

No. Daftar FPIPS: 5091/UN40.A2.10/PT/2024

**IDENTIFIKASI TRADISI TANJAKH BUNTOKH SEBAGAI UPAYA
PELESTARIAN WARISAN GASTRONOMI ADAT RANAU DI BANDING
AGUNG, OKU SELATAN**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata



Oleh :

Devi Maulidya

2007305

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

2024

LEMBAR HAK CIPTA

IDENTIFIKASI TRADISI TANJAKH BUNTOKH SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN WARISAN GASTRONOMI ADAT RANAU DI BANDING AGUNG, OKU SELATAN

Oleh :

Devi Maulidya

2007305

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

© Devi Maulidya

Universitas Pendidikan Indonesia

2024

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang.

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan di cetak
ulang, difoto kopi, dan cara lainnya tanpa izin penulis.


LEMBAR PENGESAHAN

**IDENTIFIKASI TRADISI TANJAKH BUNTOKH SEBAGAI UPAYA
PELESTARIAN WARISAN GASTRONOMI ADAT RANAU DI BANDING
AGUNG, OKU SELATAN**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



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

NIP. 1971039.201012.001

Dias Pratami Putri, S.Pd.,M.Si

NIP. 920200419910915201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering,



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

NIP. 1971039.201012.001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “**IDENTIFIKASI TRADISI TANJAKH BUNTOKH SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN WARISAN GASTRONOMI ADAT RANAU DI BANDING AGUNG, OKU SELATAN**” ini beserta isinya adalah sepenuhnya karya saya sendiri dan bukan merupakan duplikasi dari karya orang lain serta pengutipan yang dilakukan dengan mencantumkan sumber yang jelas sesuai etika keilmuan yang berlaku.

Atas pernyataan ini, saya bertanggungjawab dan bersedia menanggung resiko atau sanksi apabila ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya atau klaim dari pihak lain atas karya saya.

Bandung, Juni 2024



Devi Maulidya

2007305

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT berkat Rahmat dan karuniaNya, yang memberi kekuatan kepada peneliti sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**IDENTIFIKASI TRADISI TANJAKH BUNTOKH SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN WARISAN GASTRONOMI ADAT RANAU DI BANDING AGUNG, OKU SELATAN**” dengan baik.

Skripsi ini disusun dan diajukan sebagai satu di antaranya syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata Program Studi S-1 Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia. Skripsi ini membahas mengenai Tradisi Tanjakh Buntokh yang ada pada Kampung Arab Empang Bogor. Atas segala kekurangan dalam skripsi ini, peneliti menerima kritik dan saran yang bersifat membangun. Peneliti mengucapkan terima kasih banyak kepada pihak yang memberikan bantuan, arahan, pikiran, dan tenaga dalam penyusunan skripsi ini. Akhir kata, peneliti harap skripsi ini dapat memberikan manfaat dan menambah pengetahuan sebanyak-banyaknya bagi semua pihak.

Bandung, Juni 2024



Devi Maulidya

2007305

UCAPAN TERIMAKASIH

Dalam penyusunan skripsi ini, peneliti mendapat banyak bimbingan, bantuan, petunjuk, dan dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan kali ini peneliti ingin menyampaikan terima kasih yang sebanyak-banyaknya kepada pihak-pihak yang telah membantu peneliti untuk menyelesaikan skripsi ini, kepada:

1. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan arahan, bimbingan, izin dan juga semangat dalam penyusunan skripsi ini. terimakasih atas ilmu dan bimbingan yang telah diberikan.
2. Dias Pratami, S.Pd., M.Si selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, arahan, ilmu, serta dukungan dan semangat kepada peneliti dalam penyusunan skripsi ini.
3. Seluruh dosen dan *staff* Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu dan membantu peneliti selama masa perkuliahan.
4. Ibu Nurmaniar, Bapak Arlan Abdul, selaku orang tua penulis yang telah memberikan doa, semangat dan yang selalu menjadi motivasi peneliti, dan juga dukungan materil dan non materil sejak awal peneliti kuliah.
5. Tri Wulandari, Dwi Anggini, Bagus Prasetya selaku kakak peneliti yang selalu memberikan semangat dan dukungan kepada peneliti.
6. Ibu Iin Hendrawati, Bapak Munzir, Ibu Dailiana, Bapak Ahmad Boiti Cikmat, Ibu Hadijah dan Bapak Jasmir Cikmat yang telah bersedia untuk menjadi narasumber dan meluangkan waktu untuk memberikan informasi dalam penelitian skripsi ini.
7. Qintha Hanifah Darusman, Putri Seprina Morisa, Natasya Alicia Putri, Salma Salsabilla, Nurfaizah, Zahra Assyifa Ariani, Zakiya Aprila dan Dzidny Rizqia sahabat perkuliahan yang telah berjuang bersama sekaligus bersedia menjadi catatan harian peneliti dan selalu memberikan keceriaan dari awal hingga akhir perkuliahan.
8. Mufida Mukhlisah selaku sahabat yang senantiasa membantu, memberikan motivasi, dan semangat kepada peneliti selama penyusunan skripsi ini.

9. Seluruh teman-teman seperjuangan Manajemen Industri Katering Angkatan 2020 yang telah Bersama-sama berjuang dalam menjalani perkuliahan bersama peneliti, kalian hebat.
10. Semua pihak yang telah membantu, mendoakan, dan memberi dukungan serta semangat kepada pebulis dalam kelancaran penyusunan skripsi ini.
11. Terakhir, terimakasih untuk diri saya sendiri karena telah mampu berusaha keras dan berjuang sampai sejauh ini. Mampu mengendalikan diri dari berbagai tekanan diluar keadaan dan tak pernah memutuskan untuk menyerah meskipun sesulit apapun proses penyusunan skripsi ini dengan menyelesaikannya sebaik dan semaksimal mungkin.

Bandung, Juni 2024



Devi Maulidya

2007305

ABSTRAK

Suku Ranau memiliki adat istiadat yang beragam, salah satu adat yang dilakukan turun temurun hingga kini ialah tradisi Tanjakh Buntokh . Tradisi ini kerap dilaksanakan pada acara pernikahan masyarakat asli keturunan suku Ranau. Tradisi tersebut merupakan warisan dari leluhur yang tetap terjaga kelestariannya hingga sekarang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi bagaimana sejarah, budaya, sajian, dan cara pengolahan sajian yang ada pada Tradisi Tanjakh Buntokh di Banding Agung, OKU Selatan. Metode Penelitian ini bersifat deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara secara mendalam, dan dokumentasi. Hasil dalam penelitian ini menggambarkan bahwa tradisi ini dilakukan oleh masyarakat asli suku Ranau dan merupakan salah satu potensi daya tarik wisata gastronomi yang patut untuk dilestarikan. Hal yang menjadi ciri khas dari Tradisi Tanjakh Buntokh ini yaitu aneka menu makanan dan minuman tradisional yang di susun secara rapi membentuk persegi panjang.

Kata Kunci: Tanjakh Buntokh, Adat Ranau, Identifikasi

ABSTRACT

Ranau tribe has a variety of traditions, one of the traditions that is carried out for generations until now is the Tanjakh Buntokh tradition. This tradition is often carried out at weddings of the original descendants of the Ranau tribe. The tradition is a legacy from the ancestors that is still preserved until now. The purpose of this research is to identify how the history, culture, dishes, and processing of dishes in the Tanjakh Buntokh tradition in Banding Agung, OKU Selatan. This research method is descriptive qualitative. Data collection techniques were carried out by means of observation, in-depth interviews, and documentation. The results in this study illustrate that this tradition is carried out by the indigenous people of the Ranau tribe and is one of the potential attractions of gastronomic tourism that should be preserved. The thing that characterizes this Tanjakh Buntokh Tradition is a variety of traditional food and beverage menus arranged neatly in a rectangular shape.

Keywords: Tanjakh Buntokh Ranau Tradition, Identification

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
UCAPAN TERIMAKASIH	vi
ABSTRAK	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	9
2.1 Landasan Teori	9
2.1.1 Pariwisata	9
2.1.2 Daya Tarik Wisata	9
2.1.3 Gastronomi.....	11
2.1.4 Tradisi Makan Bersama	12
2.1.5 Partisipasi Masyarakat	13
2.1.6 Makanan Tradisional	14
2.1.7 Pelestarian	15
2.2 Penelitian Terdahulu.....	16
2.3 Kerangka Pemikiran.....	19
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	20
3.1 Desain Penelitian.....	20

3.2	Partisipan dan Tempat Penelitian	20
3.2.1	Partisipan.....	20
3.2.2	Tempat Penelitian.....	21
3.3	Instrumen Penelitian.....	21
3.4	Jenis dan Sumber Data	22
3.4.1	Data Primer	22
3.4.2	Data Sekunder	22
3.4.3	Populasi, Sampel dan Teknik Sampling.....	23
3.5	Teknik Pengumpulan Data	24
3.5.1	Observasi.....	24
3.5.2	Wawancara	24
3.5.3	Studi Literatur	25
3.5.4	Dokumentasi	26
3.6	Hasil Pengujian Validitas	26
3.6.1	Triangulasi.....	26
3.6.2	<i>Member Check</i>	27
3.6.3	Teknik Analisis Data	28
3.6.4	<i>Data Reduction</i>	29
3.6.5	<i>Data Display</i>	29
3.6.6	<i>Conclusion Drawing & Verification</i>	30
BAB 4	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1	Profil Lokasi Penelitian.....	31
4.1.1	Sejarah Kecamatan Banding Agung, OKU Selatan	31
4.1.2	Kondisi Geografis Kecamatan Banding Agung, OKU Selatan.....	32
4.1.3	Kondisi Sosial Budaya Kecamatan Banding Agung, OKU Selatan	33
4.1.4	Sistem Ekonomi Kecamatan Banding Agung, OKU Selatan	34

4.2	Pelaksanaan Penelitian.....	35
4.3	Temuan dan Bahasan.....	37
4.3.1	Sejarah Tradisi Tanjakh Buntokh.....	37
4.3.2	Budaya Ranau Pada Tradisi Tanjakh Buntokh.....	41
4.3.3	Pengolahan dan Penyajian Makanan Khas Ranau Dalam Tradisi Tanjakh Buntokh.....	59
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN	88
5.1	Kesimpulan	88
5.2	Saran.....	89
	DAFTAR RUJUKAN	91
	LAMPIRAN.....	96

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 The Triangle Concept of Indonesian Gastronomy	12
Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran	19
Gambar 3. 1 Triangulasi “teknik” pengumpulan data.....	26
Gambar 3. 2 Triangulasi “sumber” pengumpulan data	27
Gambar 3. 3 Model Interaktif : Komponen Analisis Data	30
Gambar 4. 1 Alun- Alun Danau Ranau	31
Gambar 4. 2 Peta Lokasi OKU Selatan.....	32
Gambar 4. 3 Susunan Adok Marga Ranau	37
Gambar 4. 4 Pelaksanaan Tradisi Tanjakh Buntokh	40
Gambar 4. 5 Sajian Tradisi Tanjakh Buntokh	49
Gambar 4. 6 <i>Jajuring</i> Ukuran 11x`13	50
Gambar 4. 7 Ilustrasi peletakan sajian pada Tanjakh Buntokh 11x13	51
Gambar 4. 8 Infografis Tanjakh Buntokh Ukuran 11x13	52
Gambar 4. 9 Piring Keramik Motif Bunga.....	53
Gambar 4. 10 Gelas Beling 225 ml.....	53
Gambar 4. 11 Rumah Cara Gudang	60
Gambar 4. 12 Dapur Masyarakat Ranau	60
Gambar 4. 13 Piring Saji Keramik Motif Bunga	86
Gambar 4. 14 Penyajian Gulai Pekhoh Pada Piring Saji.....	87

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Hasil Pra Penelitian	4
Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu	16
Tabel 3. 1 Instrumen Penelitian	21
Tabel 4. 1 Biodata Singkat Narasumber	35
Tabel 4. 2 Hasil Wawancara Mengenai Sejarah Tradisi Tanjakh Buntokh	38
Tabel 4. 3 Hasil Wawancara Budaya Ranau Pada Tradisi Tanjakh Buntokh	41
Tabel 4. 4 Hasil Wawancara Aturan Pelaksanaan Tradisi Tanjakh Buntokh	44
Tabel 4. 5 Hasil Wawancara Menu Makanan Tradisi Tanjakh Buntokh	55
Tabel 4. 6 Temuan Kuliner Khas Ranau Pada Tradisi Tanjakh Buntokh	58
Tabel 4. 7 Hasil Wawancara Peralatan Dalam Pembuatan Makanan Tradisional Khas Ranau di Tanjakh Buntokh (Gulai Pekhos, Ingkok Lapan & Buah Gelang)	62
Tabel 4. 8 Peralatan Yang Dipakai Untuk Membuat Gulai Pekhos	63
Tabel 4. 9 Peralatan Yang Dipakai Untuk Membuat Ingkok Lapan	65
Tabel 4. 10 Peralatan Yang Dipakai Untuk Membuat Buah Gelang	66
Tabel 4. 11 Hasil Wawancara Bahan Baku Dalam Pembuatan Makanan Tradisional Khas Ranau di Tanjakh Buntokh (Gulai Pekhos, Ingkok Lapan & Buah Gelang)	67
Tabel 4. 12 Bahan Baku Gulai Pekhos	70
Tabel 4. 13 Bahan Baku Ingkok Lapan	73
Tabel 4. 14 Bahan Baku Buah Gelang	73
Tabel 4. 15 Hasil Wawancara Proses Pengolahan Pembuatan Makanan Tradisional Khas Ranau di Tanjakh Buntokh (Gulai Pekhos, Ingkok Lapan & Buah Gelang)	73
Tabel 4. 16 Proses Pembuatan Gulai Pekhos	80
Tabel 4. 17 Proses Pembuatan Ingkok Lapan	84
Tabel 4. 18 Proses Pembuatan Buah Gelang	84
Tabel 4. 19 Hasil Wawancara Cara Penyajian Gulai Pekhos di Tanjakh Buntokh	85

DAFTAR RUJUKAN

- Abdullah, 2020. (2020). Riset Budaya. In *Mempertahankan Tradisi di Tengah Krisis Moralitas*.
- Araffa, R. M. (2021). Sistem Manajemen Wisata Museum Kayu Tuah Himba di Kabupaten Kutai Kartanegara. *Journal of Government Science (GovSci) : Jurnal Ilmu Pemerintahan*, 1(1), 42–50.
<https://doi.org/10.54144/govsci.v1i1.5>
- Bhudiarty, S. (2019). Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kawasan Petak Sembilan Glodok, Jakarta Barat. *Jurnal Industri Pariwisata*, 1(2), 106–113. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v1i2.20>
- BPS Kabupaten Ogan Komering Ulu Selatan. (2018). *Kabupaten Ogan Komering Ulu Selatan Dalam Angka* (BPS Kabupaten Ogan Komering Ulu Selatan (ed.)). BPS Kabupaten Ogan Komering Ulu Selatan.
- Dameria, C., & Bratanata, D. S. (2021). Spiritualitas Makan Bersama: Interkoneksi Sesama Ciptaan dalam Praktik Pemeliharaan Alam. *KENOSIS: Jurnal Kajian Teologi*, 7(2), 245–265.
<https://doi.org/10.37196/kenosis.v7i2.331>
- Febriyanti, Y. (2020). Nasi Minyak, A Product Of Arabian Culinary Heritage, As A Gastronomy Tourism In Palembang City. *The Journal Gastronomy Tourism*, 7(2), 68–73. <https://doi.org/10.17509/gastur.v7i2.29863>
- 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, Andriani, H., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Istiqomah, R. R., Fardani, R. A., Sukmana, D. J., & Auliya, N. H. (2020). Buku Metode Penelitian Kualitatif. In *Revista Brasileira de Linguística Aplicada* (Vol. 5, Issue 1).

- Harsana, M., Rinawati, W., & Fauziah, A. (2023). Inventarisasi makanan tradisional dalam menunjang pengembangan wisata kuliner. *JPPi (Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia)*, 9(1), 81.
<https://doi.org/10.29210/020221974>
- Hartono, J. (2018). *Metoda Pengumpulan dan Teknik Analisis Data*. Penerbit Andi.
- James W, Elston D, T. J. et al. (2022). Manajemen Paristiwa. In *Andrew's Disease of the Skin Clinical Dermatology*.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2005). Gastronomy Tourism : A Meaningful Travel Market Segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2–3), 39–55.
https://doi.org/10.1300/J385v04n02_03
- Kusuma, A. Y., & Aman, A. (2021). Budaya Keagamaan Arab Melayu Seberang Kota Jambi. *Jurnal Lektur Keagamaan*, 19(1), 239–268.
<https://doi.org/10.31291/jlka.v19i1.899>
- 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>
- Marthaputra, R. A., Tugarini, D., & Priatini, W. (2021). Potensi Pola Perjalanan Wisata Gastronomi di Kota Cirebon. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(1), 19–33. <https://doi.org/10.52352/jgi.v9i1.526>
- Mazwar, M., & Kuleh, Y. (2023). *Pengaruh E-WOM dan kualitas produk serta lokasi terhadap keputusan pembelian*. 25.
- Mendikbud. (2014). Permendikbud No. 10 Tahun 2014. *Permendikbud No.10 Tahun 2014*, 45.
- Murdiyanto, E. (2020). Metode Penelitian Kualitatif (Sistematika Penelitian Kualitatif). In *Yogyakarta Press*.
http://www.academia.edu/download/35360663/METODE_PENELITIAN_KUALITAIF.docx

- 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>
- Nugroho, S. P., & Hardani, P. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52–62. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp52>
- Pearce, P. L., & Lee, U. II. (2005). *Developing the Travel Career Approach to Tourist Motivation*. 43(3).
- Priatna, Y. (2017). Melek Informasi Sebagai Kunci Keberhasilan Pelestarian Budaya Lokal [Information Literacy is the Key to Success in Preserving Local Culture]. *Publication Library and Information Science*, 1(2), 37–43.
- Putri, S. M., Murdiati, E., & Isnaini, M. A. (2023). Pengelolaan Makanan Khas Ranau (Kue Gelang) Melalui Ibu PKK Dalam Pengenalan Budaya Di Kecamatan Buay Pematang Ribu Ranau Tengah. *Jurnal Ilmu Sosial, Humaniora, Dan Seni*, 1(4), 673–678.
- 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>
- Rangga Resto Prayogo. (2019). *Perkembangan Pariwisata dalam Perspektif Pemasaran*. Bitread Digital Publishing.
- Rengganis, A. kiftia, & Fauziah, S. (2023). Strategi Pengembangan Potensi Sumber Daya Alam Melalui Paket Wisata Di Dusun Mendiro. *NEAR: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 39–46. <https://doi.org/10.32877/nr.v3i1.836>
- Ritonga, O. D., & Mita, M. M. (2023). *MAKANAN TRADISIONAL HALUA SUKU MELAYU SEBAGAI DAYA TAYA TARIK WISATA KULINER DI KABUPATEN LANGKAT MAKANAN TRADISIONAL HALUA SUKU*

MELAYU SEBAGAI DAYA TAYA TARIK WISATA KULINER DI KABUPATEN LANGKAT MAKANAN TRADISIONAL HALUA SUKU MELAYU SEBAGAI DAYA TAYA TAR. 1(2), 25–31.

- 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>
- Safitri, H., & Kurniansyah, D. (2021). Analisis Komponen Daya Tarik Wisata di Desa Wisata Cibeusi. *Kinerja 18*, 18(4), 497–501.
- Santun, D. I. M., Murni, & Supriyanto. (2010). Iliran dan Uluan. In *Eja Publisher*.
- Sedarmayanti. (2018). *No Sumber Daya Manusia dan Produktivitas Kerja*. CV.Mandar Maju.
- Senthilkumar, S., Satish, J. S., & Manikandan, P. (2024). *Culinary Heritage Tourism : Preserving and Promoting Traditional Food Practices for Tourist Engagement*. 52–55.
- 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, September 2020*, 193. <https://doi.org/10.24922/eot.v7i2.60537>
- Syarifuddin, D., M. Noor, C., & Rohendi, A. (2017). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisaya. *JURNAL ABDIMAS BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 55–64.
- UN Tourism. (2017). The triangle concept of Indonesian Gastronomy. In *Unwto* (Vol. 16, pp. 82–83). <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284418701>
- UN Tourism. (2023). *World Tourism Barometer and Statistical Annex*. <https://www.unwto.org/statistics>

- Vani, R. V., Priscilia, S. O., & Adiando, A. (2020). Model Pentahelix Dalam Mengembangkan Potensi Wisata di Kota Pekanbaru. *Publikauma : Jurnal Administrasi Publik Universitas Medan Area*, 8(1), 63–70.
<https://doi.org/10.31289/publika.v8i1.3361>
- Vivin Afanin Hasnah, & Nugroho, S. P. (2021). Gastronomi Makanan Yogyakarta Sebagai Atraksi Wisata Kuliner. *Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture (UNCLLE)*, 1(1), 141–154.
https://www.researchgate.net/profile/Setyo-Nugroho-10/publication/379460351_GASTRONOMI_MAKANAN_YOGYAKARTA_SEBAGAI_ATRAKSI_WISATA_KULINER/links/660adb4810ca86798734cc4b/GASTRONOMI-MAKANAN-YOGYAKARTA-SEBAGAI-ATRAKSI-WISATA-KULINER.pdf
- Wijaya, H. (2015). Analisis Data Kualitatif Model Spradley (Etnografi) Hengki. *Jakarta: Salemba Humanika, March*, 283–284.
<https://core.ac.uk/download/pdf/287061605.pdf>
- Wijaya, T. (2019). Tradisi Ngeregah Pakhar Masyarakat Suku Ranau Kecamatan Banding Agung, Kabupaten, OKU Selatan. In *Sustainability (Switzerland)*.
http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeo.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI
- Yunita, R. A. A., & Andina, E. (2018). *Melalui Ekowisata*.