

**STRATEGI PENGEMBANGAN SENTRAL KAMPUNG
PEMPEK 26 ILIR PALEMBANG SEBAGAI DESTINASI
WISATA GASTRONOMI DI KOTA PALEMBANG**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata

Oleh:

Anna Mitrasary

2108106

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

2025

LEMBAR HAK CIPTA

**STRATEGI PENGEMBANGAN SENTRAL KAMPUNG
PEMPEK 26 ILIR PALEMBANG SEBAGAI DESTINASI
WISATA GASTRONOMI DI KOTA PALEMBANG**

Oleh:
Anna Mitrasary
2108106

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata pada Fakultas Ilmu Pengetahuan Sosial

© Anna Mitrasary, 2025
Universitas Pendidikan Indonesia
Maret, 2025

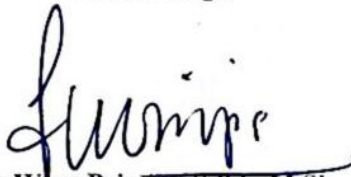
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian
Dicetak ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis

LEMBAR PENGESAHAN

STRATEGI PENGEMBANGAN SENTRAL KAMPUNG PEMPEK 26 ILIR PALEMBANG SEBAGAI DESTINASI WISATA GASTRONOMI DI KOTA PALEMBANG

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



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

NIP. 197103092010122

Pembimbing II

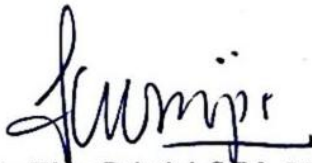


Dias Pratami Putri, S.Pd., M.Si.

NIP. 920200419910915201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

NIP. 197103092010122

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Anna Mitrasary

NIM : 2108106

Program Studi: : Manajemen Industri Katering

Judul Karya : Strategi Pengembangan Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang Sebagai Destinasi Wisata Gastronomi Di Kota Palembang

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis ini merupakan hasil kerja keras saya sendiri. Saya menjamin bahwa seluruh isi karya ini, baik sebagian maupun keseluruhan bukan merupakan plagiarisme dari karya orang lain, kecuali pada bagian yang telah dinyatakan dan disebutkan sumbernya dengan jelas.

Jika dikemudian hari ditemukan pelanggaran terhadap etika akademik atau unsur plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di

Universitas Pendidikan Indonesia.

Bandung, 23 Maret 2025

Yang Menyatakan,



Anna Mitrasary

2108106

PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah Swt. Yang selalu memberikan rahmat, nikmat, dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul **“Strategi Pengembangan Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang sebagai Destinasi Wisata Gastronomi di Kota Palembang”**. Salawat serta salam tak lupa disampaikan kepada junjungan nabi besar Muhammad SAW.

Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu bentuk kontribusi penulis untuk mengangkat ilmu pengetahuan mengenai pengembangan gastronomi di Kota Palembang. Kota Palembang memiliki berbagai destinasi wisata, salah satu daya tariknya adalah makanan khasnya. Dalam konteks ini, Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang sebagai salah satu destinasi wisata di Kota Palembang berpotensi untuk berkembang menjadi destinasi wisata gastronomi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak akan terwujud tanpa dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada segala pihak yang terlibat dan berkontribusi dalam penyusunan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berkontribusi bagi ilmu pengetahuan, khususnya dibidang gastronomi serta menjadi refrensi untuk penelitian selanjutnya. Penulis juga menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki keterbatasan, oleh karena itu penulis terbuka atas kritik dan saran yang membangun untuk kebaikan skripsi ini.

Bandung, 15 Maret 2025

Penulis,



Anna Mitrasary

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah rabbil ‘alamin, segala puji dan syukur senantiasa penulis panjatkan ke hadirat Allah Swt. yang melimpahkan rahmat, nikmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Tanpa dukungan, doa, dan motivasi dari berbagai pihak, skripsi ini tidak mungkin terselesaikan tepat pada waktunya. Dengan ketulusan hati dan penuh rasa syukur, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada seluruh pihak yang sudah memberikan bantuan, arahan, bimbingan serta semangat dalam perjalanan menyusun skripsi ini:

1. Kepada kedua orang tua penulis, Bapak Mansyur dan Ibu Haryanti yang selalu kebersamai, mendampingi, mendoakan, dan menjadi tempat pulang paling nyaman bagi penulis. Terima kasih banyak sudah mempercayai anakmu untuk mengikuti arah perjalanannya dalam menggapai impian. Terima kasih sudah selalu merasa bangga dengan seluruh kerja keras dan pencapaian anak-anakmu. Bapak dan Ibu adalah alasan terbesar penulis untuk terus berjuang dan tidak pernah menyerah sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Semoga Bapak dan Ibu senantiasa diberi kesehatan dan selalu kebersamai penulis hingga mencapai impian penulis.
2. Muhammad Fahri Akbar dan Rizkia Shanaya Elshanum selaku adik-adik penulis yang selalu menyayangi, memberi canda tawa dan semangat terhadap penulis dalam setiap perjalanannya.
3. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., M.A, selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
4. Prof. Dr. Cecep Darmawan, S.H., S.I.P., S.A.P., S.Pd., M.Si., M.H., CPM. , selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
5. Dr. Woro Priatini, S.Pd, M.Si., selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering sekaligus Dosen Pembimbing pertama penulis, yang

senantiasa membimbing, mengedukasi dan mendukung saya dalam mengerjakan skripsi ini.

6. Dias Pratami Putri, M.Si, selaku dosen pembimbing kedua penulis yang senantiasa membimbing, mengedukasi, memberikan semangat, memberikan referensi dan kemudahan bagi penulis hingga mampu menyusun skripsi ini.
7. Seluruh dosen dan staff di lingkungan program studi Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia yang telah memberikan ilmu pengetahuannya selama penulis menempuh studi.
8. Seluruh keluarga, saudara, dan kerabat penulis yang senantiasa memberikan dukungan dan bersedia membantu penulis dalam menyusun skripsi ini.
9. Seluruh teman-teman seperjuangan MIK yang sudah berjuang bersama sejak awal hingga menuju akhir perkuliahan ini.
10. Sahabat-sahabat penulis, Nurul, Nisu, Rifa, Deli, Ulifah, Nina, Nida, Hanna, Emil yang sudah kebersamaan penulis dari awal perkuliahan hingga saat ini. Selalu memberikan dukungan dan menjadi tempat pulang ternyaman dipantau ini.
11. Alike, Isma, Monica, Intan dan teman-teman penulis lainnya yang senantiasa saling menguatkan, berbagi cerita dan berjuang bersama untuk menyelesaikan studi ini.
12. Galih Bagus Pamungkas yang selalu kebersamaan penulis sejak awal proses penulisan ini, memberikan dukungan, semangat, mendengarkan keluh kesah penulis dan selalu mempercayai penulis dalam semua perjalanan meraih impian.
13. Terakhir, terima kasih untuk diri sendiri yang sudah berjuang sejauh ini. Terima kasih tidak pernah menyerah walau semuanya tidak pernah mudah. Terima kasih sudah selalu berdamai dalam perjalanan menuju proses pendewasaan. Selamat karena masih bertahan dan berhasil menyelesaikan perkuliahan ini dengan baik. Semoga hal-hal baik selalu menyertai perjalananmu. Aku bangga, Ann!

ABSTRAK

Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang merupakan salah satu destinasi wisata gastronomi di Kota Palembang yang memiliki nilai sejarah. Pengalaman unik di destinasi ini memungkinkan wisatawan untuk dapat menikmati berbagai makanan khas Palembang sekaligus menyaksikan secara langsung proses pembuatan pempek sebagai salah satu makanan khas Palembang. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi komponen gastronomi di destinasi ini, mengidentifikasi peran *stakeholders* dalam mengembangkan destinasi ini dan menganalisis strategi pengembangan destinasi ini sebagai salah satu wisata gastronomi di Kota Palembang melalui analisis SWOT. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Metode pengumpulan data yang dilakukan pada penelitian ini adalah wawancara, studi observasi, dokumentasi, dan kuisioner terhadap pihak internal maupun eksternal untuk dianalisis secara mendalam. Analisis ini didukung dengan matriks IFE, matriks EFE, matriks IE, matriks SWOT, dan QSPM sebagai langkah untuk mengembangkan destinasi ini. Analisis swot yang telah dilakukan menghasilkan analisis lingkungan internal berupa 9 poin kekuatan dan 3 poin kelemahan yang menghasilkan matriks IFE dengan nilai 3.27. Sedangkan untuk analisis lingkungan eksternal diperoleh 4 poin peluang dan 3 poin ancaman hingga menghasilkan matriks EFE sebesar 3.02. Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan, diperoleh QSPM dengan TAS sebesar 6.29 dengan beberapa prioritas strategi seperti memanfaatkan daya tarik pempek yang dapat diterima semua kalangan, mempertahankan popularitas yang dimiliki dan meningkatkan aspek-aspek internal untuk mengungguli kompetitor

Kata Kunci: Strategi pengembangan, Gastronomi, Pempek, Analisis Swot, Kota Palembang

ABSTRACT

Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang is one of the gastronomic tourist destinations in Palembang City that has historical value. This unique experience in this destination allows tourists to be able to enjoy various Palembang specialties while witnessing firsthand the process of making pempek as one of Palembang's specialties. This study aims to identify the gastronomic component in this destination, identify the role of stakeholders in developing this destination and analyze the development strategy of this destination as one of the gastronomic tourism in Palembang City through SWOT analysis. This study using a qualitative method with a case study approach. The data collection methods carried out in this study are interviews, observation studies, documentation, and questionnaires with internal and external parties to be analyzed in depth. This analysis are supported by IFE matrix, EFE matrix, IE matrix, SWOT matrix, and QSPM as a step to develop this destination. The SWOT analysis that has been carried out produces an internal environmental analysis in the form of 9 strength points and 3 weakness points which results in an IFE matrix with a value of 3.27. Meanwhile, for the analysis of the external environment, 4 opportunity points and 3 threat points were obtained, resulting in an EFE matrix of 3.02. Based on the results of the analysis that has been carried out, QSPM with a TAS of 6.29 is obtained with several strategic priorities such as utilizing the attractiveness of pempek that can be accepted by all groups, maintaining the popularity of the company and improving internal aspects to outperform competitors.

Keywords: Development strategy, Gastronomy, Pempek, SWOT Analysis, Palembang City

DAFTAR ISI

LEMBAR HAK CIPTA	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
PRAKATA.....	v
UCAPAN TERIMA KASIH	vi
ABSTRAK	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	8
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Manfaat Penelitian.....	8
1.4.1 Manfaat Teoritis	8
1.4.2 Manfaat Praktis	8
1.5 Ruang Lingkup dan Fokus Penelitian.....	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
2.1 Landasan Teori.....	10
2.1.1 Pariwisata.....	10
2.1.2 Strategi pengembangan Pariwisata	11
2.1.3 Konsep 6A dalam pengembangan Pariwisata.....	13
2.1.4 Wisata Gastronomi.....	17
2.1.5 Peran <i>Stakeholders</i> Pariwisata	18
2.1.6 Pengembangan Destinasi Wisata	19
2.1.7 Analisis SWOT	22
2.1.8 Matriks IFE (<i>Internal Factor Evaluation</i>)	23
2.1.9 Matriks EFE (<i>External Factor Evaluation</i>)	24
2.1.10 Matriks IE (<i>Internal-Eksternal</i>).....	26

2.1.11 Matriks SWOT	27
2.1.12 Matriks Quantitative Strategies Planning (QSP)	29
2.2 Penelitian Terdahulu	30
2.3 Kerangka Pemikiran	34
BAB III METODE PENELITIAN.....	36
3.1. Desain Penelitian	36
3.2. Aktor, Tempat, dan Kegiatan Penelitian	37
3.2.1 Aktor Penelitian	37
3.2.2 Tempat Penelitian.....	38
3.2.3 Kegiatan Penelitian	38
3.3. Operasional Variabel.....	39
3.4. Pengumpulan Data.....	40
3.4.1 Wawancara	40
3.4.2 Observasi	41
3.4.3 Studi Literatur	41
3.5. Instrumen Penelitian	42
3.6. Uji Keabsahan Data	42
3.6.1 Triangulasi Data.....	42
3.6.2 <i>Member Checking</i>	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	45
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	45
4.1.1 Gambaran Umum Kota Palembang	45
4.1.2 Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang.....	46
4.2 Gambaran Umum Partisipan dan Narasumber	47
4.2.1 Karakteristik Partisipan dan Narasumber	47
4.2.2 Karakteristik Wisatawan	50
4.3 Hasil Penelitian Identifikasi Komponen Gastronomi	56
4.3.1 <i>History</i> atau Sejarah.....	
4.3.2 <i>Food</i> atau Makanan	56
4.3.3 <i>Culture</i> atau Budaya	75
4.4 Hasil Identifikasi Peran <i>Stakeholders</i>	80
4.4.1 Pemerintah	81

4.4.2 Pengusaha	84
4.4.3 Lembaga Swadaya Masyarakat	88
4.4.4 Pemangku Adat	89
4.4.5 Akademisi	91
4.4.6 Media Informasi.....	93
4.4.7 Wisatawan.....	94
4.5 Hasil Strategi Pengembangan Destinasi Wisata	106
4.5.1 Matriks IFE	106
4.5.2 Matriks EFE	127
4.5.3 Matriks IE	136
4.5.4 Matriks SWOT.....	137
4.5.5 QSPM.....	141
4.6 Pembahasan Identifikasi Komponen Gastronomi	143
4.7 Pembahasan Identifikasi Stakeholders	151
4.8 Pembahasan Strategi Pengembangan	153
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	166
5.1 Kesimpulan.....	166
5.2 Saran	167
DAFTAR PUSTAKA	168
LAMPIRAN.....	174

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data kunjungan wisatawan ke Kota Palembang	3
Tabel 1. 2 Hasil Penelitian Pra Survei.....	6
Tabel 2. 1 Contoh Tabel Matriks IFE	23
Tabel 2. 2 Contoh Tabel Matriks EFE.....	24
Tabel 2. 3 Penelitian Terdahulu.....	31
Tabel 3. 1 Aktor Penelitian.....	37
Tabel 3. 2 Matriks Analisis SWOT	38
Tabel 3. 3 Operasional Variabel	39
Tabel 4. 1 Daftar Usaha Pempek di Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang	47
Tabel 4. 2 Daftar Narasumber penelitian	48
Tabel 4. 3 Karakteristik wisatawan berdasarkan jenis kelamin	50
Tabel 4. 4 Karakteristik wisatawan berdasarkan usia	51
Tabel 4. 5 Karakteristik wisatawan berdasarkan tingkat pendidikan	52
Tabel 4. 6 Karakteristik wisatawan berdasarkan tingkat pendapatan	53
Tabel 4. 7 Karakteristik wisatawan berdasarkan jenis pekerjaan.....	54
Tabel 4. 8 Karakteristik wisatawan berdasarkan domisili.....	55
Tabel 4. 9 Jawaban Responden mengenai sejarah pempek di.....	56
Tabel 4. 10 Jawaban Responden mengenai Sejarah Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang	59
Tabel 4. 11 Jawaban Responden mengenai bahan baku pembuatan pempek	63
Tabel 4. 12 Jawaban Responden mengenai proses pembuatan Pempek	65
Tabel 4. 13 Jawaban Responden mengenai cuka sebagai pendamping pempek....	69
Tabel 4. 14 Jawaban Responden mengenai ragam jenis dan produk turunan pempek.....	71
Tabel 4. 15 Jawaban Responden mengenai kebiasaan makan pempek.....	75
Tabel 4. 16 Jawaban Responden mengenai waktu makan pempek masyarakat kota Palembang	77
Tabel 4. 17 Jawaban Responden mengenai penyajian pempek pada acara besa Kota Palembang	
Tabel 4. 18 Jawaban Responden mengenai peran pemerintah	81
Tabel 4. 19 Jawaban Responden mengenai peran pengusaha	84
Tabel 4. 20 Jawaban Responden mengenai peran Lembaga Swadaya Masyarakat	88
Tabel 4. 21 Jawaban Responden mengenai peran pemangku adat.....	89
Tabel 4. 22 Jawaban Responden mengenai peran akademisi.....	91
Tabel 4. 23 Jawaban Responden mengenai peran pemerintah	93

Tabel 4. 24 Jawaban Responden mengenai atraksi Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang	97
Tabel 4. 24 Jawaban Responden mengenai aksesibilitas Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang	99
Tabel 4. 26 Jawaban Responden mengenai aktivitas Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang	100
Tabel 4. 27 Jawaban Responden mengenai amenitas Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang	102
Tabel 4. 28 Jawaban Responden mengenai	107
Tabel 4. 29 Jawaban Responden mengenai banyaknya UMKM yang dapat menjadi pilihan.....	109
Tabel 4. 30 Jawaban Responden mengenai pembeli dapat menyaksikan proses pembuatan pempek.....	111
Tabel 4. 31 Jawaban Responden mengenai harga yang terjangkau	113
Tabel 4. 32 Jawaban Responden mengenai lokasi dan aksesibilitas yang strategis	114
Tabel 4. 33 Jawaban Responden mengenai pempek memiliki nilai gizi yang baik	116
Tabel 4. 34 Memiliki pemasok bahan baku tetap.....	117
Tabel 4. 35 Jawaban Responden mengenai menyediakan pembayaran non tunai	119
Tabel 4. 36 Jawaban Responden mengenai menggunakan vakum untuk pengiriman jauh.....	119
Tabel 4. 37 Jawaban Responden mengenai keterbatasan lahan parkir.....	121
Tabel 4. 38 Jawaban Responden mengenai penataan lahan belum maksimal ..	123
Tabel 4. 39 Jawaban Responden meemanfaatkan kearifan lokal yang belum maksimal	125
Tabel 4. 40 Perhitungan matriks IFE.....	126
Tabel 4. 41 Pempek meraih peringkat pertama olahan ikan teranak.....	127
Tabel 4. 42 Pempek dapat diterima semua kalangan	129
Tabel 4. 43 Banyak Festival kuliner di Kota Palembang	130
Tabel 4. 44 Popularitas yang tinggi.....	
Tabel 4. 45 Munculnya atraksi wisata serupa	132
Tabel 4. 46 Monitoring dari pemerintah belum maksimal	133
Tabel 4. 47 Tidak semua pedagang memiliki sertifikasi halal	134
Tabel 4. 48 Perhitungan matriks EFE	135
Tabel 4. 49 Matriks SWOT	137
Tabel 4. 50 Perhitungan sumbu X dan Y	139
Tabel 4. 42 QSPM	141

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Motivasi Kunjungan Destinasi Wisata Gastronomi	1
Gambar 1.2 Motivasi Kunjungan Destinasi Wisata Gastronomi	2
Gambar 2. 1 <i>The Triangle Concept Of Indonesian Gastronomy</i>	18
Gambar 2. 2 <i>Matriks IE</i>	26
Gambar 2. 3 Kerangka Pemikiran	35
Gambar 3. 1 Teknik Triangulasi Sumber	43
Gambar 4. 1 Peta Kota Palembang	45
Gambar 4. 2 Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang	46
Gambar 4. 3 Pempek Wak Abah dan Pempek Hesty	62
Gambar 4. 4 Proses pembuatan pempek di Pempek Hesty	68
Gambar 4. 5 Cuko sebagai pendamping pempek.....	70
Gambar 4. 6 Ragam Jenis Pempek.....	74
Gambar 4. 7 Tampah Pempek	80
Gambar 4. 8 Aspek Psikografis Wisatawan	95
Gambar 4. 9 Lokasi Strategis Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang	116
Gambar 4. 10 Pempek Lala Vakum.....	121
Gambar 4. 11 Lahan Parkir Sentral Kampung Pempek 26 Ilir	123
Gambar 4. 12 Penataan Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang.....	124
Gambar 4. 13 Peringkat olahan ikan teranak didunia	129
Gambar 4. 14 Posisi Matriks IE	136
Gambar 4. 15 Kuadran SWOT	140
Gambar 4. 16 Sungai Musi	144
Gambar 4. 17 Ragam Jenis Pempek.....	145
Gambar 4. 18 Kelesan (Pempek Lenjer)	146
Gambar 4. 17 Tradisi Ngidang	148
Gambar 4. 18 Pempek Pikul (Pempek Keliling).....	150
Gambar 4. 19 Lokasi Strategis Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang ...	159

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian	174
Lampiran 2 Lembar Narasumber Penelitian	187
Lampiran 3 Dokumentasi Penelitian.....	188
Lampiran 4 Instrumen Penelitian.....	191
Lampiran 5 Data Narasumber	204
Lampiran 6 SK Pembimbing	212
Lampiran 7 Lembar Bimbingan Skripsi.....	214

DAFTAR PUSTAKA

- Akwila, T., Nurmanto, V. C., & Parantika, A. (2023). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Destinasi di Surabaya. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(7), 467–476.
- Andrianto, T., & Sugiama, G. (2016) *The Analysis Of Potential 4A'S Tourism Component in the Selasari Rural Tourism, Pangandaran, West Java*. Atlantis Press.
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (2025). Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBB) Daring. <https://kbbi.kemdikbud.go.id>
- Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Penelitian dan Pengembangan Kota Palembang. (2020). *Peta Kota Palembang*. Bappeda Litbang Kota Palembang.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Persebaran Suku di Indonesia 2022*. Badan Pusat Statistik
- Badan Pusat Statistik Kota Palembang. (2022). *Statistik Ketenaga Kerjaan Kota Palembang 2022*. Badan Pusat Statistik Kota Palembang
- Badan Pusat Statistik Kota Palembang. (2024). *Statistik Kunjungan Wisatawan Kota Palembang 2025*. Badan Pusat Statistik Kota Palembang
- Bhudiharty, S., Ratnasari, K., & Waluyo, S. D. (2018). Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kawasan Petak Sembilan Glodok, Jakarta Barat. *Jurnal Industri Pariwisata* 1 (2).
- Buckley, R. (2010). *Adventure Tourism Management. International Centre For Ecotourism Research. Griffith University*.
- Copper, C., Fletcher, J., Fyall, A., Gilbert, D., & Wanhill, S. (2008). *Tourism Principles and practice Fourth Edition*. Pitman. London.
- Creswell, J. W. (2019). *Research Design: Pendekatan Metode Kualitatif, Kuantitatif, dan Campuran*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar

- Damasdino, F. (2015). Studi Karakteristik Wisatawan dan Upaya Pengembangan Produk Wisata Tematik di Pantai Goa Cemara, Pantai Kuwaru, dan Pantai Pandansimo Baru Kabupaten Bantul. *Jurnal Media Wisata*. 13 (2).
- Danial, E. & Nanan Warsiah. (2007). Metode Penulisan Karya Ilmiah. Bandung: Laboratorium PKn-FPIPS Universitas Pendidikan Indonesia
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan. (2015). *Rencana Induk Pembangunan Kepariwisata Daerah (RIPPDA) Sumatera Selatan 2015-2025*. Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan
- Dinas Pariwisata Kota Palembang. (2024). *Laporan kunjungan wisatawan ke Kota Palembang tahun 2024*. Dinas Pariwisata Kota Palembang
- Efrianto, Zubir, Z. & Maryetti, 2014, *Pempek Palembang*, Padang, kemeterian Pendidikan dan kebudayaan Dirjen Kebudayaan Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNP) Padang
- Fandeli, C. (2002). *Perencanaan Kepariwisata Alam*. Perhutani, Fakultas Kehutanan, Universitas Gajah Mada.
- Fletcher, J., Fyall, A., Gilbert, D., Wanhil, S. *Tourism: Principles and Practice Sixth Edition*. Pearson
- GoodStats. (2022). *Antara makanan modern dan tradisional, mana yang lebih digemari oleh anak muda Indonesia? GoodStats*.
- Google. (2025). [Rute Kantor Wali Kota Palembang ke Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang], *Google Maps*.
<https://maps.app.goo.gl/ztmjWSMKYLtPpMmp7>
- Hirto, V. (2023). Strategi Pengembangan Cengkeh Afo Gamalama Spices (Cgas) Sebagai Destinasi Wisata Gastronomi. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 19(2), 43–52.
- Hjalager, A. (2010). A Review of Innovation Research In Tourism. *Tourism Management*. 31(1). <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2009.08.012>
- Hudiono, R. K. (2022). Pengaruh Jenis Kelamin dan Usia Terhadap Kecenderungan Berwisata Selama Pandemi COVID-19. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 5(2)

- Izzupempek_Palembang. (2024, Maret 14). Kalo bosen makan kue, pempek tampah siap jadi solusinya! [Foto]. *Instagram*. <https://www.instagram.com/p/C4efh-DyIVa/?igsh=MXViNHlsbGhib3cwNA==>
- Kartika, T., & Harahap, Z.. (2019). *The Culinary Development Of Pempek As A Gastronomic Tourist Attraction In Palembang, Sumatera Selatan*. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 19(2), 43–52.
- Kodhyat, H. (2013). *Sejarah Kepariwisata dan Perkembangannya di Indonesia*. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia.
- López-Guzmán, T., Uribe Lotero, C.P., Pérez Gálvez, J.C. and Ríos Rivera, I.. (2017). Gastronomic Tourism: Attitudes, Motivations and Satisfaction of the Visitor in Cantons of Tungurahua, Ecuador. *American Journal of Industrial and Business Management*, 09(03), 699–719.
- Mckercher, B., & Cros, D. H. (2012). *Cultural Tourism: The Partnership Between Tourism and Cultural Heritage Management*. Newyork: Routledge.
- Middleton, V. T. C., & Clarke, J. (2001). *Marketing in Travel and Tourism*. Elsevier Science & Technology books.
- Muljadi, A. J., & Warman, A. (2016). *Kepariwisata dan Perjalanan*. Jakarta: Rajawali Press.
- Muttaqien, R. R., & Fitrinty, R. (2024). Potensi Desa Cisambeng Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kecamatan Palasah Kabupaten Majalengka. *Tourism Scientific Journal*, 9(2), 243–255.
- Ningrum, S., & Arrianie, L. (2019). Potensi Wisata Kuliner Pempek Di Era Digital Dalam Membangun Ikon Kota Palembang. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*. 3 (2).
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Preservation And Development Of Kampung Nikmat As Tourist Destination For Sunda Gastronomy Cultural Heritage. *Tourism Scientific Journal*, 5.
- Palupi, S., & Fitri, A. (2019). *Pendoman Pengembangan Wisata Kuliner*. Jakarta: Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia.
- Paxel Market. (2024). *Order Online Pempek Lenjer Besar Isi 5*. [Foto]. Paxelmarket.co

- Pempek Candy. (2025). *Pempek Candy Palembang*. [Foto]. Pempekcandy.id.
- Pérez-Priego, M. A., García, M. B. G., Jara-Alba, C., Caro-Barrera, J. R. (2023). Local gastronomy as a destination tourist attraction: The case of the ‘Chiringuitos’ on the Costa del Sol (Spain). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 34.
- Photo.sindonews.com (2022, 24 Juni). *Ngidang, Tradisi Makan Bersama Kesultanan Palembang Darussalam yang Terus dijaga*. [Foto]. Sindonews. <https://photo.sindonews.com/view/30675/ngidang-tradisi-makan-bersama-kesultanan-palembang-darussalam-yang-terus-dijaga>
- Priatini, W. (2023). Evaluasi Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Putra Suarsana, A., *et al.* (2023). Journal of Applied Science in Tourism Destination Pengembangan Potensi Wisata Gastronomi Di Desa Wisata Penarungan Kabupaten Badung. *Journal of Applied Science in Tourism Destination*, 1(2).
- Ramadhani, D., Ariska, P., Syarifudin, A. S., Supriyanto. (2022). Eksistensi Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang Sumatera Selatan Tahun 1993-2010. *Jurnal Pendidikan Sejarah*. Vol, 11(2).
- Rangkuti, F. (2006). Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis. Gramedia Pustaka Utama.
- Republik Indonesia. (2009). Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 11.
- Republika.co.id (2019, 26 Agustus). *Palembang Kembangkan Sungai Musi Jadi Wisata Air*. [Foto]. Republika.co.id.
- Romero-Padilla, Y., Navarro-Jurado, E., Romero-Martínez, J. (2020). Tourist destinations and creative capital: The case of costa del sol in Southern Spain. *Revista de Geografia Norte Grande*, 2020 (77).
- Salsabila, S. (2019). Strategi Pengembangan Kuliner Kampung Pempek 26 Ilir Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Sentral Kampung Pempek 26 Ilir Palembang. Sekolah Tinggi Pariwisata Ampma Yogyakarta.

- Saputra, V. A., Chandraningtyas, N. P., Parantika, A. (2023). Pengembangan Wisata Gastronomi Pada Destinasi Wisata di Kampung Pathuk Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(7), 489–497.
- Seyitoğlu, F., & Ivanov, S. (2020). A conceptual study of the strategic role of gastronomy in tourism destinations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100230.
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy. *E Journal of Tourism*, 7(2), 193.
- 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.
- Sentanu, I., & Mahadiansar, M. (2020) Memperkuat Peran Pemerintah Daerah Mengola Pariwisata Lokal Yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmu Administrasi Negara (JUAN)*, 8(1).
- Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods). Bandung: Alfabeta.
- Suvena, Widyatmaja. 2017. Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata. Penerbit Pustaka Larasan, Bali
- Syarifudin, D., Noor, C. M., & Rohendi, C. (2017). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata. *Abdimas*, 1(1), 4–8. <https://doi.org/https://doi.org/10.31294/jabdimas.v1i1.2866>
- Turgarini, D. (2018). Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di Kota Bandung. Universitas Gajah Mada.
- Umar, H. (2008). *Strategic Management in Action* (Sukoco (ed.); 5th ed.). PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Umar, H. (2020). Manajemen Strategik: Konsep dan Analisis. Jakarta: The Jakarta Business Research Center.
- Ummasyroh, U., Bustan, J., & Hamid, A. (2017). Pengaruh motivasi wisatawan, kualitas layanan dan persepsi nilai terhadap kepuasan wisatawan (Studi pada

- wisatawan domestik di Kota Palembang). *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis dan Terapan*, 14(2), 254–259.
- Wachyuni, S. S. (2023). *Gastronomi Indonesia Sebagai Identitas Budaya dan Daya Tarik Wisata*. Bantul: Mata Kata Inspirasi.
- Wargadalem, F. R. (2021) *Pempek Sebagai Identitas Palembang*. Bening Media Publishing.
- World Tourism Organization. (2017). *Second Global Report on Gastronomy Tourism. In Affiliate Members Report, Volume sixteen – Second Global Report on Gastronomy Tourism*. Madrid: UNWTO.
- Yang, M., Qiu, J., Ding, K., Zhang, S., & Fan, W. (2024). Visitor preferences in rural gastronomic tourism environment and the related design implications. *Heliyon*, 10(3).
- Yoeti, O. A. (1991). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.