

Peran Gastronomi dalam Meningkatkan Daya Saing Destinasi Pariwisata: Studi pada Destinasi Wisata Kuliner di Kota Semarang

Arifandi

Prodi Doktorat Pariwisata, Intitut Pariwisata Trisakti

*Jl. IKPN Bintaro Tanah Kusir No.1, RT.4/RW.10, Bintaro, Kec. Pesanggrahan, Kota Jakarta Selatan,
Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12330*

e-mail: aridaffa31@gmail.com

Abstrak

Gastronomi merupakan bagian integral dari budaya lokal yang memiliki potensi besar untuk mendukung daya tarik wisata dan memperkuat citra suatu destinasi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mengeksplorasi peran gastronomi dalam meningkatkan daya saing pariwisata Kota Semarang yang berfokus pada destinasi wisata kuliner. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dan desain studi kasus dengan mengidentifikasi faktor-faktor kunci seperti autentisitas, inovasi, dan keberlanjutan yang berkontribusi terhadap pengembangan wisata kuliner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengembangan kuliner tidak hanya memberikan dampak positif bagi ekonomi lokal melalui penciptaan lapangan kerja dan peningkatan pendapatan, tetapi juga memperkaya pengalaman wisatawan. Selain itu, penelitian ini menekankan pentingnya integrasi teknologi dan tradisi dalam pengembangan sektor kuliner. Rekomendasi yang diberikan mencakup pengembangan regulasi pendukung, insentif untuk pelaku usaha, serta peningkatan kapasitas SDM dan infrastruktur. Penelitian ini juga menyarankan studi lanjutan untuk menganalisis dampak ekonomi kuantitatif, preferensi wisatawan, dan pengembangan model bisnis berkelanjutan.

Kata Kunci: gastronomi, pariwisata, wisata kuliner, daya saing destinasi, pembangunan berkelanjutan

The Role of Gastronomy in Increasing the Competitiveness of Tourism Destinations: A Study on Culinary Tourism Destinations in Semarang City

Abstact

Gastronomy is an integral part of local culture that has great potential to support tourist attractions and strengthen the image of a destination. This research aims to analyze and explore the role of gastronomy in enhancing the competitiveness of tourism in Semarang City tourism which focuses on culinary tourism destinations. This research uses a qualitative approach and a case study design, the study identifies key factors such as authenticity, innovation, and sustainability that contribute to the development of culinary tourism. The findings show that culinary development not only has a positive impact on the local economy by creating jobs and increasing income but also enriches the tourist experience. Furthermore, the research emphasizes the importance of integrating technology and tradition in the development of the culinary sector. The recommendations provided include developing supportive regulations, offering incentives for business actors, and improving human resource capacity and infrastructure. The study also suggests further research to analyze the quantitative economic impact, tourist preferences, and the development of sustainable business models.

Keywords: *Gastronomy, Tourism, Culinary Tourism, Destination Competitiveness, Sustainable Development*

PENDAHULUAN

Dalam era globalisasi, gastronomi telah berkembang menjadi salah satu elemen kunci dalam industri pariwisata global. Sebagai bentuk wisata yang menghubungkan

pengalaman makanan dengan budaya dan sejarah suatu destinasi, gastronomi menawarkan peluang besar untuk meningkatkan daya tarik wisata. Menurut laporan World Tourism Organization (UNWTO), sekitar 30% pendapatan pariwisata global saat

Naskah diterima: 2024-09-23, direvisi: 2024-09-29, disetujui: 2024-09-30

<http://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/khasanah>

ini berasal dari sektor kuliner (World Tourism Organization (UNWTO) & Basque Culinary Center, 2019). Hal ini menunjukkan bahwa wisata kuliner tidak lagi sekadar aktivitas pendukung dalam perjalanan wisata, melainkan telah menjadi salah satu motivasi utama wisatawan dalam memilih destinasi (Agyeiwaah, 2019). Di tengah tren global ini, banyak destinasi wisata yang mengadopsi strategi pengembangan gastronomi sebagai upaya untuk meningkatkan daya saing mereka di pasar pariwisata internasional (Ahmad & Johari, 2021).

Kota Semarang, sebagai salah satu destinasi wisata utama di Jawa Tengah, memiliki potensi besar untuk memanfaatkan tren global ini melalui kekayaan gastronomi lokalnya. Dengan sejarah yang panjang dan warisan budaya yang kaya, Semarang memiliki berbagai kuliner tradisional yang khas seperti lumpia, bandeng presto, dan wingko babat. Makanan-makanan ini bukan hanya menjadi ciri khas kota, tetapi juga mencerminkan keragaman etnis dan pengaruh budaya yang telah membentuk Semarang selama berabad-abad. Kuliner tradisional ini memiliki potensi besar untuk menarik wisatawan, baik domestik maupun internasional, yang tertarik pada pengalaman kuliner otentik sebagai bagian dari perjalanan wisata mereka.

Namun, meskipun potensi wisata kuliner di Semarang sangat besar, peran sektor ini dalam mendukung daya saing kota sebagai destinasi wisata belum sepenuhnya dipahami atau dimanfaatkan secara maksimal. Wisata gastronomi masih sering dilihat sebagai elemen tambahan dalam pariwisata, bukan sebagai pilar utama yang dapat dikembangkan secara strategis untuk meningkatkan citra dan daya tarik Semarang di pasar global. Kurangnya promosi yang terarah, terbatasnya pengelolaan wisata kuliner yang terpadu, serta rendahnya kesadaran masyarakat lokal terhadap potensi kuliner mereka sendiri menjadi beberapa faktor yang menghambat perkembangan sektor ini. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian yang mendalam untuk mengidentifikasi bagaimana wisata kuliner dapat berkontribusi pada peningkatan daya saing destinasi secara keseluruhan.

Gastronomi memiliki peran penting dalam meningkatkan daya saing global destinasi wisata dengan mendukung tujuan SDGs 8, yaitu pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi. Sektor kuliner yang berkembang tidak hanya menciptakan peluang kerja langsung, seperti koki, staf pelayanan,

dan pemasok bahan makanan, tetapi juga mendorong pertumbuhan bisnis lokal, termasuk petani, produsen bahan baku, dan pengrajin lokal yang menyediakan produk khas (Pramezwary, 2022). Dengan memberikan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan dan kualitas layanan, sektor ini mampu menyajikan pengalaman kuliner yang autentik dan berkualitas, yang pada gilirannya meningkatkan citra destinasi di mata wisatawan global. Selain itu, kuliner yang dipadukan dengan budaya lokal menjadi daya tarik unik yang sulit ditiru, menjadikan destinasi lebih kompetitif di pasar internasional. Melalui pengembangan gastronomi yang berkelanjutan dan inklusif, negara atau daerah dapat meningkatkan ekonomi lokal secara signifikan, menambah lapangan kerja, dan menciptakan ekosistem bisnis yang saling mendukung, sehingga memperkuat daya saing destinasi di tingkat global (Boz & Ozturk, 2020).

Sektor gastronomi berperan penuh dalam pengembangan pariwisata yang berkelanjutan, dengan adanya keterpaduan antara kualitas kuliner, pelatihan profesional, keberlanjutan bahan baku lokal, serta promosi kuliner yang efektif dan konsisten (Badu-Baiden et al., 2022; Boas, 2021). Dalam kondisi ideal ini, gastronomi tidak hanya mendukung ekonomi lokal tetapi juga meningkatkan daya saing destinasi wisata di tingkat global, dengan menciptakan lapangan kerja yang berkualitas, memanfaatkan produk lokal secara maksimal, dan mempromosikan destinasi secara lebih luas (Carvache-Franco et al., 2022). Namun, Saat ini, promosi kuliner lokal terbatas pada tingkat regional dengan kualitas dan standar yang tidak konsisten, sementara kolaborasi antara sektor kuliner dan pariwisata belum terintegrasi dengan baik. Hal ini menyebabkan potensi kuliner sebagai daya tarik global belum dimaksimalkan.

Dalam konteks persaingan global yang semakin ketat, penting bagi Semarang untuk melihat gastronomi sebagai salah satu kekuatan utama dalam mengembangkan sektor pariwisata yang berkelanjutan dan kompetitif. Dengan memanfaatkan kekayaan kuliner lokal yang unik, Semarang dapat menonjol di antara destinasi wisata lainnya di Indonesia dan dunia. Selain itu, pengembangan wisata kuliner juga dapat berdampak positif pada ekonomi lokal, dengan mendorong pertumbuhan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di bidang kuliner, menciptakan lapangan kerja, dan memperkuat identitas budaya lokal. Dengan demikian, melalui pengembangan destinasi pariwisata dan pemberdayaan komunitas lokal, pariwisata

gastronomi diharapkan tidak hanya menjadi alat promosi bagi kota, tetapi juga sebagai sarana peningkatan kapasitas masyarakat lokal.

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi peran gastronomi dalam meningkatkan daya saing pariwisata Kota Semarang, dengan mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi pengembangan wisata kuliner di kota tersebut. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk merumuskan strategi pengembangan destinasi wisata kuliner yang efektif, guna memaksimalkan potensi kuliner lokal sebagai daya tarik utama bagi wisatawan. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan pendekatan-pendekatan strategis yang mendukung pengembangan wisata kuliner secara berkelanjutan dan berkontribusi pada peningkatan posisi Kota Semarang sebagai destinasi wisata yang kompetitif. Dengan mengidentifikasi kontribusi sektor kuliner terhadap industri pariwisata kota, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan mengenai langkah-langkah strategis yang dapat diambil untuk memanfaatkan potensi wisata kuliner secara lebih efektif. Pada akhirnya, pengembangan wisata kuliner yang terencana dengan baik tidak hanya akan meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan, tetapi juga memperkuat posisi Semarang sebagai destinasi wisata yang unik, kompetitif, dan berkelanjutan di kancah nasional maupun internasional.

KAJIAN PUSTAKA

Konsep Gastronomi dan Pariwisata

Konsep gastronomi telah mengalami evolusi signifikan sejak pertama kali diperkenalkan oleh Jean Anthelme Brillat-Savarin dalam "La Physiologie du Goût" (1825), berkembang dari sekadar seni memasak menjadi studi komprehensif tentang hubungan antara makanan dan budaya (Akyürek & Erdem, 2019). Gastronomi didefinisikan sebagai studi interdisipliner yang mengintegrasikan teori dan praktik dalam pemahaman makanan, sementara Santich (2019) memperluas definisi tersebut dengan memasukkan dimensi historis dan sosial, menekankan hubungan erat antara praktik kuliner dan identitas budaya (Aliyev, 2022). Henderson (2020) kemudian mengembangkan framework komprehensif yang mencakup lima komponen utama gastronomi: teknik pengolahan makanan (meliputi metode tradisional dan modern, inovasi, serta standarisasi), filosofi makanan (nilai budaya, simbolisme, dan etika kuliner), sejarah kuliner

(evolusi masakan dan dokumentasi warisan), aspek sosial-budaya (peran makanan dalam ritual sosial, identitas komunitas, dan transfer pengetahuan), serta nilai nutrisi dan kesehatan (komposisi nutrisi, keamanan pangan, dan aspek kesehatan) (Aliyev, 2022; Arana, 2022). Pengembangan konsep ini diperkuat dengan mengidentifikasi hubungan erat antara gastronomi dan pariwisata, yang menekankan aspek keberlanjutan dalam praktik gastronomi modern, yang mengeksplorasi peran teknologi dalam evolusi gastronomi kontemporer, mencakup platform digital, food photography, dan pengalaman kuliner virtual (Abalos et al., 2022; Alonso, 2022). Framework integratif ini tidak hanya memberikan pemahaman teoretis yang mendalam tentang gastronomi tetapi juga memiliki implikasi praktis dalam pengembangan pariwisata kuliner, preservasi warisan kuliner, dan inovasi gastronomi berkelanjutan.

Hubungan antara gastronomi dan pariwisata telah menjadi fokus penelitian yang signifikan dalam studi pariwisata kontemporer. Hubungan yang saling menguntungkan antara kedua sektor ini, di mana gastronomi berperan sebagai atraksi wisata yang unik dan pengalaman kuliner menjadi motivasi utama wisatawan dalam memilih destinasi perjalanan (Akyürek & Erdem, 2019). 35% wisatawan global menjadikan kuliner sebagai pertimbangan utama dalam memilih destinasi wisata (Beer et al., 2012). Lebih lanjut, gastronomi berperan vital dalam pembentukan identitas destinasi, menciptakan diferensiasi produk wisata, dan memperkuat brand positioning suatu daerah. Pengembangan wisata kuliner berkontribusi signifikan terhadap ekonomi lokal melalui penciptaan lapangan kerja, peningkatan pendapatan masyarakat, dan pengembangan rantai pasok lokal (Erbaş, 2019). Hal ini diperkuat oleh studi yang mengungkapkan bahwa rata-rata 25-30% pengeluaran wisatawan dialokasikan untuk aktivitas kuliner, wisata gastronomi memiliki multiplier effect yang lebih tinggi dibandingkan bentuk pariwisata lainnya karena melibatkan berbagai sektor ekonomi mulai dari pertanian hingga jasa hospitality (Ciptari et al., 2022). Interaksi antara gastronomi dan pariwisata juga menciptakan platform untuk pelestarian warisan kuliner, inovasi produk lokal, dan pengembangan komunitas yang berkelanjutan.

Daya Saing Destinasi Wisata

Model daya saing destinasi menekankan lima elemen utama yang saling terkait (Muhamad, 2017). Pertama, sumber daya inti

dan atraksi, yang meliputi daya tarik alam, budaya, dan sejarah yang menjadi magnet utama bagi wisatawan. Kedua, faktor dan sumber daya pendukung, seperti infrastruktur, aksesibilitas, serta kualitas layanan yang mendukung pengalaman wisata. Ketiga, manajemen destinasi, yang berfokus pada bagaimana destinasi dikelola secara efektif, termasuk promosi, branding, dan pelayanan kepada wisatawan. Keempat, kebijakan, perencanaan, dan pengembangan, yang mencakup regulasi serta strategi jangka panjang untuk memastikan keberlanjutan dan pertumbuhan destinasi. Terakhir, determinan kualifikasi dan amplifikasi, yang merujuk pada faktor-faktor eksternal dan internal yang memperkuat daya saing destinasi, seperti inovasi dan adaptasi terhadap perubahan pasar. Model ini memberikan kerangka kerja holistik untuk memahami faktor-faktor yang mempengaruhi daya saing destinasi pariwisata di pasar global.

Terdapat empat aspek penting dalam kontribusi kuliner terhadap daya saing destinasi wisata (Ardiansyah & Silmi, 2022). Pertama, diferensiasi produk wisata, di mana kuliner lokal berperan dalam membedakan suatu destinasi dari yang lain, menciptakan identitas unik yang menarik wisatawan. Kedua, pengalaman autentik, yang mengacu pada kemampuan kuliner lokal untuk memberikan pengalaman unik dan khas bagi wisatawan, meningkatkan daya tarik destinasi melalui cita rasa lokal dan tradisi kuliner. Ketiga, nilai tambah ekonomi, di mana sektor kuliner berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi lokal melalui penciptaan lapangan kerja, peningkatan pendapatan, serta pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Terakhir, keberlanjutan budaya, di mana kuliner berperan dalam melestarikan tradisi dan warisan budaya suatu destinasi, memastikan bahwa identitas kuliner tetap hidup dan terus diwariskan dari generasi ke generasi. Keempat aspek ini menjadikan kuliner sebagai elemen strategis dalam memperkuat daya saing destinasi wisata di pasar global.

Wisata Kuliner dan Pembangunan Berkelanjutan

Dalam konteks pariwisata, kuliner memiliki kontribusi penting terhadap dua dimensi utama: ekonomi dan sosial-budaya. Pada dimensi ekonomi, kuliner berperan dalam penciptaan lapangan kerja, baik di sektor produksi makanan maupun layanan pariwisata, serta memunculkan multiplier effect yang mendorong pertumbuhan ekonomi lokal secara luas (Ciptari et al., 2022). Selain

itu, sektor kuliner mendukung pengembangan UKM, memberikan peluang bagi bisnis kecil untuk tumbuh dan berkontribusi pada diversifikasi ekonomi, yang membantu mengurangi ketergantungan pada sektor-sektor lain. Sementara itu, pada dimensi sosial-budaya, kuliner membantu melestarikan warisan kuliner, menjaga tradisi dan resep turun-temurun. Kuliner juga memperkuat identitas lokal, dengan menjadi simbol budaya yang mencerminkan karakteristik suatu daerah. Selain itu, kuliner berperan dalam transfer pengetahuan, di mana keterampilan dan pengetahuan kuliner diwariskan kepada generasi berikutnya, serta mendukung kohesi sosial, dengan menciptakan ruang interaksi sosial melalui makanan yang dapat memperkuat hubungan dalam komunitas. Kedua dimensi ini menunjukkan bagaimana kuliner tidak hanya mendukung ekonomi, tetapi juga melestarikan dan memperkuat nilai-nilai sosial-budaya di suatu destinasi (Kartika, T., & Harahap, 2019). Dalam dimensi lingkungan, kuliner memainkan peran penting dalam mendukung keberlanjutan melalui berbagai praktik yang ramah lingkungan. Praktik kuliner berkelanjutan mencakup upaya untuk mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan, seperti memilih metode produksi dan penyajian yang lebih efisien dan minim polusi. Salah satu aspek utama adalah penggunaan bahan lokal, di mana restoran dan produsen makanan mengutamakan bahan baku yang berasal dari sumber lokal untuk mengurangi jejak karbon akibat transportasi, sekaligus mendukung petani dan produsen lokal (Fauzi Achmad Riyadi, 2023). Selain itu, manajemen limbah menjadi kunci dalam menjaga kelestarian lingkungan, dengan mengurangi limbah makanan melalui pengelolaan yang efektif, termasuk daur ulang dan kompos. Praktik ini juga diiringi oleh efisiensi energi, di mana dapur dan industri kuliner menerapkan langkah-langkah untuk mengurangi penggunaan energi secara berlebihan, seperti pemanfaatan peralatan hemat energi atau sumber energi terbarukan. Secara keseluruhan, dimensi lingkungan dalam kuliner menekankan pentingnya menjaga keseimbangan antara produksi makanan dan pelestarian alam, sekaligus memastikan keberlanjutan bagi generasi mendatang (Batat, 2020).

METODE PENELITIAN

Pendekatan penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan desain studi kasus, yang dipilih untuk menggali secara mendalam

fenomena wisata kuliner di Kota Semarang. Pendekatan kualitatif dianggap paling sesuai karena memungkinkan peneliti untuk memahami pengalaman, persepsi, dan pandangan para pelaku industri kuliner, wisatawan, serta pihak terkait secara langsung. Dengan desain studi kasus, penelitian ini fokus pada Kota Semarang sebagai unit analisis tunggal, yang memungkinkan eksplorasi rinci mengenai kondisi spesifik yang ada, termasuk dinamika sosial, budaya, dan ekonomi yang memengaruhi pengembangan wisata kuliner. Pendekatan ini memberikan fleksibilitas dalam mengumpulkan data dari berbagai sumber, seperti wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan analisis dokumen, guna memberikan gambaran komprehensif tentang bagaimana kuliner berperan dalam daya saing destinasi wisata di kota tersebut.

Penelitian ini dilaksanakan di tiga sentra kuliner utama di Kota Semarang, yaitu Kawasan Simpang Lima, Pasar Semawis, dan Kawasan Pecinan. Kawasan Simpang Lima dikenal sebagai salah satu pusat aktivitas kota yang ramai, di mana berbagai jenis kuliner lokal dapat ditemukan, memberikan pengalaman kuliner yang kaya bagi pengunjung. Pasar Semawis, yang merupakan pasar malam, menawarkan beragam makanan tradisional dan inovatif yang mencerminkan keragaman kuliner Semarang. Sementara itu, Kampung Pecinan, dengan warisan budaya Tionghoa yang kuat, menyajikan hidangan khas yang tidak hanya menggugah selera tetapi juga memperlihatkan sejarah dan tradisi kuliner lokal. Pemilihan lokasi-lokasi ini bertujuan untuk menggali secara mendalam bagaimana setiap sentra kuliner berkontribusi terhadap pengembangan wisata kuliner dan daya saing pariwisata di Kota Semarang, dengan fokus pada karakteristik unik yang dimiliki masing-masing tempat.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini terdiri dari beberapa metode yang saling melengkapi, yaitu observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan studi dokumentasi. Dalam observasi partisipatif, peneliti melakukan pengamatan aktivitas kuliner secara langsung di lokasi penelitian, disertai dengan dokumentasi visual untuk menangkap momen penting serta catatan lapangan yang mencatat berbagai detail dan interaksi yang terjadi. Selanjutnya, wawancara mendalam dilakukan dengan berbagai informan, termasuk pelaku usaha kuliner, pemangku kebijakan, ahli gastronomi, dan wisatawan, untuk menggali perspektif dan pengalaman mereka terkait dengan wisata kuliner di Kota Semarang. Selain itu, studi dokumentasi mencakup analisis

terhadap dokumen kebijakan, data statistik yang relevan, publikasi media, dan literatur akademik, yang memberikan konteks dan dukungan terhadap data yang diperoleh dari observasi dan wawancara. Kombinasi teknik-teknik ini dirancang untuk menghasilkan data yang komprehensif dan mendalam, sehingga dapat memberikan pemahaman yang lebih baik tentang peran kuliner dalam daya saing pariwisata di Kota Semarang.

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan teknik analisis tematik, yang terdiri dari beberapa tahapan yang sistematis. Pertama, reduksi data dilakukan untuk menyaring informasi yang relevan dan signifikan dari hasil pengumpulan data, sehingga fokus pada elemen-elemen yang paling penting. Selanjutnya, tahap kodifikasi dilakukan dengan memberikan label atau kode pada data yang telah direduksi, memungkinkan peneliti untuk mengidentifikasi tema-tema utama yang muncul dari informasi tersebut. Setelah itu, kategorisasi dilakukan untuk mengelompokkan kode-kode yang serupa ke dalam kategori yang lebih luas, sehingga memudahkan pemahaman terhadap pola dan hubungan antar tema. Terakhir, tahap interpretasi melibatkan penafsiran hasil analisis untuk menarik kesimpulan dan memberikan makna terhadap data yang telah dianalisis, membantu mengungkap bagaimana kuliner berkontribusi terhadap daya saing pariwisata di Kota Semarang. Dengan pendekatan ini, penelitian diharapkan dapat menghasilkan pemahaman yang mendalam dan komprehensif mengenai fenomena yang diteliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Gastronomi Kota Semarang

Warisan kuliner Kota Semarang mencerminkan kekayaan sejarah dan budaya yang terus berkembang seiring waktu. Salah satu ikonnya adalah **Lumpia Semarang**, yang memiliki akar historis dari akulturasi budaya Tionghoa dan Jawa, dengan isian rebung, udang, dan ayam yang memberikan cita rasa khas. Kuliner lainnya, **Bandeng Presto**, menawarkan keunikan dalam teknik pengolahan di mana ikan bandeng dimasak dengan tekanan tinggi hingga durinya lunak, menjadikannya hidangan yang mudah dinikmati tanpa harus repot memisahkan tulang. Sementara itu, **Wingko Babat**, kue berbahan dasar kelapa dan ketan, mencerminkan pengaruh budaya Jawa, khususnya dalam cita rasa manis dan gurih yang menggugah selera. Tak kalah menarik, **Tahu Gimbal** merupakan

contoh sempurna dari fusion kuliner khas Semarang, di mana tahu goreng disajikan dengan irisan kol, lontong, udang goreng, dan gimbal yang disiram dengan kuah kacang kental bercita rasa gurih dan sedikit manis. Selain itu, kehadiran **Garang Asem** menambah ragam kekayaan kuliner kota ini, dengan sajian ayam yang dikukus dalam daun pisang bersama kuah santan beraroma khas, berpadu dengan rasa asam dari belimbing wuluh yang memberikan sensasi segar di setiap suapan. Berbagai hidangan ini bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga warisan budaya yang mencerminkan sejarah panjang Semarang sebagai kota pelabuhan yang menjadi titik temu berbagai budaya, menghasilkan kuliner yang autentik, unik, dan terus diminati oleh wisatawan maupun masyarakat lokal.

Penelitian ini juga mengidentifikasi bahwa setiap sentra kuliner di Kota Semarang memiliki karakteristik khas yang berkontribusi pada daya tarik wisata gastronomi di kota ini. **Kawasan Simpang Lima**, sebagai pusat keramaian dan ikon kota, menawarkan beragam kuliner khas yang dapat dinikmati dari sore hingga malam hari, mulai dari makanan tradisional seperti tahu petis, sate kere, hingga jajanan modern yang mengikuti tren kuliner masa kini. Selain itu, kawasan ini memiliki aksesibilitas yang sangat baik, terletak di jantung kota dengan berbagai fasilitas pendukung seperti area parkir luas, ruang terbuka, serta keberadaan pusat perbelanjaan yang menambah kenyamanan wisatawan. **Pasar Semawis**, yang dikenal sebagai pasar malam khas Pecinan Semarang, menjadi surga bagi pencinta kuliner yang ingin mencicipi hidangan khas Tionghoa maupun perpaduan kuliner peranakan yang telah lama berkembang di kota ini, seperti nasi ayam Hainan, kue mochi, dan babat gongso. Suasana di Pasar Semawis yang semarak dengan lampu-lampion merah dan deretan pedagang kaki lima menciptakan pengalaman kuliner yang otentik dan berkesan. Sementara itu, **Kampung Pecinan** menghadirkan daya tarik tersendiri sebagai kawasan yang tidak hanya menawarkan sajian kuliner legendaris tetapi juga kaya akan nilai sejarah dan budaya. Di kawasan ini, wisatawan dapat menemukan berbagai hidangan tradisional yang telah diwariskan dari generasi ke generasi, seperti lumpia, soto bangkong, dan lek tau suan, yang menggambarkan akulturasi budaya yang kuat di Semarang. Keunikan pola distribusi kuliner di masing-masing kawasan ini, ditambah dengan aksesibilitas yang baik dan fasilitas pendukung yang lengkap, semakin memperkuat daya tarik

Semarang sebagai destinasi wisata kuliner yang menawarkan pengalaman gastronomi yang kaya dan beragam bagi wisatawan domestik maupun mancanegara.

Hasil penelitian ini juga mengidentifikasi pentingnya inovasi kuliner dalam pengembangan sektor wisata di Kota Semarang. Inovasi ini meliputi pengembangan produk yang mengedepankan kreativitas dan keunikan, termasuk modifikasi resep tradisional untuk menarik minat generasi muda dan wisatawan yang mencari pengalaman baru. Selain itu, terdapat kreasi produk baru yang menggabungkan elemen lokal dengan tren kuliner global, memberikan variasi dalam pilihan makanan yang ditawarkan. Upaya standarisasi kualitas juga menjadi fokus penting, memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan memenuhi kriteria kualitas yang tinggi, sehingga meningkatkan kepuasan pelanggan dan menjaga reputasi kuliner Kota Semarang. Melalui inovasi-inovasi ini, sektor kuliner tidak hanya berkontribusi pada daya tarik wisata, tetapi juga pada keberlanjutan ekonomi lokal dengan menciptakan peluang usaha baru dan memperkuat identitas gastronomi kota.

Hasil penelitian ini menyoroti pentingnya presentasi dan kemasan dalam meningkatkan daya tarik kuliner di Kota Semarang. Salah satu aspek yang dikaji adalah desain kemasan modern, yang tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk tetapi juga menarik perhatian konsumen melalui estetika dan inovasi. Penggunaan desain yang menarik dapat memperkuat citra produk dan memberikan kesan positif terhadap pengalaman makan. Selain itu, branding produk menjadi elemen krusial dalam menciptakan identitas yang kuat bagi setiap jenis kuliner, membantu wisatawan mengasosiasikan makanan tertentu dengan kualitas dan keunikan daerah tersebut. Penelitian ini juga menemukan bahwa sertifikasi halal memainkan peranan penting dalam memperluas pasar, terutama di kalangan konsumen Muslim, dengan memberikan jaminan bahwa produk yang ditawarkan memenuhi standar kehalalan. Dengan memadukan desain kemasan yang menarik, strategi branding yang efektif, dan kepatuhan terhadap sertifikasi halal, produk kuliner di Kota Semarang dapat lebih bersaing di pasar lokal maupun global, serta meningkatkan kepercayaan konsumen.

Analisis Peran Gastronomi

Analisis peran gastronomi dalam pengembangan wisata di Kota Semarang menunjukkan bahwa kuliner memiliki kontribusi signifikan dalam penguatan identitas destinasi. Pertama, pembentukan citra kota melalui makanan khasnya dapat menarik perhatian wisatawan, menjadikan kuliner sebagai simbol yang merepresentasikan karakter dan budaya lokal. Selanjutnya, positioning kuliner yang tepat memungkinkan Kota Semarang untuk menempatkan dirinya sebagai destinasi unggulan dalam sektor wisata kuliner, memanfaatkan keunikan dan kekayaan kuliner tradisional. Proses ini juga melibatkan branding destinasi, di mana berbagai elemen pemasaran digunakan untuk mempromosikan keunikan kuliner sebagai daya tarik utama, sehingga menciptakan asosiasi positif di benak wisatawan. Terakhir, diferensiasi produk menjadi kunci dalam membedakan kuliner Semarang dari daerah lain, melalui pengembangan resep, penyajian, dan pengalaman makan yang unik, yang pada gilirannya akan memperkuat daya tarik dan daya saing kota sebagai destinasi wisata kuliner. Melalui keempat elemen ini, gastronomi tidak hanya berfungsi sebagai aspek penting dari pengalaman wisata tetapi juga sebagai alat strategis dalam pengembangan identitas dan reputasi Kota Semarang.

Dalam analisis peran gastronomi, nilai budaya menjadi aspek penting yang memperkaya pengalaman wisata di Kota Semarang. Pertama, preservasi tradisi melalui kuliner membantu menjaga dan melestarikan warisan budaya yang telah ada sejak lama, sehingga generasi mendatang dapat mengenali dan menghargai akar budaya mereka. Kuliner tidak hanya berfungsi sebagai sumber makanan, tetapi juga sebagai sarana untuk merayakan tradisi dan kebiasaan lokal yang telah diwariskan. Selain itu, transfer pengetahuan terjadi ketika keterampilan memasak dan resep turun temurun diajarkan dari satu generasi ke generasi berikutnya, memungkinkan masyarakat lokal untuk tetap terhubung dengan identitas budaya mereka. Proses ini juga memperkaya pengetahuan wisatawan mengenai budaya Semarang, sehingga mereka dapat memahami dan menghargai keanekaragaman kuliner yang ada. Terakhir, interaksi sosial yang terjadi di sekitar kuliner, baik di pasar, restoran, maupun acara kuliner, menciptakan ruang bagi masyarakat dan wisatawan untuk saling bertukar pengalaman dan cerita. Hal ini tidak hanya memperkuat hubungan antarindividu,

tetapi juga menciptakan komunitas yang lebih kohesif, di mana kuliner menjadi jembatan untuk membangun koneksi sosial yang lebih dalam. Melalui ketiga aspek ini, gastronomi memainkan peran yang sangat penting dalam mempertahankan dan memperkuat nilai budaya di Kota Semarang.

Analisis peran gastronomi juga mencakup pengalaman wisatawan, yang dapat dibagi menjadi dua aspek utama: aspek sensorik dan aspek edukatif. Dalam aspek sensorik, pengalaman wisatawan dipengaruhi oleh rasa dan aroma yang khas dari kuliner Semarang, yang menjadi daya tarik utama bagi pengunjung. Kualitas rasa yang otentik dan aroma yang menggugah selera dapat menciptakan kenangan yang kuat dan mendorong wisatawan untuk kembali. Selain itu, presentasi visual dari setiap hidangan juga memainkan peran penting, di mana penyajian yang menarik dapat meningkatkan daya tarik dan membuat pengalaman makan menjadi lebih istimewa. Suasana makan, yang meliputi ambience restoran atau tempat makan, turut berkontribusi dalam menciptakan pengalaman yang menyenangkan, sehingga wisatawan merasa lebih terlibat dan terhubung dengan budaya lokal. Sementara itu, dalam aspek edukatif, kuliner memberikan kesempatan bagi wisatawan untuk melakukan pembelajaran budaya melalui pengalaman langsung, memungkinkan mereka memahami lebih dalam mengenai tradisi dan kebiasaan masyarakat setempat. Kegiatan seperti workshop kuliner menawarkan peluang bagi wisatawan untuk belajar membuat hidangan khas Semarang, sehingga mereka tidak hanya menikmati makanan tetapi juga mendapatkan pengetahuan praktis tentang cara penyajiannya. Selain itu, food story-telling yang sering dilakukan oleh pelaku usaha kuliner memberikan konteks dan latar belakang yang menarik mengenai sejarah dan makna suatu hidangan, memperkaya pengalaman wisatawan. Dengan demikian, gastronomi tidak hanya sekadar memenuhi kebutuhan perut tetapi juga memperkaya pengalaman wisatawan melalui interaksi sensorik dan edukasi, menjadikan kuliner sebagai bagian integral dari perjalanan mereka.

Analisis peran gastronomi juga menyoroti dampak ekonomi yang signifikan dalam pengembangan pariwisata di Kota Semarang. Pertama, dalam hal penciptaan nilai, sektor kuliner berkontribusi pada revenue generation, dengan menyumbang sekitar 30% untuk pendapatan yang dihasilkan dari penjualan makanan dan minuman yang

menjadi salah satu sumber utama pemasukan bagi pelaku usaha dan pemerintah daerah, sebagai mana tertuang pada laporan PAD yang ada pada Bapenda Kota Semarang. Selain itu, job creation menjadi dampak penting lainnya, di mana industri kuliner menciptakan berbagai peluang kerja, mulai dari koki, pelayan, hingga manajer restoran, yang berkontribusi pada pengurangan tingkat pengangguran di daerah tersebut. Selain itu, sektor ini juga mendorong skills development, di mana pelatihan dan workshop untuk para pelaku usaha kuliner membantu mereka meningkatkan keterampilan dan pengetahuan dalam bidang kuliner, manajemen, dan pemasaran. Selanjutnya, analisis terhadap rantai nilai dalam industri kuliner menunjukkan bahwa supplier integration sangat penting untuk memastikan pasokan bahan baku berkualitas tinggi yang diperlukan untuk produk kuliner. Kerjasama dengan petani lokal dan pemasok bahan makanan tidak hanya meningkatkan kualitas makanan tetapi juga mendukung ekonomi lokal. Selain itu, pengembangan distribution channels yang efisien memungkinkan produk kuliner untuk menjangkau konsumen dengan lebih baik, baik melalui penjualan langsung di lokasi maupun melalui platform online. Terakhir, market access yang baik membantu pelaku usaha kuliner untuk memperluas jangkauan pasar mereka, baik di dalam negeri maupun internasional, sehingga dapat meningkatkan daya saing dan potensi pertumbuhan bisnis. Secara keseluruhan, dampak ekonomi dari gastronomi di Kota Semarang tidak hanya memberikan manfaat langsung bagi pelaku usaha tetapi juga berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi lokal dan pengembangan masyarakat.

Strategi Pengembangan

Strategi pengembangan gastronomi di Kota Semarang harus mencakup aspek infrastruktur dan fasilitas yang mendukung pertumbuhan sektor kuliner. Pertama, dalam hal pengembangan fisik, penataan kawasan kuliner perlu dilakukan untuk menciptakan lingkungan yang menarik dan nyaman bagi pengunjung. Penataan ini mencakup perancangan ulang tata ruang sentra kuliner, sehingga memudahkan wisatawan untuk mengakses berbagai pilihan makanan. Selain itu, penyediaan fasilitas pendukung seperti area parkir yang memadai, tempat duduk yang nyaman, dan fasilitas kebersihan juga menjadi penting untuk meningkatkan pengalaman wisatawan. Aksesibilitas yang baik, termasuk transportasi umum yang efisien dan jalur pejalan kaki yang aman, harus diperhatikan

untuk menarik lebih banyak pengunjung ke kawasan kuliner. Selain itu, strategi pengembangan harus mencakup sistem pendukung yang efektif. Pengembangan digital infrastructure, seperti website dan aplikasi mobile, dapat memudahkan wisatawan dalam mencari informasi tentang kuliner, termasuk menu, harga, dan ulasan dari pengunjung lain. Selain itu, sistem pembayaran yang praktis dan aman, seperti pembayaran digital, akan memberikan kemudahan bagi pengunjung dalam melakukan transaksi. Terakhir, manajemen limbah yang baik merupakan komponen penting dalam menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan sekitar kawasan kuliner, serta memberikan citra positif tentang keberlanjutan kepada wisatawan. Dengan mengintegrasikan berbagai elemen infrastruktur dan sistem pendukung ini, Kota Semarang dapat mengembangkan sektor kulinernya secara optimal, menjadikannya sebagai salah satu destinasi wisata kuliner yang menarik dan berdaya saing tinggi.

Strategi pengembangan gastronomi di Kota Semarang juga perlu difokuskan pada kapasitas sumber daya manusia (SDM), yang merupakan faktor kunci dalam meningkatkan kualitas pelayanan dan produk kuliner. Pertama, dalam aspek pelatihan, penting untuk mengadakan program pelatihan yang berfokus pada food handling untuk memastikan bahwa para pelaku usaha memahami cara mengolah dan menyajikan makanan dengan aman dan higienis. Selain itu, pelatihan dalam customer service akan membantu meningkatkan interaksi antara pelaku usaha dan pelanggan, menciptakan pengalaman makan yang lebih baik dan memuaskan. Pelatihan dalam business management juga sangat diperlukan agar para pelaku usaha dapat mengelola bisnis mereka dengan efisien, memahami aspek pemasaran, dan meningkatkan daya saing di pasar. Selain pelatihan, implementasi sertifikasi juga menjadi bagian penting dalam strategi pengembangan ini. Sertifikasi dalam kompetensi kuliner dapat memberikan pengakuan resmi terhadap keterampilan dan kemampuan para chef dan pelaku usaha kuliner, meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan. Di samping itu, penerapan hygiene standards yang ketat tidak hanya penting untuk kesehatan dan keselamatan konsumen tetapi juga memberikan citra positif bagi restoran dan usaha kuliner lainnya. Terakhir, quality assurance harus menjadi fokus utama untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang diharapkan,

sehingga pelanggan merasa puas dan termotivasi untuk kembali. Dengan meningkatkan kapasitas SDM melalui pelatihan dan sertifikasi ini, sektor kuliner di Kota Semarang dapat berkembang secara berkelanjutan dan bersaing di tingkat regional maupun nasional.

Strategi pengembangan gastronomi di Kota Semarang harus mencakup aspek marketing dan promosi yang efektif untuk menarik perhatian wisatawan dan meningkatkan visibilitas kuliner lokal. Pertama, dalam konteks digital marketing, penting untuk menerapkan social media strategy yang kuat. Penggunaan platform media sosial seperti Instagram, Facebook, dan TikTok dapat membantu mempromosikan kuliner khas Semarang dengan menampilkan gambar dan video menarik yang menggugah selera. Kehadiran online presence yang kuat, termasuk website yang informatif dan mudah diakses, juga dapat meningkatkan kesadaran dan minat terhadap kuliner lokal. Selain itu, penyediaan virtual tours dapat menjadi cara inovatif untuk menawarkan pengalaman kepada calon wisatawan, di mana mereka dapat menjelajahi berbagai sentra kuliner secara online sebelum mengunjungi secara langsung. Selanjutnya, penyelenggaraan event dan festival merupakan strategi promosi yang sangat efektif untuk menarik pengunjung. Food festivals dapat menampilkan berbagai hidangan khas Kota Semarang, menciptakan suasana meriah yang mengundang wisatawan untuk mencicipi dan merasakan keberagaman kuliner. Cooking competitions tidak hanya menarik minat pengunjung, tetapi juga melibatkan pelaku usaha kuliner lokal untuk menunjukkan kreativitas dan inovasi mereka dalam menciptakan hidangan baru. Selain itu, cultural events yang memadukan kuliner dengan pertunjukan seni dan budaya dapat memperkaya pengalaman wisatawan, menjadikan kuliner sebagai bagian integral dari identitas budaya Kota Semarang. Dengan memanfaatkan strategi marketing dan promosi yang tepat, sektor kuliner di Kota Semarang dapat meningkatkan daya tarik dan posisi sebagai destinasi wisata kuliner yang terkenal dan berdaya saing tinggi.

PENUTUP

Gastronomi memiliki peran yang signifikan dalam meningkatkan daya saing pariwisata Kota Semarang, dengan faktor kunci yang meliputi autentisitas, inovasi, dan keberlanjutan. Pengembangan wisata kuliner

tidak hanya memperkaya pengalaman wisatawan tetapi juga memberikan dampak positif bagi ekonomi lokal melalui penciptaan lapangan kerja dan peningkatan pendapatan bagi pelaku usaha. Selain itu, integrasi teknologi dan tradisi menjadi penting dalam pengembangan, di mana teknologi dapat memperluas jangkauan dan pemasaran produk kuliner, sementara tradisi tetap menjadi fondasi yang menjaga identitas dan nilai budaya daerah. Dengan pendekatan ini, Kota Semarang dapat memaksimalkan potensi gastronomi sebagai daya tarik utama dalam pariwisata.

Rekomendasi untuk pengembangan gastronomi di Kota Semarang mencakup kebijakan dan langkah praktis yang dapat diambil untuk meningkatkan daya saing pariwisata. Pertama, diperlukan pengembangan regulasi pendukung yang memfasilitasi pertumbuhan sektor kuliner, disertai dengan insentif untuk pelaku usaha guna mendorong investasi dan inovasi. Selain itu, standarisasi kualitas produk kuliner harus ditegakkan untuk memastikan bahwa setiap hidangan memenuhi standar kesehatan dan kepuasan konsumen. Di sisi praktis, peningkatan kapasitas SDM melalui pelatihan dan sertifikasi sangat penting untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan para pelaku usaha. Pengembangan infrastruktur yang mendukung, seperti aksesibilitas ke kawasan kuliner dan fasilitas pendukung yang memadai, juga harus menjadi prioritas. Terakhir, penguatan jaringan bisnis di antara pelaku usaha kuliner, petani lokal, dan stakeholder pariwisata akan menciptakan ekosistem yang saling mendukung dan memperkuat posisi Kota Semarang sebagai destinasi wisata kuliner yang menarik.

Penelitian lanjutan yang disarankan untuk pengembangan gastronomi di Kota Semarang mencakup beberapa aspek penting. Pertama, perlu dilakukan studi dampak ekonomi kuantitatif untuk mengukur kontribusi sektor kuliner terhadap perekonomian lokal, sehingga dapat memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai manfaat ekonomi yang dihasilkan. Selanjutnya, analisis preferensi wisatawan dapat dilakukan untuk memahami apa yang menjadi daya tarik utama dalam wisata kuliner, sehingga pelaku usaha dapat menyesuaikan produk dan layanan mereka sesuai dengan kebutuhan dan keinginan pasar. Terakhir, pengembangan model bisnis berkelanjutan perlu diteliti untuk menciptakan strategi yang tidak hanya menguntungkan secara ekonomi, tetapi juga ramah lingkungan

dan sosial, memastikan bahwa pertumbuhan sektor kuliner dapat berlangsung dalam jangka panjang. Melalui penelitian lanjutan ini, diharapkan dapat diperoleh wawasan yang lebih mendalam dan solusi yang lebih efektif untuk meningkatkan daya saing pariwisata Kota Semarang.

DAFTAR PUSTAKA

- Abalos, R. A., Naef, E. F., Aviles, M. V., & Gómez, M. B. (2022). Consumers' Opinion and Perception toward a Convenience Food through Projective Techniques. *Journal of Culinary Science & Technology*, 1–13. <https://doi.org/10.1080/15428052.2022.2043211>
- Agyeiwaah, E. (2019). Understanding culinary tourist motivation, experience, satisfaction, and loyalty using a structural approach. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 36(3), 295–313. <https://doi.org/10.1080/10548408.2018.1541775>
- Ahmad, A., & Johari, S. (2021). Georgetown as a Gastronomy Tourism Destination. In *New Governance and Management in Touristic Destinations*. IGI Global. <https://doi.org/10.4018/978-1-6684-3889-3.ch005>
- Akyürek, S., & Erdem, B. (2019). Gastronomy museums as sustainable hangouts in gastronomy tourism: A gastronomy museum proposal for Gümüşhane City, Turkey. In *Turizam* (Vol. 23, Issue 1). <https://doi.org/10.5937/turizam23-20717>
- Aliyev, V. (2022). Assessment of Gastronomic Tourism Potential in the Ganja-Gazakh Economic Region of Azerbaijan. *Journal of Environmental Management and Tourism*, 13(4), 1142–1150. [https://doi.org/10.14505/jemt.v13.4\(60\).20](https://doi.org/10.14505/jemt.v13.4(60).20)
- Alonso, A. D. (2022). Managing knowledge in the context of gastronomy and culinary tourism: A knowledge-based view. *Tourism Recreation Research*, 47(2), 145–159. <https://doi.org/10.1080/02508281.2020.1827566>
- Arana, C. D. P. (2022). How to define gastronomic identity from Cultural Studies: The Peruvian case. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100476>
- Ardiansyah, I., & Silmi, N. F. (2022). Strategi Pengembangan Destinasi Wisata Kuliner Di Kota Tangerang Dengan Matriks Swot Dan Analisis Qspm (Studi Kasus Kawasan Laksa Tangerang). *Jurnal Industri Pariwisata*, 4(2), 141–160.
- Badu-Baiden, F., Correia, A., & Kim, S. (Sam). (2022). How do tourists' memorable local gastronomy experiences and their personal gastronomic traits influence destination loyalty? A fuzzy set approach. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 39(5), 501–515. <https://doi.org/10.1080/10548408.2022.2148041>
- Batat, W. (2020). Pillars of sustainable food experiences in the luxury gastronomy sector: A qualitative exploration of Michelin-starred chefs' motivations. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 57(July), 102255. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2020.102255>
- Beer, C. L., Ottenbacher, M. C., & Harrington, R. J. (2012). Food Tourism Implementation in the Black Forest Destination. *Journal of Culinary Science and Technology*, 10(2), 106–128. <https://doi.org/10.1080/15428052.2012.677601>
- Boas, G. de F. M. V. (2021). Access to regional food in Brazilian community restaurants to strengthen the sustainability of local food systems. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 23. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100296>
- Boz, N., & Ozturk, H. M. (2020). Importance of creativity and innovation for gastronomy and business tourism. In *Accelerating Knowledge Sharing, Creativity, and Innovation Through Business Tourism*. IGI Global. <https://doi.org/10.4018/978-1-7998-3142-6.ch014>
- Carvache-Franco, M., Orden-Mejía, M., Carvache-Franco, W., Carmen Lapo, M. del, & Carvache-Franco, O. (2022). Gastronomy Motivations as Predictors of Satisfaction at Coastal Destinations. *Sustainability (Switzerland)*, 14(18). <https://doi.org/10.3390/su141811437>

- Ciptari, P. D. K., Wibawa, I. G. J. S., & Suardana, I. K. P. (2022). Pengelolaan Destinasi Wisata Kuliner dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Desa Suranadi. *Journal of Finance and Business Digital*, 1(3), 203–218. <https://doi.org/10.55927/jfbd.v1i3.1335>
- Erbaş, E. (2019). Social Business Model and Sharing Economy for Community-Based Tourism Development: A Case Study of Lisinia Doğa. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2399–2417. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.478>
- Fauzi Achmad Riyadi, D. A. P. (2023). *Identitas Budaya Dan Kuliner Yogyakarta Sebagai Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang Berkelanjutan*. <https://doi.org/10.5281/ZENODO.7885123>
- Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). Pengembangan Kuliner Pempek Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Palembang Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, 4, 211–228.
- Muhamad, M. (2017). *DESTINASI KEPARIWISATAAN ALAM KONEKTIFITAS UNGGULAN BERDAYA SAING (Aktualisasi Percepatan Destinasi Kepariwisata Alam Mekanisme Jawa Timur-Bali)*. https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=4cwKU3UAAAAJ&cstart=100&pagesize=100&citation_for_view=4cwKU3UAAAAJ:4DMP91E08xMC
- Pramezwary, A. (2022). Sustainability Gastronomy Tourism in Medan City. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, 17(3), 875–883. <https://doi.org/10.18280/ijstdp.170317>
- World Tourism Organization (UNWTO) & Basque Culinary Center (Eds.). (2019). *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284420957>