

**PREFERENSI WISATAWAN TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL PADA
TRADISI MAKAN BERAWANG SEBAGAI ATRAKSI WISATA WARISAN
GASTRONOMI DI JAMBI SEBERANG PROVINSI JAMBI**

SKRIPSI

disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata Prodi Manajemen Industri Katering



oleh :

Zhafira Miftah Elthasyah

2007005

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

2024

LEMBAR HAK CIPTA

**PREFERENSI WISATAWAN TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL PADA
TRADISI MAKAN BERAWANG SEBAGAI ATRAKSI WISATA WARISAN
GASTRONOMI DI JAMBI SEBERANG PROVNSI JAMBI**

Oleh :

Zhafira Miftah Elthasyah

2007005

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

© **Zhafira Miftah Elthasyah**

Universitas Pendidikan Indonesia

Agustus 2024

Hak Cipta dilindungi Undang – Undang

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

LEMBAR PENGESAHAN

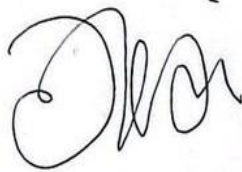
ZHAFIRA MIFTAH ELTHASYAH

PREFERENSI WISATAWAN TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL PADA
TRADISI MAKAN BERAWANG SEBAGAI ATRAKSI WISATA WARISAN
GASTRONOMI DI JAMBI SEBERANG PROVINSI JAMBI

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II



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

Risyah Ladiva Bridha, S.Par., MM.Par

NIP. 197003202008122001

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 “Preferensi Wisatawan Terhadap Makanan Tradisional Pada Tradisi Makan Berawang Sebagai Atraksi Wisata Warisan Gastronomi di Jambi Seberang Provinsi Jambi” ini beserta seluruhnya isinya adalah benar-benar 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 di temukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, 14 Agustus 2024

Yang Membuat Pernyataan,

Zhafira Miftah Elthasyah

NIM 2007005

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis mampu menyelesaikan skripsi yang berjudul “Preferensi Wisatawan Terhadap Makanan Tradisional pada Tradisi Makan Berawang sebagai Atraksi Wisata Warisan Gastronomi di Jambi Seberang Provinsi Jambi” dengan lancar.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia. Penelitian ini membahas tentang makanan tradisional pada Tradisi Makan Berawang sebagai atraksi wisata warisan gastronomi di Jambi Seberang Provinsi Jambi.

Penulis menerima berbagai kritik dan saran membangun untuk segala kekurangan dalam penulisan skripsi ini dan mengucapkan banyak terimakasih untuk pihak yang sudah membantu memberikan pengarahannya dan tenaga dalam penyusunan skripsi ini. Penulis berharap penelitian ini dapat bermanfaat dan mendukung berbagai pihak tentang Tradisi Makan Berawang.

Bandung, 14 Agustus 2024

Zhafira Miftah Elthasyah

2007005

UCAPAN TERIMAKASIH

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan lancar. Penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang terlibat, yaitu :

1. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Prof. Dr. Agus Mulyana, M.Hum, selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
3. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering.
4. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par selaku dosen pembimbing pertama serta Risya Ladiva Bridha, S.Par., MM.Par selaku dosen pembimbing kedua yang sudah dengan sabar memberikan bimbingan, arahan, serta dukungan yang tidak ternilai selama proses penyusunan skripsi ini.
5. Mama dan Papa, terimakasih untuk semua doa yang selalu dipanjatkan, setiap tetes keringat yang kalian curahkan dan setiap pengorbanan yang tidak pernah kalian hitung sekalipun. Tanpa kasih sayang, dukungan, dan pengertian kalian penulis tidak akan mampu sampai pada garis *finish* ini.
6. Adik-adik tercinta yaitu Syuhada Arafat Elthasyah, Muhammad Sulthan Ibrahimovick, Muhammad Sulthan Dzekovick, dan Muhammad Khair Avicena. Terimakasih sudah mengingatkan pentingnya kebahagiaan sederhana dan arti sebenarnya dari dukungan keluarga. Terimakasih untuk setiap canda tawa yang ternyata menjadi kekuatan tanpa pernah disangka.
7. Seluruh narasumber yang sudah meluangkan waktu, terimakasih atas kepercayaan dan kesediaan untuk berpartisipasi dalam penelitian ini. Informasi dan wawasan dari narasumber sangat berharga dalam memperkaya data serta memperkuat analisis yang penulis lakukan.
8. Kedua sahabat penulis sejak duduk di bangku sd hingga saat ini, Dinda Indah Putri Wani, S.T. dan Azzahra Eka Putri, S.H. Terimakasih sudah memberi doa dan motivasi baik secara langsung maupun dari balik layar.

9. Seluruh teman-teman Jambi yaitu Amel, Ody, April, Dayat, Fahmi, Ariq, Odha, dll yang menjadi penyembuh ketika penulis merasakan *homesick*.
10. Anak-anak aghela yaitu Atika, Eldina, Raudhatul, Putri, Nadira, Cici, Dea, dll. Terimakasih bukan hanya menjadi teman tinggal, namun juga menjadi keluarga kedua di tengah kebahagiaan, kesulitan, dan stres. Kehadiran kalian tidak pernah gagal untuk menjadi penghibur yang menjadikan beban terasa lebih ringan.
11. MBL (Mahasiswa Butuh Liburan), yang menjadi rumah terbaik untuk pulang di kota perantauan ini. Terimakasih sudah turut menjadi bagian dari perjalanan hebat. Berkat kalian, bandungku jadi penuh *ceres festive!*
12. Seluruh teman seperjuangan penulis, mahasiswa Manajemen Industri Katering angkatan 2020 yang sudah bersedia berjalan beriringan melewati suka duka 4 tahun perkuliahan
13. Zhafira Miftah Elthasyah, terimakasih sudah membawa tubuh mungil ini hingga sampai kepada episode yang dinantikan. Terimakasih untuk sabar yang selalu diusahakan walau terjatuh berkali-kali, untuk tangan yang siap siaga menyingkirkan air mata, dan hati yang selalu rutin membariskan doa-doa secara rapi hingga waktu gilirannya tiba. Terimakasih atas keyakinan untuk tetap bertahan dan semangat yang tetap berusaha dihadirkan walau banyak badai yang menjadi alasan mundur. *Your hard work paid off*, Mitha!

ZHAFIRA MIFTAH ELTHASYAH. 2007005. “PREFERENSI WISATAWAN TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL PADA TRADISI MAKAN BERAWANG SEBAGAI ATRAKSI WISATA WARISAN GASTRONOMI DI JAMBI SEBERANG PROVINSI JAMBI”

ABSTRAK

Tradisi Makan Berawang adalah tradisi masyarakat di Jambi Seberang yang dilaksanakan ketika musim panen padi atau membuka lahan. Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasi jenis makanan tradisional berdasarkan analisis komponen gastronomi dalam Tradisi Makan Berawang, menganalisis preferensi wisatawan terhadap jenis makanan tradisional yang disajikan, dan mengidentifikasi *positioning* Tradisi Makan Berawang berdasarkan sudut pandang *Nona Helix*. Penelitian ini menggunakan desain penelitian kualitatif deskriptif dengan pendekatan etnografi. Pengumpulan data didapatkan melalui wawancara, observasi, studi dokumentasi, studi literatur, dan kuesioner. Penelitian dilakukan di Jambi Seberang dengan partisipan penelitian *Nona Helix* yang terdiri dari pengusaha, pekerja, pemasok, pemerintah, pakar, penikmat, pemerhati, NGO, dan media informasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan inventarisasi, Tradisi Makan Berawang terdiri dari 19 jenis makanan tradisional dengan klasifikasi 2 jenis makanan pembuka, 7 jenis makanan utama, 2 jenis makanan pendamping, 3 jenis sambal, 3 jenis kudapan, dan 2 minuman tradisional. Tradisi Makan Berawang juga sudah memenuhi sembilan aspek komponen gastronomi. Tingkat preferensi wisatawan terhadap Tradisi Makan Berawang tergolong tinggi terbukti dengan ketertarikan untuk menjadi pelopor, pemrakarsa, dan pemberi pengaruh untuk mempromosikan Tradisi Makan Berawang dan *Nona Helix* harus berkolaborasi membentuk satu kesatuan integral sehingga tercipta *creativepreneurship*.

Kata kunci : Preferensi, Makanan Tradisional, Tradisi Makan Berawang, Atraksi Wisata, Gastronomi.

ZHAFIRA MIFTAH ELTHASYAH. 2007005. "TOURIST PREFERENCES FOR TRADITIONAL FOOD IN THE TRADITION OF EATING BERAWANG AS A GASTRONOMIC HERITAGE TOURIST ATTRACTION IN JAMBI SEBERANG JAMBI PROVINCE"

ABSTRACT

The tradition of Makan Berawang is a tradition of the people in Jambi Seberang which is carried out during the rice harvest season or land clearing. This research aims to inventory the types of traditional food based on the analysis of gastronomic components in the Makan Berawang Tradition, analyze tourists' preferences for the types of traditional food served, and identify the positioning of the Makan Berawang Tradition based on Nona Helix's point of view. This study used a descriptive qualitative research design with an ethnographic approach. Data were collected through interviews, observations, documentation studies, literature studies, and questionnaires. The research was conducted in Jambi Seberang with Nona Helix research participants consisting of entrepreneurs, workers, suppliers, government, experts, connoisseurs, observers, NGOs, and information media. The results showed that based on the inventory, Makan Berawang Tradition consists of 19 types of traditional food with the classification of 2 types of appetizers, 7 types of main food, 2 types of side dishes, 3 types of chili sauce, 3 types of snacks, and 2 traditional drinks. The Berawang Eating Tradition has also fulfilled nine aspects of the gastronomic component. The level of tourist preference for the Berawang Eating Tradition is high as evidenced by the interest in being a pioneer, initiator, and influencer to promote the Berawang Eating Tradition and Nona Helix must collaborate to form an integral unit to create creativepreneurship.

Keywords : *Preference, Traditional Food, Berawang Eating Tradition, Tourism Attraction, Gastronomy.*

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMAKASIH	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.4.1 Manfaat Akademis.....	7
1.4.2 Manfaat Keilmuan.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
2.1 Pariwisata	8
2.2 Gastronomi.....	9
2.3 Warisan Budaya.....	11
2.4 Atraksi Wisata.....	12
2.5 Tradisi Makan Bersama.....	13
2.6 Makanan Tradisional.....	14
2.7 Preferensi.....	15
2.8 Konsep Nona Helix.....	17
2.10 Penelitian Terdahulu	18
2.11 Kerangka Pemikiran.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	25

3.1 Desain Penelitian.....	25
3.2 Partisipan dan Tempat Penelitian	25
3.2.1 Partisipan.....	25
3.2.2 Tempat Penelitian.....	26
3.3 Pengumpulan Data	26
3.3.1 Jenis dan Sumber Data	26
3.3.2 Instrumen Penelitian.....	27
3.3.3 Operasionalisasi Instrumen Penelitian	27
3.3.4 Teknik Pengumpulan Data	31
3.3.5 Penyusunan Alat dan Pengumpulan data	33
3.3.6 Uji Keabsahan Data.....	33
3.4 Analisis Data	34
3.4.1 Reduksi Data	34
3.4.2 Penyajian Data.....	35
3.4.3 Verifikasi Data.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	36
4.1.1 Kota Jambi.....	36
4.1.2 Jambi Seberang	37
4.2 Gambaran Umum Partisipan dan Narasumber.....	45
4.2.1 Partisipan dan Narasumber.....	45
4.3 Analisis Komponen Gastronomi Pada Tradisi Makan Berawang	50
4.3.1 Sejarah, Filosofi, Tradisi dan Sosial.....	51
4.3.2 Kuliner.....	56
4.3.3 Bahan Baku	71
4.3.4 Menghidangkan.....	77
4.3.5 Mencicipi.....	80
4.3.6 Pengetahuan Gizi.....	81
4.3.7 Mencari Pengalaman Unik	82
4.3.8 Belajar, Meneliti, dan Menulis	83
4.3.9 Etika dan Etiket	85

4.4 Preferensi Wisatawan Terhadap Jenis Makanan Tradisional Yang Disajikan Pada Tradisi Makan Berawang	88
4.4.1 <i>Initiator</i> (pemrakarsa)	88
4.4.2 <i>Influencer</i> (pemberi pengaruh).....	89
4.4.3 <i>Decider</i> (penentu keputusan)	90
4.4.4 <i>Buyer</i> (pembeli).....	91
4.4.5 <i>User</i> (Pengguna).....	93
4.5 <i>Positioning</i> Berdasarkan Sudut Pandang Nona Helix.....	97
4.5.1 Sudut Pandang Pengusaha.....	97
4.5.2 Sudut Pandang Pemerintah.....	100
4.5.3 Sudut Pandang Pemasok	102
4.5.4 Sudut Pandang Pekerja.....	104
4.5.5 Sudut Pandang Pakar.....	104
4.5.6 Sudut Pandang Pemerhati.....	106
4.5.7 Sudut Pandang NGO	107
4.5.8 Sudut Pandang Teknologi Informasi	108
4.5.9 Sudut Pandang Penikmat.....	109
4.6 Pembahasan Penelitian	109
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	134
5.1 Kesimpulan	134
5.2 Saran	134
DAFTAR PUSTAKA	137
LAMPIRAN	143

DAFTAR TABEL

Tabel 1.2	4
Tabel 2. 1	18
Tabel 3. 1	27
Tabel 4. 1	45
Tabel 4. 2	51
Tabel 4. 3	59
Tabel 4. 4	64
Tabel 4. 5	68
Tabel 4. 6	72
Tabel 4. 7	74
Tabel 4. 8	76
Tabel 4. 9	78
Tabel 4. 10	80
Tabel 4. 11	81
Tabel 4. 12	82
Tabel 4. 13	84
Tabel 4. 14	85
Tabel 4. 15	97
Tabel 4. 16	100
Tabel 4. 17	102
Tabel 4. 18	104
Tabel 4. 19	104
Tabel 4. 20	106
Tabel 4. 21	107
Tabel 4. 22	108
Tabel 4. 23	109

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Data Kunjungan Wisatawan Kota Jambi Tahun 2020-2022	1
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran Penulis	24
Gambar 4.1 Peta Wilayah Kota Jambi.....	36
Gambar 4.2 Tudung Lingkup	38
Gambar 4.3 Jembatan Gentala Arasy	39
Gambar 4.4 Menara Gentala Arasy	40
Gambar 4.5 Pemandangan Sungai Batanghari	41
Gambar 4.6 Rumah Panggung Jambi	42
Gambar 4.7 Balai Kerajinan Selaras Pinang Masak.....	43
Gambar 4.8 Masjid dan Pesantren Sa'adatuddaren	44
Gambar 4.9 Tradisi Makan Berawang Rektor Seluruh Indonesia	45
Gambar 4.10 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Jenis Kelamin.....	47
Gambar 4.11 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Usia	48
Gambar 4.12 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Pendidikan Terakhir	48
Gambar 4.13 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Pekerjaan.....	49
Gambar 4.14 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Penghasilan	49
Gambar 4.15 Karakteristik Penikmat Tradisi Makan Berawang	50
Gambar 4.16 Masyarakat Jambi Seberang Ketika Panen Padi.....	51
Gambar 4.17 Tradisi Makan Berawang Ketika Panen Padi	54
Gambar 4.18 Sejarah, Filosofi, Tradisi dan Nilai Sosial	56
Gambar 4.19 Sajian Tradisi Makan Berawang.....	57
Gambar 4.20 Proses Memasak Tradisi Makan Berawang.....	68
Gambar 4.21 Rempah Masakan Jambi	77
Gambar 4.22 Penyajian Tradisi Makan berawang Menggunakan Nampan	78
Gambar 4.23 Tradisi Makan Berawang Menggunakan Daun Pisang.....	79
Gambar 4.24 Mencicipi Tradisi Makan Berawang.....	80
Gambar 4.25 Pengalaman Unik Tradisi Makan Berawang	83
Gambar 4.26 Etika dan Etiket Menyantap Tradisi Makan Berawang	87
Gambar 4.27 Jawaban Mengenai Pelopor Tradisi Makan Berawang.....	88

Gambar 4.28 Jawaban Makan Berawang Dijadikan Event Budaya.....	89
Gambar 4.29 Jawaban Mengenai Rekomendasi Makan Berawang	89
Gambar 4.30 Jawaban Promosi Makan Berawang di Sosial Media.....	90
Gambar 4.31 Jawaban Menyantap Kembali Makan Berawang	90
Gambar 4.32 Jawaban Ke Restoran atau Makan Berawang.....	91
Gambar 4.33 Jawaban Motivasi Mencicipi Makan Berawang	92
Gambar 4.34 Jawaban Sumber Informasi Makan Berawang	92
Gambar 4.35 Jawaban Makanan Pembuka Paling Disukai	93
Gambar 4.36 Jawaban Makanan Utama Paling Disukai	93
Gambar 4.37 Jawaban Makanan Pendamping Paling Disukai	94
Gambar 4.38 Jawaban Kudapan Paling Disukai	94
Gambar 4.39 Jawaban Sambal Paling Disukai	95
Gambar 4.40 Jawaban Minuman Tradisional Paling Disukai	95
Gambar 4.41 Tingkat Preferensi Tradisi Makan Berawang	96
Gambar 4.42 Preferensi Jenis Makanan Tradisional Pada Tradisi Makan Berawang	97
Gambar 4.43 Inovasi Tradisi Makan Berawang Diatas Ketek	100
Gambar 4.44 Lomba Tradisi Makan Berawang di Event Budaya.....	102
Gambar 4.45 Sumber Bahan Baku Pemasok.....	103

DAFTAR PUSTAKA

- Adhimah, S. (2020). Peran orang tua dalam menghilangkan rasa canggung anak usia dini (studi kasus di desa karangbong rt. 06 rw. 02 Gedangan-Sidoarjo). *Jurnal Pendidikan Anak*, 9(1), 57–62. <https://doi.org/10.21831/jpa.v9i1.31618>
- Amin, S., Kaswari, T., Setiawati, R., Widiastuti, F., Hasbullah, H., & Bahri, Z. (2023). Melestarikan Kuliner Kue Tradisional Khas Jambi Kota Seberang. *Jurnal Surya Masyarakat*, 5(2), 236. <https://doi.org/10.26714/jsm.5.2.2023.236-243>
- Andesta, I. (2022). Analisis Siklus Hidup Pariwisata dalam Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan di Kawasan Wisata Lembah Harau, Kabupaten Lima Puluh Kota. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 8, 496. <https://doi.org/10.24843/jumpa.2022.v08.i02.p07>
- Andilas, D. D., Juniwati, A., Wijaya, S., & Setiawan, R. (2021). Pelatihan Pembuatan Paket Wisata Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Guna Pengembangan Wisata Desa Jarak. *Jurnal LeECOM (Leverage, Engagement, Empowerment of Community)*, 3(1), 17–23. <https://doi.org/10.37715/leecom.v3i1.1885>
- Artha Wijaya, K. R., Liesteandre, H. K., & Saputra, I. G. G. (2021). Preferensi Wisatawan Domestik Dalam Memilih Produk Wisata Gastronomi Di Kuta Bali. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(2), 79–85. <https://doi.org/10.52352/jgi.v9i2.658>
- Ayu, I., Hukum, F., & Maharaswati, U. (2023). *Jurnal Hukum Saraswati (JHS)*, Volume . Abstrak.
- Chan, F., Kurniawan, A. R., Kalila, S., Amalia, F., Apriliani, D., & Herdana, S. V. (2020). Dampak Bullying Terhadap Percaya Diri Peserta Didik Sekolah Dasar. *PENDAS MAHAKAM: Jurnal Pendidikan Dasar*, 4(2), 152–157. <https://doi.org/10.24903/pm.v4i2.347>
- Cooper dan Febrina. (2018). *Pengertian Komponen Daya Tarik Wisata*. 53(9), 7–17.
- Dameria, C., & Bratanata, D. S. (2021). Spiritualitas Makan Bersama: Interkoneksi
Zhafira Miftah Elthasyah, 2024
**PREFERENSI WISATAWAN TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL PADA TRADISI MAKAN BERAWANG
SEBAGAI ATRAKSI WISATA WARISAN GASTRONOMI DI JAMBI SEBERANG PROVINSI JAMBI**
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Sesama Ciptaan dalam Praktik Pemeliharaan Alam. *KENOSIS: Jurnal Kajian Teologi*, 7(2), 245–265. <https://doi.org/10.37196/kenosis.v7i2.331>
- Febriyanto, A. (2019). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pelaku Usaha Sektor Informal (*Studi Kasus di Objek Wisata Pantai Balekambang, Kabupaten Malang*). 1–20.
- Firman, A., Liliawati, L., & Wiguna, A. (2023). Preferensi Masyarakat Kota Sukabumi Terhadap Dompot Digital. *Jurnal Riset Bisnis Dan Investasi*, 9(1), 39–48.
- Gusti, U. A., Islami, A., Ardi, A., Almardiyah, A., Rahayu, R. G., & Tananda, O. (2021). Tinjauan Penyebaran Tradisi Lisan Di Sumatera Barat. *Jurnal Adat Dan Budaya Indonesia*, 3(1), 1–5. <https://doi.org/10.23887/jabi.v3i1.39261>
- Hajiman, H., Ningsih, C., & Turgarini, D. (2021). Persepsi Wisatawan Terhadap Tradisi Makan Bedulang Sebagai Wisata Gastronomi Di Belitung Timur. *Jurnal Industri Pariwisata*, 4(1), 13–31. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v4i1.414>
- Hardani, Nur Hikmatul Auliya, Helmina Andriani, Roushandy Asri Fardani, Jumari Ustiawaty, Evi Fatmi Utami, Dhika Juliana Sukmana, R. R. I. (2022). Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif. In *LP2M UST Jogja* (Issue March).
- Kosanke, R. M. (2019). *Pengaruh Preferensi dan Pengetahuan terhadap Keputusan menjadi Anggota BMT Studi Kasus pada Peserta Jam'iyah Hafidz Qur'an (JHQ) Winong*. 64–65.
- Kristiana, Y., Pakpahan, R., & Mulyono, S. T. (2019). Pengembangan Pariwisata Berbasis Masyarakat Di Kawasan Seberang Kota Jambi (Sekoja). *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 2, 1047–1053. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v2i0.274>
- Lenaini, I. (2021). Teknik Pengambilan Sampel Purposive Dan Snowball Sampling. *HISTORIS: Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 6(1), 33–39. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/historis>

- Lumansik, J. R. C., Kawung, G. M. V, & ... (2022). Analisis Potensi Sektor Pariwisata Air Terjun Di Desa Kali Kecamatan Pineleng Kabupaten Minahasa. *Jurnal Berkala Ilmiah* ..., 22(1), 13–23. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jbie/article/view/38177>
- Makan Merawang, Upaya Pelestarian Budaya dan Penguatan UMKM Jambi. (2023, Februari 12). Diakses pada Desember 25, 2023 dari : <https://mediatornews.com/2023/02/12/makan-merawang-upaya-pelestarianbudaya-dan-penguatan-umkm-jambi/>
- Manalu, S. H. (2021). Strategi Pengembangan Daya Tarik Wisata Air Terjun di Desa Sambangan. *Media Wisata*, 18(2), 185–194. <https://doi.org/10.36276/mws.v18i2.99>
- Mazwar, M., & Kuleh, Y. (2023). Pengaruh E-WOM dan Kualitas Produk Serta Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian. *Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi*, 25(2), 408–417.
- Milenial Makan Berawang. (2020,Agustus 7). Diakses pada November 24,2023 dari : <https://jektvnews.disway.id/amp/2174/milenial-makan-berawang>
- Murdiyanto, E. (2020). Metode Penelitian Kualitatif (Sistematika Penelitian Kualitatif). In *Yogyakarta Press*. http://www.academia.edu/download/35360663/Metode_Penelitian_Kualitatif.docx
- Nadialista Kurniawan, R. A. (2021). *Industry and Higher Education*, 3(1), 1689–1699. <http://journal.unilak.ac.id/index.php/JIEB/article/view/3845%0Ahttp://dspace.uc.ac.id/handle/123456789/1288>
- Nanuru, R. F. (2019). Orom Sasadu: Hakikat dan Maknanya Bagi Masyarakat Suku Sahu Di Halmahera Barat, Maluku Utara. *Orom Sasadu: Hakikat Dan Maknanya Bagi Masyarakat Suku Sahu Di Halmahera Barat, Maluku Utara*, 29(1), 66–101. <https://doi.org/10.22146/jf.41641>
- Naurah, N (2022) Goodstats : Antara Makanan Modern dan Tradisional, Mana Yang Lebih Digemari Oleh Anak Muda Indonesia? Goodstats.

<https://goodstats.id/article/antara-makanan-modern-dan-tradisional-mana-yang-lebih-digemari-oleh-anak-muda-indonesia-n3CJU>

- 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. <https://doi.org/10.17509/gastur.v1i2.40575>
- Novianti, A. (2023). *Fenomenologi Komunikasi Pelaku Usaha Kuliner Kaldu Kokot Sebagai Wisata Gastronomi di Kabupaten Sumenep*. 4(4).
- Nugraha, H. I., & Semarang, K. (2024). *Webgis Pemetaan Hasil Produksi Padi Kabupaten Banjarnegara Tahun 2020-2022*. 2(1), 1314–1320.
- Pakasi, D. A., Lemy, D. M., Pramezwary, A., & Juliana, J. (2023). Potensi Makan Bajamba Sebagai Wisata Gastronomi Kampung Budaya Nagari Jawi-Jawi Sumatera Barat. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 14(1), 30–36. <https://doi.org/10.31294/khi.v14i1.13991>
- Parantika, A., & Jenica, G. (2022). Pelestarian & Pengembangan Makanan Khas Kampung Ciharahas Mulyaharja Sebagai Destinasi Wisata Kota Bogor. *Journal of Tourism and Economic*, 5(1), 63–76. <https://doi.org/10.36594/jtec.v5i1.140>
- Kusuma, P.M. (2021). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang BerkelanPutra, Mandradhitya Kusumajutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1), 95–110.
- Ritonga, devitaasari, O. S. (2023). Makanan Tradisional Halua Suku Melayu Sebagai Daya Taya Tarik Wisata Kuliner Di Kabupaten Langkat. *Jipsi (Jurnal Ilmiah Pariwisata Imelda)*, 1(2), 25–31. <https://jurnal.uimedan.ac.id/index.php/JIPSI>
- Rusandi, & Muhammad Rusli. (2021). Merancang Penelitian Kualitatif Dasar/Deskriptif dan Studi Kasus. *Al-Ubudiyah: Jurnal Pendidikan Dan Studi Islam*, 2(1), 48–60. <https://doi.org/10.55623/au.v2i1.18>
- Sari, Putri Andan, Turgarini, Dewi, & Handyastuti, Indriyani. (2019). Gastronomic Tourism Attractions In The Kapau Village, Agam Regency, West Sumatra. Zhafira Miftah Elthasyah, 2024
PREFERENSI WISATAWAN TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL PADA TRADISI MAKAN BERAWANG SEBAGAI ATRAKSI WISATA WARISAN GASTRONOMI DI JAMBI SEBERANG PROVINSI JAMBI
 Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Gastronomy Tourism Journal, 5(2), 29–41.
- Seran, M. Y., Hutagalung, S., Rudiyanto, R., Sandrio, L., & Rostini, I. A. (2023). Analisis Konsep 3A (Atraksi, Amenitas, Aksesibilitas) Dalam Perencanaan Pengembangan Pariwisata Berbasis Masyarakat (Studi Kasus: Desa Umatoos, Kabupaten Malaka). *JPTM: Jurnal Penelitian Terapan Mahasiswa*, 1(1), 27–42.
- Sinaga, F. D. T., & Sudijandoko, A. (2022). Persepsi Mahasiswa Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Surabaya Terhadap Permainan Tradisional Dalam Menjaga Warisan Bangsa. *Jurnal Kesehatan Olahraga*, 131–140. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-kesehatan-olahraga/article/view/50026><https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-kesehatan-olahraga/article/view/50026/41311>
- 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. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v4i1.415>
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy. *E-Journal of Tourism*, 7(2), 193. <https://doi.org/10.24922/eot.v7i2.60537>
- 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.
- Solemede, I., Tamaneha, T., Selfanay, R., Solemede, M., & Walunaman, K. (2020). The Strategy for Restoring the Potential of Cultural Tourism in Maluku Province (An Analytical Study During the New Normal Transition Period). *Jurnal Ilmu Sosial Keagamaan*, 1(1), 69–86.
- Sudirana, I. W. (2019). Tradisi Versus Modern: Diskursus Pemahaman Istilah Tradisi dan Modern di Indonesia. *Mudra Jurnal Seni Budaya*, 34(1), 127–135. <https://doi.org/10.31091/mudra.v34i1.647>
- Sugiono. (2019). Bab iii metoda penelitian. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*,

3(November 2018), 1–9.

Manik, T. M. R (2019). *Tradisi Tudung Lingkup di Seberang Kota Jambi, Berawal dari Perempuan yang Keluar Rumah*.

Titisari, P. & Susanto, A.B. 2020 Model Preferensi Konsumen Terhadap Perbankan Syariah

Turgarini, D., Ningsih, C., Pratiwi, I. I., & Insani, H. M. (2023). (2023). *Turgarini, D., Ningsih, C., Pratiwi, I. I., & Insani, H. M. (2023). Wisata Gastronomi Pedoman, Pengelolaan, dan Pengembangan (1st ed.). Literasi Nusantara Abadi Grup*.

Turgarini, D. (2021). *The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “creativepreneurship” support model for gastronomy tourism in Bandung city*.

Turgarini, D., Baiquni, M., & Harmayani, E. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di Kota Bandung*.

Utomo, E. A. Y. K. S. A. R. A. B. (2021). Makanan Sebagai Alat Soft Power Studi Perbandingan. *NUSANTARA: Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosial*, 8(2), 343–361.

Wicaksana, A., & Rachman, T. (2018). *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 3(1), 10–27. <https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>

Yasin, N. Il, Indrayani, N., & Nurdin, F. (2022). Menelusuri Sejarah Kuliner Jambi sebagai Inventarisasi Aset dan Promosi Wisata Kuliner di Provinsi Jambi. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 8(4), 1403. <https://doi.org/10.32884/ideas.v8i4.1046>