

**PELESTARIAN COLENAK MELALUI DEKONSTRUKSI BERBASIS
DAYA TERIMA KONSUMEN DI HOTEL GRAND MERCURE
BANDUNG SETIABUDI**

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Pariwisata Pada Program Studi Manajemen Industri Katering



Oleh:

Fadia Nur Azizah

2104568

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

2025

LEMBAR HAK CIPTA

**PELESTARIAN COLENAK MELALUI DEKONSTRUKSI BERBASIS
DAYA TERIMA KONSUMEN DI HOTEL GRAND MERCURE
BANDUNG SETIABUDI**

Oleh :

Fadia Nur Azizah

2104568

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

©Fadia Nur Azizah

Universitas Pendidikan Indonesia

2025

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,

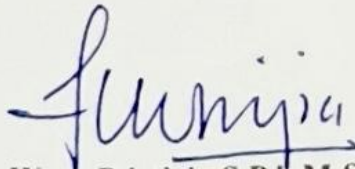
LEMBAR PENGESAHAN

Fadia Nur Azizah

**PELESTARIAN COLENAK MELALUI DEKONSTRUKSI BERBASIS
DAYA TERIMA KONSUMEN DI HOTEL GRAND MERCURE
BANDUNG SETIABUDI**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing

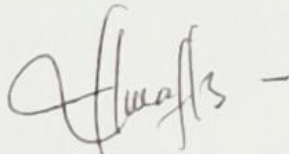
Pembimbing 1



Woro Priatini, S.Pd, M.Si

NIP.197103092010122

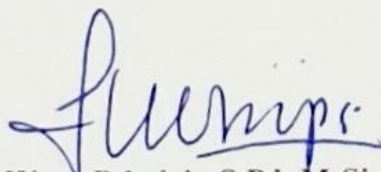
Pembimbing 2



Ilmiati Tsanlah, S.Par., MM.Par

NIPT.920230219940421201

Mengetahui,
Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Woro Priatini, S.Pd, M.Si

NIP.197103092010122

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fadia Nur Azizah

NIM : 2104568

Program studi : Manajemen Industri Katering

Judul karya : Pelestarian Colenak Melalui Dekonstruksi Berbasis Daya Terima
Konsumen Di Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi

Dengan ini saya menyampaikan bahwa tulisan ini sepenuhnya merupakan hasil karya saya pribadi. Saya memastikan bahwa seluruh isi dari karya ini, baik secara keseluruhan maupun sebagian, bukan merupakan hasil penjiplakan dari karya orang lain, kecuali pada bagian-bagian tertentu yang telah dicantumkan sumbernya secara jelas.

Apabila dikemudian hari ditemukan pelanggaran terhadap etika akademik atau unsur plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia.

Bandung, 25 April 2025



Fadia Nur Azizah

ABSTRAK

PELESTARIAN COLENAK MELALUI DEKONSTRUKSI BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN DI HOTEL GRAND MERCURE BANDUNG SETIABUDI

Fadia Nur Azizah

2104568

Indonesia memiliki kekayaan kuliner tradisional yang mencerminkan identitas budaya lokal, seperti Colenak dari Jawa Barat, yang terdiri dari peuyeum (tape singkong) yang dipanggang dengan saus gula merah dan kelapa parut. Namun, makanan tradisional semakin terancam oleh tren makanan modern dan globalisasi, terutama di kalangan generasi muda. Untuk melestarikan kuliner tradisional, inovasi dalam penyajian seperti metode dekonstruksi menjadi penting. Pendekatan ini menggabungkan elemen modern dengan rasa tradisional untuk memperkenalkan kuliner lokal dengan cara yang inovatif. Penelitian ini tujuannya untuk mendeskripsikan formulasi resep, hasil dekonstruksi, dan uji daya terima konsumen terhadap dekonstruksi Colenak Phoenix di hotel tersebut menggunakan metode eksperimental untuk mengeksplorasi bagaimana proses inovasi dari kuliner ini serta memperkenalkan kuliner lokal dengan pendekatan yang kreatif.

Kata kunci : Kuliner Tradisional, Colenak, Dekonstruksi Makanan, Fusion Food, Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi.

ABSTRACT

PRESERVATION OF COLENAK THROUGH DECONSTRUCTION BASED ON CONSUMER ACCEPTANCE AT THE GRAND MERCURE HOTEL BANDUNG SETIABUDI

Fadia Nur Azizah

2104568

Indonesia has a wealth of traditional cuisine that reflects local cultural identity, such as Colenak from West Java, which consists of peuyeum (cassava tape) baked with brown sugar sauce and grated coconut. However, traditional foods are increasingly threatened by modern food trends and globalization, especially among the younger generation. To preserve traditional cuisine, innovation in presentation such as the deconstruction method is important. This approach combines modern elements with traditional flavors to introduce local cuisine in an innovative way. This study aims to describe the recipe formulation, deconstruction results, and consumer acceptance tests of the Colenak Phoenix deconstruction at the hotel using an experimental method to explore how the innovation process of this cuisine and introduce local cuisine with a creative approach.

Keywords: Traditional Culinary, Colenak, Food Deconstruction, Fusion Food, Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR HAK CIPTA.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
PRAKATA.....	Error! Bookmark not defined.
UCAPAN TERIMA KASIH	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	12
1.3 Tujuan Penelitian	12
1.4 Manfaat Penelitian	12
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	14
2.1 Kajian Teori	14
2.1.1 Pariwisata.....	14
2.1.2 Pelestarian.....	15
2.1.3 Makanan Tradisional	17
2.1.4 Dekonstruksi Makanan	19
2.1.5 Konsep Inovasi Produk.....	26
2.1.6 Colenak	27
2.1.7 Standar Resep	28
2.1.8 HPP	29
2.1.9 Perhitungan Gizi	29
2.1.10 Analisis Pasar.....	30
2.2 Penelitian Terdahulu	31
2.3 Kerangka Berpikir.....	36
2.4 Hipotesis	38

BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN	39
3.1 Desain Penelitian	39
3.2 Metode Penelitian	39
3.2.1 Objek dan Subjek Penelitian.....	39
3.2.2 Populasi, sampel, dan teknik penarikan sampel	40
3.2.3 Operasionalisasi Instrumen Penelitian.....	41
3.2.4 Instrumen Penelitian	44
3.2.5 Jenis dan sumber data	45
3.2.6 Teknik pengumpulan data.....	46
3.2.7 Teknik Analisis Data	47
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	52
4.1 Formulasi resep	52
4.1.1 Teknik Dekonstruksi Dalam Pengolahan Colenak	58
4.2 Hasil Dekonstruksi Colenak Berdasarkan HPP, Perhitungan Gizi, dan Analisis Pasar	65
4.2.1 HPP (Harga Pokok Produksi)	65
4.2.2 Perhitungan Nilai Gizi	66
4.2.3 Analisis Pasar.....	69
4.3 Hasil Organoleptik	83
4.3.1 Karakteristik Panelis Konsumen.....	83
4.3.2 Karakteristik Organoleptik dalam Beberapa Konsentrasi	86
4.4 Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	89
4.4.1 Uji Normalitas.....	89
4.4.2 Uji Homogenitas	90
4.4.3 Uji Mann Whitney	90
4.5 Strategi Pelestarian Colenak Melalui Teknik Dekonstruksi	91
BAB V SIMPULAN & SARAN	110
5.1 Simpulan	110
5.2 Saran	112
DAFTAR PUSTAKA.....	113
LAMPIRAN.....	118

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Kota Bandung Tahun 2019-2023	2
Tabel 1.2 Hasil Survey Pra-Penelitian	4
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	28
Tabel 3.1 Operasionalisasi Instrumen Penelitian	37
Tabel 3.2 Skor Jawaban Responden.....	41
Tabel 3.3 Data Pengujian Organoleptik Produk	45
Tabel 3.4 Uji Hedonik.....	45
Tabel 4.1 Formulasi Resep Dekonstruksi Colenak	48
Tabel 4.2 Langkah-langkah Pembuatan Dekonstruksi Colenak	49
Tabel 4.3 Peralatan (Utensils)	50
Tabel 4.4 Langkah-Langkah Pembuatan Colenak Dekonstruksi	52
Tabel 4.5 Harga Pokok Produksi (HPP)	56
Tabel 4.6 Perhitungan Gizi Colenak Dekonstruksi.....	57
Tabel 4.7 Perhitungan Gizi Colenak Tradisional	58
Tabel 4.8 Perbandingan Gizi Antara Colenak Dekonstruksi Dan Colenak Tradisional	58
Tabel 4.9 Panelis uji daya terima konsumen berdasarkan Jenis Kelamin.....	73
Tabel 4.10 Panelis uji daya terima konsumen berdasarkan usia	74
Tabel 4.11 Panelis uji daya terima konsumen berdasarkan Pekerjaan	75
Tabel 4.12 Panelis uji daya terima konsumen berdasarkan Domisili	75
Tabel 4.13 Panelis uji daya terima konsumen berdasarkan Pendapatan Perbulan	76
Tabel 4.14 Perbandingan nilai kesukaan Rasa colenak dekonstruksi (colenak phoenix) dan colenak tradisional	77
Tabel 4.15 Perbandingan nilai kesukaan Tekstur colenak dekonstruksi (colenak phoenix) dan colenak tradisional	77
Tabel 4.16 Perbandingan nilai kesukaan Aroma colenak dekonstruksi (colenak phoenix) dan colenak tradisional	78
Tabel 4.17 Perbandingan nilai kesukaan Penampilan colenak dekonstruksi (phoenix) dan colenak tradisional.....	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Grafik Kontribusi Sektor Kuliner dalam Sektor Industri	1
Gambar 1.3 Colenak original dan Dekonstruksi colenak	10
Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	34

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Keputusan Penetapan Dosen Pembimbing Skripsi
- Lampiran 2 Surat Izin Penelitian
- Lampiran 3 Lembar Bimbingan Pembimbing 1
- Lampiran 4 Lembar Bimbingan Pembimbing 2
- Lampiran 5 Kuesioner Wawancara & Kuesioner Penelitian
- Lampiran 6 Hasil Kuesioner
- Lampiran 7 Hasil Skor Kuesioner Colenak Tradisional
- Lampiran 8 Hasil Skor Kuesioner Colenak Phoenix
- Lampiran 9 Hasil Distribusi Frekuensi Konsumen Colenak Tradisional
- Lampiran 10 Hasil Distribusi Frekuensi Konsumen Colenak Phoenix
- Lampiran 11 Uji Normalitas
- Lampiran 12 Hasil Uji Homogenitas
- Lampiran 13 Hasil Uji Man-Whitneyy
- Lampiran 14 Dokumentasi

DAFTAR PUSTAKA

- Andriyanti, A., & Setiawan, B. (2024). *Upaya Pelestarian dan Pengembangan Kue Tradisional Betawi*. 1, 1–14.
- Beresford, T., & Johnston, R. (2021). Criteria for Defining Traditional Foods in Modern Contexts. *Journal of Food Studies*, 14(2), 89–102.
- Bridha, R. L., Priatini, W., & Hamdani, Z. I. (2023). Pengembangan Fussion Food pada Kue Talam Ebi sebagai Modifikasi Makanan Tradisional. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(2), 139–146. <https://doi.org/10.52352/jgi.v11i2.1169>
- Chandigarh, F. (2023). *Evolusi gastronomi : Tinjauan Makanan tradisional dan kontemporer Budaya Evolusi gastronomi : Tinjauan Makanan tradisional dan kontemporer Budaya*. November.
- Chen, L., Wang, T., & Xu, R. (2022). Categorization and Development of Fusion Food: A Modern Perspective. *Food Science Journal*, 19(3), 123–135.
- Damanpour, F., & Aravind, D. (2019). Organizational Innovation: A Meta-Analysis of Effects of Determinants and Moderators. *Journal of Innovation Management*.
- Dwyer, L., Forsyth, P., & Spurr, R. (2023). International Handbook on the Economics of Tourism. *Erward Elgar Publishing*.
- Firdaus, A. (2021). Inovasi Kuliner: Dekonstruksi sebagai Bentuk Pelestarian Kuliner Tradisional. *Bandung: Penerbit Makanan Tradisional*.
- Fischer, C. (2019). The Art of Fusion Cuisine: Creativity and Cultural Exchange in Modern Gastronomy. *Journal of Culinary Arts*, 12(3), 45–58.
- Garcia, M., & Galvez, F. (2022). Traditional Cooking Techniques and Their Role in Food Preservation. *Culinary Heritage Journal*, 10(3), 77–89.
- Garcia, R., & Calantone, R. (2020). Innovation Types and Their Impact on Business Performance. *Journal of Innovation Management*, 16(2), 45–60.
- Gusnadi, D., Taufik, R., & Baharta, E. (2020). Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(3), 266–267.
- Hapsari, D. (2021a). Peran Inovasi Kuliner dalam Pengembangan Pariwisata Lokal. *Jurnal Budaya Dan Pariwisata*, 9(2), 89–101.
- Hapsari, D. (2021b). *Peran Inovasi Kuliner dalam Pengembangan Pariwisata Lokal*. Jurnal Budaya Dan Pariwisata.
- Hasriyani, E. (2021). Perilaku Generasi Milenial terhadap Minat pada Makanan Tradisional di Kecamatan Ajibata Kabupaten Toba Samosir. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 9(1), 68–79. <https://doi.org/10.36983/japm.v9i1.105>
- Ilmiah, J., Halal, P., Nomor, V., Ginger, A., Teknologi, J., Ilmu, F., Halal, P., Bogor, U. D., Tol, J., No, C., & Ciawi, K. P. (2024).
- Jatmiko, N., & Ekawatiningsih, P. (2021). Pembuatan Putu Ayu Cheese Mousse dengan Diverifikasi Tepung Ubi Kuning. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana Ft Uny*, 16(1), 1.
- Kim, J., Lee, S., & Park, H. (2021). Local Ingredients and Sustainability in Traditional Foods. *Food Culture Research*, 15(4), 45–60.
- Kurniawan, F. (2022). Strategi Promosi Kuliner Tradisional di Era Digital. *Yogyakarta: Penerbit Pariwisata*.
- Lestari, R. (n.d.). Peran Hotel dalam Pelestarian Budaya melalui Kuliner Lokal. *Bandung: Penerbit Budaya*.

- Lew, A. . (2022). Concepts and Issues. *Tourism and Development*.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 20–27. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21956>
- Martinez, J., & Lopez, R. (2021). Traditional Food and Cultural Identity: A Global Perspective. *Journal of Food Heritage Studies*, 10(1), 45–62.
- Mulyana, Y. (2021). Mengelola Budaya dalam Perspektif Pelestarian. *Bandung: Kharisma*.
- Ng, C. Y., & Ab. Karim, S. (2016). Historical and contemporary perspectives of the Nyonya food culture in Malaysia. *Journal of Ethnic Foods*, 3(2), 93–106. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2016.05.004>
- Ngurah, I. M., Yasa, R., Putu, N., Anggreni, Y., & Mekarini, N. W. (2020). Konsistensi Kualitas Makanan (Studi Di Restoran Seaduction Frii Hotel Bali Echo Beach Canggu Bali) Fakultas Bisnis dan Pariwisata Universitas Triatma Mulya , Badung FRii Hotel Bali Echo Beach. *Nautical: Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia*.
- Novita, R., & Wijaya, A. (2021). Dekonstruksi Makanan Tradisional sebagai Strategi Pelestarian Budaya di Era Globalisasi. *Journal of Cultural Heritage and Culinary Arts*, 12(2) 98-110.
- Nyoman Sunada, I. (2019). Potensi Makanan Tradisional Bali yang Berbasis Masyarakat Sebagai Daya Tarik Wisata di Pasar Umum Gianyar. *Jurnal Gastronomi*, 7(1), 27–47.
- Park, H., Lee, K., & Cho, M. (2020). Globalization and the Rise of Fusion Cuisine. *Culinary Studies Journal*, 18(1), 34–49.
- 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, R. (2021). *Inovasi Penyajian Kuliner Tradisional: Pendekatan Modernisasi untuk Generasi Muda*. Jurnal Kuliner Dan Budaya.
- Pratama, A. (2021). *Diversity in Indonesian Traditional Food: A Cultural Heritage Perspective*. Journal of Cultural Studies.
- Priskila, B. A., & Rizky, K. M. R. (2015). Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timu: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta Di Surabaya. *Kinerja*, 19(2), 112–125.
- Purwaning Tyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 38. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>
- Putra, A., & Sari, M. (2022). Dekonstruksi Kuliner: Upaya Pelestarian Makanan Tradisional dalam Konteks Modern. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(1), 45–62.
- Putra, F., Usman, S., & Yusuf, M. (2019). *Pemberdayaan Pengelolaan Desa Wisata Berkelanjutan di Desa Tanjung Lanjut Kecamatan Sekernan Kabupaten Muaro Jambi*. Unri Conference Series: Community Engagement, 1. <https://doi.org/10.31258/unricsce>
- Putra, M.A., Dewi, R., & Prasetya, H. (2021). *Deconstruction of Traditional Foods: A New Perspective in Culinary Innovation*. Culinary Arts Journal.
- Putra, P.A, Wulandari, R., & Hidayat, T. (2020). *Peran Kuliner Tradisional*

- dalam Meningkatkan Daya Tarik Wisata*. Jurnal Pariwisata Indonesia.
- Putri, L. T., & Irfandi, N. (2019). Analisis Daya Tarik Wisata Kuliner Malam (WKM) Terhadap Kunjungan Wisatawan Di Kota Pekanbaru. *Jurnal Ikraith Ekonomika*, 2(2), 132–140.
- Putri Oktaviana, E., Afrida Ermawati, E., Tri Handoko, R., Nurhalimah, & Nanang Darmawan, R. (2024). Preferensi Konsumen Terhadap Menu Green Garden Salad Sebagai Salah Satu Upaya Peningkatan Kualitas Produk Kuliner. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(1), 2383–2392.
- Putri, S. A., Juwaedah, A., & Karpin, K. (2019). Upaya Pelestarian Kuliner Khas Minangkabau Pada Pola Makan Keluarga Minang Perantauan. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(1), 74–81. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i1.19239>
- Rahman, F. (2018). Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan. *Jurnal Sejarah*, 2(1), 43–63. <https://doi.org/10.26639/js.v%25vi%25i.118>
- Rahmawati, D. (2022). *Persepsi Generasi Z Terhadap Kuliner Tradisional: Faktor Tampilan dan Penyajian*. Jurnal Makanan Dan Budaya.
- Rahmawati, L. (2023). *Inovasi Kuliner Tradisional sebagai Upaya Keberlanjutan Budaya Lokal*. Jurnal Teknologi Pangan.
- Rahmawati, T. (2021). Exploring The Role of Culinary Tourism in Local Economic Development: The Case of Traditional Culinary Innovation in Indonesia. *International Journal of Tourism Research*, 23(4), 467–478.
- Rina, A.P., & Ibrahim, M. (2020). Penerapan Standar Resep Dalam Pembuatan ProDuk Bakery Di Pesonna Hotel Pekanbaru. *JOM FISIP*, Vol.7. No., 1–14.
- Riswandi, Y. (2023a). Kuliner dan Identitas Budaya: Menjaga Keaslian Melalui Inovasi Kuliner. *Yogyakarta: Penerbit Universitas Kuliner*.
- Riswandi, Y. (2023b). Kuliner dan Pariwisata: Menjadikan Makanan Tradisional sebagai Ikon Kuliner Lokal. *Jakarta: Penerbit Universitas Kuliner*.
- Santos, R., & Rivera, M. (2022). Traditional Food Modernization: Balancing Heritage and Innovation. *International Journal of Food Studies*, 8(4), 150–167.
- Saputri, A. (2022). *Transformasi Kuliner Tradisional di Era Globalisasi*. Jurnal Budaya Nusantara.
- Sari, R., Prihatini, D., & Haryadi, A. (2020). Dekonstruksi Kuliner Tradisional sebagai Bentuk Pelestarian Makanan Lokal. *Jurnal Kuliner Dan Budaya*, 13(2), 75–80.
- Schilling, M. A. (2020). *Management of Technological Innovation*. McGraw-Hill Education.
- Setiawan, H. (2021). Kuliner Tradisional dan Inovasi: Pelestarian Makanan Khas Indonesia. *Yogyakarta: Nuansa*.
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 7(2), 31–43.
- Smith, J., Brown, T., & Wilson, R. (2020). Cultural Heritage and Economic Development in Tourism. *Journal of Cultural Economics*, 44(3), 215–230.
- Subardini, S. (2018). Analisis Kontribusi Sektor Pariwisata terhadap Produk Domestik Regional Bruto Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Ilmiah Administrasi Bisnis Dan Inovasi*, 1(2), 102–114. <https://doi.org/10.25139/jai.v1i2.815>
- Sujarwo, W., Ariningsih, E., & Hutapea, M. (2020). *Sustainable Food*

- Preservation: Bridging Traditional and Modern Practices in Culinary Tourism*. Journal of Traditional and Modern Food Science.
- Sulistiyani, E., et al. (2022). Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Kabupaten Banyuwangi. *Mozaik Humaniora*, 22(2), 130–140.
- Sulistiyani, T., Rachmawati, E., Mufidah, L., Kotagede, R. K., & Goreng, L. (2022). Strategi Pelestarian Makanan Tradisional. *Strategi Pelestarian Makanan Tradisional Melalui Pelatihan Bagi Masyarakat Kemantren Kota Gede Yogyakarta*, 3(02), 96–103.
- Suryanto, E. (2020). *Inovasi Kuliner Tradisional Untuk Generasi Muda: Pluang dan Tantangan*. Jurnal Industri Kuliner.
- Sutrisno, T., & Irawan, D. (2021). The Art of Deconstruction in Indonesian Culinary: A Case Study on Santan-based Desserts. *International Journal of Culinary Science*, 15(2), 120–134.
- Syah, I. (2020). Culinary Innovation and Its Impact on Tourism Destination Competitiveness: A Case Study in Indonesian. *Journal of Tourism and Hospitality Management*, 8(2), 142–156.
- Tanjung, H., & Sari, R. (2020). Inovasi Kuliner dan Peranannya dalam Pengembangan Destinasi Wisata. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(3), 100–105.
- Vuspitasari, B. K., & Beni, S. (2024). MENARIK MINAT BELI PELANGGAN DI BENGKAYANG. 4(4), 1578–1583.
- Wahyuni, N. (2022). Implementasi Fusion Food Pada Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Minat Belajar Mahasiswa Seni Kuliner. *Jurnal Socia Akademika*, 8(1), 44–51. <https://aks-akk.e-journal.id/jsa/article/view/177>
- Wardhani, D. R., & Aransyah, M. F. (2021). *Students Factors Analysis Of Failure In Online Business On Business Administration*. *International Journal of Innovative Technologies in Economy*, 0–7. <https://doi.org/10.31435/rsglobal>
- Wijaya, s., Astuti, D., & Kusuma, W. (2021). *Traditional Food and Tourism: A Symbiotic Relationship*. Tourism and Hospitality Research.
- Zhang, H., & Xu, L. (2023). Cultural Promotion Through Fusion Cuisine: A Global Perspective. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22(2), 89–102.
- Zhang, L., & Wang, Y. (2023). The Role of Traditional Food in Cultural Heritage Preservation. *International Journal of Gastronomy and Food Studies*, 12(1), 101–113.