

**AKULTURASI WARISAN BUDAYA BELANDA *RIJSTTAFEL* SEBAGAI
DAYA TARIK WISATA DI KOTA BANDUNG**

Skripsi

“Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Mencapai Gelar S1 Sarjana Pariwisata”



Disusun Oleh

MUHAMMAD RAFLI ALGHIFARI

NIM

1902605

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

2023

LEMBAR PENGESAHAN

Nama : Muhammad Rafli Alghifari
Nim : 1902605
Judul Laporan : Akulturasi Warisan Budaya Belanda *Rijsttafel* Sebagai Daya Tarik Wisata di Kota Bandung.
Program Studi : Manajemen Industri Katering
Universitas : Universitas Pendidikan Indonesia

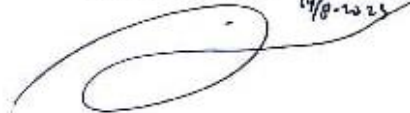
Bandung, 16 Agustus 2023

Dosen Pembimbing I



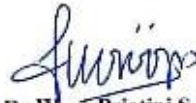
Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM. Par
NIP. 19700320 200812 2 001

Dosen Pembimbing II



Andreas Suwandi, S.Pd., Gr., M.Pd
NIP. 92019021 9890412 101

Mengetahui,
Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si
NIP. 19710309.201012.2.001

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “**AKULTURASI WARISAN BUDAYA BELANDA *RIJSTTAFEL* SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI KOTA BANDUNG**” ini beserta seluruh isinya adalah asli karya penulis sendiri. Penulis tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, penulis siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya ini.

Bandung, Agustus 2023
Yang Membuat Pernyataan



Muhammad Rafli Alghifari
1902605

LEMBAR HAK CIPTA
MUHAMMAD RAFLI ALGHIFARI

AKULTURASI WARISAN BUDAYA BELANDA *RIJSTTAFEL* SEBAGAI
DAYA TARIK WISATA DI KOTA BANDUNG

Sebuah Skripsi Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Memperoleh Gelar
Sarjana Pada

Program Studi Manajemen Industri Katering
Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Muhammad Rafli Alghifari
Universitas Pendidikan Indonesia
November 2023

ABSTRAK

Indonesia memiliki keunikan ciri khas warisan kuliner legendaris yang mengandung nilai sejarah peninggalan masa kolonialisme Belanda , warisan budaya tersebut salah satunya adalah konsep jamuan makan *rijsttafel*, suatu akulturasi budaya pribumi nusantara dengan bangsa Belanda pada masa kolonial yang mengubah tatanan sosial budaya dan pola perilaku masyarakat hindia belanda, eksistensi *rijsttafel* perlu dijaga kelestariannya sebagai warisan budaya tak benda yang perlu diperkenalkan kepada generasi milenial . Konsep jamuan makan ala *rijsttafel* akan memberikan sentuhan pengalaman *heritage* beserta kesan nuansa romansa nostalgia bagi wisatawan ketika menikmati kelezatan di setiap sajian *rijsttafel* yang dihidangkan di atas meja makan dan hangatnya perbincangan bersama orang yang tersayang serta tercinta sembari mengetahui serta merasakan nilai dan filosofi sejarah yang terjadi pada masa sebelum kemerdekaan indonesia.

Kata Kunci: *Rijsttafel*, Akulturasi, Warisan Budaya

ABSTRACT

Indonesia has unique characteristics of a legendary culinary heritage that contains historical values from the Dutch colonial era, one of these cultural heritages is the concept of a rijsttafel banquet, an acculturation of the archipelago's indigenous culture with the Dutch during the colonial period which changed the socio-cultural order and behavior patterns of the Dutch East Indies people , the existence of rijsttafel needs to be preserved as an intangible cultural heritage that needs to be introduced to the millennial generation. The concept of a rijsttafel-style banquet will give a touch of heritage experience along with the impression of a nuance of nostalgic romance for tourists when enjoying the delicacy in every rijsttafel dish served on the dining table and the warmth of conversation with loved ones and loved ones while knowing and feeling the value and philosophy of history that happened in the period before Indonesian independence.

Keywords:*Rijsttafel, Acculturation, Cultural Heritage*

PRAKATA



Alhamdulillah rabbil 'alamin, puji serta syukur penulis panjatkan ke hadirat *Allah subhanahu wa ta'ala* yang telah memberikan nikmat sehat wal alfiat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan berjalan lancar. Serta tidak lupa shalawat ditujukan kepada baginda yang mulia Nabi Muhammad saw. Penyusunan Skripsi ini disusun dengan judul **“AKULTURASI WARISAN BUDAYA BELANDA RIJSTTAFEL SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI KOTA BANDUNG”**.

Penyusunan skripsi ini tersaji dengan disertai bantuan dari berbagai pihak, baik yang terlibat langsung maupun tidak langsung, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu menyelesaikan pembuatan skripsi ini. Dalam penyusunanya, penulis menyadari masih banyak kesalahan dan kekurangan. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran serta kritik untuk memperbaiki penyusunan skripsi ini.

DAFTAR ISI

Prakata	vi
Daftar Isi.....	vii
Bab 1 Pendahuluan	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penulisan.....	6
1.4 Manfaat Penulisan.....	6
Bab 2 Kajian Pustaka	7
2.1 Wisata Gastronomi.....	7
2.1.1 Pengertian Gastronomi dan Wisata Gastronomi	7
2.1.2 Komponen Gastronomi	9
2.1.3 Daya Tarik Wisata Gastronomi Sebagai Atraksi Wisata.....	11
2.2 Wisata Budaya	13
2.2.1 Pengerian Kebudayaan dan Wisata Budaya	13
2.2.2 Pengertian Akulturasi	13
2.2.3 Pengertian Warisan Budaya	14
2.3 Penelitian Terdahulu	15
2.4 Kerangka Pemikiran.....	19
Bab 3 Metode Penelitian	20
3.1 Desain Penelitian	20
3.2 Sumber Data	21
3.2.1 Sumber Data Primer	21
3.2.2 Sumber Data Sekunder	21
3.3 Populasi dan Sampel	22
3.3.1 Populasi di Kota Bandung	22
3.3.2 Sampel / Responden	22
3.3.3 Pentahelix.....	23
3.4 Pengumpulan Data	24
3.4.1 Pendekatan Historis	24
3.4.2 Wawancara.....	25
3.4.3 Kajian Pustaka.....	27
3.4.4 Studi Dokumentasi	28
3.5 Instrumen Penelitian.....	29
3.6 Tahapan Persiapan Penelitian,Pelaksanaan dan Pengolahan Data	32
3.6.1 Tahap Persiapan	32
3.6.2 Tahap Pelaksanaan	32
3.6.3 Tahap Pengolahan Data.....	32
3.7 Uji Keabsahan Data.....	33
3.7.1 Triangulasi Data	33
3.7.2 Diskusi	34
3.7.3 Kecukupan Referensi.....	34

3.8 Analisis Data.....	35
3.8.1 Reduksi Data	35
3.8.2 Penyajian Data	35
3.8.3 Penarikan Kesimpulan atau Verifikasi	35
Bab 4 Temuan dan Pembahasan	36
4.1 Lokus Penelitian.....	36
4.1.1 Profil Kota Bandung.....	36
4.1.2 Destinasi Wisata <i>Rijsttafel</i> Kolonial di Kota Bandung	37
4.1.3 Karakteristik Responden.....	43
4.2 Pelaksanaan Penelitian	45
4.3 Temuan dan Pembahasan	46
4.3.1 Pengenalan Sejarah <i>Rijsttafel</i> Kepada Wisatawan Kota Bandung	46
4.3.2 Potensi <i>Rijsttafel</i> Untuk Meningkatkan Kunjungan Wisatawan Asing Ke Kota Bandung	47
4.3.3 Upaya Pelestarian Warisan Budaya <i>Rijsttafel</i> di Kota Bandung	51
4.4 Hasil Pembahasan	60
Bab 5 Simpulan dan Saran	63
5.1 Simpulan.....	63
5.2 Saran.....	63
Daftar Pustaka	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Pertanyaan Pra-Survey	3
Tabel 1.2 Penelitian Terdahulu	15
Tabel 3.1 Kelebihan dan Kekurangan Metode Wawancara	26
Tabel 3.2 Tabel Operasional Instrumen	30
Tabel 4.1 Daftar Hidangan <i>Rijsttafel</i>	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Hasil Data Pra-Survey	4
Gambar 1.2 Hasil Data Pra-Survey	4
Gambar 1.3 Hasil Data Pra-Survey	4
Gambar 2.1 <i>The Triangle Concept of Indonesian Gastronomy</i>	8
Gambar 2.2 Diagram Komponen Gastronomi	9
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran	18
Gambar 3.1 Diagram Penta helix	23
Gambar 3.2 Diagram triangulasi data	33
Gambar 4.1 Dokumentasi penyajian <i>rijsttafel</i>	41
Gambar 4.2 Dokumentasi seorang wisatawan	42
Gambar 4.3 Pelayanan <i>rijsttafel</i> di Hotel Homann Bandung	42
Gambar 4.4 Iklan pelayanan <i>rijsttafel</i> di Hotel Homann Bandung	42
Gambar 4.5 Hasil kuesioner berdasarkan jenis kelamin	43
Gambar 4.6 Hasil kuesioner berdasarkan usia	43
Gambar 4.7 Hasil kuesioner berdasarkan pekerjaan	44
Gambar 4.8 Hasil kuesioner berdasarkan pendidikan terakhir	44
Gambar 4.9 Hasil kuesioner berdasarkan pendapatan	45
Gambar 4.10 Hasil kuesioner pengenalan sejarah	47
Gambar 4.11 Buku resep <i>rijsttafel</i>	48
Gambar 4.12 Iklan di media cetak pengenalan <i>rijsttafel</i>	48
Gambar 4.13 Hasil kuesioner potensi <i>rijsttafel</i>	50
Gambar 4.14 Hasil Kuesioner upaya pelestarian <i>rijsttafel</i>	52
Gambar 4.15 Dokumentasi resto <i>rijsttafel</i>	53
Gambar 4.16 Dokumentasi ruang utama resto <i>rijsttafel</i>	53
Gambar 4.17 Hasil kuesioner keunggulan menu soto ayam	56
Gambar 4.18 Hasil kuesioner keunggulan menu gado-gado	56
Gambar 4.19 Hasil kuesioner keunggulan menu sate ayam	57
Gambar 4.20 Hasil kuesioner keunggulan menu nasi goreng	57
Gambar 4.21 Hasil kuesioner keunggulan menu nasi uduk	58
Gambar 4.22 Hasil kuesioner keunggulan klappertaart	58
Gambar 4.23 Hasil kuesioner keunggulan manuk nom	58
Gambar 4.24 Hasil kuesioner keunggulan surabi	59
Gambar 4.25 Hasil kuesioner keunggulan bir jawa	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Formulir kuesioner untuk penyajian data	69
Lampiran 2 Instrumen pertanyaan wawancara	70
Lampiran 3 Proses wawancara dengan Pak Fadly dan surat pernyataan	71
Lampiran 4 Foto dokumentasi dengan Pak Riadi dan surat pernyataan	71
Lampiran 5 Foto dokumentasi dengan Bu Entin, divisi kajian budaya	72
Lampiran 6 Foto dokumentasi dengan supervisor resto <i>rijsttafel</i>	72
Lampiran 7 Proses wawancara dengan Bu Heni.....	73
Lampiran 8 Proses wawancara dengan Pak Seto	74
Lampiran 9 Proses wawancara dengan Bu Dea	75
Lampiran 10 Proses wawancara dengan Pak Suwirta	75
Lampiran 11 Proses wawancara dengan Kak Anisa	76

DAFTAR PUSTAKA

- Adi,S.W., & Saputro,E.P. (2017). Potensi Daya Tarik Wisata Sejarah Budaya.
- Alfansyur, A. (2020). Seni mengelola data: Penerapan triangulasi teknik, sumber dan waktu pada penelitian pendidikan sosial. *Historis: Jurnal Kajian, Penelitian dan Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 5(2)
- Anggraini. (2015). Menu Populer Hindia Belanda (1901-1942): Kajian Pengaruh Eropa Terhadap Kuliner Indonesia. *Jurnal Sejarah, Budaya, & Pengajarannya*, 88-95.
- Anggraeni, P. (2019). Kuliner Hindia Belanda 1901-1942. Malang: Beranda.
- Angelline. (2021). Analisis Akulturasi Budaya Pada Restoran “Kartiko” Surabaya. *Century: Journal of Chinese Language, Literature and Culture*, 9(2), 11-26.
- Astutik, N.W. (2023). Sejarah Perkembangan Budaya *Rijsttafel* di Indonesia Pasca Kolonialisme Belanda Tahun 1942-1950 (*Doctoral dissertation*, UIN KH Achmad Siddiq Jember).
- Bela, V.R. (2021). Pengaruh Budaya Mooi Indie dan *Rijsttafel* Pada Desain Sampul Buku Resep Masakan. *DeKaVe*, 14(1), 1-9.
- Carolina, A., & Wardono, P.(2005). *Nostalgia Space - Colonial Restaurant Braga, Bandung* (*Doctoral dissertation*, Bandung Institute of Technology).
- Creswell, J. W., & Wekke, I. S. (2020). Berpikir Seperti Peneliti Kualitatif.
- Danudara, A.B. (2017). Perencanaan Produk Paket Wisata *Heritage* di Paguyuban Pelestarian Budaya Bandung. *Jurnal Kepariwisata: Destinasi, Hospitalitas dan Perjalanan*, 1(1), 10-24.
- Ellen, D., & Davies, C. (2018). *Scientific examination of documents: methods and techniques*. CRC Press.
- Ervina, E., & Octaviany, V.(2019). Analisis SWOT Komponen Pariwisata Kota Bandung. *Jurnal Akrab Juara*, 4(4), 31-39.
- Fajri, K., & ES, N.R. (2016). Strategi Pengembangan Destinasi Pariwisata Kota Bandung dalam Meningkatkan Tingkat Kunjungan Wisatawan Asal Malaysia, *Tourism Scientific Journal* 1(2), 167-183.
- Fernando & Kenny.(2018). Qualitative interviewing in the field of work and organisational psychology: Benefits, challenges and guidelines for researchers and reviewers
- Gultom, A.Z.(2020). Kebudayaan Indis Sebagai Warisan Budaya Era Kolonial, *Journal of History & Cultural Heritage*. 1(1), 20-26.

- Gumulya,D.(2017).Pencampuran Budaya Cina,Jawa,dan Belanda Pada Budaya Makan Cina Peranakan.*ANDHARUPA:Jurnal Desain Komunikasi Visual & Multimedia*.3(02),130-143.
- Hadi, W. (2021). Menggali potensi wisata alam di kabupaten sleman, Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 12(2).
- Heyes, C. (2020). Knowing ourselves together: The cultural origins of metacognition. *Trends in cognitive sciences*, 24(5), 349-362.
- Hendrayana,I.M.(2022). Strategi pengembangan pengolahan kopi arabika sebagai daya tarik wisata gastronomi di Desa Catur, Kintamani, Bali. *Jurnal Kepariwisataaan 21.1 (2022): 77-87*.
- Hwang, & Beauregard. (2022). Contextualising intersectionality: a qualitative study of East Asian female migrant workers in the UK. *human relations*, 75(4), 609-634
- Kartika, T & Harahap, Z. (2019). Pengembangan kuliner pempek Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Palembang Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, 4(2), 211-228.
- Krisnadi,A.R.(2018).Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah.In *National Conference of Creative Industry*.
- Laksono,T.L.(2018). Perkembangan Nasa pada Masa Pemerintahan Richard Nixon di Amerika Serikat (1969-1974)
- Lubis, M. S. (2018). *Metodologi penelitian*. Deepublish.
- Ma'as,A.A.(2020).Diplomasi Budaya Antara Keraton Yogyakarta & Pemerintah Kolonial Belanda di Masa Pemerintahan Sultan Hamengkubowono VIII 1921-1939.(Doctoral dissertation, Universitas Dipenogoro).
- Mafa'idah,R.S,(2022).Perkembangan Catatan Kuliner di Hindia Belanda pada abad ke-19. *Historiography:Journal of Indonesian History and Education*, 2(1), 54-64.
- Maskurin,S.(2019).Inspirasi dari Kawasan Bersejarah:Mengenalkan Jejak Peninggalan Kolonial di Kota Delta untuk Generasi Z *Jurnal Pendidikan Sejarah Indonesia*,2(1), 24-37.
- Nasution,D., Fadhlain,S., & Juliani, R.(2020). Pembingkai Budaya Jawa dan Belanda di dalam Novel Bumi Manusia *SOURCE: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 5(2)
- Ningrum,F.C.,Turgarini,D., & Bridha, R.L.(2014). Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 1(2), 85-95.
- Nurlita,F.P., & Ikaningtyas, D.A.A. (2022). *Rijsttafel* di Jawa Masa Kolonial Belanda (1900-1942). *KRONIK: Journal of History Education and Historiography*, 6(2).

- Palupi,S.,Fitri,A.(2019). Local Cuisine as a Tourism Signature: Indonesian Culinary Ecosystem. In *Delivering Tourism Intelligence: From Analysis to Action* (pp. 299-312). Emerald Publishing Limited.
- Pessoa,(2019). Using reflexive interviewing to foster deep understanding research participants' perspectives. *International Journal of Qualitative Methods*, 18
- Putra, M. K. (2021). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1).
- Prabhawati, A. (2019) .Upaya Indonesia dalam Meningkatkan Kualitas Pariwisata Budaya Melalui Diplomasi Kebudayaan. *Journal of Tourism and Creativity*, 2(2).
- Pratista, D.E.,Harini,S.,&Dipokusumo,G.P.H.(2020). Upaya Kemenparekraf Meningkatkan Kunjungan Wisatawan Mancanegara Melalui Kegiatan Gastro Tourism 2019 di Bali. *Solidaritas*,4(1).
- Pujayanti, A.(2017).Gastrodiplomasi Upaya Memperkuat Diplomasi Indonesia. *Jurnal Politica Dinamika Masalah Politikdalam Negeri dan Hubungan Internasional*, 8(1).
- Puspasari, A. (2021). Perancangan Komik Sejarah *Rijsttafel*: Perkembangan Budaya Makan di Jawa Masa Kolonial.(Doctoral dissertation, Institut Seni Indonesia Yogyakarta).
- Rijali, A. (2019). Analisis data kualitatif. *Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah*, 17(33), 81-95.
- Riyanti, A.(2021). Sunda culinary as a gastronomic tourism attraction in West Java
- Riyanto,B.(2017). Hibriditas Budaya Indies dan Pengaruhnya Terhadap Gaya Desain Grafis Indonesia Kontemporer.Mudra,32(1).
- Rahman, F. (2016). *Rijsttafel* : Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial, 1870-1942, Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Rahman, F. (2017). “Dari *Indische Keuken* ke Boga Indonesia 1857-1967”, Mata Jendela, Edisi 2 – 2017.
- Rahman, F. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Keindonesiaan: Jurnal Sejarah, 2(1).
- Santosa, H. N. (2021).Variasi Olahan Sambal di Hindia Belanda abad 19 Sampai Awal Abad 20 *Historiography: Journal of Indonesian History and Education*, 1(4), 452-458..
- Sari,.D.,Novianti,E.,&Asyari,R.(2022).Wisata Budaya :Identifikasi Potensi Wisata Budaya Berbasis Masyarakat di Kota Bandung *Jurnal Abdimas Pariwisata*,3(1),11-21.

- Septarina, S.W.(2019). Manuk Nom As A Java-Netherland Acculturation Form Of The Government Culibary Sultan HB VII-VIII (1877-1939). Leksan: *Interdisciplinary Journal of Asia Pacific Arts*, 2(2), 49-53.
- Sinthiya, K., Ningsih, C., & Turgarini, D. (2021). Potensi Jawadah Takir Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Panjalu Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis. *Jurnal Industri Pariwisata*, 4(1), 32-50.
- Subakti,A.&Adiati.(2017).Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen (Studi Kasus Pada *Rijsttafel* Restoran Oasis,Jakarta). *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 1.
- Subakti, A.G. (2019). Mengenal Pelayanan *Rijsttafel* Sebagai Bagian dari Warisan Kolonial Belanda. *Journal of Applied Science Tourism*, 4(2), 193-201.
- Sudaryanti, I . J., & Rosita, R . (2015). Analisis Faktor - Faktor Yang Mempengaruhi Motivasi Wisatawan dalam Melakukan Wisata *Heritage* di Kawasan Braga, Kota Bandung. *Jurnal Manajemen Resort dan Leisure*, 12 (1).
- Sukriah. (2014). Pariwisata Sebagai Sektor Unggulan Kota Bandung. *Jurnal Manajemen Resort dan Leisure*, 11(1), 65-74.
- Sunjayadi, A. (2020). Melacak Akar Kreativitas di Kota Bandung. *Paradigma:Jurnal Kajian Budaya*, 10(3), 2.
- Sunjayadi, R. A. (2022). Akulturasi dalam Turisme di Hindia Belanda. *Paradigma:Jurnal Kajian Budaya*, 8(1).
- Susanti, A. (2013) . Akulturasi Budaya Belanda dan Jawa. (Kajian Historis Pada Kasus Kuliner Sup dan Bistik Jawa Tahun 1900-1942). *Avatara*, 1(3).
- Tanty,H.(2022).Pengaruh Pandemi Covid-19 Pada UMKM di Indonesia..*Jurnal Education and Development*, 10(3), 216-219.
- Thohir,A.(2022).Pengaruh Islam dan Eropa dalam Budaya Kuliner di Keraton Yogyakarta dan Surakarta Abad 19 dan Abad 20 Masehi. *Jurnal Kawistara*, 12(2), 213-228.
- Utami,S.(2018).Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi lintas Budaya, *Cover Age:Journal of Strategic communication*,8(2), 36-44.
- Vionesa, C. (2019). Gastrodiplomasi Indonesia di Belanda dan Pengaruhnya Terhadap Perkembangan Kuliner Indonesia di Belanda (Doctoral dissertation, FISIP UNPAS).
- Wardhani, A. D. (2012). Evolusi Aktual *Urban Tourism* di Kota Bandung dan Dampaknya Terhadap Pembentukan Tempat Tempat Rekreasi. *Jurnal Pembangunan Wilayah dan Kota*, 8(4), 371-382.

- Windyastika, L., & Priyatmoko, H. (2020). Lidah Pribumi Bergoyang: *Rijsttafel* dan Gaya Hidup Elite Jawa di Vorstenlanden 1900-1942. *Jurnal Sejarah Kebudayaan Bandar Maulana*, 25(1).
- Wijanarko, F. (2021). Abdi dalem encik dan Tradisi Jamuan *Rijsttafel* di Keraton Yogyakarta. *Jurnal Sejarah Kebudayaan Bandar Maulana*, 26 (1).
- Wijanarko, F. (2021). Pistha Ageng: Perubahan Pola Jamuan Bangsawan Yogyakarta Tahun 1855-1939. *Prajnaparamita* 10 (1), 41-57.
- Wilhelmy, A., & Köhler, T. (2022). Qualitative research in work and organizational psychology journals: Practices and future. *31*(2).
- Wirawan, A. B. (2019). Gaya Hidup Indis Masyarakat Yogyakarta Tahun 1900-1942. *Ilmu Sejarah-SI*, 4(4).
- Yunus. (2018). Komunikasi antar budaya di lingkungan Yapis Biak, Papua. *Gema kampus IISIP Yapis Biak*, 13(2), 1-18.
- Zulaihah, S.(2020). Orang Madura di Yogyakarta: Studi Tentang Sejarah Migrasi Penjual Sate di Yogyakarta. *Heritage* , 1(2) . 125-148.