

**TREN DAN PREFERENSI WISATAWAN PADA USAHA JASA
MAKANAN DAN MINUMAN DI SAKAPATAT BREW HOUSE
& RESTO YOGYAKARTA**

ARTIKEL ILMIAH

Disiapkan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh Gelar Sarjana
Pariwisata Jenjang Strata Satu/S-1 Program Studi Pariwisata
di Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta.



Disusun Oleh :

Nama : Amelia Tri Anindya Putri
Nim : 216647
Jurusan : Pariwisata
Jenjang : Strata satu/S1

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA

2025

TREN DAN PREFERENSI WISATAWAN PADA USAHA JASA MAKANAN DAN MINUMAN DI SAKAPATAT BREW HOUSE & RESTO YOGYAKARTA

Disusun Oleh :

Amelia Tri Anindya Putri

216647

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk memahami secara mendalam tren dan preferensi wisatawan dalam memilih usaha jasa makanan dan minuman di Sakapatat Brew House & Resto Yogyakarta. Latar belakang penelitian ini didasarkan pada meningkatnya minat masyarakat terhadap wisata kuliner malam, khususnya di kawasan perkotaan seperti Yogyakarta, yang dikenal sebagai destinasi wisata budaya dan kuliner. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Informasi diperoleh dari tujuh orang wisatawan sebagai responden serta empat narasumber dari pihak pengelola. Teknik analisis data menggunakan model analisis SWOT untuk mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang memengaruhi daya tarik usaha tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa preferensi wisatawan dipengaruhi oleh suasana tempat yang nyaman, kualitas pelayanan, ragam menu, tren tahunan yang ada di Sakapatat, serta legalitas usaha yang jelas. Selain itu, tren wisata malam dan kehadiran hiburan live music turut menjadi daya tarik tersendiri. Analisis SWOT menunjukkan bahwa Sakapatat memiliki kekuatan dalam pelayanan dan kualitas produk, namun perlu meningkatkan promosi dan manajemen antrian pada waktu ramai, mengkatagorikan menu populer mingguan, serta pelatihan kepada staf supaya memberikan pengalaman yang konsisten dan berkualitas. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pelaku usaha kuliner dan pengelola destinasi wisata dalam memahami perilaku konsumen serta merancang strategi pelayanan yang lebih optimal.

Kata Kunci: Preferensi Wisatawan, Tren Wisata Malam, Usaha Makanan Dan Minuman, Yogyakarta.

TREN DAN PREFERENSI WISATAWAN PADA USAHA JASA MAKANAN DAN MINUMAN DI SAKAPATAT BREW HOUSE & RESTO YOGYAKARTA

Disusun Oleh :

Amelia Tri Anindya Putri

216647

ABSTRACT

This study aims to gain an in-depth understanding of the trends and preferences of tourists in selecting food and beverage service businesses at Sakapatat Brew House & Resto Yogyakarta. The background of this research is based on the growing public interest in nighttime culinary tourism, particularly in urban areas such as Yogyakarta, which is well known as a cultural and culinary tourism destination. This research employs a descriptive qualitative approach, with data collection techniques including in-depth interviews, observation, and documentation. Information was obtained from seven tourist respondents and four informants from the management side. Data analysis was conducted using the SWOT analysis model to identify internal and external factors influencing the attractiveness of the business. The findings reveal that tourist preferences are influenced by the comfortable atmosphere, quality of service, menu variety, recurring annual trends at Sakapatat, and the business's clear legal status. In addition, the nighttime tourism trend and the presence of live music entertainment further enhance the attraction. The SWOT analysis indicates that Sakapatat holds strengths in service and product quality; however, it needs to improve promotional efforts, manage queues during peak hours, classify weekly popular menus, and provide staff training to ensure a consistent and high-quality experience. This study is expected to serve as a reference for culinary business practitioners and tourism destination managers in understanding consumer behavior and designing more optimal service strategies.

Keywords: *Tourist Preferences, Night Tourism Trends, Food And Beverage Services, Yogyakarta.*

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada era pariwisata berbasis gaya hidup, wisatawan tidak hanya ingin memuaskan lapar dan dahaga, tetapi juga mengalami kesenangan yang total.. Sebelum memilih objek wisata, wisatawan biasanya melakukan pertimbangan yang matang untuk menghindari kekecewaan dan memastikan pengalaman yang memuaskan. Menurut Berliana (dalam Hofifah, 2023) Pengalaman wisata yang memuaskan akan menciptakan kesan yang berkelanjutan, sehingga meningkatkan minat wisatawan dan kinerja objek wisata. Sesuai dengan Undang-Undang No.10 Pasal 1 mengenai kepariwisataan menerangkan bahwa daya tarik wisata merupakan atraksi yang unik, indah, dan kaya akan kearifan lokal yang mampu menarik perhatian wisatawan untuk berkunjung ke suatu lokasi.

Menurut Prasetyo dan Irawati (2024), tren pariwisata menunjukkan pergeseran dari model pariwisata massal yang kerap menimbulkan dampak negatif terhadap lingkungan dan budaya, menuju pariwisata alternatif yang lebih berkelanjutan dengan menekankan pada keaslian pengalaman dan keterlibatan langsung dengan komunitas lokal.

Dengan adanya tren terkini, akan menarik daya minat wisatawan yang akan berkunjung. Hal ini terlihat dari meningkatnya *activity* yang mengedepankan pengalaman unik. Seperti bar resto yang menawarkan suasana menarik berupa aktivitas di dalamnya dan menu inovatif yang memadukan rasa dan tekstur yang

unik, sehingga wisatawan merasa tertarik pada konsep yang menggabungkan elemen interaktif yang mencerminkan tren *activity* terkini dan kuliner.

Perubahan preferensi wisatawan menunjukkan pergeseran dari destinasi wisata populer ke pengalaman wisata yang lebih autentik, dan personal (Prasetyo & Irawati, 2024). Hal ini mencerminkan bahwa wisatawan kini lebih memilih aktivitas yang memungkinkan mereka untuk mendapatkan *new experience*.

Yogyakarta, kota yang terkenal dengan kekayaan budaya dan sejarahnya, juga memiliki sisi lain yang tak kalah menarik, yaitu wisata malam. Wisata malam adalah salah satu bentuk pariwisata yang memungkinkan pengunjung untuk menikmati kegiatan hiburan, pengalaman unik, dan layanan yang menarik di destinasi tertentu pada malam hari. Salah satunya yaitu usaha jasa makanan dan minuman. Merujuk pada Undang-undang Nomor 24 tahun 1979 tentang kepariwisataan, Pasal 1, Sub J, "*Bar adalah setiap tempat usaha komersil yang ruang lingkup kegiatannya menghidangkan minuman keras dan minuman lainnya untuk umum di tempat usahanya*".

Kota ini menawarkan berbagai pilihan resto, bar, dan club yang menjadi tujuan wisatawan pada malam hari. Dari resto yang menyajikan makanan khas lokal hingga bar dan club yang menawarkan minuman dan musik yang trendy. Wisatawan dapat menikmati suasana malam yang santai dan menyenangkan di Kawasan seperti Jalan Malioboro, Prawirodaman, Seturan, Pakuningratan, hingga Jalan Magelang.

Seperti Sakapatat Brew House & Resto Yogyakarta yang sudah berdiri sejak 2016 menawarkan suasana layaknya pengunjung berada di dalam garden. Interior

yang dipenuhi dengan tanaman yang berwarna hijau hingga batang pohon yang ditebang untuk dijadikan aksesoris interior. Perabotan yang digunakan juga terkesan lawas. Meja server yang dilengkapi dengan *computer*, terbuat dari kayu lawas dan terlapisi cat yang sudah pudar, serta terdapat bebatuan untuk menyangga meja tersebut agar tetap kokoh, hal itu justru membuat tempat ini menjadi menarik di mata wisatawan.



Gambar 1. Sakapatat Brew House & Resto
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Sakapatat juga menyajikan berbagai jenis minuman alkohol dan non alkohol serta snack hingga *ala'carte* yang unik dan lezat. Sakapatat Brew House & Resto yang berada di naungan PT. Sakapatat Masamar Sosial ini memiliki beberapa cabang pusat yaitu di Kota Semarang. Sakapatat Brew House & Resto Yogyakarta ini terletak di Jalan Pakuningratan No.34, Cokrodiningratan, Kec.Jetis, Kota Yogyakarta. Adapun jumlah kunjungan di tahun 2024 selama enam bulan terakhir.



Gambar 2. Sakapatat

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Berikut data pengunjung di Sakapatat Brew House&Resto tahun 2024
(Bulan Juli sampai November)

Bulan	Weekdays (Rata – rata)	Weekend (Rata – rata)
Juli	95 pax	125 pax
Agustus	95 pax	135 pax
September	95 pax	135 pax
Oktober	95 pax	125 pax
November	95 pax	125 pax
Desember	95 pax	135 pax

Tabel 1. Data Kunjungan Bulan Juli sampai November

Sumber: Sakapatat Brew House & Resto

Namun, di balik meningkatnya kunjungan tersebut, belum ada kajian ilmiah yang secara khusus membahas bagaimana tren yang dihadirkan oleh Sakapatat berpengaruh terhadap preferensi wisatawan dalam memilih tempat tersebut. Belum diketahui secara mendalam apakah aktivitas-aktivitas tematik yang ditawarkan benar-benar sesuai dengan ekspektasi konsumen, serta bagaimana suasana, pelayanan, dan konsep kuliner di Sakapatat diterima oleh berbagai segmen wisatawan. Di sisi lain, Sakapatat menghadapi tantangan dalam mempertahankan konsistensi pelayanan di tengah tingginya persaingan tempat

wisata malam di Yogyakarta. Hal inilah yang menjadi latar belakang penting untuk menjawab rumusan masalah dalam penelitian ini.

Sebelum melaksanakan penelitian, peneliti mencari referensi dari penelitian terdahulu yang pernah dilaksanakan dan menjadi acuan peneliti dalam meneliti Tren dan Preferensi Wisatawan Pada Usaha Jasa Makanan dan Minuman di Sakapatat Brew House & Resto Yogyakarta yaitu *Generation Z Travel Planning: Analysis of Tourist Preferences in Adventure Tourism in Bali Province* yang mempunyai fokus preferensi generasi Z terhadap aktivitas kekinian dan unik. Penelitian ini dilaksanakan oleh Rahjasa et al., (2023) Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor sebagai preferensi generasi z lebih memilih aktivitas menantang dan ingin mencoba hal-hal baru yang sedang tren di media sosial. Selain itu, penelitian ini memiliki *Gap* yaitu, hanya fokus pada Gen Z dan menggunakan analisis faktor preferensi dan motivasi. Kemudian *Novelty* dari penelitian ini adalah tidak membatasi generasi, fokus pada *F&B* dan hiburan serta menggunakan analisis SWOT.

Dari tinjauan penelitian diatas, peneliti memilih judul Tren dan Preferensi Wisatawan Pada Usaha Jasa Makanan & Minuman di Sakapatat Brew House & Resto Yogyakarta karena topik ini masih belum banyak diteliti secara spesifik dalam konteks wisata malam yang memiliki dinamika sosial, budaya, dan ekonomi tersendiri. Sakapatat memiliki keunikan konsep serta segmentasi pasar kelas menengah ke atas yang sangat potensial untuk dikaji. Selain itu, fenomena wisata malam seringkali mendapat stigma negatif, padahal justru berkontribusi besar pada ekonomi malam hari kota. Berbagai studi menunjukkan bahwa wisata

malam justru memiliki potensi ekonomi yang signifikan. Menurut Zhang et al. (2023), pariwisata malam memainkan peran penting dalam meningkatkan vitalitas kota, mendorong konsumsi lokal, dan memperkuat pertumbuhan ekonomi melalui optimalisasi aktivitas malam hari. Dengan pendekatan yang sistematis dan berdasarkan teori perilaku konsumen serta konsumsi berbasis pengalaman, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoritis dan praktis dalam pengelolaan usaha kuliner berbasis tren dan preferensi wisatawan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti merumuskan beberapa pertanyaan sebagai berikut :

1. Apa sajakah tren aktivitas di Sakapatat Brew House & Resto Yogyakarta?
2. Bagaimana preferensi wisatawan pada usaha jasa makanan dan minuman di Sakapatat Brew House & Resto Yogyakarta?
3. Bagaimana keterkaitan antara tren dan preferensi pada usaha jasa makanan dan minuman di Sakapatat Brew House & Resto Yogyakarta?

1.3. Fokus Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, adapun fokus penelitiannya ialah :

1. Lingkup penelitian ini berada di kawasan Jl. Pakuningratan No.34 Cokrodiningratan, Kec. Jetis, Yogyakarta tepatnya di Sakapatat Brew House & Resto.
2. Penelitian ini hanya membahas mengenai tren dan preferensi wisatawan pada usaha jasa makanan dan minuman di Sakapatat Brew House & Resto Yogyakarta.

1.4. Tujuan Penelitian

Dari uraian di atas tujuan penelitian yang diajukan pada penulisan kali ini adalah untuk :

1. Mengetahui tren aktivitas dan pengalaman di Sakapatat Brew House & Resto Yogyakarta.
2. Menjabarkan keterkaitan antara tren dan preferensi wisatawan di Sakapatat Brew House & Resto Yogyakarta.
3. Mengevaluasi faktor-faktor preferensi wisatawan untuk memilih Sakapatat Brew House & Resto Yogyakarta.

1.5. Manfaat Penelitian

1.5.1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan mengenai tren dan preferensi wisatawan untuk berkunjung ke suatu tempat, serta mengetahui bagaimana menjalin kerja sama dengan industri yang terkait.

1.5.2. Bagi Pembaca

Penelitian ini dapat dijadikan sebuah referensi bagi para pembaca untuk mendapatkan hal baru tentang pengelolaan daya tarik wisata dengan memperhatikan tren terkini.

1.5.3. Bagi Wisatawan

Menambah informasi dan pengetahuan mengenai objek wisata malam Sakapatat Brew Sosial & Resto di Yogyakarta.

1.5.4. Bagi Instansi

Mampu menjadi salah satu referensi dan tambahan literatur Pustaka di bidang pariwisata, terutama bagi mahasiswa. Serta, membentuk mahasiswa supaya lebih cerdas dan bijaksana dalam mengelola objek wisata dan mengimplementasikan ilmu pariwisata yang telah di pelajari.

1.6. Ruang Lingkup Penelitian

Lingkup penelitian dilaksanakan di wilayah Yogyakarta dan akan melibatkan wisatawan domestik maupun internasional yang berkunjung di Sakapatat Sosial Brew & Resto pada Bulan April 2025.

1.7. Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

- 1.1 Latar Belakang
- 1.2 Rumusan Masalah
- 1.3 Fokus Penelitian
- 1.4 Tujuan Penelitian
- 1.5 Manfaat Penelitian
- 1.6 Ruang Lingkup Penelitian
- 1.7 Sistematika Penulisan

BAB II KAJIAN LITERATUR DAN KAJIAN TEORI

- 2.1 Kajian Literatur
- 2.2 Kajian Teori

BAB III METODE DAN DATA

- 3.1 Metode

3.2 Data

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Data

4.2 Pembahasan

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

5.2 Saran

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa tren dan preferensi wisatawan terhadap usaha jasa makanan dan minuman di Sakapatat Brew House & Resto Yogyakarta dipengaruhi oleh kombinasi antara atmosfer tempat, desain yang estetik, pelayanan yang ramah, dan menu yang inovatif. Faktor-faktor tersebut membentuk pengalaman kuliner yang holistik, yang sesuai dengan kebutuhan wisatawan masa kini, khususnya generasi milenial dan dewasa muda.

Preferensi wisatawan juga terbentuk dari pengaruh digital, seperti ulasan di media sosial dan user-generated content, yang berperan besar dalam menciptakan citra positif terhadap tempat tersebut. Konsep experiential dining yang ditawarkan Sakapatat berhasil menarik loyalitas pelanggan melalui suasana yang nyaman dan sesuai dengan tren gaya hidup perkotaan.

Namun demikian, temuan juga menunjukkan bahwa preferensi wisatawan sangat dinamis dan dipengaruhi oleh tren yang cepat berubah, sehingga pengelola perlu terus melakukan inovasi dan adaptasi untuk mempertahankan relevansi dan daya saing di tengah kompetisi usaha kuliner di Yogyakarta.

5.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah diperoleh, maka saran yang dapat diajukan bagi pengelola Sakapatat Brew House & Resto Yogyakarta adalah sebagai berikut:

1. Mengembangkan inovasi produk makanan dan minuman yang sesuai dengan tren gaya hidup sehat, seperti menu berbasis organik, vegetarian, atau rendah kalori, guna menjangkau segmen wisatawan yang lebih luas.
2. Meningkatkan kompetensi staf dalam aspek layanan internasional, salah satunya melalui pelatihan bahasa asing (bahasa Inggris) untuk memperkuat komunikasi dengan wisatawan mancanegara dan menciptakan pelayanan yang lebih inklusif.
3. Mengoptimalkan strategi promosi digital secara lintas platform, dengan memperluas pemanfaatan media sosial, memperkuat interaksi online, serta meningkatkan kualitas visual dan narasi yang konsisten untuk memperkuat brand identity.
4. Memperkuat daya tarik event tematik dengan menghadirkan agenda yang lebih variatif dan terjadwal, termasuk kolaborasi dengan komunitas kreatif, musisi lokal, serta pelaku industri pariwisata lainnya untuk meningkatkan daya tarik dan eksposur.
5. Melakukan evaluasi berkala terhadap preferensi pelanggan melalui survei online dan observasi langsung, sebagai dasar penyusunan strategi bisnis yang berbasis data serta memastikan relevansi usaha dengan perubahan tren pasar.

Peneliti berharap bahwa hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi nyata bagi pengelola Sakapatat Brew House & Resto Yogyakarta dalam merumuskan strategi pengembangan usaha yang selaras dengan tren dan preferensi wisatawan masa kini. Selain itu, diharapkan pula penelitian ini dapat

menjadi referensi akademik bagi kajian selanjutnya yang berkaitan dengan perilaku konsumen, strategi promosi digital, maupun pengembangan destinasi kuliner berbasis pengalaman di sektor pariwisata.

DAFTAR PUSTAKA

- Aaker, D. A., & Moorman, C. (2023). *Strategic market management*. John Wiley & Sons.
- Agustina, N. K. W. (2021). Culinary Tour A La Millennials (An Exploratory Study in Ubud). *Journal of Business on Hospitality and Tourism*, 7(1), 103-113.
- Arief, A. R. (2005). Pengantar Ilmu Perhotelan Dan Restoran. *Yogyakarta: Graha Ilmu*.
- Athar, H. S., & Josman, L. F. (2020). Foreign Tourist's Food Preferences in Lombok: A Qualitative Research in Customer Behaviour. *Dinasti Int. J. Digit. Bus. Manag*, 1(3).
- Atmodjo, M. W. (2005). Restoran dan segala Permasalahannya. *Yogyakarta: Andi*, 1(1), 10.
- Azman, A. B., & Majid, M. A. A. (2023). Factors Affecting Customer Preference In Selecting Family Restaurant In Langkawi. *International Journal of Academic Research in Business & Social Sciences*, 13(5), 169-184
- Bani Eka Dartiningsih, & Nikmah Suryandari. (2016). *Riset Komunikasi: Surokim Diterbitkan oleh: Pusat Kajian Komunikasi Publik Prodi Ilmu Komunikasi, FISIB-UTM & Aspikom Jawa Timur*.
- Budiningsih. (2009). Belajar Pembelajaran Terhadap Usaha Kafe. Rineka Cipta. Jakarta.
- Buhalis, D., López, E. P., & Martinez-Gonzalez, J. A. (2020). Influence Of Young Consumers' External And Internal Variables On Their E-Loyalty To Tourism Sites. *Journal of Destination Marketing & Management*, 15, 100409.
- Data T.P. (2015). *Instrumen Penelitian. Kisi-Kisi Instrumen*.
- Danin, Sudarwan. 2002. Menjadi Panitia Kualitatif. Bandung: Pustaka Setia.
- Darmawan, D. (2016) Metode Penelitian Kuantitatif. Edisi Ketu. Edited by P. Latifah. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

- Fadhillah Wangsamihardja, F., Andrianto, T., & Chendraningrum, D. (2022). *Preferensi Wisata ala Lelaki*.
- Farasa, N dan Kusuma, H.E. (2015). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kebetahan di Kafe: Perbedaan Preferensi dan Gender. Prosiding Temu Ilmiah Ikatan Peneliti Lingkungan Binaan (IPLBI) 2015, 1-6.
- Helembai, M., Sutrisno, D., & Gunawan, R. (2021). Perilaku Konsumsi Wisatawan Pasca Pandemi COVID-19: Studi pada Destinasi Urban Kuliner. *ASEAN Journal on Hospitality and Tourism*, 20(2), 105–118.
- Herryani, & Nugroho. (2024). Tren Pariwisata Backpacker di Asia Tenggara. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 21(1), 86–99. <https://doi.org/10.56910/gemawisata.v21i1.442>
- Holbrook, M. B., & Hirschman, E. C. (1982). The experiential aspects of consumption: Consumer fantasies, feelings, and fun. *Journal of Consumer Research*, 9(2), 132–140.
- Kabangire, J., & Korir, J. (2023). Innovation and Creativity in Hospitality Management. *Journal of Hospitality and Tourism*, 3(3), 20-41.
- Kendran et al. (2021). *The Correspondence between Preference and Characteristics of Group Tourists Types in Agrotourism Area Ni Made Diah Ayu Kendran Hanson Endra Kusuma Annisa Safira Riska*.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management*. 15th Edition. Pearson.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. Sage.
- Moghaddam, P., Franch, D. B., & Ferrer-Roca, N. (2025). Management self-perception of Iranian women managers in tourism amidst social change. *Tourism Management Perspectives*, 55. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2024.101335>
- Moleong, J. L. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif*. Remaja Rosdakarya.
- Muhammadiyah Mataram, U., Yanti Sandra Dewi, N., Agustina, A., Fitri Hidayanti, N., Ariani, Z., & Syariah, E. (2021). *Seminar Nasional Paedagoria Peran Media Sosial dalam Membentuk Tren Pariwisata Kuliner: Studi Kasus Food Blogger dan Influencer*.

- Nugraha, R. N., Yuliantini, T., & Karyatun, S. (2019). TREN PARIWISATA DKI JAKARTA. *Jurnal Riset Manajemen Dan Bisnis (JRMB) Fakultas Ekonomi UNIAT*, 4(2), 317–328. <http://jrmb.ejournal-feuniat.net/index.php/JRMB>
- Nurmalinda, E., Na, Q., Rianto, R., Djati, S. P., & Nurbaeti, N. (2024). Preferences of Generation Z Tourists at Selfie-Worthy Tourist Attractions in Jakarta. *European Modern Studies Journal*, 8(1), 31–36. [https://doi.org/10.59573/emsj.8\(1\).2024.4](https://doi.org/10.59573/emsj.8(1).2024.4)
- Pan, B., Harbor, L., Park, S., Li, R., Schroeder, A., & Gong, Y. (2024). The motivation and experience of alma mater tourists. *Annals of Tourism Research Empirical Insights*, 5(1). <https://doi.org/10.1016/j.annale.2023.100118>
- Park, E., & Widyanta, A. (2022). Food tourism experience and changing destination foodscape: An exploratory study of an emerging food destination. *Tourism Management Perspectives*, 42, 100964.
- Prasetyo, H., & Irawati, N. (2024). *DINAMIKA PARIWISATA*.
- Rahardjo, M. (2010). Triangulasi dalam penelitian kualitatif.
- Rahjasa, P. S. L., Aspariyanthi, N. L. P. P., & Rahadiarta, I. G. N. P. S. (2023). Generation Z Travel Planning: Analysis of Tourist Preferences in Adventure Tourism in Bali Province. *LACULTOUR: Journal of Language and Cultural Tourism*, 2(1), 55–59. <https://doi.org/10.52352/lacultour.v2i1.1133>
- Saputra, F. A., & Priyambodo, T. K. Sustainable Heritage Gastronomic Tourism: A Qualitative Exploration of Inkung-Guwosari Domestic Tourist Preferences. *The Journal Gastronomy Tourism*, 11(2).
- Sharpley, R., & Telfer, D. J. (2023). The (over)consumption of tourism. In R. Sharpley & D. J. Telfer (Eds.), *Tourism and development: Concepts and issues* (pp. 130–149). Cheltenham, UK: Edward Elgar Publishing.
- Singh, J. (2020). Global Trends in Hospitality Industry. *J Tourism Hospit*, 9, 437. <https://doi.org/10.35248/2167-0269.20.9.437>
- Sugiyono. (2015). Memahami Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta
- Sujarweni, V. Wiratna. 2018. Metodologi Penelitian Bisnis dan Ekonomi ; Pendekatan Kuantitatif. Yogyakarta : Pustaka Baru Press

- Situmorang, M. S., & Suryana, M. (2023). The Characteristics Of Tourists Doing Culinary Tour: A Case Study Of Lengkong Street Food Bandung. *Journal of Tourism Sustainability*, 3(2), 89-93.
- Wang, S. (2023). A conceptualization of tourists' food behavior from a habit perspective. *Sustainability*, 15(3), Article 2662. <https://doi.org/10.3390/su15032662>
- Warsono, H., Astuti, R. S., & Ardiansyah, A. (2022). Metode Pengolahan Data Kualitatif Menggunakan Atlas. *Program Studi Doktor Administrasi Publik FISIP-UNDIP: Semarang*.
- Zhang, Y., Wang, W., Li, H., Li, X., Zhao, L., & Wang, P. (2023). Spatial distribution and suitability evaluation of nighttime tourism in urban areas. *Heliyon*.