

ANALISIS GASTRONOMI KUE TRADISIONAL DERAM-DERAM KHAS PENYENGAT SEBAGAI DAYA TARIK WISATA

ANALISIS GASTRONOMI KUE TRADISIONAL DERAM-DERAM KHAS PENYENGAT SEBAGAI DAYA TARIK WISATA

Alif Sutedjo¹, Eryd Saputra², Tirta Mulyadi³, Heri Nuryanto⁴

Politeknik Pariwisata Batam

Email: alifbucung68@gmail.com, Eryd@btp.ac.id, Tirta@btp.ac.id, Herihmi@gmail.com

Abstrak: Indonesia memiliki berbagai potensi wisata baik alam, budaya, sejarah, dan wisata kuliner. Kepulauan Penyengat merupakan pulau yang ada didekat ibu kota Tanjungpinang. Pulau Penyengat memiliki potensi gastronomi yang dapat dikembangkan yaitu kue tradisional deram-deram. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi gastronomi kue tradisional deram-deram sebagai daya tarik wisata. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif agar memberikan gambaran bagaimana potensi wisata gastronomi kue deram-deram. Data didapatkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi secara langsung kepada narasumber di Penyengat. Hasil dari penelitian ini mendapatkan bahwa potensi kue deram-deram sangat besar untuk dijadikan wisata gastronomi, akan tetapi masih diperlukan promosi secara mendetail agar dapat menarik minat pengunjung.

Kata kunci: Gastronomi, Kue Deram-deram, Makanan Tradisional, Daya Tarik Wisata

Abstract: Indonesia has various tourism potentials, both natural, cultural, historical and culinary tourism. Penyengat Islands is an island near the capital city of Tanjungpinang. Penyengat Island has gastronomic potential that can be developed, namely the traditional deram-deram cake. Therefore, this research aims to analyze the gastronomic potential of traditional deram-deram cake as a tourist attraction. The type of research used is descriptive qualitative in order to provide an overview of the gastronomic tourism potential of deram-deram cake. Data was obtained through observation, interviews and documentation directly from sources in Penyengat. The results of this research show that the potential for deram-deram cake is very large as a gastronomic tourism destination, however, detailed promotion is still needed to attract the interest of visitors.

Keywords: Gastronomy, Deram-deram Cake, Traditional Food, Tourism Attraction

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki berbagai potensi wisata, termasuk alam, budaya, dan sejarah. Dengan keragaman ini, negara ini terus berupaya mengembangkan pariwisata di setiap provinsi, sesuai dengan potensi lokal yang ada (Kartika & Harahap, 2019). Provinsi Kepulauan Riau dibentuk berdasarkan Undang-undang Nomor 25 Tahun 2002 dan menjadi Provinsi ke-32 di Indonesia, yang mencakup wilayah Kota Tanjung Pinang, Kota Batam, Kabupaten Bintan, Kabupaten Karimun, Kabupaten Natuna, Kabupaten Kepulauan Anambas, serta Kabupaten Lingga (Dinas Komunikasi, 2022).

Kota Tanjung Pinang memiliki kebudayaan dan pariwisata melayu yang kuat dalam wilayah administratifnya banyak terdapat artefak, situs, serta benda

cagar budaya. Berkat keberadaan sebuah kelurahan, yaitu Kelurahan Penyengat (Yulianty, 2005). Sektor pariwisata merupakan salah satu andalan Tanjungpinang, terutama di Pulau Penyengat. Tak heran jika ada ungkapan, "belum ke Tanjungpinang jika belum mengunjungi Penyengat." Untuk mendukung sektor ini, pemerintah juga melakukan perbaikan pada objek wisata yang ada dan mendorong pengembangan objek wisata baru (*Sella Kurnia Sari*, n.d.). Akan tetapi menurut (Amalia & Lubis, 2023) jumlah kunjungan ke Pulau Penyengat masih belum maksimal jika dibandingkan dengan kunjungan di Tanjung Pinang, ibu kota Provinsi Kepri. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Tanjung Pinang dinilai masih belum melakukan secara optimal, mengingat

penelitian menunjukkan banyak peluang dan juga ancaman yang belum teridentifikasi serta terlewat dari perhatian organisasi. Menurut (Suryanti Nengsih et al., 2022) Pemerintah Kota Tanjungpinang masih memiliki peluang untuk mengelola dan mengembangkan potensi yang ada secara optimal. Peluang tersebut mencakup objek wisata seperti wisata alam, sejarah, budaya, arkeologi, dan gastronomi. Menurut pendapat (Anton, n.d.) karakteristik wisata gastronomi meliputi: 1) Gastronomi berfungsi sebagai elemen dan indikator globalisasi, menyoroti persaingan regional di seluruh dunia. 2) Wisatawan memiliki peran penting dalam perkembangan wisata gastronomi. 3) Pariwisata dapat mengungkap potensi kuliner lokal atau regional serta membantu membangun atau memperbaharui identitas nasional atau subnasional. 4) Wisata gastronomi berfungsi sebagai media untuk mengenalkan produk kuliner sebagai bagian dari budaya. 5) Perkembangan wisata gastronomi memberikan arahan bagi pengembangan pariwisata secara keseluruhan. 6) Gastronomi memainkan peran penting dalam membangun citra destinasi wisata. 7) Gastronomi dapat menjadi salah satu tujuan utama dalam perjalanan wisata. 8) Gastronomi dianggap sebagai bagian dari warisan budaya dengan dimensi wisata yang kaya. Menurut Global Food Report on Food Tourism, wisata kuliner adalah segmen industri makanan yang berkembang pesat. Oleh karena itu, pelaku industri pariwisata disetiap negara perlu memahami betapa pentingnya pengembangan wisata kuliner di tingkat lokal, regional, dan nasional (Alkalah, 2016). Kuliner memainkan peran penting dalam meningkatkan daya tarik pariwisata, menarik lebih banyak pengunjung, memperkaya pengalaman mereka, memperkuat identitas daerah, serta mendorong pertumbuhan sektor lainnya (Bhudiarty, 2019).

Kuliner khas Kepulauan Riau terdiri dari berbagai jenis yang bervariasi sesuai dengan pulau-pulau di Kawasan tersebut,

seperti Otak-otak, Ikan Asap, Deram-deram, Kue Bangkit, dan lainnya (Paramita et al., 2022). Makanan daerah mencerminkan budaya lokal yang unik, beragam, dan jenisnya menggambarkan potensi alam dari masing-masing daerah (Dewi, 2020). Pengalaman berwisata di suatu tujuan tidak dapat dipisahkan dari konsumsi makanan selama wisatawan berada di sana. Makanan adalah elemen penting dalam liburan, sehingga kunjungan ke restoran sering kali menjadi pengalaman utama bagi para wisatawan (Blichfeldt et al., 2010). Seperti yang telah dibahas sebelumnya maka akan dilakukan penelitian tentang Analisis Gastronomi Kue Tradisional Deram-Deram Khas Penyengat Sebagai Daya Tarik Wisata.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui seberapa besar potensi kue deram-deram menjadi wisata gastronomi di Kepulauan Penyengat, yang terletak di Kepulauan Riau.

LANDASAN TEORI

1. Gastronomi

Gastronomi atau tata boga adalah seni atau ilmu makanan yang baik (Nurwitasari, 2015) Penjelasan lebih singkat menyatakan gastronomi sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makanan dan minuman.

Definisi gastronomi berdasarkan Gillespie, mengatakan bahwa Gastronomi atau tata boga adalah seni atau pengetahuan tentang makanan yang berkualitas. Definisi singkat gastronomi menyatakan bahwa itu berkaitan dengan kesenangan dalam makanan dan minuman. Informasi tambahan juga menggambarkan gastronomi sebagai ilmu yang meneliti koneksi antara budaya dan makanan, fokus pada seni kuliner yang mempelajari elemen-elemen budaya yang terkait dengan makanan. Hubungan antara budaya an gastronomi dipengaruhi oleh proses pertanian yang menciptakan karakteristik unik dalam cita rasa, aroma, dan warna makanan dari lingkungan yang dimana bahan makanannya ditanam. Peran gastronomi adalah untuk memahami

bagaimana makanan dan minuman digunakan dalam situasi-situasi khusus (Hall, 2009).

Gastronomi adalah ilmu yang mempelajari makna, cerita, sejarah, budaya, dan nilai gizi yang terkandung dalam makanan. Bidang ini menonjolkan makanan dan minuman khas daerah (kuliner lokal) sebagai simbol, identitas, serta daya tarik suatu wilayah atau negara (Wiwik Nirmala Sari1, 2023).

2. Makanan Tradisional

Makanan tradisional merupakan bagian dari budaya yang memiliki ciri khas daerah, dengan ragam jenis yang mencerminkan kekayaan alam setempat. Selain berfungsi untuk memenuhi kebutuhan gizi, makanan tradisional juga berperan dalam mempererat hubungan antar manusia, hubungan manusia dengan Tuhan, serta memiliki potensi untuk dipromosikan sebagai daya tarik wisata yang kemudian dapat menjadi sumber pendapatan bagi suatu daerah (Dewi, 2020).

Makanan adalah bagian dari tradisi, selain berfungsi dalam berbagai ritual dan upacara adat yang diwariskan generasi ke generasi. Selain untuk konsumsi, makanan juga menjadi sarana komunikasi antar manusia, Tuhan, roh leluhur, dan alam. Makanan tradisional mencerminkan penggabungan berbagai budaya. Dalam pembuatan makanan tradisional, budaya berperan penting melalui keterampilan, kreativitas, seni, tradisi, dan selera. Semakin tinggi suatu komunitas, semakin beragam dan kompleks variasi makanan serta cara pembuatannya (Harsana et al., 2018).

Menurut (Muliani, 2019) makanan yang termasuk dalam kategori makanan tradisional adalah yang memenuhi beberapa kriteria, yaitu sudah dikonsumsi selama beberapa generasi, memiliki cita rasa yang sesuai dengan cita rasa masyarakat, tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan kepercayaan lokal, serta terbuat dari bahan makanan serta bumbu yang tersedia di alam sekitar.

3. Daya Tarik Wisata

Daya Tarik Wisata menurut Undang-undang No. 10 tahun 2009 yaitu Daya Tarik Wisata adalah segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan.

Daya tarik dalam obyek wisata adalah salah satu aset utama yang harus dimiliki untuk meningkatkan dan mengembangkan objek serta daya tarik wisata. Keberadaan objek dan daya tarik wisata adalah elemen kunci dalam kegiatan wisata, karena faktor utama yang menarik pengunjung atau wisatawan untuk datang ke suatu daerah tujuan adalah potensi dan daya tarik yang dimiliki oleh objek wisata tersebut (Devy, 2017).

Menurut Damanik dan Weber dalam (Damanik & Weber, 2006) daya tarik wisata yang bisa bersifat fisik maupun non fisik (tangible dan intangible). Sebuah destinasi wisata bisa memiliki beberapa daya tarik, sehingga kedua unsur tersebut bisa hadir bersamaan. Contohnya, Taman Nasional Gunung memiliki daya tarik gunung (tangible), sementara daya tarik intangible mencakup pemandangan indah, iklim sejuk, budaya, dan keramahan masyarakat. Selain daya tarik alam, daya tarik wisata juga bisa berupa kebudayaan, seperti festival seni, atau daya Tarik buatan seperti kebun binatang, spa, taman safari, dan museum.

METODOLOGI

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, yang bertujuan untuk memberikan gambaran tentang Analisis Gastronomi Kue Tradisional Deram-deram Khas Penyengat sebagai Daya Tarik Wisata. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Menurut (Budi et al., 2023) penelitian kualitatif adalah suatu penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa ucapan, tulisan, dan perilaku orang-orang yang diamati. Dengan pendekatan

kualitatif, diharapkan dapat memberikan penjelasan mendalam mengenai ucapan, tulisan, dan perilaku kelompok individual atau kelompok masyarakat, dengan sudut pandang yang utuh komprehensif, dan holistik.

Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kepulauan Penyengat, Kec. Tj Pinang Kota, Kota Tanjungpinang, Kepulauan Riau.

Subjek Target Penelitian

Subjek penelitian dalam studi ini mencakup semua pihak yang dapat memberikan informasi terkait masalah yang akan diteliti (Ketaren et al., 2021).

Sumber Data Penelitian

Sumber data primer terdiri dari pelaku yang terlibat langsung dengan karakter yang diteliti, sementara sumber data sekunder berasal dari karakter yang dilaporkan oleh pihak lain (melalui media perantara) (V. Wiratna Sujarweni, 2014). Untuk menjelaskan lebih lanjut mengenai data dan sumber yang digunakan dalam penelitian ini, informasi disusun dan disajikan dalam bentuk data tingkat kunjungan wisatawan.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah:

1. Wawancara

Wawancara adalah metode pengumpulan data yang dilakukan melalui percakapan antara dua pihak maupun lebih (V. Wiratna Sujarweni, 2014). Dalam metode ini peneliti menetapkan kriteria kepada pihak yang akan di wawancarai.

Subjek penelitian ini dipilih dengan menggunakan 4 kriteria:

1. Berusia 20 hingga 50 tahun.
2. Warga asli kepulauan penyengat.
3. Mempunyai pengetahuan asli daerah penyengat.
4. Sering makan kue deram-deram.

2. Observasi

Metode observasi menjadi lebih efektif jika dilengkapi dengan format atau lembar pengamatan sebagai alat pembantu (V. Wiratna Sujarweni, 2014). Dalam

penelitian ini, pengamatan dilakukan terhadap dua objek yaitu: objek utama yaitu, Kepulauan Penyengat, dan objek pendukung, yaitu para pedagang di sekitar Kepulauan Penyengat serta informasi dari sumber lain.

3. Dokumentasi

Dokumentasi yang digunakan dalam penelitian meliputi foto dengan narasumber, pedoman wawancara, rekaman suara, serta transkrip wawancara terstruktur (Afriani et al., 2022).

Teknik Analisis Data

1. Reduksi Data

Reduksi data adalah proses merangkum, memilih informasi yang penting, dan memfokuskan pada hal-hal utama, serta mencari tema dan pola (Sugiyono, 2018). dengan kata lain, peneliti menyusun kembali data untuk menonjolkan bagian yang signifikan dan memberikan gambaran yang jelas.

2. Penyajian Data

Penyajian data adalah proses mengorganisir kumpulan informasi agar dapat dilakukan penarikan kesimpulan (Rijali, 2018).

3. Penarikan Kesimpulan dan *Study Literature*

Menurut (U Narimawati, 2020) penarikan kesimpulan adalah aktivitas untuk menafsirkan hasil analisis data melibatkan langkah-langkah dalam penelitian yang menggunakan pengujian hipotesis. Kesimpulan dapat ditarik dari hasil pengujian hipotesis, dan sebaiknya disusun secara ringkas, jelas, dan padat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan peneliti kepada salah satu penjual kue deram-deram di daerah Penyengat, peneliti mendapatkan hasil berupa:

Kue deram-deram merupakan makanan khas dari Kepulauan Penyengat, kue deram-deram ini sudah ada sejak zaman kerajaan dulu dan merupakan cemilan para raja pada zaman itu. Kue deram-deram memiliki daya tariknya tersendiri untuk

pelanggan dikarenakan bentuknya yang seperti donat kecil dengan warna kecoklatan yang didapatkan dari gula merah yang ada di bahan pembuatan. Rasa yang dihasilkan juga cukup sederhana yaitu rasa manis dari gula merah dan teksturnya yang renyah diluar dan lembut didalam menjadi ciri khas dari kue yang satu ini. Pada awalnya para penjual tertarik menjadikan kue ini sebagai oleh-oleh khas penyengat dikarenakan adanya permintaan dari pengunjung yang menanyakan untuk membawa pulang kue ini agar dapat dinikmati bersama dengan keluarga dan teman-teman, dari situ muncullah ide untuk menjual kue ini sebagai oleh-oleh khas penyengat. Kue deram-deram telah menjadi sumber penghasilan untuk warga kepulauan penyengat

Untuk proses pembuatan kue deram-deram ini cukup mudah dan hemat, dimulai dari bahan yaitu gula merah, dan juga tepung beras. Untuk prosesnya pertama masak gula merah hingga meleleh, setelah meleleh masukkan tepung beras dan aduk hingga merata, setelah tercampur semua diamkan adonan semalaman. Setelah itu bentuk lalu goreng menggunakan minyak. Begitulah cara pembuatan deram-deram, untuk harga yang diberikan oleh penjual adalah Rp.10.000- yang pack kecil dan Rp.15.000 untuk yang pack besar. Berdasarkan hasil observasi secara langsung para penjual yang berada dikepulauan Penyengat, berjualan oleh-oleh telah menjadi sumber mata pencarian baru.

Kue deram-deram dengan proses pembuatan yang sederhana menunjukkan daya tahannya, dengan jangka waktu penyimpanan hingga 2 minggu. Dan disarankan untuk tidak menyimpannya didalam lemari es, karena jika disimpan didalam lemari es deram-deram akan berubah menjadi keras, hal ini dikarenakan deram-deram dibuat dengan tepung beras dan digoreng.

Kue deram-deram memiliki potensi untuk dijadikan sebagai wisata gastronomi dikarenakan dari hasil observasi setiap 5

wisatawan yang berkunjung, pada saat mereka akan pulang wisatawan akan mampir untuk menyempatkan membeli kue khas dari penyengat ini. Bahkan tidak jarang ada wisatawan yang kembali berkunjung hanya sekedar ingin membeli dan mencicipi kue deram deram ini. Berdasarkan wawancara lebih mendalam kepada narasumber saat kunjungan ke Pulau Penyengat pada bulan Oktober, selama bulan Agustus, dan September, kunjungan ke Pulau Penyengat semakin sedikit, dikarenakan kurangnya promosi dari media online, yang mereka harapkan hanya promosi melalui mulut ke mulut saja.



Gambar 1. Kue Deram-deram

Gambar diatas merupakan foto kue deram deram yang diambil langsung saat peneliti melakukan observasi di Kepulauan Penyengat. Kue deram-deram ini memiliki bentuk seperti donat kecil yang digoreng dengan warna kecoklatan, rasa yang ditawarkan dari kue deram-deram ini yaitu rasa manis gula merah dengan tekstur yang renyah diluar tetapi lembut didalam.



Gambar 2. Wisatawan Lokal

Pada saat peneliti melakukan wawancara dengan penjual terdapat beberapa pembeli yang tertarik dengan kue deram-deram.



Gambar 3 Jenis Kue Tradisional yang Dijual
Sumber: Hasil Observasi Peneliti, 2024

Penjual yang berada di Penyengat tidak hanya menjual kue deram-deram saja ada beberapa jenis kue khas dari Kepulauan Penyengat, seperti gelombang penyengat, dodol, kue cakar ayam, kue sagu, kue bangkit dan juga ada air dohot yang merupakan minuman para Raja.

SIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil observasi dan wawancara dengan salah satu penjual yang ada di Penyengat, peneliti dapat menyimpulkan bahwa kue deram-deram memiliki peluang yang besar untuk dijadikan sebagai gastronomi kuliner dan juga daya tarik wisata. Wisata kuliner merupakan bagian penting dari pengalaman wisata. Tidak lengkap rasanya berkunjung ke suatu daerah wisata tanpa mencicipi kuliner khasnya. Saat ini, meskipun wisata kuliner belum menjadi produk utama, keberadaannya dapat mendukung potensi wisata yang ada. Di Kepulauan Penyengat, salah satu wisata kuliner yang menjadi daya tarik tertinggi adalah kue deram-deram, dimana dapat dengan mudah ditemukan disepanjang jalan dari pelabuhan saat tiba di Penyengat. Penelitian menunjukkan bahwa kue

deram-deram dapat dikembangkan lebih lanjut agar menjadi wisata gastronomi.

Secara keseluruhan, dengan mengangkat kue Deram-Deram sebagai bagian dari gastronomi lokal Kepulauan Penyengat, dapat menarik lebih banyak wisatawan, yang tidak hanya ingin berkunjung untuk melihat situs bersejarah, tetapi juga ingin membawa pulang oleh-oleh khas. Kue ini memiliki potensi yang sangat besar untuk meningkatkan daya tarik wisata serta mendukung perekonomian lokal yang ada disekitar Pulau Penyengat.

Adapun saran yang diberikan adalah:

Sebaiknya jika ingin meningkatkan kunjungan di kepulauan Penyegat perlu dilakukan promosi tentang pulau penyengat dengan keragaman peninggalan sejarah, budaya, dan wisata kuliner yang dimiliki Penyengat, agar mendapatkan perhatian wisatawan dan menarik wisatawan untuk berkunjung baik sekedar ingin mencicipi kuliner khas saja ataupun ingin berkeliling di pulau Penyengat.

Dengan menerapkan saran-saran ini diharapkan kunjungan di Kepulauan Penyengat dapat meningkat secara signifikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, M., Puspita Rini, R. O., & Gunawan, A. A. (2022). Analisis Gastronomi Makanan Tradisional Melayu Mie Lendir Sebagai Daya Tarik Wisata Batam. *Tourism Scientific Journal*, 8(1), 1–11. <https://doi.org/10.32659/Tsj.V8i1.220>
- Alkalah, C. (2016). *Global Report On Tourism* (Vol. 19, Issue 5).
- Amalia, E., & Lubis, A. L. (2023). Strategi Branding ‘ Terpikat Pulau Penyengat ’ Sebagai Destinasi Wisata Sejarah , Budaya & Religi Di Kepulauan Riau Branding Strategy ’ Creased In Penting Island ’ As A Historical , Cultural & Religious Tourism Destination In The Riau Islands Abstrak Ke. *Jurnal Menejemen*, 12,

- 212–229.
 Anton. (N.D.).
 Bhudiharty, S. (2019). 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>
- Blichfeldt, B. S., Chor, J., & Ballegaard, N. L. (2010). The Dining Experience: A Qualitative Study Of Top Restaurant Visits In A Danish Context. *Journal Of Tourism*, 11(1).
- Budi, A. A., Aldianto, L., Penelitian, B., Daerah, P., & Lampung, P. (2023). *Pengembangan Pariwisata Budaya Di Kota Bandung Dalam Sudut Pandang Implementasi Kerja Sama Pemerintah Dengan Badan Usaha Development Of Cultural Tourism In The City Of Bandung In The View Of Implementation Of Public Private Partnership*. 11(2), 109.
- Damanik, & Weber. (2006). Faktor Eksternal Dan Internal Dalam Pengembangan Daya Tarik Wisata Taman Buah Kusuma Agrowisata Kabupaten Batu Malang. *Khasanah Ilmu : Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11(2), 137–143. <https://doi.org/10.31294/Khi.V11i2.8855>
- Devy, H. A. (2017). Pengembangan Obyek Dan Daya Tarik Wisata Alam Sebagai Daerah Tujuan Wisata Di Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Sosiologi DILEMA*, 32(1), 34–44.
- Dewi, S. S. (2020). Rekayasa Perangkat Lunak Resep Kuliner Nusantara Berbasis Android. *Jurnal Riset Dan Aplikasi Mahasiswa Informatika (JRAMI)*, 1(03), 368–375. <https://doi.org/10.30998/Jrami.V1i03.363>
- Dinas Komunikasi, I. P. K. (2022). *Tentang Kepri Profil Singkat Provinsi Kepulauan Riau*. Kepri Pemprov. <https://kepriprov.go.id/laman/tentang-kepri>
- Hall, R. (2009). Indonesia, Geology. In R. Gillespie & D. Clague (Eds.), *Encyclopedia Of Islands* (Pp. 454–460). University Of California Press. <https://doi.org/10.1525/9780520943728-104>
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Yulia Arisnani. (2018). Daya Tarik Bentuk Makanan. *HEJ (Home Economics Journal)*, Vol.1(ISSN 2579-4272 (Printed), ISSN 2579-4280 (Online)), 8. File:///C:/Users/HP/Downloads/23291-58256-2-PB.Pdf
- Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). The Culinary Development Of Gastronomic Tourist Attraction In Palembang Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, 4(3), 211–233.
- Ketaren, Y., Oktavia, R., Rini, P., Afriani, M., & Nuryanto, H. (2021). *Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Di Mangrove Culinary Tourism Development Strategy In Mangrove*. 12(3), 1–11.
- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(1), 49–56. <https://doi.org/10.31334/Jd.V1i1.485>
- Nurwitasari, A. (2015). Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung Ke Kota Bandung. *Jurnal Barista*, 2(1).
- Paramita, B., Azzahra, F., & Mayawi, S. (2022). Pemanfaatan Dan Pengembangan Produk UMKM Berbasis Kearifan Lokal Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Kepulauan Riau. *Bahtera Inovasi*, 5(2), 106–144. <https://doi.org/10.31629/Bi.V5i2.4016>
- Rijali, A. (2018). Analisis Data Kualitatif. *Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah*, 17(33), 81–95.

- Sella Kurnia Sari.* (N.D.).
- Sugiyono, S. (2018). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif Dan R & D.* Alfabeta, Bandung.
- Suryanti Nengsih, N., Usman Siam, N., Yulianto Putri, T., & Junriana, J. (2022). Strategi Promosi Objek Wisata Oleh Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kota Tanjungpinang. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik*, 4(1), 912–925. <https://doi.org/10.56552/jisipol.v4i1.90>
- U Narimawati. (2020). *Metode Pengumpulan Data Dan Penarikan Kesimpulan.*
- V. Wiratna Sujarweni. (2014). *Metodologi Penelitian.* PT. Rineka Cipta, Cet.XII) *An Praktek*, (Jakarta : PT. Rineka Cipta, Cet.XII), 107.
- Wiwik Nirmala Sari1, P. G. M. (2023). Wisata Gastronomi: Mengenal Budaya Dan Sejarah Melalui Makanan Lokal ‘Sate Rembiga’ Di Mataram. *Media Bina Ilmiah*, 17(9), 1–22. [Http://Binapatria.Id/Index.Php/MBI/Article/View/354](http://binapatria.id/index.php/MBI/article/view/354)
- Yulianty, M. (2005). Partisipasi Masyarakat Dalam Memelihara Benda Cagar Budaya Di Pulau Penyengat Sebagai Upaya Pelestarian Warisan Budaya Melayu. *Tesis*, 1–146.