

**PENGARUH ASPEK GASTRONOMI DAN TERPAAN MEDIA PADA
KONTEN KANAL YOUTUBE KISARASA TERHADAP TINGKAT
PENGETAHUAN GASTRONOMI NUSANTARA *SUBSCRIBER***

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat kelulusan
dan untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata



Oleh :
Fatimah Kurna Wasilah Al-Asari
NIM 2003165

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2024**

LEMBAR HAK CIPTA

PENGARUH ASPEK GASTRONOMI DAN TERPAAN MEDIA PADA KONTEN KANAL YOUTUBE KISARASA TERHADAP TINGKAT PENGETAHUAN GASTRONOMI NUSANTARA *SUBSCRIBER*

Oleh

Fatimah Kurna Wasilah Al-Asari

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering
Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Fatimah Kurna Wasilah Al-Asari

Universitas Pendidikan Indonesia

Januari 2024

Hak cipta dilindungi undang-undang.

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa seizin penulis

LEMBAR PENGESAHAN

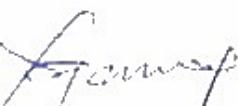
FATIMAH KURNA WASILAH AL-ASARI

PENGARUH ASPEK GASTRONOMI DAN TERPAAN MEDIA PADA
KONTEN KANAL YOUTUBE KISARASA TERHADAP TINGKAT
PENGETAHUAN GASTRONOMI NUSANTARA *SUBSCRIBER*

Skripsi ini disetujui dan di sahkan oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II


Agus Sudono, S.E., M.M.
NIP. 19820508.200812.1.002


Ilma Indriasri Pratiwi, S.E., M.PPar.
NIP. 9201902.1986062.8.201

Mengetahui,
Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering


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

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan ini bahwa skripsi dengan judul **“Pengaruh Aspek Gastronomi dan Terpaan Media pada Konten Kanal Youtube Kisarasa terhadap Tingkat Pengetahuan Gastronomi Nusantara Subscriber”** ini beserta seluruh isinya adalah sepenuhnya karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiasi dari karya orang lain serta pengutipan yang dilakukan dengan mencantumkan sumber yang jelas sesuai etika keilmuan yang berlaku.

Atas pernyataan ini, saya bertanggung jawab dan bersedia menanggung resiko atau sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya atau klaim dari pihak lain atas keaslian karya saya.

Bandung, Januari 2024
Pembuat Pernyataan,

Fatimah Kurna Wasilah Al-Asari

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya lah sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Aspek Gastronomi dan Terpaan Media pada Konten Kanal Youtube Kisarasa terhadap Tingkat Pengetahuan Gastronomi Nusantara Subscriber”** dari awal hingga akhir dengan tepat waktu. Shalawat serta salam turut penulis panjatkan kepada suri tauladan sepanjang masa Nabi Muhammad SAW.

Penulisan skripsi ini menjadi salah satu syarat untuk memenuhi persyaratan kelulusan dalam memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia.

Pada kesempatan ini, penulis hendak menyampaikan terimakasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan moril maupun materil sehingga penulisan skripsi ini dapat selesai. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi dan penelitian ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca guna menyempurnakan segala kekurangan dalam penulisan skripsi ini agar dapat lebih baik lagi di masa mendatang.

Akhir kata, penulis berharap semoga setiap ilmu yang didapat oleh penulis dapat menjadi berkah dan juga penulis harap penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca serta pihak-pihak lain yang berkepentingan.

Bandung, Januari 2024

Fatimah Kurna Wasilah Al-Asari

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis sadar bahwa dalam penyusunan skripsi ini terdapat banyak kekurangan dan keterbatasan sehingga penulis mendapatkan banyak bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis ingin mengucapkan rasa syukur dan terimakasih kepada seluruh pihak yang telah terlibat baik dalam penyusunan skripsi ini baik melalui waktu, tenaga, ataupun materi. Penulis ucapan terimakasih yang sedalam-dalamnya kepada :

1. Allah SWT. yang senantiasa memberikan kelancaran, kekuatan, rahmat, dan ridha-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik di waktu yang tepat.
2. Suri tauladan sepanjang masa, Nabi Muhammad SAW., atas shalawat dan salam yang tercurahkan kepada beliau.
3. Keluarga tercinta terutama kepada Ayah Dodi Sudrajat dan Ummi Nina Herlina. Terimakasih atas semua do'a, kasih sayang, dukungan, kerja keras, nasihat, serta dukungan materil yang tiada henti agar penulis dapat menyelesaikan pendidikan juga skripsi ini dengan baik. Semoga Allah SWT., senantiasa membalas semua kebaikan ayah dan ummi berkali lipat banyaknya.
4. Prof. Dr. Agus Mulyana, M.Hum. selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial serta seluruh jajarannya.
5. Dr. Woro Priantini, S.Pd., M.Si., selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering
6. Agus Sudono, S.E., M.M. dan Ilma Indriasri Pratiwi, S.E., M.PPar. selaku dosen pembimbing yang senantiasa membimbing penulis dengan ilmu, masukan, bantuan, motivasi, waktu, dan tenaganya selama keberlangsungan penulisan skripsi ini.
7. Seluruh dosen program studi Manajemen Industri Katering beserta jajarannya yang telah mendidik serta memberikan banyak ilmu dan pengalaman kepada penulis dengan baik selama kurun waktu kurang lebih 4 tahun.
8. Sahabat terbaik penulis, yaitu Astri Kusmiati, Marchya, dan Nurul Fitriani yang senantiasa menemani, membantu, menghibur, menguatkan dan

mendengarkan keluh kesah penulis selama perjalanan kuliah dan penyusunan skripsi sehingga dapat terselesaikan dengan baik.

9. Adik kandung penulis, Nafisa dan Aliaah, yang senantiasa memberikan dorongan dan waktu luang untuk penulis memulihkan tenaga kembali.
10. Rekan-rekan seperjuangan Manajemen Industri Katering Angkatan 2020 yang telah berjuang bersama dan memberikan berbagai kenangan selama perkuliahan.
11. Seluruh narasumber yang telah meluangkan waktunya dan memberikan data yang mendukung penelitian ini.
12. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, terimakasih atas segala bentuk dukungannya selama ini sehingga penulis dapat menyelesaiannya dengan baik.
13. Terakhir, terimakasih sebesar-besarnya kepada diri saya sendiri yang telah kuat dan sabar atas segala kondisi serta kekurangan. Terimakasih untuk terus percaya diri dan semangat sehingga mampu berjuang keras dalam menyelesaikan pendidikan dan penyusunan skripsi ini.

Bandung, Januari 2024

Fatimah Kurna Wasilah Al-Asari

ABSTRAK

Pengetahuan akan gastronomi kuliner pada masyarakat Indonesia terbilang masih terbatas. Padahal pengetahuan gastronomi dapat memberikan peran dalam pengembangan wisata, pelestarian tradisi, dan pengenalan adat budaya suatu daerah. Docuseries Kisarasa pada platform Youtube merupakan salah satu sumber informasi yang mengupayakan peningkatan pengetahuan gastronomi pada masyarakat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk untuk mengetahui hubungan pengaruh terpaan media dan aspek gastronomi dalam konten Kisarasa terhadap tingkat pengetahuan gastronomi hidangan Indonesia pada *subscriber* kanal Youtube Kisarasa. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif *multivariate* dengan pendekatan eksplanatif. Kuisioner disebarluaskan kepada *subscriber* kanal Youtube Kisarasa melalui hasil perhitungan *simple random sampling* dengan jumlah sampel sebanyak 130 sampel. Data yang diperoleh kemudian diolah dengan SPSS Statistics 26 dengan metode analisis regresi linear berganda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konten gastronomi dan terpaan media pada konten Kisarasa terhadap tingkat pengetahuan gastronomi *subscriber* berkorelasi secara simultan sebesar 21.1% dan memiliki tingkat korelasi sedang. Diharapkan hasil penelitian ini dapat lebih meningkatkan masyarakat dalam menggunakan media untuk menggali dan memahami ragam kekayaan gastronomi dari hidangan-hidangan Nusantara. Bagi Kisarasa diharapkan dapat lebih menelusuri dan mengembangkan konten hidangan Nusantara sesuai dengan aspek gastronomi.

Kata Kunci: Gastronomi, Tingkat Pengetahuan, Terpaan Media, Kisarasa

ABSTRACT

Gastronomic knowledge of Indonesian society is still limited. Gastronomic knowledge can play a role in the development of tourism, preservation of traditions, and introduction to the traditional culture of a region. Kisarasa docuseries on YouTube is a source of information that aims to enhance the community's gastronomic knowledge. The objective of this research is to examine a comprehensive analysis of the impact of media exposure and gastronomic aspects of Kisarasa content on the gastronomic knowledge of Indonesian cuisine among Kisarasa YouTube channel subscribers. This study used multivariate quantitative methods with an explanatory approach. After conducting simple random sampling calculations, the questionnaire was distributed to 130 samples of Kisarasa channel subscribers. The collected data was meticulously analyzed through multiple linear regression analysis techniques using the latest version of SPSS Statistics 26. The results showed that gastronomy content and media exposure of Kisarasa correlated simultaneously with the subscriber gastronomic knowledge level by 21.1% and had a moderate level of correlation. It is hoped that the results of this research can further improve the community in using the media to explore and understand the variety of gastronomic richness of Nusantara's dishes. Kisarasa is expected to further explore and develop the content of Nusantara dishes related with the aspects of gastronomy.

Keywords: *Gastronomy, Knowledge Level, Media Exposure, Kisarasa*

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
UCAPAN TERIMAKASIH.....	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.5 Sistematika Penulisan	8
BAB II TINJAUAN TEORITIS	9
2.1 Landasan Teori.....	9
2.1.1 Pariwisata	9
2.1.2 Wisata Kuliner	10
2.1.3 Gastronomi	12
2.1.4 Terpaan Media	15
2.1.5 Konten.....	17
2.1.6 Youtube.....	18
2.1.7 Pengetahuan	19
2.2 Penelitian Terdahulu	21
2.3 Kerangka Pemikiran.....	24
2.4 Hipotesis.....	25
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Desain Penelitian.....	26
3.2 Populasi dan Sampel	26
3.2.1 Populasi.....	26

3.2.2 Sampel.....	27
3.3 Instrumen Penelitian.....	28
3.3.1 Angket (Kuisisioner)	28
3.3.2 Studi Literatur	28
3.4 Prosedur Penelitian.....	29
3.5 Operasional Variabel.....	29
3.6 Pengujian Instrumen Variabel	31
3.6.1 Uji Validitas	31
3.6.2 Uji Realibilitas	32
3.7 Teknik Analisis Data.....	32
3.7.1 Analisis Data Deskriptif.....	32
3.7.2 Analisis Verifikatif.....	33
3.8 Uji Asumsi Klasik	33
3.8.1 Uji Normalitas.....	33
3.8.2 Uji Multikolinieritas.....	33
3.8.3 Uji Heteroskedasitas	34
3.9 Analisis Regresi Linear Berganda.....	34
3.10 Uji Hipotesis	35
3.10.1 Uji Korelasi	35
3.10.2 Uji Parsial (Uji-t)	36
3.10.3 Uji Simultan (Uji-F).....	36
3.10.4 Uji Koefisien Determinasi (R^2)	36
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Deskripsi Kanal Youtube Kisarasa	37
4.1.1 Karakteristik Kanal Youtube Kisarasa.....	37
4.1.2 Perkembangan Kanal Youtube Kisarasa.....	38
4.1.3 Karakteristik Subscriber Kanal Youtube Kisarasa.....	39
4.2 Aspek Gastronomi dalam Kanal Youtube Kisarasa.....	40
4.3 Deskripsi Responden.....	51
4.3.1 Data Responden terkait Jenis Kelamin	51
4.3.2 Data Responden terkait Usia.....	51
4.3.3 Data Responden terkait Pekerjaan	52

4.3.4 Data Responden terkait Penghasilan Bulanan	53
4.4 Hasil Penelitian	53
4.4.1 Hasil Analisis Deskriptif.....	53
4.4.2 Hasil Uji Instrumen Penelitian.....	62
4.4.3 Hasil Uji Asumsi Klasik	64
4.4.4 Hasil Analisis Regresi Linear Berganda	66
4.4.5 Hasil Uji Hipotesis	67
4.5 Pembahasan Uji Hipotesis	70
4.5.1 Pengaruh Konten Gastronomi Kanal Youtube Kisarasa terhadap Tingkat Pengetahuan Subscriber.....	70
4.5.2 Pengaruh Terpaan Media Kanal Youtube Kisarasa terhadap Tingkat Pengetahuan Subscriber.....	71
4.5.3 Efektivitas Konten Gastronomi dan Terpaan Media Kanal Youtube Kisarasa terhadap Tingkat Pengetahuan Subscriber.....	72
BAB V KESIMPULAN	73
5.1 Simpulan	73
5.2 Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN	82

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	21
Tabel 3.1 Operasional Variabel.....	30
Tabel 3.2 Pedoman Nilai Derajat Hubungan Pearson.....	35
Tabel 4.1 Kandungan Gizi Belalang dan Nyawan	42
Tabel 4.2 Data Jenis Kelamin Responden.....	51
Tabel 4.3 Data Usia Responden	52
Tabel 4.4 Data Pekerjaan Responden.....	52
Tabel 4.5 Data Penghasilan Bulanan Responden.....	53
Tabel 4.6 Analisis Deskriptif Variabel Aspek Gastronomi	54
Tabel 4.7 Analisis Deskriptif Variabel Terpaan Media	56
Tabel 4.8 Analisis Deskriptif Variabel Tingkat Pengetahuan.....	59
Tabel 4.9 Uji Validitas	62
Tabel 4.10 Uji Realibilitas	63
Tabel 4.11 Uji Normalitas.....	64
Tabel 4.12 Uji Multikolinearitas	65
Tabel 4.13 Analisis Regresi Linear Berganda.....	66
Tabel 4.14 Uji Korelasi	68
Tabel 4.15 Uji Parsial.....	68
Tabel 4.16 Uji Simultan	69
Tabel 4.17 Uji Koefisien Determinasi	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Usaha Kuliner di Indonesia	1
Gambar 1.2 Sarana Promosi Pengusaha Kuliner	2
Gambar 1.3 Alasan Utama Penggunaan Internet di Indonesia	3
Gambar 1.4 Kanal Youtube Kisarasa.....	4
Gambar 1.5 Riset Pra-Penelitian	6
Gambar 2.1 Konsep Segitiga Gastronomi Indonesia	13
Gambar 2.2 Aspek Gastronomi.....	14
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran.....	24
Gambar 4.1 Profil Youtube Kisarasa	37
Gambar 4.2 Karakteristik Youtube Kisarasa	38
Gambar 4.3 Perkembangan Youtube Kisarasa.....	39
Gambar 4.4 Karakteristik Subscriber Kisarasa	39
Gambar 4.5 Tahu Bungkeng	41
Gambar 4.6 Lawar Nyawan	43
Gambar 4.7 Kluwak dan Gabung Pucung.....	44
Gambar 4.8 Teknik Memasak Ayam Be Keren	45
Gambar 4.9 Roti Buaya.....	46
Gambar 4.10 Lalapan	47
Gambar 4.11 Rijsttafel	48
Gambar 4.12 Bir Jawa.....	49
Gambar 4.13 Singkong	50
Gambar 4.14 Pola Gambar Scatterplot.....	65

DAFTAR PUSTAKA

- Administrator. (2019). Barongko Si Manis Lembut dari Bugis. Diakses dari : <https://indonesia.go.id/kategori/pariwisata/930/>
- Angelia, D. (2022). *Usaha Kuliner di Indonesia dalam Bingkai Statistik*. Diakses dari : <https://goodstats.id/article>
- APJII. (2020). Laporan Survei Internet APJII 2019-2020 (Q2).
- APJII. (2023). Laporan Survei Penetrasi & Perilaku Internet Indonesia 2023.
- Ardianto, E., Komala, L., & Karlinah, S. (2014). *Komunikasi Massa Suatu Pengantar*. Simbiosa : Bandung
- Arifwangsa, A. (2019). Juku Pallu Kaloa, Olahan Ikan Berkualitas Khas Makassar. Diakses dari : <https://kumparan.com/makassarlapar/juku-pallu-kaloa>
- Arkian, Y. (2011). Caviar ala Makassar. Diakses dari : <https://travel.tempo.co/read/366953/caviar-ala-makassar>
- Astuti, Y. (2016). Palumara, Sajian Laut Khas Makasar. Diakses dari : <https://www.sarihusada.co.id/Palumara-Sajian-Laut-Khas-Makasar>
- BajuBodo. (n.d.). Ikan Kudu Kudu Goreng. Diakses dari : <https://bajubodo.sulselprov.go.id/p/detail/6217-ikan-kudu-kudu-goreng>
- Bangkit, N. (2021). Sayur Putung. Diakses dari : <https://www.tribunnewswiki.com/2021/11/16/sayur-putungo>
- Basarah, F. F., & Romaria, G. (2020). Perancangan Konten Edukatif di Media Sosial. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 5(2), 22-29. DOI : <https://dx.doi.org/10.22441/jam.2020.v5.i2.006>
- Budiman dan Riyanto. (2013). *Kapita Selekta Kuisioner Pengetahuan dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan*. Salemba Medika : Jakarta
- Cicilia, M. (2021). *Menparekraf : Kuliner Penyumbang Terbesar PDB Ekonomi Kreatif*. Diakses dari : <https://pedulicovid19.kemenparekraf.go.id/>
- Darsini, Fahrurozi, & Cahyono, E. A. (2019). Pengetahuan ; Artikel Review. *Jurnal Keperawatan*, 12(1), 95-107. <https://ejournal.lppmdianhusada.ac.id/index.php/jk/article/view/96>

- Efendi, A., Astuti, P. I., Nuryani, D., & Rahayu, T. (2017). Analisis Pengaruh Penggunaan Media Baru terhadap Pola Interaksi Sosial Anak di Kabupaten Sukoharjo. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 18(2), 12-24. DOI : <https://doi.org/10.23917/humaniora.v18i2.5188>
- Endra. (2021). Binte Biluhuta, Kuliner Sensasional Khas Gorontalo. Diakses dari : <https://fajar.co.id/2021/09/24/>
- Fatim, K., & Suwanti, I. (2017). Pengaruh Pendidikan Kesehatan tentang Menggosok Gigi terhadap Kemampuan Menggosok Gigi pada Anak TK B. *Jurnal Keperawatan*, 10(1), 10-10. <https://ejournal.lppmdianhusada.ac.id/index.php/jk/article/view/59>
- Fatty, F., Nadjib, M., & Amir, A.S. (2016). Youtube Sebagai Sarana Komunikasi Bagi Komunitas Makassarvidgram. *Kareba : Jurnal Ilmu Komunikasi*, 5(2), 259-272. DOI : <https://doi.org/10.31947/kjik.v5i2.1905>
- Gamal, S. (2002). *Dasar-dasar Pariwisata*. Andi : Yogyakarta
- Gaztelumendi, I. (2012). *Global Trends in Food Tourism*. UNWTO : Madrid.
- Ghosh, S., Jung, C., & Meyer-Rochow, V. B. (2016). Nutritional value and chemical composition of larvae, pupae, and adults of worker honey bee, *Apis mellifera ligustica* as a sustainable food source. *Journal of Asia-Pacific Entomology*, 19(2), 487–495. <https://doi.org/10.1016/j.aspen.2016.03.008>
- Hussin, H. (2018). Gastronomy, Tourism, and the Soft Power of Malaysia. *SAGE Open*, 8(4). 1-11. DOI : <https://doi.org/10.1177/2158244018809211>
- Karim, M.D. (2020). Pilitode Lobuyu, Perpaduan antara Santan, Pisang, dan ikan Khas Gorontalo. Diakses dari : <https://images.app.goo.gl/>
- Kisarasa. (2022). Youtube Channel Kisarasa. Diakses dari : <https://www.youtube.com/channel/UCosBxOPhjKTW7kJ3P7BD6VQ>
- Kovalenko, A., Dias, Á., Pereira, L., & Simões, A. (2023). Gastronomic Experience and Consumer Behavior: Analyzing the Influence on Destination Image. *Foods*, 12(2). DOI : <https://doi.org/10.3390/foods12020315>
- Kurnia, D. (2020). Pergi Ke Gorontalo, Kurang Lengkap Kalau Belum Mencicipi Kuliner-Kuliner Ini. Diakses dari : <https://blog.tiket.com/pergi-ke-gorontalo-kurang-lengkap-kalau-belum-mencicipi-kuliner-kuliner-ini/>

- Kuswantoro, E. B., & Karkono, K. (2022). Adonan Biang Tan de Bakker dalam Film Madre Karya Sutradara Beni Setiawan: Kajian Gastronomi. JoLLA: *Journal of Language, Literature, and Arts*, 2(6), 782–797. DOI : <https://doi.org/10.17977/um064v2i62022p782-797>
- Limbong, V. (2023). Resep Ilabulo Khas Gorontalo, Lembut, Gurih, dan Kaya Rasa. Diakses dari : <https://www.masakapahariini.com/resep/resep-ilabulo-khas-gorontalo-lembut-gurih-dan-kaya-rasa/>
- Luthfiyyah, A. (n.d). Sop Ubi Khas Makassar Gurih Lezat Sehat – Resep. Diakses dari : <https://resepkoki.id/resep/resep-sop-ubi/>
- Luthfiyyah, A. (n.d). Pisang Epe Khas Makassar Enak Praktis – Resep. Diakses dari: <https://resepkoki.id/resep/resep-pisang-epe/>
- Machmud, M. (2011). Perkembangan Teknologi Dalam Industri Media. *Jurnal Teknik Industri*, 12(1), 57-64. <https://ejournal.umm.ac.id/index.php/industri/article/download/655/>
- Mahmudah, S. M., & Rahayu, M. (2020). Pengelolaan Konten Media Sosial Korporat pada Instagram Sebuah Pusat Perbelanjaan. *Jurnal Komunikasi Nusantara*, 2(1), 1–9. DOI : <https://doi.org/10.33366/jkn.v2i1.39>
- Messakh, V.D., Academy Gastronomy of Indonesia, & Indonesia Ministry of Tourism. (2017). *The Triangle Concept of Indonesian Gastronomy*. Second Global Report on Gastronomy Tourism Affiliate Members Report : Volume Sixteen. UNWTO : Madrid
- Millan, M. G. D., de la Torre, M. G. M. V., & Rojas, R. H. (2021). Analysis of the Demand for Gastronomic Tourism in Andalusia (Spain). *PLoS ONE*, 16(2). DOI : <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0246377>
- Nareswari. (n.d). Resep Kue Sabongi Khas Gorontalo. Diakses dari : <https://www.yummy.co.id/resep/kue-sabongi-khas-gorontalo-2>
- Ngafifi, M. (2014). Kemajuan Teknologi Dan Pola Hidup Manusia Dalam Perspektif Sosial Budaya. *Jurnal Pembangunan Pendidikan: Fondasi dan Aplikasi*, 2(1), 33-47. DOI : <http://dx.doi.org/10.21831/jppfa.v2i1.2616>
- Niode, O. [@OmarNiode]. (2015). Kue Popolulu #Gorontalo. Sweet potato,rice flour,pahangga.Yum! Pic @donald_wahani #TepungBerasWar : [Tweet]. Diakses dari : <https://twitter.com/OmarNiode/status/612149486517911552>

- Notoatmodjo, S. (2012). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta : Jakarta
- Novita, S. (2018). Kenali Makanan Khas Gorontalo yang Menggugah Selera.
Diakses dari : <https://sarinovita.com/2018/10/>
- Nugroho, S. P, & Hardani, I. P. H. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52-62. DOI : <https://doi.org/10.31294/par.v7i1.8136>
- Nuraeni, Y., dan Anggraeni, I. (2019). Potensi Serangga Hutan sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Galam*, 1(1), 49-60. DOI : <https://doi.org/10.20886/GLM.2020.1.1.49-60>
- Pitana, I.G., dan Gayatri, P.G. (2005). *Sosiologi Pariwisata*. Andi : Yogyakarta
- Putra, A. N. (2021). Literature Review of Food Tourism, Culinary Tourism and Gastronomy Tourism. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 1(4), 517-526. DOI : <https://doi.org/10.53625/jirk.v1i4.319>
- Putra, F. K. K., Putra, M. K., & Novianti, S. (2023). Taste of ASEAN: Traditional Food Images from Southeast Asian Countries. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1). DOI : <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00189-0>
- Putri, V. K. A. (2015). Media Sosial Terintegrasi dalam Komunikasi Pemasaran Brand: Studi Komparasi Pemanfaatan Media Sosial Oleh High dan Low Involvement Decision Brand. *Jurnal Komunikasi Indonesia*, 4(2). DOI : <https://doi.org/10.7454/jki.v4i2.8889>
- Rasyidah, I.U (2023). Resep Barobbo, Bubur Jagung khas Bugis, Sajikan dengan Udang Goreng dan Sambal Tumis Nikmat Banget!. Diakses dari : <https://herstory.co.id/read136909/>
- Redaksi. (2020). Misteri Ikan Nike di Gorontalo, dari Gumpalan Darah Jadi Ulat?. Diakses dari : <https://www.alreinamedia.com/misteri-ikan-nike-di-gorontalo-dari-gumpalan-darah-jadi-ulat/>
- Ricko, & Junaidi, A. (2019). Analisis Strategi Konten dalam Meraih Engagement pada Media Sosial YouTube (Studi Kasus Froyonion). *Prologia*, 3(1), 231-237. DOI : <https://doi.org/10.24912/pr.v3i1.6245>
- Rifa'i, R. (2020). *Pengaruh Media Youtube terhadap Minat dan Hasil Belajar Siswa dalam Mata Pelajaran PAI di SMAN 1 Gondang Tulungagung*. (skripsi). Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah, Tulungagung.

- Riyanto, A.D. (2023). *Hootsuite (We are Social): Indonesian Digital Report 2023*. Diakses dari : <https://andi.link/hootsuite-we-are-social-indonesian-digital-report-2023/>
- Rosana, A. S. (2010). Kemajuan Teknologi Informasi dan Komunikasi dalam Industri Media di Indonesia. *Jurnal Gema Eksos*, 5(2), 144-156.
- Safitri, W. R. (2016). Analisis Korelasi Pearson dalam Menentukan Hubungan antara Kejadian Demam Berdarah Dengue dengan Kepadatan Penduduk di Kota Surabaya pada Tahun 2012–2014. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(2), 21-29.<https://journal.stikespemkabjombang.ac.id/index.php/jikep/article/view/23>
- Sarioğlan, M., Avcikurt, C., & Deveci, B. (2021). A study on the applicability of in-service hybrid education in food and beverage businesses (The example of culinary trends). *Journal of Educational Technology and Online Learning* 4(4), 688–701. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/2051535>
- Sedap, S. (2017). Ayam Iloni Khas Gorontalo, Hidangan Lezat yang Rasanya Juara. Diakses dari : <https://sajiansedap.grid.id/read/10764811/>
- Sugeng, B. (2020). *Fundamental Metodologi Penelitian Kuantitatif (Eksplanatif)*. Deepublish Publisher : Sleman
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta : Bandung
- Sukma, N., Irvan, J., Hutahaean, F., & Parantika, A. (2023). Keberlanjutan Pariwisata Gastronomi di Indonesia: Konteks Teoritis. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(6), 364–372. DOI : <https://doi.org/10.5281/zenodo.7783679>
- Tastemade. (n.d.). Kapurung. Diakses dari : <https://id.tastemade.com/videos/kapurung/>
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda sebagai Atraksi Wisata di Kota Bandung*. (disertasi). Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta
- Turgarini. D. (2021). *The Salapan Cinyusu (Nona Helix as a “creativepreneurship” Support Model for Gastronomy Tourism in Bandung City*. Promoting Creative Tourism : Current Issues in Tourism Research. Taylor & Francis Group: London

- Turgarini, D., Pridia, H., & Soemantri, L. L. (2021). Gastronomic Tourism Travel Routes Based On Android Applications In Ternate City. *The Journal Gastronomy Tourism*, 8(2), 57-64. <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur>
- Undang-Undang RI Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan
- Valiant, V. (2023). Pengaruh Terpaan Pemberitaan terhadap Pemenuhan Kebutuhan Informasi (Survey pada Followers @Kompas.tv). *IKON Jurnal Ilmu Komunikasi*, 28(3), 288-298. <https://journals.upi-yai.ac.id/index.php/IKON/article/view/3503>
- Wahid, A. (2020). *Gastronomi Indonesia: Globalisasi Gaya Hidup dan Mentalitas "Budak Di Negeri Sendiri"*. Working Paper. Universitas Islam Negeri : Mataram.
- Wahyuni, S. (2021). *Analisis Faktor Efektivitas Iklan pada Foodgram terhadap Volume Penjualan Makanan*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia : Bandung
- Widaningsih, T. T, et. Al. (2020). Pengaruh Terpaan Media dan Daya Tarik Destinasi Wisata terhadap Minat Berwisata. *Jurnal KOMUNIKATIF*, 9(2), 174-190. DOI : <https://doi.org/10.33508/jk.v9i2.2742>
- Widodo, J. (2021). #JKWKULINER MAKASSAR EPISODE 1. [Video]. Diakses dari : <https://www.youtube.com/watch?v=OB5G6IZytEs>
- Wijaya, A. (2017). Tili Aya-Gorontalo. Diakses dari : <https://budaya-indonesia.org/Tili-Aya-1>
- Wijayanti, E. (2023). Resep dan Cara Membuat Es Pisang Ijo khas Makassar. Diakses dari : <https://www.fimela.com/food/read/492688/>
- Winarni. (2003). *Komunikasi Massa : Suatu Pengantar*. UMM Press : Malang