam daging dapat dikeluarkan secara maksimal untuk menjaga warna daging tetap berwarna merah segar. Tahap akhir dari pembuatan makanan khas NTT ini adalah digantung di atas bara. Biasanya untuk mengatur agar panas yang diterima tidak berlebihan, digunakan daun kusambi sebagai pengatur asap. Pada tahap selanjutnya nasi digoreng menggunakan bumbu-bumbu dan masukan daging se'i tersebut lalu dicampur hingga merata dan matang, kemudian menu tersebut siap disajikan seperti pada gambar di bawah ini:



Gambar 4.1 Menu Nasi Goreng Se'i Sapi
Sumber: On The Rock Hotel

b. Tumis Bunga Pepaya

Menu ini menggunakan bahan dasar bunga pepaya yang sering dijual di pasar lokal dan juga hasil dari kebun masyarakat sendiri. Bunga pepaya sangat mudah dijumpai karena tanaman pohon pepaya yang sangat mudah tumbuh. Bunga pepaya kemudian dibersihkan untuk ditumis bersama dengan bumbu-bumbu yang telah disediakan. Kemudian dicampur dengan irisan dari jantung pisang yang telah direbus terlebih dahulu. Tidak lupa juga diberi cabai merah untuk menambah cita rasa pedas pada menu tersebut. Ketika bunga pepaya sudah matang, maka siapkan wadah atau piring untuk disajikan bersamaan dengan sambal khas NTT yaitu sambal *lu'at*.



Gambar 4.2 Tumis Bunga Pepaya
Sumber: On The Rock Hotel

c. Ayam Bakar Pe'e

Menu ini menggunakan daging ayam yang direbus dengan campuran rempah-rempah. Rebusan daging ayam digeprek hingga penyat kemudian dibakar hingga kecoklatan. Kemudian daging ayam bakar ditaburi dengan sambal lu'at yang menjadi sambal khas NTT sehingga menu tersebut dinamakan ayam bakar pe'e dan dikombinasikan dengan nasi putih yang disajikan menggunakan piring rotan.

Menu yang satu ini tidak hanya ayam bakarnya yang terasa menggugah selera, akan tetapi tumis daun ubi dan bunga pepaya yang ditambahkan juga memiliki cita rasa yang menggoda. Daun ubi dan bunga pepaya dibeli di pasar lokal dan merupakan sayuran yang terdapat di kebun masyarakat. Tidak lupa juga dengan sambal yang sangat menggiurkan



Gambar 4.3 Ayam Bakar Pe'e
Sumber: On The Rock Hotel

d. Udang Merungga

Marungga merupakan salah satu makanan khas masyarakat NTT dari dahulu hingga saat ini, karena marunggu atau daun kelor tidak hanya sebagai sayuran tetapi sebagai obat penyembuh berbagai macam penyakit. Hampir setiap rumah memiliki tanaman Marungga atau kelor ini sehingga sangatlah mudah untuk didapatkan. Maka jika dilengkapi dengan udang, bukan hanya sehat tetapi bergizi juga.



Gambar 4.4 Udang Merungga
Sumber: On The Rock Hotel

5. Simpulan dan Rekomendasi

Kuliner lokal memiliki daya tarik, keunikan dan ciri khas tersendiri untuk menarik konsumen karena mulai dari bahan-bahan yang digunakan, cara memasak dan menyajikannya pun menggunakan bahan dan alat tradisional sehingga mencerminkan kebudayaan NTT dilihat dari kearifan lokal. Yang pertama terlihat dari resep-resep menu makanan tradisional. Resep-resep dalam pembuatan makanan tradisional yang dijual di Hotel *On The Rock* tetap menggunakan resep-resep yang diwariskan secara turun temurun, hanya saja mengalami sedikit rekayasa yaitu dengan mengembangkan bahan-bahan yang dijual di pasaran yang kemudian dibuat dengan mengkombinasikan dengan bahan lain agar lebih menarik dan unik tanpa menghilangkan ciri khas dari makanan tradisional tersebut.

Yang kedua bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan menu makanan tradisional. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional di Hotel *On The Rock* lebih banyak tersedia di pasar seperti rempah-rempah atau bumbu masak, daging, ikan dan ayam, namun apabila sayuran tersedia yang organik mereka lebih memilih membelinya melalui kebun masyarakat dengan tujuan untuk menjaga kualitasnya. Contohnya sayur marungga, bunga pepaya dan daun singkong yang dibutuhkan dalam pembuatan makanan tradisional tersebut. Dan yang terakhir cara pengolahan menu makanan tradisional. Teknik pengolahan makanan tradisional yang dijual di Hotel *On The Rock* memiliki teknik yang sama dengan teknik memasak menu makanan pada umumnya dan alat-alat yang digunakan pun sudah modern sehingga lebih praktis dan cepat prosesnya sehingga tamu yang memesan tidak menunggu terlalu lama. Namun untuk beberapa bahan makanan diolah dengan cara tradisional seperti daging *se'i*.

Daftar Pustaka

- Bagaihing, Martarida, Veronica Flora, Ariance Lasibey. 2020. "Analysis of 4 Tourism Components in TIROSA Park as a New Alternative Tourism in Kupang City". *Proceeding of The International Conference on Science and Technology on Social Science*, Publish by Atlantas Perss, pages 287-290.
- 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
- Kusherdiana. 2013. *Pemahaman Lintas Budaya dalam Konteks Pariwisata dan Hospitality*. Alfabeta: Bandung.
- Nugraha, Y. E., & Lema, E. C. (2021). Development Strategy of Matalafang Traditional Village as a Cultural Tourism Destination. *Journal of Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation*, 4(1), 61-74.
- Nugraha, Y. E. (2020). Pengembangan Wisata Bahari Pantai Mulut Seribu Sebagai Daya Tarik Wisata Berkelanjutan Di Kabupaten Rote,

- Nusa Tenggara Timur. In *Journey (Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management)* (Vol. 2, No. 2, pp. 25-46).
- Nur, Fatoni. 2015. “*Makanan Khas Dan Makanan Tradisional khas Kota Medan*”. Bandung: Erlangga.
- Prasiasa, Dewa Putu Oka. 2013. *Destinasi Pariwisata Berbasis Masyarakat*. Penerbit: Salemba Humanika.
- Sugiyono. 2012. “*Metode Penelitian Bisnis*”. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2019. “*Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*”. Bandung: Alfabeta.
- Suwena, I Ketut dan I Gusty Ngurah Widyatmaja. 2017. “*Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*”. Bali: Pustaka Larasana.
- 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.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan.
- Zahrulianingdyah, Atiek. 2018. “Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal”. *Teknobuga*. Volume 6, Nomor 1, September 2018. Hal. 1-9.