

Nomor Daftar FPIPS: 4392/UN40.A2.10/PT/2023

**PELESTARIAN DEKKE NANIURA PADA UPACARA ADAT BATAK
DI PULAU SAMOSIR, SUMATERA UTARA**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata
pada Program Studi Manajemen Industri Katering



oleh

Jimy Rivaldo Melba

1904953

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
BANDUNG**

2023

LEMBAR PENGESAHAN
JIMY RIVALDO MELBA
PELESTARIAN DEKKE NANIURA PADA UPACARA ADAT BATAK
DI PULAU SAMOSIR, SUMATERA UTARA

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Dr. Woro Priatini, S.Pd, M.Si
NIP.1971039.201012.1.001

Pembimbing II



Risya Ladiya Bridha, MM.Par
NIPT. 92020081.992092.9.201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priatini, S.Pd, M.Si

NIP.1971039.201012.1.001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Pelestarian dekke naniura pada Upacara Adat Batak di Pulau Samosir, Sumatera Utara” ini beserta isinya adalah sepenuhnya karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, 15 Agustus 2023

Pembuat Pernyataan



Jimy Rivaldo Melba

1904953

LEMBAR HAK CIPTA

**PELESTARIAN DEKKE NANIURA PADA UPACARA ADAT BATAK
DI PULAU SAMOSIR, SUMATERA UTARA**

oleh

Jimmy Rivaldo Melba

1904953

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi satu di antara syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Jimmy Rivaldo Melba

Universitas Pendidikan Indonesia

2023

Hak Cipta dilindungi Undang Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin peneliti.

PRAKATA

Puji syukur peneliti panjatkan ke hadirat Allah Swt., atas segala berkah, rahmat, dan petunjuk-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Skripsi dengan judul "Pelestarian dekke naniura pada Upacara Adat Batak di Pulau Samosir, Sumatera Utara" ini merupakan hasil dari perjalanan penelitian dan eksplorasi yang peneliti lakukan.

Skripsi ini dibuat untuk memenuhi satu di antara syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering, FPIPS, UPI. Penyusunan skripsi ini peneliti mengalami kendala dan hambatan, tetapi peneliti berhasil menyelesaikan dengan baik karena dukungan dari berbagai pihak, baik dosen pembimbing, keluarga, dan teman-teman peneliti.

Akhir kata, peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat peneliti harapkan guna perbaikan dan pengembangan lebih lanjut di masa yang akan datang. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi positif dalam upaya pelestarian budaya dan kuliner tradisional Batak.

Terima kasih

Bandung, 15 Agustus 2023



Jimmy Rivaldo Melba

1904953

UCAPAN TERIMA KASIH

Pencapaian penyelesaian skripsi ini berhasil berkat bantuan bimbingan, dorongan, dukungan, semangat, serta doa yang tak pernah berhenti datang dari berbagai pihak kepada peneliti. Dukungan yang berupa semangat dan juga dukungan finansial yang diberikan memiliki arti dan nilai yang sangat penting bagi peneliti, yang pada akhirnya membantu peneliti menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu. Peneliti ingin dengan tulus mengungkapkan rasa terima kasih kepada:

1. Allah Swt., yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran pada proses penyusunan skripsi ini.
2. Orang tua peneliti (Janry Saut Hutauruk dan Florentina Gultom), yang selalu menguatkan peneliti di setiap kesulitan, dan memberikan semangat selama peneliti menjalani perkuliahan.
3. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia
4. Prof. Dr. Agus Mulyana, M. Hum, selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
5. Dr. Woro Priatini, S.Pd, M.Si selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia dan selaku dosen pembimbing pertama yang telah meluangkan waktu dan membantu peneliti dalam menyusun skripsi ini.
6. Risya Ladiva Bridha, MM.Par, selaku dosen pembimbing kedua yang telah meluangkan waktu, memberikan arahan dan semangat serta membantu peneliti dalam menyusun skripsi ini.
7. Seluruh dosen mata kuliah Program Studi Manajemen Industri Katering dan jajarannya yang telah memberikan pengalaman, waktu, dan ilmunya kepada peneliti selama di bangku perkuliahannya.
8. Annisya Fitria Melba dan Jatin Raja Hamonagan Hutauruk selaku adik peneliti yang selalu memberikan semangat kepada peneliti untuk menyelesaikan skripsi ini.
9. Seluruh narasumber yang telah meluangkan waktunya untuk membantu peneliti dalam memberikan informasi yang peneliti butuhkan.

10. Andriani, Asytha, dan Siti sebagai sahabat-sahabat SMP penulis yang selalu menemani penulis dari awal masuk kuliah hingga dalam pengerjaan skripsi.
11. Dela dan Anthoni sebagai teman penulis yang sama-sama merantau ke Bandung untuk menuntut ilmu yang sebagai tempat berkeluh kesah dan membantu penulis dalam beradaptasi di lingkungan baru semasa perkuliahan.
12. Devy, Vina, Bintang, Aulia, Serli, Wida, Ghina Sahar, Chandra, Kiyo, Sheliana, Taofik, Hasni, Dina selaku teman-teman penulis dari pertama kali masuk kuliah yang memberikan bantuan, semangat dan hiburan kepada penulis.
13. Departemen Kewirausahaan Periode 2021/2022 yaitu Arfan, Daffa, Rania, Nisrina, Lusi sebagai tempat berkeluh kesah, saling membantu selama perkuliahan dan mendukung penulis dalam menyelesaikan Pendidikan di Program Studi Manajemen Industri Katering, UPI.
14. Aliyya, Azmi, Aulia, Chintya, Fadhl, Fauzi, Shofa, dan Wowon sebagai teman *casual* peneliti yang memberikan dukungan secara finansial kepada peneliti.
15. Teman-teman mahasiswa jurusan Manajemen Industri Katering angkatan 2019 yang selalu memberikan pengalaman, cerita dan membantu satu sama lain selama perkuliahan.
16. Dalam perjalanan panjang perkuliahan, peneliti ingin mengucapkan terima kasih pada diri sendiri. Terima kasih telah berjuang dengan tekun, melewati tantangan, dan mempertahankan semangat walau dalam situasi sulit. Dedikasi dan kerja keras telah membawa peneliti hingga titik ini. Peneliti bangga pada diri sendiri dan berharap akan terus tumbuh dan berkembang.

Bandung, 15 Agustus 2023



Jimmy Rivaldo Melba
1904953

PELESTARIAN DEKKE NANIURA PADA UPACARA ADAT BATAK DI PULAU SAMOSIR SUMATERA UTARA.

JIMY RIVALDO MELBA. 1904953.

ABSTRAK

Pulau Samosir merupakan satu di antara pulau di Indonesia yang terkenal karena letaknya di tengah Danau Vulkanik terbesar di dunia yaitu Danau Toba, sering dikunjungi oleh wisatawan lokal maupun mancanegara. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengolahan dan penyajian dekke naniura, sejarah dan nilai historis dekke naniura dalam budaya Batak dan upaya yang dilakukan masyarakat dan pemerintah daerah dalam pelestarian dekke naniura di Samosir. Dalam hal ini, penelitian dilakukan dengan mengidentifikasi eksistensi, rekaman sejarah, proses pembuatan, dan upaya untuk melestarikan kuliner tersebut. Desain penelitian ini adalah kualitatif dengan metode studi etnografi melalui pendekatan secara kualitatif deskriptif. Untuk mendapatkan data yang diperlukan maka penelitian ini dilakukan dengan wawancara mendalam, observasi, dan juga dokumentasi sehingga dilakukan tindakan lebih lanjut untuk mengelola data tersebut sebagai hasil penelitiannya. Pulau Samosir dan sekitarnya merupakan fokus dalam penelitian ini. Hasil penelitian ini adalah Naniura merupakan teknik pengolahan dengan menggunakan asam jungga, dekke naniura pada zaman dahulu disajikan dengan menggunakan pinggan dan papene. Dekke naniura merupakan hidangan khas Batak yang memiliki cita rasa unik, mempunyai makna historis didalamnya yaitu harapan karena biasanya disajikan untuk mengharapakan sesuatu, dekke naniura disajikan pada acara Batak seperti *mangeleulubalang*, pemakaman, maupun pertanian. Melalui Pekan Kebudayaan Daerah Khusus Naniura, Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Samosir berupaya melestarikan tradisi kuliner ini. Peran masyarakat dalam melestarikan dekke naniura dengan memperkenalkan makanan ini dalam lingkungan keluarga untuk mempertahankan pengetahuan dan mengenkannya ke generasi muda.

Kata Kunci: Dekke naniura, Samosir, Pelestarian, Penyajian, Batak

CONSERVATION OF DEKKE NANIURA IN BATAK TRADITIONAL CEREMONIES ON SAMOSIR ISLAND NORTH SUMATRA.

JIMY RIVALDO MELBA. 1904953.

ABSTRACT

Samosir Island is one of the islands in Indonesia famous for its location in the middle of the world's largest volcanic lake, Lake Toba. It is frequently visited by both lokal and foreign tourists. This research aims to explore the processing and presentation of dekke naniura, its historical significance in Batak culture, and the efforts made by the lokal community and government to preserve dekke naniura on Samosir Island. In this context, the research is conducted by identifying its existence, historical records, the production process, and conservation efforts related to this culinary dish. The research design is qualitative, utilizing ethnographic study methods through a qualitative-descriptive approach. To acquire the necessary data, this research employs in-depth interviews, observations, and documentation. Further steps are taken to manage the collected data as part of the research outcome. Samosir Island and its surroundings are the primary focus of this study. The findings of this research reveal that Naniura is a processing technique involving the use of jungga acid. In the past, dekke naniura was served using pinggan (plates) and papene. Dekke naniura is a distinctive Batak dish with a unique flavor profile and historical significance. It symbolizes hope as it is traditionally served to express aspirations. Dekke naniura is presented during Batak events such as mangleleulubalang, funerals, and agricultural gatherings. Through the Naniura Special Regional Cultural Week, the Samosir Regency Tourism and Culture Office strives to conserve this culinary tradition. The lokal community plays a significant role in preserving dekke naniura by introducing it within the family environment to uphold knowledge and pass it down to younger generations.

Keywords: *Dekke naniura, Samosir, Conservation, Presentation, Batak*

DAFTAR ISI

PRAKATA.....	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK.....	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1 Pariwisata.....	6
2.2 Makanan Tradisional.....	7
2.3 Gastronomi.....	8
2.4 Pelestarian.....	10
2.5 Upacara Adat.....	11
2.6 Pengolahan dan Penyajian Makanan.....	11
2.7 Dekke naniura.....	12
2.8 Penelitian Terdahulu.....	14
2.9 Kerangka Pemikiran.....	16
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	18
3.1 Desain Penelitian.....	18
3.2 Situasi Sosial.....	18
3.3 Partisipan dan Tempat Penelitian.....	19
3.3.1 Partisipan.....	19
3.3.2 Tempat Penelitian.....	20
3.4 Operasional Instrumen Penelitian.....	20
3.5 Pengumpulan Data.....	22
3.5.1 Wawancara.....	23
3.5.2 Observasi.....	23
3.5.3 Studi Literatur.....	23

3.5.4 Studi Dokumentasi.....	23
3.6 Instrumen Penelitian.....	23
3.7 Uji Keabsahan Data.....	24
3.7.1 Triangulasi	24
3.8 Analisis Data	24
3.8.1 Reduksi Data.....	25
3.8.2 Penyajian Data	25
3.8.3 Penarikan Simpulan	25
BAB 4 TEMUAN DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Temuan Penelitian	26
4.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	26
4.1.2 Pelaksanaan Penelitian.....	27
4.1.3 Pengolahan dekke naniura	29
4.1.4 Penyajian dekke Naniura	45
4.1.5 Penerapan <i>The Triangle Concept of Indonesian Gastronomy</i> pada dekke naniura	56
4.1.6 Upaya Pelestarian	66
4.2 Pembahasan	72
4.2.1 Pengolahan dekke naniura	72
4.2.2 Penyajian dekke naniura	72
4.2.3 Penerapan <i>The Triangle Concept of Indonesian Gastronomy</i> pada dekke naniura	73
4.2.4 Upaya yang dilakukan Masyarakat dan Pemerintah Daerah dalam Pelestarian dekke naniura Di Samosir	76
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN.....	78
5.1 Simpulan.....	78
5.2 Saran	79
DAFTAR RUJUKAN	81
Lampiran	88

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Pulau Samosir Tahun 2018 – 2020	2
Tabel 1. 2 Tabel Pra-Penelitian dekke naniura	4
Tabel 2. 1 Resep dekke naniura	13
Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu	14
Tabel 3. 1 Partisipan Penelitian.....	19
Tabel 3. 2 Operasional Instrumen Penelitian	20
Tabel 4. 1 Pelaksanaan Penelitian	27
Tabel 4. 2 Hasil Wawancara Mengenai Peralatan yang Digunakan Untuk Membuat dekke naniura	29
Tabel 4. 3 Peralatan yang Digunakan Untuk Membuat dekke naniura.....	30
Tabel 4. 4 Hasil Wawancara Mengenai Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan dekke naniura	32
Tabel 4. 5 Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan dekke naniura	33
Tabel 4. 6 Hasil Wawancara Cara Khusus dalam Mengolah dekke naniura	36
Tabel 4. 7 Verifikasi Data Cara Khusus dalam Mengolah dekke naniura	37
Tabel 4. 8 Hasil Wawancara Cara Membuat atau Teknik dalam Pembuatan dekke naniura	38
Tabel 4. 9 Cara Membuat atau Teknik dalam Pembuatan dekke naniura.....	40
Tabel 4. 10 Hasil Wawancara Tantangan Saat Membuat dekke naniura.....	43
Tabel 4. 11 Tantangan Saat Membuat dekke naniura	44
Tabel 4. 12 Hasil Wawancara Tempat Khusus Mengolah dekke naniura	45
Tabel 4. 13 Hasil Wawancara Cara Menyajikan dekke naniura	46
Tabel 4. 14 Hasil Wawancara Cara Khusus Menata dekke naniura	46
Tabel 4. 15 Menata dekke naniura	47
Tabel 4. 16 Hasil Wawancara Cara Khusus Menghias dekke naniura	47
Tabel 4. 17 Hasil Wawancara Teknik Menyajikan Makanan Dengan Alat yang Tepat.....	48
Tabel 4. 18 Alat Saji Khusus dekke naniura	49
Tabel 4. 19 Hasil Wawancara Menyajikan dekke naniura Terutama dalam Penyimpanan	50
Tabel 4. 20 Hasil Wawancara Masa Simpan dekke naniura	51
Tabel 4. 21 Hasil Wawancara Menyajikan Makanan	52
Tabel 4. 22 Hasil Wawancara Menu Pendamping Khusus	54
Tabel 4. 23 Menu Pendamping Khusus	54
Tabel 4. 24 Hasil Wawancara Peralatan Khusus	55
Tabel 4. 25 Hasil Wawancara Rasa dekke naniura	57
Tabel 4. 26 Cara Mengonsumsi Dekke naniura	57
Tabel 4. 27 Hasil Wawancara Filosofi/Sejarah dekke naniura	59
Tabel 4. 28 Nilai Historis Bumbu dekke naniura.....	61
Tabel 4. 29 Hasil Wawancara Hubungan dekke naniura dengan Budaya Batak ..	63
Tabel 4. 30 Hasil Wawancara Tradisi Khusus Atau Pengalaman Unik.....	64
Tabel 4. 31 Tradisi Khusus	66

Tabel 4. 32 Hasil Wawancara Mencatat, Menghimpun, Mengolah, dan Menata Sistem Informasi	66
Tabel 4. 33 Hasil Wawancara Muatan Lokal Tentang dekke naniura	68
Tabel 4. 34 Hasil Wawancara Upaya Pemerintah.....	69
Tabel 4. 35 Upaya Pemerintah dalam Mencatat, Menghimpun, Mengolah, dan Menata Sistem Informasi	69
Tabel 4. 36 Hasil Wawancara Mengkaji Nilai Tradisi.....	70
Tabel 4. 37 Event Melestarikan dekke naniura	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara ke Indonesia di Bulan Desember 2021 - Desember 2022.....	1
Gambar 2. 1 Triangle Concept of Indonesian Gastronomy	10
Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran	16
Gambar 3. 1 Triangulasi Teknik Pengumpulan Data.....	24
Gambar 4. 1 Peta Administrasi Kabupaten Samosir.....	27

DAFTAR RUJUKAN

- Abdussamad, Z. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif* (P. Rapanna (ed.)). CV. syakir Media Press.
- Abubakar, R. (2021). Pengantar Metodologi Penelitian. In *Antasari Press*. SUKA-Press UIN Sunan Kalijaga.
- Administrator. (2019, Mei 23). *Naniura, Sashimi ala Batak*. Diambil kembali dari indonesia.go.id: <https://indonesia.go.id/kategori/pariwisata/710/naniura-sashimi-ala-batak>
- Agustina, C. (2016). Makna Dan Fungsi Ulos Dalam Adat Masyarakat Batak Toba Di Desa Talang Mandi Kecamatan Mandau Kabupaten Bengkalis. *3*(1), 1–15.
- Arrazy, S., Susilawati, S., & Agustina, D. (2020). Analisi Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Makanan Di Pasar Tradisional Kota Medan.
- Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). Potensi makanan tradisional kue kolombeng sebagai daya tarik wisata di daerah istimewa yogyakarta. *Home Economics Journal*, *2*(2), 40-47.
- BPK RI. *Kabupaten Samosir*. Retrieved Juni 17, 2023, from sumut.bpk.go.id: <https://sumut.bpk.go.id/kabupaten-samosir/>
- Dayana, I. (2022). Alternatif Tuak Biogas. *Journal of Education and Social Analysis*, *3*(2), 48–60. <https://www.pusdikra-publishing.com/index.php/jesa/article/view/519%0Ahttps://www.pusdikra-publishing.com/index.php/jesa/article/download/519/448>
- Departemen, D., & Kebudayaan, D. (n.d.). Makanan : Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajian Nya Daerah Sumatera Utara.
- Dinas Komunikasi dan Informatika Kabupaten Samosir. *Geografis Kabupaten Samosir*. Retrieved Juni 17, 2023, from samosirkab.go.id: <https://samosirkab.go.id/geografis/>
- Dinas Komunikasi dan Informatika Kabupaten Samosir. *Sejarah Singkat Kabupaten Samosir*. Retrieved Juni 17, 2023, from samosirkab.go.id: <https://samosirkab.go.id/sejarah-singkat-kabupaten-samosir/>
- Diskominfo. (2023, Agustus 4). Pokok Pikiran Kebudayaan, Upaya Menjaga

- Kelestarian Adat. Diambil kembali dari <https://www.langkatkab.go.id/berita/3795/pokok-pikiran-kebudayaan-upaya-menjaga-kelestarian-adat#:~:text=Perlu%20diketahui%2C%20lanjut%20Sekda%2C%20pokok,kebudayaan%20beserta%20usulan%20penyelesaian%20masalah.>
- Ekawatiningsih, W. R. P. (2020). *Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman*. UNY Press.
- Embon, D. (2019). Sistem Simbol Dalam Upacara Adat Toraja Rambu Solo : Kajian Semiotik. *Jurnal Bahasa Dan Sastra*, 4(2), 1–10
- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian kualitatif. *Humanika*, 21(1), 33–54. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1.38075>
- Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 87–103. <https://doi.org/10.17509/gastur.v5i2.22225>
- Gardjito, M., Harmayani, E., & Santoso, U. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 3: Makanan Tradisional Yang Populer (Menu Sepiring Lengkap dan Makanan Berbasis Buah-Buahan)* (Vol. 3). UGM PRESS.
- Gulo, Y. (2023, Februari 3). Resep Ikan Mas Naniura Legendaris, Makanan Khas Batak Toba. Diambil kembali dari [parboaboa.com: https://parboaboa.com/resep-ikan-mas-naniura](https://parboaboa.com/resep-ikan-mas-naniura)
- Harahap, M. S., Ernanda, & Izar, J. (2023). *Makna Leksikal dan Makna Kultural pada Nama Makanan dan Peralatan dalam Upacara-Upacara Adat Batak Toba : Kajian Etnolinguistik*. 1(3), 335–342..
- Hardani, Andriani, H., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Istiqomah, R. R., Fardani, R. A., Sukmana, D. J., & Auliya, N. H. (2020). Buku Metode Penelitian Kualitatif dan Kualitatif. In H. Abadi (Ed.), *Repository.Uinsu.Ac.Id* (Cetakan I, Issue Maret). CV. Pustaka Ilmu Group Yogyakarta.
- Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 1: Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat* (Vol. 1). UGM PRESS.
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai

- Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 15, 1–24.
- Haruminori, A., Angelia, N., & Purwaningtyas, A. (2018). Makanan etnik melayu: tempoyak. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 19(2), 125-128.
- Hasnah, V. A., & Nugroho, S. P. (2021, July). Gastronomi makanan yogyakarta sebagai atraksi wisata kuliner. In *UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture)* (Vol. 1, No. 1).
- Hatibie, I. K. (2020). Nilai Historis Pada Makanan Tradisional Tiliaya Dalam Konteks Kebudayaan Gorontalo. *Tulisan Ilmiah Pariwisata (TULIP)*, 2(1), 29-42.
- Hatta, M., Erwindah, & Marahena, A. (2018). Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Reastoran Madura Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Mitrsehat*, 8(2), 201–208. journal.stikmakassar.com.
- Ikhsan, A. (2023). *Pandangan Islam Tentang Mbesur-Mbesuri Bulanan Pada Tradisi Adat Karo Di Desa Belinteng Kecamatan Sei Bingai Kabupaten Langkat*. 3(2), 325–334. <https://doi.org/https://doi.org/10.58578/anwarul.v3i2>
- Indonesia, B. P. P. (2003). Indonesia charter for heritage conservation. *Piagam Pelestarian Pusaka Indonesia*.
- Isdarmanto. (2016). Dasar Dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata. In *Perpus.Univpancasila.Ac.Id*. <http://perpus.univpancasila.ac.id/repository/EBUPT190173.pdf>
- KBBI. (n.d.). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*.
- Kemenparekraf. (2020, Desember 4). *Potensi Wisata Kuliner Indonesia dalam Memajukan Pariwisata*. Diambil kembali dari pedulicovid19.kemenparekraf.go.id: <https://pedulicovid19.kemenparekraf.go.id/potensi-wisata-kuliner-indonesia-dalam-memajukan-pariwisata/>
- Ketaren, I. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*. 226. <https://buku.masuk.id/2021/04/11/pdf-buku-gastronomi-upaboga->

indonesia-terbitan-rajawali-pers-2/

- Khairunnisa, S. N. (2021, Maret 28). *Geliat Wisata ke Samosir Mulai Terlihat, Kadispar Optimistis Targetkan Jumlah Wisatawan Naik di Tahun 2021*. Diambil kembali dari travel.kompas.com: <https://travel.kompas.com/read/2021/03/28/111100227/geliat-wisata-ke-samosir-mulai-terlihat-kadispar-optimistis-targetkan-jumlah?page=all>
- Kim, H., Sefcik, J. S., & Bradway, C. (2016). Characteristics of Qualitative Descriptive Studies: A Systematic Review. *Research in Nursing and Health*, 40(1), 23–42. <https://doi.org/10.1002/nur.21768>
- KOMINFO. (2015, Agustus 18). *Saatnya Kembangkan Potensi Pariwisata Indonesia*. Diambil kembali dari <https://www.kominfo.go.id/>: <https://www.kominfo.go.id/content/detail/5640/saatnya-kembangkan-potensi-pariwisata-indonesia/0/infografis>
- Lestari, N. S., & Christina, C. (2018). Doclang, Makanan Tradisional Yang Mulai Tersisihkan. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(2).
- Marthaputra, R. A., Tugarini, D., & Priatini, W. (2021). Potensi Pola Perjalanan Wisata Gastronomi di Kota Cirebon. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(1), 19-33.
- 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.
- Noho, Y., Modjo, M. L., & Kadir, P. A. (2021). Makanan Lokal “Tatake” sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Desa Botutonu’o Kabupaten Bone Bolango. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya*, 7(4), 243-250.
- Novitasari, F., Suhadak, A., Anggraini, A., & Wiradimadja, A. (2021). *Grebegpancasila: Peringatan Lahirnyapancasila Dan Makna Nilai Filosofisnya*. 4(1), 36–43.
- Nugrahani, F. (2014). Metode Penelitian Kualitatif dalam Penelitian Pendidikan Bahasa. In *Cakra Books*. Cakra Books.
- Pakpahan, I. F., Sumardianto, S., & Akhmad S. F. (2020). Pengaruh Lama Waktu Perendaman Bumbu Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Naniura Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(2), 7–12. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jitpi/article/view/9635>
- Panggabean, J., & Tampubolon, F. (2022). Simbol Pengobatan Tradisional Etnik

- Batak Toba. *Jurnal Kompetensi*, 15(2), 117–128.
- Pasaribu, H. S. R., Harefa, N., Simatupang, N. I., Sormin, E., Andrianto, K., & Parlindungan, E. S. (2022, June). The Potential of Batak Lokal Wisdom “Dekke naniura” As Reaction Rate Teaching Material?: An Ethnoscience Approach. In ICES 2021: Proceedings of the 3rd International Conference of Education and Science, ICES 2021, November 17-18, 2021, Jakarta, Indonesia (p. 267). European Alliance for Innovation.
- Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia Nomor 10 tahun 2014
- Portal Informasi Indonesia. (2019, Mei 27). *Pulau Samosir, Bukan Cuma Sekedar Pulau Besar di Tengah Danau*. Diambil kembali dari indonesia.go.id: <https://www.indonesia.go.id/ragam/pariwisata/pariwisata/pulau-samosir-bukan-cuma-sekedar-pulau-besar-di-tengah-danau>
- Pratiwi, I., Bangun, D. V. B., & Turgarini, D. (2021). Teknologi Digital untuk Wisata Gastronomi. *Barista : Jurnal Kajian Bahasa Dan Pariwisata*, 8(2), 37–45. <https://doi.org/10.34013/barista.v8i2.324>
- Pulau Samosir, Negeri Indah Kepingan Surga. (2022, Agustus 10). Diambil kembali dari indonesia.travel: <https://www.indonesia.travel/id/id/ide-liburan/pulau-samosir-negeri-indah-kepingan-surga>
- Pusdatin. (2023, Februari 2). *Statistik Kunjungan Wisatawan Mancanegara Bulan Desember 2022*. Diambil kembali dari kemenparekraf.go.id: <https://kemenparekraf.go.id/statistik-wisatawan-mancanegara/statistik-kunjungan-wisatawan-mancanegara-bulan-desember-2022>
- Revida, E., Gaspersz, S., Uktolseja, L. J., Nasrullah, N., Warella, S. Y., Nurmiati, N., ... & Purba, R. A. (2020). *Pengantar Pariwisata*. Yayasan kita menulis.
- Rokom. (2022, Maret 10). Kasus Aktif COVID-19 Terus Turun Diikuti Penurunan Kasus Konfirmasi Harian. Diambil kembali dari sehatnegeriku.kemkes.go.id: <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/rilis-media/20220310/4139508/kasus-aktif-covid-19-terus-turun-diikuti-penurunan-kasus-konfirmasi-harian/#:~:text=%E2%80%9CAngka%20penurunan%20kasus%20aktif%2>

0COVID,yang%20saat%20ini%20dilakukan%20pemerintah.

- Sembiring, H. (2018). Aktivitas Antibakteri Dan Antioksidan Minyak Atsiri Daun Asam Jungga. *Chimica et Natura Acta*, 6(1), 19–24
- Setyaningrum, I., Mistriani, N., & Koestanto, D. (2021). Pengaruh Fasilitas dan Harga Terhadap Minat Kunjungan Wisatawan di Waroeng Semawis Pecinan Semarang. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 17(3), 156-164.
- Siyoto, S. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian* (Ayup (ed.); Cetakan 1.). Literasi Media Publishing.
- Soh, A. A., Engelica, E., & Samosir, D. L. (2021). Makanan Tradisional Nasi Lemak Melayu sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kepulauan Riau. *Altasia Jurnal Pariwisata Indonesia*, 3(2), 50–56. <https://doi.org/10.37253/ALTASIA.V3I2.5333>
- Sri Wardani, T., & Soebijantoro, S. (2017). Upacara Adat Mantu Kucing Di Desa Purworejo Kabupaten Pacitan (Makna Simbolis Dan Potensinya Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah). *Agastya: Jurnal Sejarah Dan Pembelajarannya*, 7(01), 66–81. <https://doi.org/10.25273/ajsp.v7i01.1061>
- Sugiharto, S., Delita, F., & Sidauruk, T. (2018). Tingkat Kesiapan Masyarakat Lokal Terhadap Pengembangan Community Based Tourism (CBT) di Kabupaten Samosir. *Jurnal Geografi*, 10(2), 157. <https://doi.org/10.24114/jg.v10i2.10419>
- Suita, D. (2021). Kajian penyelidikan tanah di lokasi coffee shop pada proyek pembangunan penataan Kampung Ulos Hutaraja Kabupaten Samosir (Sumatera Utara). *Buletin Utama Teknik*, 16(3), 163–170.
- Sulastri, T., Fadhilah, R. N., & Bisnis, J. K. (2022). *Prosedur Administrasi Peminjaman Surat Praktik Kerja Lapangan Jurnal Komputer Bisnis*. 15(1), 1–9.
- Supratiknya, A. (2015). *Metodologi Penelitian Kuantitatif & Kualitatif dalam Psikologi*. Penerbit Universitas Sanata Dharma.
- Tambunan Pusat Penelitian dan Pengembangan Hutan, P., Penelitian, B., & dan Inovasi Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, P. (2021). Kekuatan Bisnis “Dekke naniura”, Keunikan Kuliner Tradisional Suku Batak (Toba) Di Provinsi Sumatera Utara, Pulau Sumatera, Indonesia.

- Jurnal Hutan Tropis, 9(2), 387–396.
<https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/jht/article/view/11290>
- Tika, M., & Ardoni, A. (2017). Purwarupa Ensiklopedi Upacara Adat Batak Toba. *Ilmu Informasi Perpustakaan Dan Kearsipan*, 6(1), 46–56.
<https://ejournal.unp.ac.id/index.php/iipk/article/view/8123>
- UNWTO. (2017). *Second Global Report on Gastronomy Tourism: Sustainability and Gastronomy*.
- Utama, I. G. (2017). *Pemasaran Pariwisata*. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- Wardana, A. A., Gunawan, A. T., & Hilal, N. (2017). Hubungan hygiene sanitasi makanan dan minuman terhadap kandungan bakteriologis escherichia coli pada sop buah Di Wilayah Universitas Jenderal Soedirman, Wilayah Gor Satria, Dan Wilayah Universitas Muhammadiyah Purwokerto Kabupaten Banyumas Tahun 2016. *Buletin Keslingmas*, 36(3), 262-268.
- Winarno, F. W. (2017). *Gastronomi Molekuler*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka
- Xiaomin, C. (2017). “*City of Gastronomy*” of UNESCO Creative Cities Network- *From International Criteria to Lokal Practice*. 152, 55–6.
- Yusuf, M. (2014). *Metode Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif, Dan Penelitian Gabungan (Pertama)*. K E N C A N A.