

**ROTI KEMBANG WARU KHAS KOTAGEDE SEBAGAI DAYA TARIK
WISATA GASTRONOMI DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA:
STUDI KASUS ROTI KEMBANG WARU PAK BAS**

ARTIKEL ILMIAH

Disiapkan sebagai Persyaratan untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata



Disusun oleh:

Nama : Abda Ayna
NIM : 216713
Program Studi : Pariwisata
Jenjang : Strata Satu / S-1

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA

2025

ROTI KEMBANG WARU KHAS KOTAGEDE SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA: STUDI KASUS ROTI KEMBANG WARU PAK BAS

Abda Ayna

(216713)

ABSTRACT

This research is a qualitative study that aims to assess the feasibility of Kembang Waru bread as a gastronomic tourism attraction in the Special Region of Yogyakarta. The approach used is a case study with the object of research Roti Kembang Waru Pak Bas. Primary data were collected through observation and in-depth interviews, while secondary data were collected through document studies. Data analysis was carried out through three stages, namely data reduction, data presentation, and conclusion drawing/verification. The indicators used as the basis of assessment for the analysis were the nine components of gastronomy tourism which include (1) cooking; (2) raw materials; (3) tasting; (4) serving; (5) researching and writing; (6) unique experiences; (7) nutritional knowledge; (8) philosophy, history, tradition, and social; and (9) ethics and etiquette. Data verification uses triangulation techniques. The results of the analysis of the nine indicators used show that Roti Kembang Waru Pak Bas deserves to be one of the gastronomic tourism attractions in the Special Region of Yogyakarta because of the nine indicators used, only the seventh indicator (nutritional knowledge) has not been fulfilled. Therefore, the researcher suggests the owner of Roti Kembang Waru Pak Bas to conduct laboratory tests on the content of the nutritional value of the waru flower bread officially and then display it on the packaging. Thus, the seventh indicator (nutritional knowledge) can be fulfilled, strengthening the feasibility of waru flower bread as a gastronomic tourist attraction in the Special Region of Yogyakarta.

Keywords: *Tourism Attraction, Culinary Tourism, Gastronomy Tourism*

ABSTRAK

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif yang bertujuan menilai kelayakan roti kembang waru sebagai daya tarik wisata gastronomi Daerah Istimewa Yogyakarta. Pendekatan yang digunakan adalah studi kasus dengan objek penelitian Roti Kembang Waru Pak Bas. Data primer dikumpulkan melalui observasi dan wawancara mendalam, sementara data sekunder dikumpulkan dengan studi dokumen. Analisis data dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu reduksi data (*data reduction*), penyajian data (*data display*), dan penarikan kesimpulan (*conclusion drawing/verification*). Indikator yang digunakan sebagai dasar penilaian untuk analisis adalah sembilan komponen wisata gastronomi yang meliputi (1) memasak; (2) bahan baku; (3) mencicipi; (4) menghidangkan; (5) meneliti dan menulis; (6) pengalaman unik; (7) pengetahuan gizi; (8) filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial; serta (9) etika dan etiket. Verifikasi data menggunakan teknik triangulasi. Hasil analisis terhadap sembilan indikator yang digunakan menunjukkan bahwa Roti Kembang Waru Pak Bas layak menjadi salah satu daya tarik wisata gastronomi di Daerah Istimewa Yogyakarta karena dari sembilan indikator yang digunakan, hanya indikator ketujuh (pengetahuan gizi) yang belum terpenuhi. Oleh karena itu, peneliti menyarankan kepada pemilik Roti Kembang Waru Pak Bas untuk melakukan uji laboratorium terhadap kandungan nilai gizi roti kembang waru secara resmi dan kemudian menampilkan di kemasan. Dengan demikian, indikator ketujuh (pengetahuan gizi) dapat terpenuhi sehingga memperkuat kelayakan roti kembang waru sebagai daya tarik wisata gastronomi Daerah Istimewa Yogyakarta.

Kata kunci: Daya Tarik Wisata, Wisata Kuliner, Wisata Gastronomi

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kotagede merupakan salah satu daerah yang berada di Yogyakarta. Kotagede merupakan sebuah daerah bekas kota lama yang mengalami kejayaan pada zaman Penembahan Senopati dan kemudian digantikan oleh tempat tinggal orang-orang kaya yang dihasilkan dari perdagangan yang sangat maju. Kotagede terkenal dengan kerajinan perak, kerajinan kulit, kerajinan keramik atau gerabah, dan blangkon yang dibuat oleh masyarakat sekitar.

Kotagede merupakan salah satu daerah yang memiliki berbagai daya tarik wisata antara lain daya tarik wisata religi, daya tarik wisata budaya, dan daya tarik wisata kuliner. Daya tarik wisata merupakan segala sesuatu keunikan, keindahan, dan nilai suatu lokasi atau tempat wisata yang dapat menarik pengunjung atau wisatawan sebagai alasan untuk mengunjungi suatu tempat wisata (Syamsu et al., n.d.). Daya tarik wisata kuliner yang khas di daerah Kotagede antara lain, legomoro, jadah manten, kipo, yangko, dan roti kembang waru. Kuliner tersebut tidak lain dibuat dan diproduksi secara rumahan oleh masyarakat sekitar.

Wisata kuliner merupakan suatu perjalanan dalam mencari pengalaman yang memberikan kenangan berkesan dan tidak terlupakan terkait makanan dan minuman yang dapat dirasakan serta dibawa hingga ke rumah (Kristianto & Indriastuti, 2023). Wisata kuliner menjadi salah satu daya tarik di industri

pariwisata. Berbagai macam olahan makanan maupun minuman dapat dijadikan sebuah usaha yang mendatangkan keuntungan yang besar dan dapat memberikan peluang lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar. Wisata kuliner tidak tertinggal dengan adanya perkembangan zaman seperti semakin majunya teknologi informasi, perkembangan ekonomi, perkembangan media sosial serta peningkatan pemahaman terhadap budaya tradisional.

Wisata kuliner merupakan sebuah daya tarik yang harus dikembangkan dan digali agar dapat suatu keunggulan yang harus dipertahankan di sebuah negara maupun masyarakat. Dengan dapat mengenali keunggulan sebuah kuliner, baik dari sisi pengolahan, proses pembuatan, manfaat hingga nilai-nilai filosofis yang terkandung, dapat menjadikan ketertarikan suatu negara atau wilayah untuk memposisikan diri sebagai destinasi wisata kuliner (Suroto & Hermawati, 2023). Wisata kuliner tidak hanya menyajikan sebuah makanan yang tujuannya untuk dikonsumsi, namun memberikan sebuah pengalaman bagaimana cara mengolah dan lain sebagainya tentang makanan khas dari setiap daerah.

Kuliner Daerah Istimewa Yogyakarta sangat beraneka ragam dari berbagai rasa, bentuk, penyajian, pengolahan, dan sebagainya. Kotagede merupakan salah satu kemantren yang berada di Daerah Istimewa Yogyakarta. Banyak kuliner atau makanan khas dari Kotagede yang memiliki keunikan dan cita rasa serta bentuk yang menarik yaitu sebagai berikut.

1.1.1 Yangko

Yangko merupakan salah satu jenis kuliner tradisional khas Kotagede berbahan dasar beras ketan yang dilapisi dengan tepung terigu dengan cita rasa

manis dan di dalamnya memiliki isian kacang dan gula. Yangko biasanya dihidangkan kepada raja-raja (priayi). Yangko diyakini oleh masyarakat sekitar berasal dari kata “*kiyangko*” yaitu singkatan dari “*iki tiyang Kotagede*” yang memiliki arti atau makna “ini orang Kotagede”.

1.1.2 Kipo

Kue tradisional Kipo merupakan jenis makanan yang memiliki cita rasa manis dengan berbahan dasar tepung ketan yang di dalamnya diberikan isian gula jawa dan parutan kelapa. Nama Kipo berasal dari akronim “*iki opo*” yang memiliki arti “ini apa”. Kipo sudah ada sejak kerajaan Mataram Islam dan dinobatkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda tahun 2019.

1.1.3 Legomoro

Legomoro merupakan salah satu jenis makanan tradisional khas Kotagede yang hampir serupa dengan lemper, namun makanan ini dibuat dari beras ketan dengan isian daging ayam cincang di dalamnya yang kemudian dibungkus dengan daun pisang. Legomoro dapat dijumpai pada acara-acara tertentu seperti pernikahan, hantaran, pengajian, atau acara-acara lainnya. Legomoro berasal dari kata “*Lego*” yang memiliki arti “Lega” dan “*Moro*” yang memiliki arti “Datang”, sehingga legomoro bermakna datang dengan hati yang ikhlas dan menerima apapun juga dengan ikhlas.

1.1.4 Kue Banjar dan Ukel

Kue banjar dan ukel merupakan salah satu jenis camilan kue khas Kotagede yang memiliki cita rasa manis yang berasal dari gula asli. Kue banjar dan ukel

dibuat dari bahan tepung terigu, telur, santan, gula dan garam dengan tekstur renyah yang cocok dihidangkan dengan secangkir kopi maupun teh panas.

1.1.5 Jadah Manten

Jadah manten merupakan salah satu makanan tradisioanal khas Kotagede yang terbuat dari ketan, santan, dan daging sebagai isian, lalu dibungkus dengan telur dadar. Daging yang digunakan untuk isian dapat berupa daging ayam ataupun daging sapi. Jadah manten dilihat sekilas hampir sama dengan kue lempur, namun perbedaannya adalah cara pembuatan dan kulit pembungkusnya. Jaddah manten merupakan salah satu makanan tradisional yang disukai oleh Sri Sultan Hamengku Buwono VII.

1.1.6 Roti Kembang Waru

Roti kembang waru merupakan salah satu makanan tradisional khas Kotagede yang legendaris dan sangat populer di kalangan wisatawan lokal maupun asing. Roti kembang waru memiliki sejarah dan arti dari nama maupun bentuknya. Makanan ini digunakan sebagai jamuan pada acara-acara tertentu di kerajaan Mataram Islam. Bentuk dari roti kembang waru tidak sembarangan diciptakan, namun ada makna atau arti tersendiri dari bentuk yang diambil dari sebuah pohon yaitu pohon waru dan memiliki delapan sisi yang memiliki makna atau arti tanah, air, angin, matahari, bulan, bintang, dan langit.

Roti kembang waru adalah salah satu makanan atau kuliner warisan Kerajaan Mataram Islam. Roti kembang waru memiliki cita rasa manis dan bentuk yang unik. Makanan ini memiliki bentuk bulat dengan delapan sisi di pinggirannya. Bentuk roti ini tidak sembarang diciptakan, namun ada makna dan filosofi yang

cukup mendalam. Pada masa kerajaan Mataram Islam, roti kembang waru disajikan dan dihidangkan pada acara-acara tertentu seperti acara adat, hajatan dan perkawinan. Roti kembang waru dapat dikatakan sebagai warisan lokal yang dapat membentuk kehidupan sehari-hari di masyarakat lokal.

Roti kembang waru dibuat dan diolah dengan bahan-bahan sederhana dan mudah untuk dijumpai, pengolahan roti ini bisa dibilang cukup rumit karena harus menggunakan cetakan yang terbuat dari besi. Alasan penggunaan cetakan yang terbuat dari besi yaitu supaya bentuk dan ukuran roti ini sama rata. Roti ini sudah menjadi salah satu Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) kuliner tradisional yang memiliki manfaat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar dengan ketersediaan lapangan pekerjaan, menggerakkan perekonomian lokal, serta memperkuat hubungan komunitas lokal.

Wisata kuliner merupakan sebuah kegiatan yang memberikan pengalaman kepada seseorang dengan cara mengonsumsi makanan dan minuman tanpa ikut terlibat dalam proses pembuatan serta mendalami arti atau makna dari kuliner tersebut. Terdapat poin-poin penting dalam kegiatan pariwisata sebagai berikut (1) Pariwisata lebih mementingkan nilai-nilai alam; (2) Pariwisata lebih memfokuskan pada nilai-nilai sosial dan budaya serta; (3) Adanya manfaat dan kegunaan yang dapat diambil dan dinikmati bersama-sama secara keuangan atau finansial oleh masyarakat (Satriawati et al., 2023). Namun ada sebuah daya tarik wisata yang dimana menawarkan sebuah pengalaman unik dengan tidak hanya mengonsumsi makanan dan minuman saja, tetapi mengetahui bagaimana cara atau proses pembuatan, memberikan pengalaman mengenai sejarah, sosial, serta keunikan

budaya masyarakat setempat melalui cita rasa makanan yang khas yang disebut wisata gastronomi.

Wisata gastronomi yaitu kegiatan yang dilakukan manusia dalam rangka melestarikan kebudayaan melalui makanan yang didalamnya mengandung unsur-unsur, prinsip-prinsip dalam penyediaan dan penyajian makanan, serta memberikan sebuah kekuatan ekonomi bagi petani, peternak, nelayan dan industri yang berkaitan dengan bahan pangan (Nugroho, 2023).

Fungsi wisata gastronomi yaitu untuk memastikan terjaminnya ketersediaan bahan pangan yang berkualitas, mengandung gizi serta memperhatikan proses pengolahan bahan pangan agar sesuai dengan standar kebersihan dan sanitasi dengan tujuan mencegah terkontaminasi secara fisik, kimiawi, dan biologis. Wisata gastronomi berbeda dengan wisata kuliner, tidak hanya tentang mengonsumsi makanan tradisional namun terdapat atraksi wisata yang dimana wisatawan dapat langsung menyaksikan proses pembuatan dan sejarah dari makanan tradisional tersebut.

Dengan adanya wisata gastronomi memaksimalkan kualitas cita rasa terhadap sebuah produk makanan dengan memperhatikan segala proses pengolahan serta bahan-bahan yang digunakan. Dengan demikian dapat menjadikan daya tarik agar wisatawan mau singgah dan mencicipi produk makanan tersebut dan memberikan kesan tersendiri dan pada akhirnya tertarik bagaimana cara pengolahan, teknis dan proses pembuatan, penyajian, dan apa saja bahan-bahan yang digunakan bahkan bagaimana cara memakan produk makanan tersebut.

Gastronomi adalah sebuah pengembangan manusia dan budaya melalui pelestarian serta pemberdayaan seni keahlian memasak sebagai kearifan lokal masyarakat setempat (Ichsan et al., 2023). Sedangkan menurut (Suryandari et al., 2024) gastronomi adalah suatu ilmu pengetahuan tentang seni dan ilmu makanan, yang berkaitan dengan signifikansi budaya, pendalaman pada rasa, dan penyajian atau presentasi. Gastronomi merupakan sebuah ilmu yang di dalamnya terdapat mempelajari tentang bahan-bahan pangan, kebiasaan, bagaimana cara mengolah bahan mentah menjadi makanan dengan melakukan pelestarian budaya yang meliputi sejarah makanan tersebut terhadap masyarakat, nilai sosial hingga budaya yang terkandung dalam makanan tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apa saja kriteria yang menjadikan roti kembang waru layak menjadi daya tarik wisata gastronomi di Daerah Istimewa Yogyakarta?”

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan penelitiannya adalah untuk mengetahui kriteria yang menjadikan roti kembang waru layak menjadi daya tarik wisata gastronomi di Daerah Istimewa Yogyakarta.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat teoritis, berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis mengenai makanan tradisional roti kembang waru yang menjadi daya tarik wisata gastronomi di Kotagede, diharapkan dapat menambah pengetahuan bagi penulis dan pembaca dalam mengetahui serta mempelajari lebih dalam tentang sejarah,

daya tarik, pengolahan dan nilai budaya yang terkandung di dalam roti kembang waru yang menjadi salah satu makanan tradisional yang sudah ada sejak kerajaan Mataram Islam, serta wisata gastronomi.

Manfaat praktis bagi penulis yaitu, sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada program Studi Pariwisata. Dan sebagai tolak ukur penguasaan materi penulis terhadap daya tarik wisata.

Manfaat praktis bagi peneliti selanjutnya yaitu, diharapkan dapat dijadikan referensi bagi penulis selanjutnya dalam mengembangkan penelitian terkait kuliner atau makanan tradisional Yogyakarta khususnya Kotagede.

1.5 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan Artikel Ilmiah ini, penulis telah menyusun struktur penulisan, Agar lebih mudah dipahami, tertata, dan tetap terfokus kepada inti pembahasan atau permasalahan agar Artikel Ilmiah ini disusun dengan sistematis sebagai berikut.

Bab pertama adalah pendahuluan. Bagian ini berisi latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

Bab kedua adalah kajian literatur dan kajian teori. Bagian ini berisi tentang teori-teori pendukung yang relevan dengan topik pembahasan atau permasalahan yang diteliti.

Bab ketiga adalah metode penelitian. Bagian ini berisi jenis penelitian, tempat dan waktu penelitian, subjek dan objek penelitian, sumber data, instrumen penelitian, teknik pengumpulan data, uji keabsahan data, dan teknik analisis data.

Bab keempat adalah hasil dan pembahasan. Bagian ini berisi mendeskripsikan temuan dan, hasil pengolahan data penelitian. Hasil dan pembahasan ini disajikan dengan menjelaskan gambaran umum dari objek yang diteliti.

Bab kelima adalah penutup. Bagian ini berisi simpulan, implikasi, dan, saran yang dinyatakan secara terpisah. Simpulan merupakan hasil pemikiran yang dikemukakan oleh penulis secara singkat, padat dan terperinci dari hasil penelitian yang telah dilakukan. Di bagian penutup juga terdapat saran yang berisi masukan atau rekomendasi dari peneliti berdasarkan hasil penelitian yang digunakan sebagai acuan atau referensi di masa yang akan datang.

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dijabarkan sebelumnya, maka penulis dapat memberikan kesimpulan sebagai berikut.

5.1.1 Roti kembang waru merupakan salah satu kudapan atau kuliner khas Kotagede yang memiliki keunikan sebagai salah satu daya tarik wisata gastronomi di Daerah Istimewa Yogyakarta. Berdasarkan beberapa indikator menurut (Turgarini,2018) yaitu antara lain (1) memasak/kuliner; (2) bahan baku; (3) mencicipi; (4) menghidangkan; (5) belajar, meneliti makanan; (6) mencari pengalaman unik; (7) pengetahuan gizi; (8) filosofi, sejarah,tradisi dan sosial; serta (9) etika dan etiket. Dari semua indikator tersebut roti kembang waru memenuhi hampir semua indikator tersebut secara sempurna, namun belum ada uji laboratorium gizi pada roti kembang waru secara resmi.

5.1.2 Meskipun Roti Kembang Waru Pak Bas memiliki resep sendiri yang diwariskan secara turun-menurun kepada keluarganya, tetapi Pak Bas tetap aktif membagikan pengetahuannya melalui pelatihan-pelatihan di sebuah instansi, kelompok masyarakat, organisasi dan lainnya sebagai upaya melestarikan budaya yang terdapat di roti kembang waru. Dalam hal ini dokumentasi tertulis dan penelitian

mengenai roti kembang waru masih sangat terbatas, karena fokus penelitian kuliner lebih sering tertuju pada makanan dan minuman yang lebih populer.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang di dapat, maka penulis dapat memberikan saran sebagai berikut.

5.2.1 Untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan memberikan informasi yang lebih akurat, disarankan agar pak Bas melakukan uji laboratorium gizi secara berkala dan mempublikasikan hasilnya. Selain itu perlu adanya upaya untuk mengedukasi masyarakat tentang manfaat nutrisi roti kembang waru serta mengembangkan variasi produk yang lebih sehat seperti penggunaan tepung gandum utuh atau pengurangan penggunaan gula.

5.2.2 Untuk melestarikan nilai-nilai sejarah dan budaya yang terdapat di roti kembang waru, disarankan agar pemerintah dan masyarakat lebih aktif dalam mempromosikan roti kembang waru sebagai kuliner khas yang memiliki nilai sejarah serta budaya yang tinggi. Selain itu, para pengrajin perlu didukung dalam menjaga kualitas dan keaslian produk. Para pengrajin juga sebaiknya mengembangkkn variasi kemasan yang lebih menarik dan informatif seperti menggunakan bahan ramah lingkungan atau menambahkan label yang menjelaskan sejarah dan filosofi roti kembang waru.

5.2.3 Oleh karena sedikit dokumentasi tertulis dan penelitian mendalam mengenai roti kembang waru, disarankan agar lebih banyak peneliti yang melakukan penelitian untuk mendokumentasikan sejarah, resep, serta nilai-nilai budaya yang terkandung pada roti kembang waru. Selain itu perlu adanya upaya untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya melestarikan kuliner tradisioanal yang khas dan unik ini melalui publikasi, pameran, serta program edukasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, A. N., Ahmad, D. A., Puspa, E., Putri, M., Muthmainnah, F. H., & Hurumatillah, Z. H. (2024). Peran Kuliner Tradisional Nusantara dalam Memengaruhi Kegiatan Ekonomi dan Bahasa di Indonesia. *Jurnal Pendidikan Tambusai* 22243, 8(2), 22243–22252.
- Alfansyur, A., & Mariyani. (2020). Seni Mengelola Data : Penerapan Triangulasi Teknik , Sumber Dan Waktu pada Penelitian Pendidikan Sosial. *Historis*, 5(2), 146–150.
- Aprisa, D., Paleni, H., Indrawati, M. K., & Triharyati, E. (2024). Pengaruh Kebijakan Dividen Dan Likuiditas Terhadap Nilai Perusahaan Pada Sub Sektor Property Dan Real Estate Di Bei Periode 2017-2022. *Economic, Social Science, Computer, Agriculture and Fisheries (ESCAF)*, 3, 159–169.
- Asrulla, Risnita, Jailani, M. S., & Jeka, F. (2023). Populasi dan Sampling (Kuantitatif), Serta Pemilihan Informan Kunci (Kualitatif) dalam Pendekatan Praktis. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 26320–26332.
- Azzahra Fatimah¹, F., Dyantika, R., Parantika, A., & Ekonomi dan Bisnis, F. (2023). Potensi Gastronomi sebagai Daya Tarik wisata di Coklat Monggo Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(7), 173–182. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7812439>
- Bahri, S. (2022). Metodologi Penelitian Kualitatif. In Metodologi Penelitian Kualitatif. In *Rake Sarasin* (Issue Maret). <https://scholar.google.com/citations?user=O-B3eJYAAAAJ&hl=en>
- Basthomi, I., & Siti Nur Laili Rahmawati. (2022). Urun Daya Masyarakat Dalam Reaktualisasi Kipo Sebagai Jajanan Khas Kotagede Yogyakarta. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 22(1), 37–48. <https://doi.org/10.14421/aplikasia.v22i1.2805>
- Bhudiarty, S. (2018). Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kawasan Petak Sembilan Glodok, Jakarta Barat. *Jurnal Industri Pariwisata*, 1(2), 106–113. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v1i2.20>
- Burhan, M. (2021). *Data dan Sumber Data Kualitatif*. 1–17.
- Caron, J., & Markusen, J. R. (2023). *Persepsi Keindahan*. 1–23.
- Dea, R. G. (2024). Faktor Perubahan Alih Fungsi Lahan Pertanian Akibat Pembangunan Kawasan Aerotropolis Kulon Progo dan Dampaknya Terhadap Tata Guna Lahan LP2B , Pemukiman dan Pariwisata. *Journal of Local Architecture and Civil Engineering*, 2(2), 50–58. <https://doi.org/10.59810/localengineering>
- Fadilla, R. A., & Ayu Wulandari, P. (2023). Literature Review Analisis Data Kualitatif: Tahap Pengumpulan Data. *Mitita Jurnal Penelitian*, 1(No 3), 34–

46.

- Firdaus, D.S.B.J., Anggraini, O., Kusnandari, F., Putri, K. . N. D. S. (2024). Penerapan Analisis SWOT terhadap Sterategi Peningkatan Daya Saing Usaha “ Yangko Pak Prapto” di Kota Yongyakarta. *Prosiding Management ...*, 7, 990–1005. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/MBIC/index>
- Goyena, R. (2020). Metode Penelitian. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Hanggraito, A. A., & Budiani, B. (2022). Warung Bakmi Mbah Gito: Eksplorasi Pengalaman terkait Produk dan Ruang di Wisata Kuliner Berbasis Budaya Jawa. *Journal of Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation*, 5(1), 25–38. <https://doi.org/10.17509/jithor.v5i1.38352>
- Hasnah, V. A., Nugroho, S. P., Wisata, A., & Kuliner, W. (2021). *Gastronomi Makanan Yogyakarta*. 1(1), 141–154. <file:///C:/Users/USER/Downloads/4674-15369-1-PB.pdf>
- Herawati, D., Astuti, W., & Rini, E. F. (2020). Kesiapan Kota Madiun Terhadap Penerapan Konsep Kota Kreatif Gastronomi. *Desa-Kota*, 2(2), 143. <https://doi.org/10.20961/desa-kota.v2i2.12940.143-157>
- Ichsan, T. N., Ihalauw, J. J., & Soeroso, A. (2023). Makanan “Bubur Diniyohu” Sebagai Daya Tarik Khas Wisata Gastronomi Di Kota Gorontalo. *Jurnal Darmawisata*, 2(2), 36–42. <https://doi.org/10.56190/jdw.v2i2.20>
- Kemenparekraf. (2023). *Mengenal Lebih Jauh Tentang Gastronomi Kuliner Indonesia*. Kementerian Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif / Badan Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif. <https://kemenparekraf.go.id/hasil-pencarian/mengenal-lebih-jauh-tentang-gastronomi-kuliner-indonesia>
- Kristianto, L., & Indriastuti, W. A. (2023). Pengembangan Wisata Kuliner Ketandan Pasar Gede surakarta. *HOTELIER JOURNAL Politeknik Indonusa Surakarta*, 9, 2442–7934.
- Kusumawati, P., Tyas, D. W., Fitriana, & Kusumaningrum, H. (2023). *Oleh-oleh Makanan Khas Daerah Istimewa Yogyakarta Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi*. 40–56.
- Millah, A. S., Apriyani, Arobiah, D., Febriani, E. S., & Ramdhani, E. (2023). Analisis Data dalam Penelitian Tindakan Kelas. *Jurnal Kreativitas Mahasiswa*, 1(2), 140–153.
- Murdiyanto, E. (2020). Metode Penelitian Kualitatif (Sistematika Penelitian Kualitatif). In *Yogyakarta Press*. http://www.academia.edu/download/35360663/METODE_PENELITIAN_KUALITAIF.docx
- Nasution, A. F. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif*.

- Ningrum, F. C., Turgarini, D., & Bridha, R. L. (2021). Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 1(2), 85–95. <https://doi.org/10.17509/gastur.v1i2.40575>
- Nugroho, S. P. (2023). Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Yogyakarta melalui Storynomic. *Media Wisata*, 21(2), 340–359. <https://doi.org/10.36276/mws.v21i2.524>
- Nurdewi, N. (2022). Implementasi Personal Branding Smart Asn Perwujudan Bangsa Melayani Di Provinsi Maluku Utara. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 1(2), 297–303. <https://doi.org/10.55681/sentri.v1i2.235>
- Nurjanah. (2021). Analisis Kepuasan Konsumen dalam Meningkatkan Pelayanan Pada Usaha Laundry Bunda Nurjanah. *Jurnal Mahasiswa*, 1, h. 5.
- Penyusun, T. (2008). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*.
- Prasiasa, D. P. O., & Diyah Sri Widari, D. A. (2021). Kajian Estetika Postmodern Terasering Sawah Di Desa Wisata Jatiluwih Sebagai Daya Tarik Wisata. *Mudra Jurnal Seni Budaya*, 36(3), 375–385. <https://doi.org/10.31091/mudra.v36i3.1405>
- Presiden Republik Indonesia. (1945). *Dasar, Pembukaan Undang-undang Tahun, Indonesia*.
- Presiden Republik Indonesia. (2011). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 50 Tahun 2011*. 1–6.
- Putri, J. A., Rahayu, E., Risyanti, Y. D., Maryani, T., & Yuliamir, H. (2023). Potensi Makanan Tradisional, Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kota Salatiga. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(1), 207–213. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i1.54032>
- Rivki, M., Bachtiar, A. M., Informatika, T., Teknik, F., & Indonesia, U. K. (2020). *Metode Penelitian* (Issue 112).
- Riyadi, & Parantika, A. (2023). Identitas Budaya Dan Kuliner Yogyakarta Sebagai Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(April), 152–161.
- Saputra, V. A., Chandraningtyas, N. P., & Parantika, A. (2023). Pengembangan Wisata Gastronomi Pada Destinasi Wisata di Kampung Pathuk Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(7), 489–497. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7826898>.
- Sari, L. E., & Ahmadi, A. (2024). Kajian Literatur Penggunaan Media Pembelajaran pada Mata Pelajaran Bahasa Indonesia Berbasis PBL. *Bahtera: Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra*, 23(2), 184–200. <https://doi.org/10.21009/bahtera.232.05>
- Sari, P. S. N., & Rizqi, M. A. (2023). Analisis Kinerja Karyawan Pada PT. Arin

- Toyota Gresik. *Master: Jurnal Manajemen Dan Bisnis Terapan*, 3(1), 50–56.
- Satriawati, Z., Prasetyo, H., & ... (2023). Kajian Minat Masyarakat Terhadap Pariwisata Alternatif Dan Wisata Pedesaan Melalui Google Trends. *Kepariwisataan: Jurnal ...*, 17, 18–26. <http://ejournal.stipram.ac.id/index.php/kepariwisataan/article/view/198>
- Sofia, S., Pala'biran, J., Wijiastuti, R. D., & Jamil, A. (2024). Pengaruh Keunikan Produk dan Potongan Harga terhadap Keputusan Pembelian Coffee. *Lensa Ilmiah: Jurnal Manajemen Dan Sumberdaya*, 3(1), 1–8. <https://doi.org/10.54371/jms.v3i1.300>
- Suroto, A., & Hermawati, D. (2023). Peran Kuliner Lokal Dalam Mengembangkan Gastronomi Kuliner Berkelanjutan (the Role of Local Cuisine in Developing Sustainable Culinary Gastronomy). *Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 4(1), 55–67. <https://doi.org/10.36417/jpp.v4i1.621>
- Suryandari, N., Farida Nurul Rahmawati, & Ferry Adhi Dharma. (2024). Mengeksplorasi Peran Komunikasi dalam Meningkatkan Wisata Gastronomi di Madura. *Communicology: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 12(1), 90–103. <https://doi.org/10.21009/comm.032.06>
- Susanti, R. (2024). *ANALISIS DAYA TARIK WISATA DANAU RAJA DALAM*. 02(01), 11–16.
- Syafnur, M. (2023). Analisis Pemberian Punishment Pada Karyawan Cv. Bintano Sukses. *Manajerial Dan Bisnis Tanjungpinang*, 5(2), 9–15. <https://doi.org/10.52624/manajerial.v5i2.2362>
- Syamsu, M. N., Apriliana, S. W., & Amirrulloh, A. (n.d.). *Kajian daya tarik wisata dalam pengembangan pantai sadranan di gunung kidul yogyakarta*.
- Umiyati. (2021). *Metode Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian*. 4(1), 6.
- Untari, D. T. (2024). Gastrodiplomasi Sebagai Media Branding Wisata Kuliner Nusantara. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial*, 1(8), 113–117. <https://doi.org/10.5281/zenodo.11108266>
- Wachyuni, S. S., Dalimarta, Z. A., Stefani, F., & Nindya, H. (n.d.). (*the Influence of Traditional Foods on Korean Drama Towards*. 11(1), 31–46.
- Widya, U., Yogyakarta, M., & Yogyakarta, T. J. (2024). *Peran Komunikasi Pemasaran Modern pada Produk Kuliner Tradisional di Teras Jahe Yogyakarta*. 7(September), 159–175.
- Zuldafril. (2021). Keabsahan Data. *Repository Stei*, 20–30. http://www.academia.edu/download/35360663/METODE_PENELITIAN_KUALITAIF.docx
- Zulfirman, R. (2022). Implementasi Metode Outdoor Learning dalam Peningkatan Hasil Belajar Siswa pada Mata Pelajaran Agama Islam di MAN 1 Medan. *Jurnal Penelitian, Pendidikan Dan Pengajaran: JPPP*, 3(2), 147–153.