
INOVASI PENYAJIAN KULINER LOKAL SEBAGAI PENUNJANG KEGIATAN PARIWISATA DI PANTAI AMPENAN

Oleh

Muhamad Anggi Frasetyo¹, Lalu Yulendra², Sri Wahyuningsih³, Indrapati⁴

^{1,2,3,4}Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram

Email : ¹anggifrasetyo@gmail.com, ²laluyulendra@yahoo.co.id,

³sriwahyuningsih04011976@gmail.com, ⁴indrapati29@gmail.com

Article History:

Received: 10-08-2023

Revised: 14-08-2023

Accepted: 19-08-2023

Keywords:

Inovasi, Wisata Kuliner,
Lokal, Pariwisata,
Pantai Ampenan, Kota
Mataram.

Abstract: Penelitian ini dilakukan di kawasan Pantai Ampenan, Jln. Pabean, Ampenan, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat. Pemilihan lokasi dilandasi beberapa pertimbangan ialah a) kawasan Pantai Ampenan memiliki lokasi yang strategis yaitu berada di Kota Mataram, b) memiliki potensi kuliner lokal sebagai daya tarik wisata, c) adanya bangunan kota tua bekas peninggalan kolonial Belanda. Tujuan dari penelitian ini untuk mengidentifikasi potensi kuliner local dan mendeskripsikan inovasi kuliner local sebagai penunjang kegiatan pariwisata di Pantai Ampenan. Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif. Adapun langkah yang ditempuh mulai dari pengumpulan data, reduksi, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Teknik penentuan informan pada penelitian ini menggunakan teknik purposive sampling. Hasil dari penelitian yaitu 7 lapak pedagang sudah melakukan inovasi penyajian produk kulinernya yang berupa pececing, urap-urap, sate usus dan pecel yang sebelumnya di hidangkan dengan piring, kini di hidangkan dengan piring ingke dan kertas ingke sedangkan untuk lesehan Bapak S belum melakukan inovasi produk dalam penyajian makanan dengan menu cumi goreng dan kepiting pedas manis.

PENDAHULUAN

Inovasi dan inovatif adalah dua hal yang selalu dikaitkan bersama-sama. Pengertian inovatif menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) adalah mengenalkan sesuatu yang bersifat baru. Lalu, apa yang dimaksud dengan inovasi? Menurut KBBI, inovasi adalah pemasukan atau pengenalan hal-hal yang baru, atau pembaharuan. Pengertian dari inovasi lainnya adalah usaha yang dilakukan oleh seseorang dengan mendayagunakan pemikiran, kemampuan imajinasi, berbagai stimulan, dan individu yang mengelilinginya. Tujuannya adalah menghasilkan produk baru, baik bagi dirinya sendiri maupun lingkungannya. Seseorang yang berhasil melakukan sebuah inovasi adalah seseorang yang inovatif. Secara tidak langsung, manfaat inovatif adalah membawa sesuatu hal yang baru yang dapat memudahkan kehidupan manusia dan membawa manusia ke dalam kondisi kehidupan yang lebih baik. Hampir dari kita semua sepakat bahwa inovasi secara umum akan membawa manfaat banyak bagi kehidupan manusia. Salah satunya adalah mempermudah urusan dan pekerjaan manusia. Namun, bagaimana dengan manfaat inovasi bagi bisnis? Tentunya para pebisnis dan pengusaha akan selalu berusaha untuk mencari cara-cara baru dalam meningkatkan bisnis mereka. Mereka harus menemukan cara baru untuk menyelesaikan masalah, meningkatkan

produktivitas karyawan, dan menyaingi para kompetitor dengan sangat baik. Solusi terbaik untuk menyelesaikan semua masalah tersebut adalah mendorong kreativitas yang kita miliki dan berusaha. Singkatnya, tanpa kedua hal tersebut kita akan selalu terjebak dengan metode lama yang tidak akan menghasilkan inovasi apapun.

Perdagangan dan jasa dalam hal ini kuliner di pantai Ampenan memiliki 1 lapak menjual hidangan kuliner berupa *seafood* dan lapak-lapak yang menjual hidangan kuliner local berjumlah 7 lapak dengan masing-masing lapak menjual hidangan kuliner local seperti peleceng kangkung, urap-urap, sate ayam, sate usus, dan pecel. Sedangkan minuman yang di hidangkan juga memiliki jenis yang sama berupa *soft drink*, air mineral, es kelapa muda dan es campur. Sedangkan untuk penataan stand kulinernya masih berjejer dan terkesan tidak rapi. Dari hasil observasi ini penulis menemukan bahwa cara penyajian menu kuliner berupa peleceng kangkung, urap-urap, sate ayam, sate usus, dan pecel dari masing-masing lapak adalah sama dengan penyajiannya hanya menggunakan kertas nasi dan piring rotan atau ingke. Selanjutnya hasil dari observasi lapangan yang telah di lakukan langsung oleh peneliti, peneliti menemukan masalah berupa adanya inovasi kuliner di 7 lapak pedagang yang berada dalam kawasan Pantai Ampenan dalam menyajikan produk kulinernya dari penyajian dengan piring hingga kini penyajiannya menggunakan piring ingke dan kertas ingke tujuan dari inovasi penyajian yang di lakukan menurut para pedagang yaitu agar lebih mudah dan tidak perlu untuk di cuci kembali.

Sedangkan peneliti menemukan masalah berupa tidak adanya inovasi penyajian kuliner yang di lakukan oleh bapak S dalam menyajikan produk kulinernya. Oleh karena itu penulis mengambil judul penelitian ini untuk mengetahui bagaimanakah potensi kuliner lokal di kawasan pantai ampenan sebagai penunjang kegiatan pariwisata dan bagaimanakah inovasi kuliner sebagai penunjang kegiatan pariwisata di pantai Ampenan.

Oleh karena itu penulis mengambil judul penelitian ini untuk mengetahui bagaimanakah potensi kuliner lokal di kawasan pantai ampenan sebagai penunjang kegiatan pariwisata dan bagaimanakah inovasi kuliner sebagai penunjang kegiatan pariwisata di pantai Ampenan.

METODE PENELITIAN

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di kawasan Pantai Ampenan, Jln. Pabean, Ampenan , Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat. Pemilihan lokasi dilandasi beberapa pertimbangan ialah a) kawasan Pantai Ampenan memiliki lokasi yang strategis yaitu berada di Kota Mataram b) memiliki potensi kuliner lokal sebagai daya tarik wisata c) adanya bangunan kota tua bekas peninggalan kolonial Belanda.

Teknik Pengumpulan Data

Untuk mengumpulkan data yang diperlukan dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode sebagai berikut:

1. Observasi
2. Wawancara
3. Dokumentasi

Teknik Penentuan Informan

Teknik penentuan informan pada penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu yaitu, pedagang kuliner dan pengunjung di pantai Ampenan.

Teknik Analisa Data

Teknik analisis data yang digunakan adalah kualitatif deskriptif. Langkah analisis data tersebut adalah reduksi data, penyajian data, dan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan rumusan masalah yang ada yaitu, bagaimanakah potensi kuliner lokal sebagai penunjang kegiatan pariwisata di pantai Ampenan dan bagaimanakah inovasi penyajian kuliner lokal sebagai penunjang kegiatan pariwisata di Pantai Ampenan akan dibahas oleh peneliti pada pembahasan sebagai berikut.

Potensi Kuliner Lokal Yang Ada Di Kawasan Pantai Ampenan

Potensi adalah serangkaian kemampuan, kesanggupan, kekuatan, ataupun daya yang mempunyai kemungkinan untuk bisa dikembangkan lagi menjadi bentuk yang lebih besar. Bentuk ini biasanya diperoleh melalui pembangunan untuk kesejahteraan dalam kehidupan masyarakat (Majdi, 2007).

Potensi yang ada di Kawasan Pantai Ampenan memiliki kemungkinan untuk dikembangkan lagi menjadi bentuk yang lebih besar dalam hal penyajian produk. Adapun potensi yang dapat kita temui di Kawasan pantai Ampenan seperti, kuliner di pantai Ampenan memiliki 1 lapak yang menjual hidangan kuliner berupa seafood dan lapak yang menjual hidangan kuliner local berjumlah 7 lapak dengan masing-masing lapak menjual hidangan kuliner local seperti peleceng kangkung, urap- urap, sate ayam, sate usus, dan pecel. Sedangkan minuman yang dihidangkan juga memiliki jenis yang sama berupa *soft drink*, air mineral, es kelapa muda dan es campur.

Dalam hal ini kegiatan awal difokuskan pada potensi inovasi produk di lesehan Bapak S dan 7 lapak kuliner yang ada di kawasan Pantai Ampenan, adapun potensi inovasi produk yang ada di lesehan Bapak S yaitu, cumi goreng dan kepiting pedas manis sedangkan untuk 7 lapak kuliner tersebut menjual makanan tradisional di antaranya, peleceng kangkung, urap- urap, sate ayam, sate usus, dan pecel. daya sehingga manusia mendapatkan manfaat yang lebih. Inovasi terjadi diberbagai bidang kehidupan, mulai dari dunia bisnis, pendidikan, komunikasi, dan lain sebagainya. Proses inovasi ini terjadi secara terus menerus di dalam kehidupan manusia karena adanya keinginan untuk melakukan sesuatu menjadi lebih mudah dan cepat. Kegiatan dengan fokus inovasi yang telah dilakukan adalah :

A. Pedagang memaparkan dan menjelaskan produk-produk yang dimiliki. Pada saat pedagang memaparkan produknya terdapat beberapa hal yang menjadi titik perhatian, diantaranya :

1. Komposisi Makanan

Makanan sehat dengan porsi yang tepat akan menghasilkan gizi yang baik. Jika porsi tidak tepat, maka beberapa zat gizi akan berlebih atau bahkan mengalami defisiensi. Komposisi makanan yang sehat terdiri atas karbohidrat kompleks (nasi, pasta, jagung, singkong, ubi, kentang), protein rendah lemak (daging sapi rendah lemak, daging ayam tanpa kulit, ikan, tempe, tahu), sayur, dan buah.

2. Tampilan Makanan

Dalam setiap makanan, teknik pembuatan dan bahan yang digunakan hanya berpengaruh sekitar 50%. Setengahnya lagi tergantung pada bagaimana kita menyajikannya. Itulah mengapa nasi goreng yang kita beli di *restaurant* terasa lebih nikmat dibandingkan dengan nasi goreng yang hanya dibungkus kertas nasi. Dalam sebuah makanan yang berpenampilan indah terdapat usaha dan jerih payah yang lebih besar

. Itulah mengapa, setiap orang rela membayar mahal untuk makanan yang enak dimakan dan sedap dipandang. Pada kegiatan tersebut, peneliti juga memfokuskan pada tampilan makanan yang merupakan faktor pendukung dalam memasarkan produk kuliner. Dalam point ini ditekankan bagaimana menata produk kuliner yang tepat.

Inovasi Penyajian Kuliner Lokal Yang Ada Di Kawasan Pantai Ampenan

Penelitian difokuskan pada inovasi produk, di mana inovasi adalah suatu proses dan atau hasil pengembangan pemanfaatan suatu produk sumber daya yang telah ada sebelumnya, sehingga memiliki nilai yang lebih berarti. Pada dasarnya manfaat inovasi adalah untuk menyempurnakan atau meningkatkan fungsi dari pemanfaatan suatu produk atau sumber daya sehingga manusia mendapatkan manfaat yang lebih. Inovasi terjadi diberbagai bidang kehidupan, mulai dari dunia bisnis, pendidikan, komunikasi, dan lain sebagainya. Proses inovasi ini terjadi secara terus menerus di dalam kehidupan manusia karena adanya keinginan untuk melakukan sesuatu menjadi lebih mudah dan cepat.

Berdasarkan hasil observasi peneliti di Pantai Ampenan di salah satu lesehan milik Bapak S (Responden 1) belum melakukan inovasi produk dalam penyajian makanannya. Seperti yang kita ketahui bersama bahwa penyajian makanan merupakan salah satu daya tarik untuk diminati oleh konsumen.

“Untuk inovasi produk khususnya dalam penyajian makanan, saya belum melakukan inovasi apa-apa. Dalam penyajian makanan kami melakukannya dengan biasa saja, seperti menu cumi goreng dan kepiting pedas manis setelah selesai digoreng langsung disajikan di atas piring”. (Responden 1).

Selain itu terdapat beberapa pernyataan dari pengunjung tentang cara penyajian menu makanan yang ada di Kawasan Pantai Ampenan seperti :

“Cara penyajian makanan dari beberapa bulan yang lalu saya temui masih belum menarik sehingga kami pengunjung kurang tertarik untuk mengambil gambar makanan tersebut untuk kami posting media "sosial kami”. (Responden 2)

“Cara penyajian makanan yang disediakan di kawasan Pantai Ampenan lesehan milik Bapak S (Responden 1) belum cukup bagus dan masih terlihat biasa saja, saya berharap cara penyajian makanan milik Bapak S bisa dikembangkan lagi”. (Responden 3)

Berdasarkan gambar di atas terlihat penyajian makanan yang diberikan kepada tamu sangat sederhana, sehingga tidak memiliki nilai yang lebih berarti.

Kegiatan Pengemasan / Penyajian Produk

Pengemasan produk menjadi pokok bahasan pada kegiatan penelitian. Kegiatan ini mentitik beratkan pada pengemasan / penyajian produk yang dianggap bisa menambah nilai tambah dan nilai jual dari masing-masing produk kuliner yang menjadi unggulan di Pantai Ampenan maupun pengelola usaha jasa kuliner. Kemasan terbagi menjadi tiga kategori, yaitu kemasan primer, sekunder, dan tersier. Kemasan primer mengalami kontak langsung dengan produk, bahkan ikut terproses bersama dengan produk. Sedangkan kemasan sekunder dan tersier tidak mengalami kontak langsung dengan makanan.

Pengemasan / penyajian makanan dengan baik akan membawa keuntungan bagi pedagang. Kebanyakan beberapa pengusaha di luar sana berpikir bahwa kualitas sebuah produk dan cara pemasaran jauh lebih diutamakan untuk meningkatkan penjualan, dibandingkan fokus pada pengemasan / penyajian produk makanan. Padahal beberapa unsur yang mempengaruhi penjualan produk seperti kualitas produk, pelayanan, pemasaran, dan pengemasan juga saling mendukung satu sama lain. Jadi, belum tentu juga jika produk dengan kualitas yang bagus maka akan banyak peminatnya, kecuali bila konsumen tersebut benar-benar membutuhkannya. Pengemasan suatu produk inilah yang mungkin perlu dipikirkan sebagai bagian dari strategi pemasaran.

Berdasarkan hasil yang didapatkan oleh peneliti di lapangan bahwa lesehan Bapak S belum melakukan inovasi produk dalam hal penyajian makanan. Dengan demikian peneliti menyarankan untuk melakukan inovasi produk di lesehan Bapak S untuk menarik minat konsumen dalam

berbelanja. Peneliti memberi contoh inovasi produk dalam hal penyajian makanan.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti, inovasi kuliner di Pantai Ampenan belum melakukan inovasi dalam penyajian makanan sehingga tidak memiliki nilai yang lebih berarti. Dengan adanya inovasi kuliner akan memberikan manfaat untuk menyempurnakan atau meningkatkan fungsi dari pemanfaatan suatu produk atau sumber daya sehingga manusia mendapatkan manfaat yang lebih.

Adapun inovasi dalam penyajian produk di lesehan Bapak S dan 7 lapak pedagang kuliner lokal di Kawasan Pantai Ampenan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Lapak Pedagang Kuliner Lokal dipantai Ampenan

No.	Penyajian Produk	Hasil observasi dan Wawancara	Pembahasan
1.	Urap-urap, pelecing, sate usus, sate ayam, pecel.	Sudah melakukan inovasi berupa penggunaan piring hingga ingke dan Belum adanya inovasi dalam penyajian menu makanan ini.	Perlu menambahkan garnish seperti sayuran atau buah untuk menambah nilai estetika.
2.	Seafood	dan Belum adanya inovasi dalam penyajian menu makanan ini.	Perlu menambahkan garnish seperti sayuran atau buah untuk menambah nilai estetika.

(Sumber : Peneliti 2022)

Berdasarkan tabel di atas dalam penyajian produk yang ada di lesehan milik Bapak S dan 7 lapak lainnya yang berada di kawasan Pantai Ampenan di temukannya inovasi dari cara penyajian menu yang dilakukan oleh 7 lapak yang berada disebelah barat dalam kawasan Pantai Ampenan sedangkan untuk lesehan Bapak S tidak ada inovasi yang telah dilakukan selama ini dalam hal penyajian makanan Adapun inovasi yang disarankan oleh penulis seperti penyajian produk dengan menggunakan penyajian modern dengan menambahkan garnish, sayuran, dll.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat disimpulkan terkait potensi kuliner lokal sebagai penunjang kegiatan pariwisata di pantai Ampenan dan inovasi penyajian kuliner lokal sebagai penunjang kegiatan pariwisata di Pantai Ampenan sebagai berikut :

1. Potensi Kuliner Lokal Sebagai Penunjang Kegiatan Pariwisata Di Pantai Ampenan

Potensi yang ada di Kawasan Pantai Ampenan memiliki kemungkinan untuk dikembangkan lagi menjadi bentuk yang lebih besar dalam hal penyajian produk. Adapun potensi yang dapat kita temui di Kawasan pantai Ampenan seperti, kuliner di pantai Ampenan memiliki 1 lapak

menjadi hidangan kuliner berupa seafood dan lapak yang menjual hidangan kuliner local berjumlah 7 lapak dengan masing-masing lapak menjual hidangan kuliner local seperti pececing kangkung, urap- urap, sate ayam, sate usus, dan pecel. Sedangkan minuman yang dihidangkan juga memiliki jenis yang sama berupa *soft drink*, air mineral, es kelapa muda dan es campur.

2. Inovasi Penyajian Kuliner Lokal Sebagai Penunjang Kegiatan Pariwisata Di Pantai Ampenan Berdasarkan hasil bahwa lesehan bapak S belum melakukan inovasi penyajian pada menu kuliner *seafood* yang di hidangkan sedangkan untuk 7 lapak lainnya sudah melakukan inovasi mulai dari menggunakan piring hingga menggunakan ingke sebagai penyajiannya namun para pedagang lapak belum pernah menambahkan garish pada kuliner yang mereka jual

Saran

Dari kesimpulan di atas maka peneliti memberikan saran terkait potensi kuliner lokal sebagai penunjang kegiatan pariwisata di pantai Ampenan dan inovasi penyajian kuliner lokal sebagai penunjang kegiatan pariwisata di Pantai Ampenan sebagai berikut :

1. Potensi Kuliner Lokal Sebagai Penunjang Kegiatan Pariwisata Di Pantai Ampenan : Sebaiknya di lakukan pengembangan pada menu makanan dengan menambahkan jenis makanan yang lebih modern atau kekinian atau menambahkan menu dari sajian laut yang kekinian.
2. Inovasi Penyajian Kuliner Lokal Sebagai Penunjang Kegiatan Pariwisata Di Pantai Ampenan : Bagi pemilik lapak, sebaiknya melakukan inovasi penyajian menu makanan dengan menambahkan garnish untuk memikat konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Abbas, E. W. (2020). Peran Kawasan Kuliner Banua Anyar Dalam
- [2] Meningkatkan Pariwisata Di Kota Banjarmasin.
- [3] Absah, Y. (2020). Pengaruh Kapabilitas Inovasi dan Branding Terhadap Kinerja
- [4] Pemasaran UKM Kuliner Kota Medan.
- [5] Araujo, E. B. 2016. Pengembangan Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata di Dili, Timor Leste. *Jurnal Master Pariwisata*, Vol. 3 No. 1.
- [6] Chucky. *Internasional Tourism, A Global Prespective*". *Word Tourism*
- [7] Organization (WTO). Madrid Spanyol.
- [8] Chaniago, H. (2021). The Effect of Small Business Innovation and the Role of Government on the Environment: Evidence from Indonesia. *International Journal of Energy Economics and Policy*, 11(6), 198- 205. doi:https://doi.org/10.32479/ijeep.11808
- [9] Fandeli, C. 2001. *Dasar-dasar Manajemen Kepariwisata Alam*. Yogyakarta: Liberty
- [10] Fitra, Abdillah dan Leksmono, S Maharani. 2001. "Pengembangan
- [11] Kepariwisata berkelanjutan", *Jurnal Ilmu Pariwisata* Vol.6, No.1.
- [12] Heryana, A., & St, S. MK (2018). Informan dan Pemilihan Informan dalam Penelitian Kualitatif. Universitas Esa Unggul.
- [13] Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., dan Cambourne, B. 2003.
- [14] *Food Tourism Around the World: Development, Management, and Markets*. Burlington: Butterworth-Heinemann.
- [15] Hasan, Iqbal, 2002, *Pokok-pokok Materi Metodologi Penelitian dan Aplikasinya*, Jakarta: Ghalia Indonesia.
- [16] Ismayanti. 2010. *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: PT Gramedia Widisarana Indonesia. Virna N, Ervi. 2007. Wisata Kuliner Bkan Sekedar Wisata Pemuas Nafsu. *Jurnal ISSN 1410-7112* Vol. 9 No.1

-
- [17] Lopes, S. 2011. Destination image: Origins, Developments and Implications. Vol. 9 No 2 page. 305-315.
- [18] Pitana, G.dan Putu Gayatri. 2005. Sosiologi Pariwisata, Kajian sosiologis terhadap struktur, sistem, dan dampak-dampak pariwisata. Yogyakarta: Andi Offset
- [19] Pearce, J., & Robinson, R. (2013). Strategic Management Planning for Domestic & Global Competition. London: McGraw-Hill Education
- [20] Peraturan Daerah Kota Mataram Nomor 12 Tahun 2011 Tentang Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Mataram Tahun 2011 – 2031
- [21] Sari, N., & Achnes, S. (2016). Kepuasan Wisatawan Terhadap Wisata Kuliner Di Objek Wisata Pantai Indah Selatbaru Kecamatan Bantan Kabupaten Bengkalis (Doctoral dissertation, Riau University)
- [22] Sudarsono, B. (2012). Dokumentasi, Informasi, Dan Demokratisasi. BACA: Jurnal Dokumentasi dan Informasi, 27(1), 7-14.
- [23] Sumantri, A. 2010. Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kencana-Prenada Grup. Suwanto, Gamal. 2004. Dasar-dasar Pariwisata. Yogyakarta: Andi Offset. Suteja, I. W., & Wahyuningsih, S. (2019). Strategi Pengembangan Potensi
- [24] Kuliner Lokal dalam Menunjang Kegiatan Pariwisata di Kawasan
- [25] Ekonomi Khusus Mandalika Kabupaten Lombok Tengah.Mediabina Ilmiah, 14(2), 2035–2042. <https://doi.org/10.33758/mbi.v14i2.300>
- [26] Suaryadi, Purwanto, dkk.Kewirausahaan Membangun Usaha Sukses Sejak Usia Muda. Jakarta: Salemba Empat, 2007.
- [27] Udu, S. Inovasi Pengembangan Kuliner Baruasa dan Kemasan Desain
- [28] Wibowo, L. A. (2008). Usaha Jasa Pariwisata. Universitas Pendidikan Indonesia.
- [29] Wijayanti, A. 2020. "Wisata Kuliner sebagai Strategi Penguatan Pariwisata di Kota Yogyakarta Indonesia." Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata dan Budaya 11 (1), 74-82. DOI: 10.31294/khi.v11i1.7998.
- [30] Wijoyo, T. A., & Krisnawati, S. N. (2021). Peningkatan Inovasi Kuliner Lokal Desa Wisata Kota Semarang. Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin, 1(2).
- [31] Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: A starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. Journal of Ethnic Foods, 6(1), 9. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3>
- [32] Yusup, F. (2018). Uji validitas dan reliabilitas instrumen penelitian kuantitatif. Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan, 7(1).

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN