

FPIPS : 4975/UN40.A2.10/PT/2024

**POTENSI SATE AYAM BLORA SEBAGAI PRODUK UNGGULAN
GASTRONOMI KHAS KABUPATEN BLORA
JAWA TENGAH**

SKRIPSI

*Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata
Program Studi Manajemen Industri Katering*



Disusun Oleh :

Alexandra Annabella Suryawan

NIM 2000778

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

2024

LEMBAR HAK CIPTA

**POTENSI SATE AYAM BLORA SEBAGAI PRODUK UNGGULAN
GASTRONOMI KHAS KABUPATEN BLORA JAWA TENGAH**

Oleh :

Alexandra Annabella Suryawan

2000778

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

© **Alexandra Annabella Suryawan**

Universitas Pendidikan Indonesia

April 2024

Hak Cipta dilindungi Undang – Undang

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

Alexandra Annabella Suryawan, 2024

*POTENSI SATE AYAM BLORA SEBAGAI PRODUK UNGGULAN GASTRONOMI KHAS KABUPATEN
BLORA JAWA TENGAH*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

LEMBAR PENGESAHAN

ALEXANDRA ANNABELLA SURYAWAN

POTENSI SATE AYAM BLORA SEBAGAI PRODUK UNGGULAN
GASTRONOMI KHAS KABUPATEN BLORA JAWA TENGAH

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par

NIP. 197003202008122001

Pembimbing II



Risya Ladiva Bridha, S.Par., MM.Par

NIPT. 920200819920929201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

NIP. 197103092010122001

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Potensi Sate Ayam Blora Sebagai Produk Unggulan Gastronomi Khas Kabupaten Blora Jawa Tengah” ini serta seluruh isinya adalah benar-benar karya murni penulis. Penulis tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-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 penelitian ini.

Bandung, 16 April 2024
Yang Membuat Pernyataan,

Alexandra Annabella Suryawan
NIM 2000778

PRAKATA

Salam Sejahtera,

Puji serta syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan penyertaan-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Potensi Sate Ayam Blora Sebagai Produk Unggulan Gastronomi Khas Kabupaten Blora Jawa Tengah” ini dengan lancar dan penuh rasa syukur.

Skripsi ini dibuat serta diajukan untuk memenuhi salah satu syarat mendapatkan gelar Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial di Universitas Pendidikan Indonesia. Penelitian ini membahas mengenai potensi sate ayam khas Blora menggunakan identifikasi gastronomi, produk unggulan, analisis potensi pemenuhan prinsip *One Village One Product* dan potensinya sebagai destinasi wisata, serta peran para pemangku kepentingan dalam pengembangan potensi sate ayam khas Blora.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna akibat keterbatasan ilmu maupun pengalaman yang dimiliki penulis. Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati, penulis menerima setiap kritik dan saran yang bersifat membangun. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan bermanfaat terutama bagi pembaca dan peneliti berikutnya dengan topik maupun penelitian yang serupa sebagai referensi. Penulis juga berharap skripsi ini dapat memberikan sumbangan ilmu yang berarti untuk banyak pihak khususnya bagi perkembangan sate ayam khas Blora hingga akhirnya diperkenalkan menjadi produk unggulan gastronomi dari Kabupaten Blora, Jawa Tengah.

Bandung, 16 April 2024

Alexandra Annabella S
2000778

UCAPAN TERIMAKASIH

Segala puji dan syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas kebaikan dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Penulis menyadari banyak kendala dalam proses penyusunan skripsi ini, namun karena penyertaan Tuhan dan bantuan banyak pihak, penulis dapat mengatasi kendala tersebut. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan arahan, bimbingan, nasehat dan dorongan dalam penyusunan skripsi ini, yaitu:

1. Tuhan Yesus Kristus yang telah menyertai, membimbing, dan memberkati penulis dari awal sampai akhir proses perkuliahan.
2. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Prof. Dr. Agus Mulyana, M. Hum, selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
4. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia
5. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par selaku dosen pembimbing pertama serta Risya Ladiva Bridha, S.Par., MM.Par selaku dosen pembimbing kedua yang telah berkenan meluangkan waktu untuk memberikan arahan, nasihat, serta bimbingan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
6. Ibu Dias, Ibu Purna, Ibu Woro, Ibu Caria, Bu Ilmi, Pak Agus, serta seluruh dosen Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu, arahan, dan bimbingan selama masa studi penulis.
7. Kepada mami dan papi yang *gensis* tapi sayang, terimakasih atas dukungan berupa doa, motivasi, bantuan, pengertian, materil, dan banyak hal luar biasa lainnya yang membuat penulis tumbuh dengan baik hingga saat ini dapat meraih gelar sarjana.
8. Bagi mereka yang selalu mendoakan serta percaya bahwa penulis akan menjadi kepala dan bukan ekor. Terimakasih Oma Irene, Opa Djohari, Oma Isnewi, ii Nana, ii Nani, ii Lony, ii Duny, dan seluruh keluarga yang senantiasa menghibur, mengajak penulis makan enak, menemani saat proses

pengerjaan skripsi, serta menjadi tempat berkeluh kesah yang menyamankan penulis. *I wont be here without you guys!*

9. Seluruh narasumber dan partisipan yang telah berkenan meluangkan waktu untuk memberikan penulis informasi baik secara luring maupun daring.
10. Sahabat-sahabat penulis; Jeni, Ayu, Nisrina, Yullia, Syahla, Satria, Negel, Farhan, Dimas, serta kawan-kawan semua yang telah memberikan semangat, menemani penulis tidur larut malam mengerjakan skripsi, menunjukkan hal-hal baru bagi penulis, rasa hangat, canda tawa, doa, dukungan dan juga telah meluangkan waktunya untuk menerima penulis berkeluh kesah, bertukar cerita dan berbagai hal lain selama menjalankan perkuliahan.
11. Kakak tingkat ataupun alumni Manajemen Industri Katering serta sesama mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia yang telah memberikan pengalaman yang luar biasa, pelajaran yang berharga, serta sudah membantu penulis selama masa perkuliahan.
12. Seluruh teman seperjuangan penulis mahasiswa angkatan 2020 baik mahasiswa MIK maupun mahasiswa diluar MIK.
13. Terakhir, terimakasih kepada Alexandra Annabella atas ketekunan, dedikasi, dan semangat yang tetap berusaha dikobarkan walau banyak alasan untuk padam selama menjalani proses pendewasaan dalam perkuliahan ini. Terimakasih karena sudah bertahan sampai hari ini, Bella. Terimakasih Tuhan, Kau yang cukupkan aku.

Bandung, 16 April 2024

Alexandra Annabella S
2000778

ALEXANDRA ANNABELLA SURYAWAN. 2000778. "POTENSI SATE AYAM BLORA SEBAGAI PRODUK UNGGULAN GASTRONOMI KHAS KABUPATEN BLORA JAWA TENGAH"

ABSTRAK

Sate ayam Blora merupakan makanan utama asli dari Kabupaten Blora yang unik dan berbeda dari sate ayam daerah lain. Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis potensi sate ayam Blora menggunakan identifikasi sembilan komponen gastronomi, produk unggulan, analisis potensinya dengan prinsip *One Village One Product* sebagai destinasi wisata, serta peran para pemangku kepentingan dalam pengembangan potensi tersebut sehingga dapat menjadi produk unggulan gastronomi daerah. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara mendalam, observasi, serta studi literatur dan dokumen. Hasil penelitian ini mengungkapkan bahwa sate ayam khas Blora memenuhi sembilan komponen gastronomi, memenuhi enam dari tujuh kriteria produk unggulan daerah, serta memenuhi tiga prinsip *One Village One Product* dan memiliki empat komponen sumberdaya pariwisata pembentuk daya tarik objek wisata. Para pemangku kepentingan yang memiliki peran dan keahlian masing-masing perlu bersinergi untuk mewujudkan sate ayam Blora menjadi produk unggulan gastronomi khas Kabupaten Blora yang terstandar hingga dipublikasikan secara resmi.

Kata kunci: Sate Ayam Khas Blora; Produk Unggulan Gastronomi; Potensi Daerah

**ALEXANDRA ANNABELLA SURYAWAN. 2000778. "POTENTIAL OF
BLORA CHICKEN SATAY AS A FEATURED PRODUCT OF DISTINCTIVE
GASTRONOMY OF BLORA REGENCY, CENTRAL JAVA"**

ABSTRACT

Blora chicken satay is the original main food of Blora Regency which is unique and different from chicken satay in other regions. The purpose of this research is to analyze the potential of Blora chicken satay using the identification of nine gastronomic components, featured products, analysis of its potential with the principle of One Village One Product as a tourist destination, as well as the role of stakeholders in developing this potential so that it can become a featured product of regional gastronomy. This research used a descriptive method with a qualitative approach. Data collection was conducted by in-depth interviews, observation, and literature and document studies. The results of this study revealed that Blora's typical chicken satay fulfills nine gastronomic components, fulfills six of the seven criteria for regional featured products, and fulfills the three principles of One Village One Product and has four components of tourism resources that form tourist attraction. Stakeholders who have their respective roles and expertise need to work together to realize Blora chicken satay as a featured gastronomic product typical of Blora Regency that is standardized until it is officially published.

Keywords: *Blora Chicken Satay; Gastronomic Regional Featured Product; Regional Potential*

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN	ii
PRAKATA.....	iii
UCAPAN TERIMAKASIH	iv
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat dan Luaran Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	9
2.1 Pariwisata.....	9
2.1.1 Definisi Pariwisata	9
2.1.2 Jenis-Jenis Wisata	10
2.1.3 Daya Tarik Wisata.....	11
2.2 Gastronomi	14
2.2.1 Komponen Gastronomi	14
2.2.2 Model Pengembangan Wisata Gastronomi.....	16
2.2.3 Potensi Lokal Gastronomi.....	16
2.3 Makanan Tradisional	17
2.3.1 Definisi Makanan Tradisional.....	17

2.3.2	Kualitas Produk Makanan	18
2.3.3	Sate.....	19
2.4	Produk Unggulan Daerah	20
2.5	<i>Nona Helix</i> (Salapan Cinyusu)	25
2.6	<i>One Village One Product</i>	26
2.7	Penelitian Terdahulu	31
2.6	Kerangka Pemikiran	34
BAB III METODE PENELITIAN		36
3.1	Desain Penelitian	36
3.2	Objek dan Subjek Penelitian.....	36
3.3	Jenis dan Sumber Data.....	37
3.3.1	Data Primer	37
3.3.2	Data Sekunder	37
3.4	Populasi dan Sampel.....	37
3.4.1	Populasi	37
3.4.2	Partisipan.....	38
3.4.3	Teknik Sampling	39
3.5	Operasionalisasi Instrumen Penelitian.....	40
3.6	Teknik Pengumpulan Data	42
3.7	Analisis Data.....	43
3.7.1	Tahapan Penelitian	43
3.7.2	Uji Keabsahan Data.....	44
3.7.3	Teknik Analisis Data.....	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		47
4.1	Gambaran Umum Kabupaten Blora	47
4.1.1	Sejarah Kabupaten Blora.....	47

4.1.2	Lambang Daerah dan Slogan	48
4.2	Gambaran Umum Geografis Kabupaten Blora.....	50
4.2.1	Luas Wilayah	51
4.2.2	Batas Wilayah	51
4.3	Jumlah Penduduk dan Status Pekerjaan Utama Kabupaten Blora	52
4.4	Macam-Macam Wisata di Kabupaten Blora.....	53
4.4.1	Wisata Alam.....	53
4.4.2	Wisata Buatan	54
4.4.3	Kampung Budaya dan Wisata Tradisi.....	56
4.4.4	Wisata Kuliner	59
4.5	Gambaran Umum Partisipan dan Narasumber	60
4.5.1	Data Narasumber dan Karakteristik Partisipan Wisatawan	61
4.5.2	Karakteristik Partisipan Pedagang Sate Ayam Khas Blora.....	67
4.6	Identifikasi Komponen Gastronomi Sate Ayam Khas Blora.....	70
4.6.1	Sejarah, Filosofi, Tradisi, dan Sosial	70
4.6.2	Etika dan Etiket	77
4.6.3	Bahan Baku	79
4.6.4	Kuliner.....	86
4.6.5	Mempelajari dan Meneliti Makanan	98
4.6.6	Pengetahuan Gizi	100
4.6.7	Menghidangkan.....	102
4.6.8	Mencicipi.....	105
4.6.9	Mencari Pengalaman Unik.....	107
4.7	Pemenuhan Kriteria Produk Unggulan Daerah Pada Sate Ayam.....	110
4.7.1	Ekspor..	110
4.7.2	Kandungan Lokal Dalam Produk.....	112

4.7.3	Penyerapan Tenaga Kerja.....	113
4.7.4	Pertumbuhan Nilai Tambah	115
4.7.5	Keterkaitan Antar Sektor.....	117
4.7.6	Konservasi Lingkungan	119
4.7.7	Jangkauan Pemasaran.....	120
4.8	Peran Nona Helix dalam Pengembangan Potensi Sate Ayam Blora	124
4.8.1	Pengusaha.....	124
4.8.2	Pemerintah.....	130
4.8.3	Pekerja.....	137
4.8.4	Pemasok	140
4.8.5	Akademisi	141
4.8.6	Pemerhati.....	144
4.8.7	<i>Non-Government Organization/Lembaga Swadaya Masyarakat</i>	146
4.8.8	Teknologi Informasi	148
4.8.9	Wisatawan	149
4.9	Potensi Sate Ayam Blora Sebagai Destinasi Wisata Gastronomi	150
4.9.1	<i>Local But Global</i>	150
4.9.2	<i>Self-Reliance and Creativity</i>	156
4.9.3	<i>Human Resources Development</i>	159
4.9.4	Atraksi	162
4.9.5	Amenitas	164
4.9.6	Aksesibilitas	166
4.9.7	Pelayanan Tambahan	168
4.10	Pembahasan Hasil Penelitian	170
4.10.1	Komponen Gastronomi Sate Ayam Khas Blora	170
4.10.2	Pemenuhan Kriteria Produk Unggulan Daerah Pada Sate	172

4.10.3 Peran Nona Helix Dalam Pengembangan Potensi.....	175
4.10.4 Potensi Sate Ayam Khas Blora Sebagai Destinasi.....	178
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	187
5.1 Simpulan.....	187
5.2 Saran.....	188
DAFTAR PUSTAKA	190
LAMPIRAN.....	200

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Grafik Kunjungan Wisatawan Ke Kabupaten Blora 2018-2022.....	2
Gambar 1. 2 Infografis Ragam Sate Nusantara.....	3
Gambar 2. 1 Sembilan Komponen Gastronomi	15
Gambar 2. 2 Nona Helix	26
Gambar 2. 3 Kerangka Pemikiran.....	35
Gambar 3. 1 Triangulasi Sumber	45
Gambar 4. 1 Lambang Daerah Kabupaten Blora	48
Gambar 4. 2 Peta Kabupaten Blora.....	51
Gambar 4. 3 Status Pekerjaan Utama Penduduk Kabupaten Blora Tahun 2022...	52
Gambar 4. 4 Goa Terawang.....	54
Gambar 4. 5 Wisata Geologi	54
Gambar 4. 6 Taman Budaya dan Seni Tirtonadi	55
Gambar 4. 7 Loko Tour Cepu-Gubuk Payung	56
Gambar 4. 8 Lokomotif Buatan Berliner Maschinebau	56
Gambar 4. 9 Desa Wisata Klopoduwur.....	57
Gambar 4. 10 Desa Budaya Jepangrejo	58
Gambar 4. 11 Kampung Sambong	58
Gambar 4. 12 Lontong Opor Pak Pangad	59
Gambar 4. 13 Pecel Mbah Ribut.....	60
Gambar 4. 14 Sate Blora Pak Kadirun	60
Gambar 4. 15 Diagram Karakteristik Partisipan Wisatawan Berdasarkan Usia ...	63
Gambar 4. 16 Diagram Karakteristik Partisipan Wisatawan Berdasarkan	63
Gambar 4. 17 Diagram Karakteristik Partisipan Wisatawan Berdasarkan	64
Gambar 4. 18 Sebaran Partisipan Wisatawan	65
Gambar 4. 19 Diagram Karakteristik Partisipan Wisatawan Berdasarkan	65
Gambar 4. 20 Diagram Karakteristik Partisipan Wisatawan Berdasarkan	66
Gambar 4. 21 Diagram Karakteristik Partisipan Wisatawan Berdasarkan	66
Gambar 4. 22 Diagram Karakteristik Partisipan Berdasarkan Usia.....	67
Gambar 4. 23 Diagram Karakteristik Partisipan Berdasarkan Jenis Kelamin	68

Gambar 4. 24 Diagram Karakteristik Partisipan Berdasarkan Pendidikan	68
Gambar 4. 25 Diagram Karakteristik Partisipan Berdasarkan Rata-Rata	69
Gambar 4. 26 Diagram Karakteristik Partisipan Berdasarkan Lama Usaha	69
Gambar 4. 27 Sampul Buku Kitab Masak-Masakan India Tahun 1843.....	71
Gambar 4. 28 "Binakar" Tertulis di Serat Centhini.....	72
Gambar 4. 29 Tata Letak Tempat Berjualan Sate Ayam Khas Blora	74
Gambar 4. 30 Sedekah Desa Kabupaten Blora	76
Gambar 4. 31 Hidangan Pada Acara Jamasan Pusaka Hari Jadi Blora ke-274.....	76
Gambar 4. 32 Konsumen Mengumpulkan Bekas Tusuk Sate.....	78
Gambar 4. 33 Bumbu Marinasi Sate Ayam Khas Blora.....	80
Gambar 4. 34 Bumbu dan Rempah Sambal Kacang.....	81
Gambar 4. 35 Bumbu dan Rempah Kuah Opor Kuning	82
Gambar 4. 36 Ibu-Ibu Membuat Tusuk Sate di Dukuh Punggur	82
Gambar 4. 37 Pemetaan Bahan Baku Sate Ayam Khas Blora	83
Gambar 4. 38 Kacang Tuban Ukuran 9 Yang Telah Disangrai	85
Gambar 4. 39 Arang Kayu Jati.....	86
Gambar 4. 40 Sate Ayam Khas Blora Matang	92
Gambar 4. 41 Mesin Selep Kacang Tanah	93
Gambar 4. 42 Jawaban Partisipan Mengenai Kesegaran Produk.....	93
Gambar 4. 43 Jawaban Partisipan Mengenai Penampilan dan Kebersihan	94
Gambar 4. 44 Jawaban Partisipan Mengenai Penampilan Sate Ayam	94
Gambar 4. 45 Jawaban Partisipan Mengenai Rasa Sate Ayam Khas Blora	95
Gambar 4. 46 Jawaban Partisipan Mengenai Peluang Inovasi	96
Gambar 4. 47 Diagram Daya Tahan Sate Ayam Khas Blora Pada 30.....	105
Gambar 4. 48 Penyajian Sate Ayam Khas Blora.....	106
Gambar 4. 49 Diagram Asal Pengetahuan Partisipan Akan Sate Ayam Khas.....	107
Gambar 4. 50 Diagram Ketertarikan Partisipan Terhadap Sate Ayam Khas.....	108
Gambar 4. 51 Grafik Kuantitas Karyawan Pada Partisipan Pedagang	114
Gambar 4. 52 Jawaban Partisipan Pedagang Mengenai Pendapatan Selama	117
Gambar 4. 53 Infografis Kontribusi Sate Ayam Khas Blora Pada Sektor Lain ...	118
Gambar 4. 54 Jawaban Partisipan Pedagang Mengenai Pengolahan Limbah	120
Gambar 4. 55 Cuplikan Artikel Kegiatan Blora Kumandhang	121

Gambar 4. 56 Charlie Setia Band Mencicipi Sate Ayam Khas Blora	122
Gambar 4. 57 Kaos Dolan Blora yang Digunakan Pedagang Sate	122
Gambar 4. 58 Berita Pemecahan Rekor MURI Tahun 2007	123
Gambar 4. 59 Platform Media yang Digunakan 30 Pedagang Sate	123
Gambar 4. 60 Persebaran Konsumen Nusantara Sate Ayam Khas Blora.....	124
Gambar 4. 61 Pengrajin Tusuk Sate di Dukuh Punggur	134
Gambar 4. 62 Pelatihan Program Pengembangan Kapasitas Usaha	134
Gambar 4. 63 Sate Ayam Khas Blora Diperkenalkan di Stasiun Televisi.....	136
Gambar 4. 64 Diagram Tanggapan Wisatawan Mengenai Potensi Sate Ayam ...	149
Gambar 4. 65 Jawaban Wisatawan Mengenai Upaya Menjadikan Sate Ayam Khas Blora sebagai Produk Unggulan Gastronomi.....	150
Gambar 4. 66 Kunjungan Bupati Blora ke SkyeEats Jakarta	155
Gambar 4. 67 Pola Usaha Pedagang Sate Ayam Khas Blora	157
Gambar 4. 68 Jawaban Partisipan Wisatawan Mengenai Daya Tarik Wisata.....	162
Gambar 4. 69 Jawaban Partisipan Wisatawan Mengenai Keunggulan	163
Gambar 4. 70 Jawaban Partisipan Wisatawan Mengenai Ketertarikan.....	163
Gambar 4. 71 Diagram Tanggapan Partisipan Mengenai Fasilitas	164
Gambar 4. 72 Jawaban Partisipan Wisatawan Mengenai Fasilitas	165
Gambar 4. 73 Jawaban Partisipan Wisatawan Mengenai Ketersediaan.....	166
Gambar 4. 74 Diagram Tanggapan Partisipan Mengenai Akses Jalan.....	166
Gambar 4. 75 Akses Jalan di Area Pedagang Sate Ayam Khas Blora.....	167
Gambar 4. 76 Diagram Moda Kendaraan Yang Digunakan Oleh Partisipan.....	167
Gambar 4. 77 Jawaban Partisipan Wisatawan Mengenai Informasi dan	168
Gambar 4. 78 Jawaban Wisatawan Mengenai Ketersediaan Peta.....	169
Gambar 4. 79 Paket Wisata Gastronomi Sate Ayam Khas Blora	183
Gambar 4. 80 Infografis Dampak Pengembangan Sate Ayam	185

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Jumlah Pedagang Makanan Khas Blora	3
Tabel 1. 2 Berita Produk Unggulan Kabupaten Blora.....	4
Tabel 1. 3 Hasil Pra-Penelitian.....	5
Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu.....	31
Tabel 3. 1 Kuantitas Partisipan.....	38
Tabel 3. 2 Kriteria Narasumber Penelitian	39
Tabel 3. 3 Operasionalisasi Instrumen Penelitian	40
Tabel 3. 4 Form Triangulasi	45
Tabel 4. 1 Data Narasumber.....	61
Tabel 4. 2 Jawaban Narasumber Mengenai Sejarah Sate Ayam Khas Blora	70
Tabel 4. 3 Perbedaan Sate Ayam Khas Blora dan Sate Ayam Khas Ponorogo	72
Tabel 4. 4 Jawaban Narasumber Mengenai Filosofi Sate Ayam Khas Blora.....	73
Tabel 4. 5 Jawaban Narasumber Mengenai Kegiatan yang Menghidangkan	75
Tabel 4. 6 Jawaban Narasumber Mengenai Perbedaan Sate Ayam Khas Blora....	76
Tabel 4. 7 Jawaban Narasumber Mengenai Etika dan Etiket Saat Mengonsumsi	77
Tabel 4. 8 Jawaban Narasumber Mengenai Etika dan Etiket Saat Mengolah.....	78
Tabel 4. 9 Jawaban Narasumber Mengenai Bahan Baku Sate Ayam Khas Blora.	79
Tabel 4. 10 Jawaban Narasumber Mengenai Tempat Memperoleh Bahan Baku..	82
Tabel 4. 11 Jawaban Narasumber Mengenai Ketentuan Khusus untuk	84
Tabel 4. 12 Jawaban Narasumber Mengenai Cara Memasak	86
Tabel 4. 13 Cara Pembuatan Sate Ayam Khas Blora	88
Tabel 4. 14 Jawaban Narasumber Mengenai Alat yang Digunakan Dalam.....	92
Tabel 4. 15 Saran Inovasi Produk Dari Partisipan	96
Tabel 4. 16 Jawaban Narasumber Mengenai Pewarisan Pengetahuan Sate.....	98
Tabel 4. 17 Jawaban Narasumber Mengenai Perbedaan Sate Ayam Khas Blora..	99
Tabel 4. 18 Jawaban Narasumber Mengenai Kandungan Gizi Sate Ayam Khas	100
Tabel 4. 19 Perbedaan Kandungan Gizi Ayam Kampung dan Ayam Potong.....	101
Tabel 4. 20 Kandungan Gizi Kacang Tanah dan Santan Cair	102
Tabel 4. 21 Jawaban Narasumber Mengenai Penyajian Sate Ayam Khas Blora.	102
Tabel 4. 22 Cara Penyajian Sate Ayam Khas Blora	103

Tabel 4. 23 Jawaban Narasumber Mengenai Alat Penyajian	104
Tabel 4. 24 Jawaban Narasumber Mengenai Daya Simpan	104
Tabel 4. 25 Jawaban Narasumber Mengenai Ketentuan Mencicipi	105
Tabel 4. 26 Jawaban Narasumber Mengenai Pengetahuan Terhadap Sate	107
Tabel 4. 27 Jawaban Narasumber Mengenai Ketertarikan Mencicipi Sate	108
Tabel 4. 28 Jawaban Narasumber Mengenai Pengalaman Unik Mencicipi Sate	109
Tabel 4. 29 Jawaban Narasumber Mengenai Ekspor Sate Ayam Khas Blora	110
Tabel 4. 30 Jawaban Narasumber Mengenai Potensi Ekspor	111
Tabel 4. 31 Jawaban Narasumber Mengenai Penggunaan Bahan Baku Lokal	112
Tabel 4. 32 Jawaban Narasumber Mengenai Kuantitas Kebutuhan Bahan Baku	113
Tabel 4. 33 Jawaban Narasumber Mengenai Karyawan	113
Tabel 4. 34 Jawaban Narasumber Mengenai Sistem Penggajian	114
Tabel 4. 35 Jawaban Narasumber Mengenai Rata-Rata Porsi Terjual Per Hari...	115
Tabel 4. 36 Jawaban Narasumber Mengenai Harga Jual dan Modal	115
Tabel 4. 37 Jawaban Narasumber Mengenai Penjualan Selama 5 Tahun	116
Tabel 4. 38 Jawaban Narasumber Mengenai Kontribusi Terhadap Sektor Lain..	117
Tabel 4. 39 Jawaban Narasumber Terkait Proses Pengolahan Limbah dan	119
Tabel 4. 40 Jawaban Narasumber Mengenai Strategi Marketing	120
Tabel 4. 41 Jawaban Narasumber Mengenai Upaya Ekspor	125
Tabel 4. 42 Jawaban Narasumber Mengenai Upaya Penggunaan Bahan	126
Tabel 4. 43 Jawaban Narasumber Mengenai Domisili Karyawan	127
Tabel 4. 44 Jawaban Narasumber Mengenai Upaya Peningkatan Pendapatan ...	127
Tabel 4. 45 Jawaban Narasumber Mengenai Kontribusi Pada Sektor Lain	128
Tabel 4. 46 Jawaban Narasumber Mengenai Kendala Pengolahan Limbah	128
Tabel 4. 47 Jawaban Narasumber Mengenai Upaya Peningkatan Jangkauan	129
Tabel 4. 48 Jawaban Pemerintah Terkait Upaya Ekspor	130
Tabel 4. 49 Jawaban Pemerintah Mengenai Bantuan Pengadaan Bahan Baku...	132
Tabel 4. 50 Jawaban Pemerintah Mengenai Upaya Pengembangan Sumber.....	132
Tabel 4. 51 Jawaban Pemerintah Mengenai Kontribusi Terhadap Peningkatan .	135
Tabel 4. 52 Jawaban Pemerintah Mengenai Fasilitas Pengelolaan Limbah	136
Tabel 4. 53 Jawaban Pemerintah Mengenai Upaya Mendorong Kemajuan	137
Tabel 4. 54 Jawaban Pekerja Mengenai Ritme Kerja	137

Tabel 4. 55 Jawaban Pekerja Mengenai Kontribusi Terhadap Peningkatan	139
Tabel 4. 56 Jawaban Pemasok Mengenai Proses Memperoleh Bahan Baku	140
Tabel 4. 57 Jawaban Pemasok Mengenai Alternatif Bahan Baku.....	141
Tabel 4. 58 Jawaban Akademisi Mengenai Saran Pengembangan Produk Sate .	141
Tabel 4. 59 Jawaban Akademisi Mengenai Upaya Peningkatan Jangkauan	142
Tabel 4. 60 Jawaban Akademisi Mengenai Upaya Kontribusi Terhadap.....	143
Tabel 4. 61 Jawaban Pemerhati Mengenai Saran Pengembangan Produk.....	144
Tabel 4. 62 Jawaban Pemerhati Mengenai Ulasan dan Upaya Peningkatan	145
Tabel 4. 63 Jawaban NGO Mengenai Upaya Perluasan Jangkauan Pemasaran .	146
Tabel 4. 64 Jawaban NGO Mengenai Upaya Meningkatkan Pengetahuan	147
Tabel 4. 65 Jawaban Teknologi Informasi Mengenai Upaya Peningkatan dan ..	148
Tabel 4. 66 Jawaban Narasumber Mengenai Makna dan Simbol Kebudayaan ..	150
Tabel 4. 67 Jawaban Narasumber Mengenai Perbedaan Sate Ayam Khas Blora	151
Tabel 4. 68 Jawaban Narasumber Mengenai Permintaan Pasar Global.....	153
Tabel 4. 69 Jawaban Narasumber Mengenai Strategi Pengembangan Produk ...	154
Tabel 4. 70 Jawaban Narasumber Mengenai Tanggapan Wisatawan.....	155
Tabel 4. 71 Jawaban Narasumber Mengenai Pemanfaatan Sumber Daya	156
Tabel 4. 72 Jawaban Narasumber Mengenai Pola Usaha	157
Tabel 4. 73 Jawaban Narasumber Mengenai Kreativitas Pengusaha Saat.....	158
Tabel 4. 74 Jawaban Narasumber Mengenai Upaya Mengorganisasikan	159
Tabel 4. 75 Jawaban Narasumber Mengenai Pengarahan Perilaku Karyawan ...	160
Tabel 4. 76 Jawaban Narasumber Mengenai Peningkatan Hubungan	161
Tabel 4. 77 Jawaban Narasumber Mengenai Pengetahuan dan Keterampilan....	161
Tabel 4. 78 Jawaban Partisipan Wisatawan Mengenai Penanda Arah	169
Tabel 4. 79 Itinerary Paket Wisata Gastronomi Sate Ayam Khas Blora	183
Tabel 4. 80 Rincian Biaya Paket Wisata Gastronomi	184

DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, Z. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. Syakir Media Press.
- Aditya, R. B., & Ayudiah, C. (2020). Penilaian Daya Tarik Obyek Wisata Studi Kasus: 20 Obyek Wisata di Ponorogo, Indonesia. *Jurnal Planoeearth*, 5(2), 95. <https://doi.org/10.31764/jpe.v5i2.2615>
- Agriansya, V., Saputra, D., Christiawan, O., & Nugroho, S. P. (2021). Analisis makanan tradisional gudeg sebagai daya tarik wisata kuliner di yogyakarta. *Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture (UNCLLE)*, 1(1), 14–25. <http://publikasi.dinus.ac.id/index.php/unc lle/article/view/4671>
- Ahmad, E., & Verdika, R. (2023). Pengaruh Pertumbuhan Penjualan, Leverage Dan Ukuran Perusahaan Terhadap Profitabilitas. *J-Aksi : Jurnal Akuntansi Dan Sistem Informasi*, 4(1), 77–88. <https://doi.org/10.31949/jaksi.v4i1.3734>
- Ahmadjayadi, C. (2001). *Profil Produk Unggulan Daerah Kabupaten Purbalingga*
- Alfansyur, A., & Mariyani. (2020). Seni Mengelola Data : Penerapan Triangulasi Teknik Sumber Dan Waktu pada Penelitian Pendidikan Sosial. *HISTORIS: Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 5(2), 146–150.
- Alia, L. N., Turgarini, D., & Taufiq, H. (2018). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Di Waduk Jatigede Kecamatan Jatigede Kabupaten Sumedang. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 139–150. <https://doi.org/10.17509/gastur.v5i2.40601>
- Alvian, I. G. P. K. (2020). Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Konsumen “Masalah.” *PERFORMA: Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis*, 5.
- Aprilia, E. R. (2017). Pengaruh Daya Tarik Wisata Dan Fasilitas Layanan Terhadap Kepuasan Wisatawan di Pantai Ampenan Mataram. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 51(2), 51.
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2021). Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. *Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Standardisasi*, 2020, 231–238. <https://doi.org/10.31153/ppis.2020.86>

- Arya, S. S., Salep, A. R., & Chauhan, S. (2016). Kacang Tanah Sebagai Pangan Fungsional. *Teknologi Sains Pangan*, 53(1). <https://doi.org/10.1007/s13197-015-2007-9>
- Baba, M. A. (2017). *Analisis Data Penelitian Kualitatif* (Ardianto (ed.); 1st ed.). Aksara Timur. <http://repository.iain-manado.ac.id/415/>
- Bagaihing, M., & Mantolas, C. M. (2021). Kuliner Lokal Sebagai Produk Budaya (Studi Kasus Pada On The Rock Hotel, Kupang). *Journey : Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 4(2), 211–224. <https://doi.org/10.46837/journey.v4i2.93>
- Blora, B. K. (2022). *Kabupaten Blora Dalam Angka 2022* (B. K. Blora (ed.)).
- Creswell, J. W. (2013). *Research Design* (S. Z. Qudsy (ed.); 3rd ed.). Pustaka Pelajar.
- Darwis, R., & Nur Baity, M. R. (2021). Preservation of Dodol Moyog as a Gastronomic Tourist Attraction in Cirebon Regency. *The Journal Gastronomy Tourism*, 8(2), 72–89. <https://doi.org/10.17509/gastur.v8i2.41820>
- Diahtantri, P. I., Fathun, L., & Ma'arif, D. (2021). Strategi Gastrodiplomasi Indonesia Melalui Program Co-Branding Diaspora Di Australia Tahun 2018-2020. *Journal of International Relation*, 1(2), 1182–1192.
- Dinas Kepemudaan, O. dan P. P. J. T. (2022). *Statistik Pariwisata Jawa Tengah Dalam Angka*.
- Endah, K. (2020). Pemberdayaan Masyarakat : Menggali Potensi Lokal Desa. Moderat: *Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 6(1), 135–143. <https://jurnal.unigal.ac.id/moderat/article/view/3319/2914>
- Fauzi Achmad Riyadi, Dimas Aryo Putro, & Asep Parantika. (2023). Identitas Budaya Dan Kuliner Yogyakarta Sebagai Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(April), 152–161.
- Handayani, S., & Irawati, L. (2017). Implementasi Program *One Village One Product* (OVOP) dalam Peningkatan Pendapatan UMKM Klaster Keripik Pisang di Kota Bandar Lampung. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian, September*, 275–284.
- Handayani, T. H. W., & Marwanti. (2011). *Pengolahan Makanan Indonesia (I)*. Kementerian Pendidikan Nasional Universitas Negeri Yogyakarta.

<https://staffnew.uny.ac.id/upload/132300105/pengabdian/modul-ppg-pengolahan-makanan-indonesia.pdf>

- Hennink, Hutter, M., & Bailey, A. (2020). *Qualitative Research Methods*. Sage Pub.
- Heri. (2018). *Harga Kacang Tanah Turun, Ini Penyebabnya*. Dinas Komunikasi Dan Informatika, Statistik Dan Persandian Kabupaten Tuban. <https://tubankab.go.id/entry/harga-kacang-tanah-turun-ini-penyebabnya>
- Hidayatululloh, D., Uchyani, R., & Setyowati. (2022). Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Bawang Merah di Kabupaten Karanganyar. *Agrista*, 10(1), 1–52.
- Igusa, K. (2010). Local Development and OVOP Movement in Oita, Japan: How Oita challenged to form a new concept of local Development. *Paper presented at the 1st Rural Research and Planning Group (RRPG) Meeting 2010*, UTM Skudai, Johor.
- Ika. (2018, November 22). *Indonesia Miliki 252 Ragam Sate*. Universitas Gajah Mada. <https://ugm.ac.id/id/berita/17170-indonesia-miliki-252-ragam-sate/>
- Irawati, S., & Wantara, P. (2023). Implementasi Prinsip-prinsip Program *One Village One Product* (Ovop) dalam Mengembangkan Jiwa Wirausaha Pengrajin Sangkar Burung Desa Jaddih Kabupaten Bangkalan Masa Pandemi Covid 19. *Competence : Journal of Management Studies*, 17(2), 11–23.
- Isdarmanto. (2017). *Dasar Dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata*. In *Gerbang Media Aksara dan STiPrAm*. <http://perpus.univpancasila.ac.id/repository/EBUPT190173.pdf>
- Ismayanti, 1972-; Djony Herfan. (2010). *Pengantar pariwisata / Ismayanti ; penyunting, Djony Herfan*. Jakarta :: Grasindo,.
- Kamarudin, K. H. (2018). One Village One Product (OVOP) Plan for B40: Towards Inclusive and Sustainable Rural Development (Issue February). Razak School of UTM of Engineering and Advanced Technology. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.15978.82880>
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2018). *Kamus Data dan Informasi Komoditas Pertanian 2018*. Diakses dari: <https://www.pertanian.go.id/home/?show=page&id=876>
- Khalim, A. F. (2024). *Peduli Lingkungan, Kabupaten Blora Tangani Sampah Dengan Metode Sanitary Landfill, Ini Tujuannya*. Jawa Pos Radar Kudus.

- <https://radarkudus.jawapos.com/blora/694415159/peduli-lingkungan-kabupaten-blora-tangani-sampah-dengan-metode-sanitary-landfill-ini-tujuannya?page=2>
- Lexy J. Moleong. 2018. *Metodologi penelitian kualitatif* / penulis, Prof. DR. Lexy J. Moleong, M.A. Panduan Penyusunan Studi Literatur. (n.d.).
- Masyarakat, D. J. K. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI. https://repository.stikespersadanabire.ac.id/assets/upload/files/docs_1634523137.pdf
- Maulidya, N., Purba, N., Junita, N., Lestari, S., Hasibuan, Z., & Suhairi. (2023). Analisis Strategi Ekspansi Pemasaran Global dalam Kebijakan Produk. *OPTIMAL: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 3(1), 217–227.
- Ministry of Cooperation and SME Republic of Indonesia. (2014). Improvement Rural Living Condition Through *One Village One Product* (OVOP) Movement. *Final Report*, 53(9), 1–30. https://www.cambridge.org/core/product/identifier/CBO9781107415324A009/type/book_part
- Mu'ah, Indrayani, T. I., Masram, & Sulton, M. (2019). *Kepemimpinan* (P. Vita (ed.); 1st ed.). RajaGrafindo Persada.
- Mustakim, A. (2022). *Jelang Idul Adha, Permintaan Tusuk Sate di Blora Meningkat 35 Persen, Pemasaran hingga Luar Kota*. Tribun Jateng. <https://jateng.tribunnews.com/2022/07/07/jelang-idul-adha-permintaan-tusuk-sate-di-blora-meningkat-35-persen-pemasaran-hingga-luar-kota?page=2>
- Nathania, B., Sirait, S., & Purba, A. T. (2022). Village Economic Revitalization Through Technology-Based OVOP Approach. *Economics Development Analysis Journal*, 11(4), 405–414. <https://doi.org/10.15294/edaj.v11i4.58439>
- Ndione, J. S., & Suzuki, K. (2019). Beyond the *One Village One Product* (OVOP) Concept through Design Thinking Approach. *International Journal of Education and Research*, 7(4), 143–156.
- Ngurah Puger, I. G. (2018). Sampah Organik, Kompos, Pemanasan Global, dan Penanaman Aglaonema di Pekarangan. *Agricultural Journal*, 1(2), 127–136.

- Nufus, N., Juwaedah, A., & Setiawati, T. (2016). Analisis Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang” Pada Kesiapan Membuka Usaha Siswa. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 5(2), 60–71.
- Nursani, O., Amaliah, R., Ramadani, D., Hari Lestari, R., Dwi Amaliah, D., Parawansyah, A., Arif Wangsa, M., Studi Teknologi Hasil Peternakan, P., & Pertanian dan Peternakan, F. (2023). Pkm Pentingnya Konsumsi Protein Hewani Bagi Anak Usia Dini Di Sd Inpres 12/79 Lonrae Kec. Tanete Riattang Timur Kab. Bone. *JPM Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(7), 1667–1672. <http://bajangjournal.com/index.php/JPM>
- Palupi, S., & Fitri, A. (2019). *Pendoman Pengembangan Wisata Kuliner*. Jakarta: Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. Retrieved from <https://disbudparpora.ponorogo.go.id/wisata-kuliner/>
- Prasetyo, A. H., Saga, P. A., Mokodongan, T., & Turgarini, D. (2022). Preservation of Traditional and Local Foods of Blora Regency as a Gastronomic Tourist Attraction. *The Journal Gastronomy Tourism*, 9(2), 68–81. <https://doi.org/10.17509/gastur.v9i2.52213>
- Prasetyo, T. (2020). Gastronomi Kuliner Peranakan Non-Halal Di Glodok, Jakarta. *Jurnal Industri Pariwisata*, 3(1), 36–45. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v3i1.43>
- Pratikno, A. S., Prastiwi, A. A., & Rahmawati, S. (2020). Penyajian Data, Variasi Data, dan Jenis Data. *OSF Preprints*, 25(03), 1–4.
- 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>
- Purwanto, A. (2022). *Konsep Dasar Penelitian Kualitatif: Teori Dan Contoh Praktis*. Penerbit P4I.
- Rahayu, S., Diatmika, I. P. G., & Haryadi, W. (2022). Analisis Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Perekonomian Umkm Pesisir Saliper Ate Di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Riset Kajian Teknologi Dan Lingkungan*, 5(1), 01–08. <https://doi.org/10.58406/jrktl.v5i1.954>
- Rahmawan, I. M., & Angraini, W. (2021). Keterkaitan Antar Sektor dan Antar Wilayah dalam Perekonomian Provinsi Lampung: Analisis Data Tabel Inter Regional Input

- Output (IRIO) Tahun 2016. *Jurnal Ekonomi Dan Statistik Indonesia*, 1(3), 227–243.
<https://doi.org/10.11594/jesi.01.03.09>
- Rahmisyari. (2013). *Analisis Pengaruh Gaya Kepemimpinan Terhadap Motivasi Kerja Pegawai*. 2(April), 66–77.
- Ramadhan, D. R., Priatini, W., & Indriasari, I. (2017). Potensi Sayur Besan sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi Betawi di DKI Jakarta. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(2), 89–105. <https://doi.org/10.17509/gastur.v4i2.40605>
- Ratmono, Hendri, N., & Yateno. (2016). Pendekatan OVOP Sebagai Program Pengembangan Produk Unggulan Wilayah Kota Provinsi Lampung. *Derivatif*, 10(2), 82–90.
- Rendelangi, A. B., Sahyuni, S., & Manan, L. A. (2023). Pengaruh Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Volume Penjualan Pada Toko Alvian Resa Prianto Desa Ambaipua Kecamatan Ranomeeto Kabupaten Konawe Selatan. *Sultra Journal of Economic and Business*, 4(1), 60–71. <https://doi.org/10.54297/sjeb.v4i1.454>
- Riani, N. (2021). Pariwisata Adalah Pisau Bermata 2. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(5), 1469–1474.
- Rijali, A. (2018). *Analisis Data Kualitatif Ahmad Rijali UIN Antasari Banjarmasin*. 17(33), 81–95.
- Rinaldi, B. (2022). *Standar yang Wajib Dipenuhi Dalam Ekspor. UKM Indonesia*. <https://ukmindonesia.id/baca-deskripsi-posts/standar-yang-wajib-dipenuhi-dalam-ekspor>
- Rinawati. (2022). *Analisis Kinerja Perdagangan Bawang Merah Volume 12 Nomor 2 Tahun 2022* (Mas'ud & S. Wahyuningsih (eds.)). Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Risdiana Chandra Dhewy. (2022). Pelatihan Analisis Data Kuantitatif Untuk Penulisan Karya Ilmiah Mahasiswa. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 4575–4578. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i3.3224>
- Rizkiyanto, N., & Topowijono, T. (2018). Penerapan Konsep Community Based Tourism Dalam Pengelolaan Daya Tarik Wisata Berkelanjutan (Studi Pada Desa Wisata Bangun, Kecamatan Munjungan, Kabupaten Trenggalek). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 58(1), 20–26.

- Rozi, F., Irma, & Maulidiya, D. (2022). Analisis perubahan inflasi beberapa kota besar di Indonesia dengan menggunakan uji kruskal-wallis. *Multi Proximity: Jurnal Statistika Universitas Jambi*, 1(2), 103–115. <https://online-journal.unja.ac.id/multiproximityhttps://doi.org/10.22437/multiproximity.v1i2.21418>
- Rufaidah, E., & Kodri. (2020). *Buku Referensi: Strategi Inovasi dan Kreativitas Berwirausaha Era Revolusi 4.0 (Kajian Empiris & Kajian Literatur)* (1st ed.). Alfabeta.
- Saat, S., & Mania, S. (2020). *Pengantar Metodologi Penelitian* (Muzakkir (ed.); 2nd ed.). Pusaka Almaila.
- Sari Nirmala, W., Gadu, P., & Mahsun. (2023). Wisata Gastronomi Mengenal Budaya Dan Sejarah Melalui Makanan Lokal ‘Sate Rembiga’ Di Mataram. *Wisata Gastronomi: Mengenal Budaya Dan Sejarah Melalui Makanan Lokal ‘Sate Rembiga’ Di Mataram*, 2075(ISSN No. 1978-3787), 1–22.
- Sarwono, J. (2013). *Strategi Melakukan Riset* (Maya (ed.); 1st ed.). Penerbit Andi Yogyakarta.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods for Business: A Skill-Building Approach* (7th ed.). John Wiley & Sons.
- Setiajatnika, E., & Dwi Astuti, Y. (2022). Potensi Produk Unggulan Daerah dan Strategi Pengembangannya di Kabupaten Kepulauan Aru. *Coopetition: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 13(1), 97–114. <https://doi.org/10.32670/coopetition.v13i1.1243>
- Setiono, A. (2011a). *Buku 2-Geografi, Geologi, dan Wilayah Administrasi*. In *Ensiklopedia Blora-Alam, Budaya, dan Manusia (I)*. The Heritage Society.
- Setiono, A. (2011b). *Buku 3 - Pemerintahan, Sosial, dan Ekonomi*. In *Ensiklopedia Blora-Alam, Budaya, dan Manusia (I, pp. 10–20)*. The Heritage Society.
- Setiono, A. (2011c). *Buku 6-Pariwisata dan Kuliner*. In *Ensiklopedia Blora-Alam, Budaya, dan Manusia (I)*. The Heritage Society.
- Sidik, F. (2015). Menggali Potensi Lokal Mewujudkan Kemandirian Desa. *JKAP (Jurnal Kebijakan Dan Administrasi Publik)*, 19(2), 115. <https://doi.org/10.22146/jkap.7962>
- Siregar, S. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif* (1st ed.). Kencana Prenada Media Group.

- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy. *EJournal of Tourism*, 7(2), 193-204.
- Soetomo, (2014). *Keswadayaan Masyarakat Manifestasi Kapasitas Masyarakat Untuk Berkembang Secara Mandiri*, Yogyakarta. Pustaka Pelajar.
- Sofiah, M., Suhairi, S., Harahap, G. R., Andriani, N., Tarigan, A. M., & Ananda, F. D. (2023). Kebijakan Produk Global Dalam Menghadapi Pasar Internasional. *Bussman Journal: Indonesian Journal of Business and Management*, 3(1), 140–161.
- Soh, A., Engelica, E., & Samosir, D. L. (2021). Makanan Tradisional Nasi Lemak Suku Melayu Sebagai Dayatarik Wisata Kuliner di Kota Batam. *Jurnal ALTASIA*, 3(2), 50–56.
- Sormaz, U., Akmes, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39(November 2015), 725–730. [https://doi.org/10.1016/s2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/s2212-5671(16)30286-6)
- Sri Hardianti Sartikan, Muhammad hasan, A. S. E. S. (2022). *Ekonomi Kreatif* (R. Watrianthos & J. Simarmata (eds.); 1st ed.). Yayasan Kita Menulis.
- Sri Utami. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya Universitas Pancasila Journal. *Universitas Pancasila Journal*, 8(2), 1–9.
- Subagyo, A., & IP, S. (2020). *Aplikasi Metode Riset: Praktik Penelitian Kualitatif, Kuantitatif & Mix Methods*. Malang: Inteligencia Media.
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom : Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75–86. <https://doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497>
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D* (2nd ed.). ALFABETA.
- Suryadana, M.L., & Oktavia, V. (2015). *Pengantar Pemasaran Pariwisata*. Bandung: Alfabeta
- Suryani, A. I. (2017). Strategi Pengembangan Pariwisata Lokal. *Jurnal Spasial*, 3(1). <https://doi.org/10.22202/js.v3i1.1595>
- Syafrilia, E., Marta, J., & Artha, D. P. (2022). Analisis Penyerapan Tenaga Kerja pada Industri Mikro Kecil (IMK) di Kabupaten Padang Pariaman. *Ecosains: Jurnal Ilmiah*

- Ekonomi Dan Pembangunan*, 11(2), 138.
<https://doi.org/10.24036/ecosains.12073557.00>
- Taqwani, M. D. (2012). a-research.upi.edu. *Analisis Kebudayaan Gastronomi Dan Tindak Tutur Dalam Kajian Pragmatik Pada Film Ratatouille*, 55
- Tovmasyan, G. . (2019). Exploring The Role Of Gastronomy In Tourism. *SocioEconomic Challenges*, 3(3), 30–39. [https://doi.org/10.21272/sec.3\(3\).30-39.2019](https://doi.org/10.21272/sec.3(3).30-39.2019)
- Trenggalek, P. K. (2014). *Sejarah Trenggalek. Pemerintah Kabupaten Trenggalek*.
<https://www.trenggalekkab.go.id/article/halaman/sejarah-trenggalek>
- Triyannanto, E., Arizona, A. S., Rusman, R., Suryanto, E., Sujarwanta, R. O., Jamhari, J., & Widyastuti, I. (2020). Pengaruh Kemasan Retorted dan Penyimpanan pada Suhu Ruang Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrobiologi Sate Ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 15(3), 265–272. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.15.3.265-272>
- Tuban, B. K. (2024). *Kabupaten Tuban Dalam Angka 2024* (B. K. Tuban (ed.)). BPS Kabupaten Tuban.
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “creativepreneurship” support model for gastronomy tourism in Bandung city. *In Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research* (pp. 429–437).
<https://doi.org/10.1201/9781003095484-62>
- Turgarini, D., Ningsih, C., Pratiwi, I. I., & Insani, H. M. (2023). *Wisata Gastronomi Pedoman, Pengelolaan, dan Pengembangan* (1st ed.). Literasi Nusantara Abadi Grup.
- UNDIP, H. (2021). *Giziklopedia : Santan*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
<https://gizi.fk.undip.ac.id/?p=2926>
- Utina, R., & Baderan, D. W. K. (2009). *Ekologi dan Lingkungan Hidup*.
- Wachyuni, S. S. (2023). *Gastronomi Indonesia Sebagai Identitas Budaya Dan Daya Tarik Wisata* (E. Sugiarto (ed.)). Mata Kata Inspirasi.

- Wahyudi, A. (2017). Efektivitas dan Efisiensi Implementasi OVOP dalam Pengembangan IKM Gerabah di Kasongan. *Jurnal Tata Kelola Seni*, 2(1), 16–30. <https://doi.org/10.24821/jtks.v2i1.1811>
- Winarno. (2013). *Metodologi Penelitian dalam Pendidikan Jasmani* (2nd ed.). Penerbit Universitas Negeri Malang.
- Wirawan, P. E., & Semara, I. M. T. (2021). *Modul Pengantar Pariwisata* (A. A. A. A. S. Arianty (ed.); 1st ed.). IPB Internasional Press.
- Yafie, A. S., Suharyono, & Abdillah, Y. (2016). The Effect Of Product Quality And Service Quality On Customer Satis-faction (Study on Customers of Food and Beverage 8 Oz Coffee Studio Malang). *Business Administration (JAB)*, 35(2), 11–19.
- Yanti, I. R., Hodijah, S., & Nurjanah, R. (2022). Determinan Impor Bawang Merah di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Aktual*, 2(1), 7–12. <https://doi.org/10.53867/jea.v2i1.59>
- Yufit, H., Herry, B., Abdurrahman, A., & Dwi, T. (2017). Strategi Pengembangan Produk Unggulan Lintas Wilayah untuk Mendukung Sistem Inovasi Daerah di Kabupaten Magetan, Ponorogo, dan Pacitan. *Cakrawala*, 11(1), 113–129. <http://cakrawalajournal.org/index.php/cakrawala/article/view/10/10>
- Zaenuri, Muchamad. 2012. *Perencanaan Strategis Kepariwisata Daerah: Konsep dan Aplikasi*. Jogjakarta: e-Gov Publishing
- Zubaedi. (2013). *Pengembangan Masyarakat Wacana dan Praktik* (1st ed.). Kencana Prenada Media Group.