



GASTRONOMI SEBAGAI DAYA TARIK POTENSI WISATA KOTA PADANG PANJANG

Erlita Sari¹, Sri Mariya²

Program Studi Geografi, Fakultas Ilmu Sosial,

Universitas Negeri Padang

Email: erlita.sari01@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan: 1) menganalisis potensi gastronomi, 2) kontribusi pemerintah dan 3) sebaran gastronomi di Kota Padang Panjang. Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (field research) dengan mengambil lokasi penelitian di Pasar Kuliner dan Pasar Pusat Kota Padang Panjang dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Padang Panjang memiliki potensi kuliner yang kaya, dengan beberapa kuliner lokal seperti *Paragede Jaguang*, *Ampiang Dadiah*, *Roti Tenong*, dan *Sate Darek*, *Pisang Kapik*, *Katupek Pitalah*, *Rumah Susu* dan *Bakso Amin* menjadi destinasi populer. Pemerintah Kota Padang Panjang telah terlibat aktif dalam mempromosikan gastronomi dengan memberikan insentif di pasar gastronomi untuk menarik lebih banyak pengunjung, menawarkan acara budaya, dan mendorong pelaku usaha gastronomi untuk berpartisipasi dalam berbagai kegiatan promosi. Analisis data gastronomi Padang Panjang menggunakan ArcGIS dengan rata-rata *Nearest Neighbor Ratio* sebesar 0.838589 menunjukkan bahwa kawasan Makanan Khas Kuliner Padang Panjang bersifat acak atau *random*. Persebaran gastronomi kota Padang Panjang dalam terdiri dari, 4 titik lokasi pedagang *Paragede Jaguang*, 2 titik lokasi pedagang *Ampiang Dadiah*, 1 titik lokasi pedagang *Roti Tenong*, 6 titik lokasi pedagang *Sate Darek* Padang Panjang, 2 pedagang *Bakso Amin* Padang Panjang, 1 pedagang *Rumah Susu* Padang Panjang, 1 pedagang *Pisang Kapik*, 2 pedagang *katupek Pitalah*.

Kata kunci: Gastronomi, Kuliner, Pariwisata

Abstract

This research aims to determine 1) the analysis of the gastronomic potential, 2) the contribution of the government and 3) the distribution of gastronomy in the Padang Panjang City. This type of research is field research by taking the location of research in the culinary market and the long-distance city centre market using a qualitative approach. Padang Long has rich culinary potential, with some local culinaries such as Paragede Jaguang, Ampiang Dadiah, Tenong Bread, Darek Satay, Kapik Banana, Milk House, and Meatballs Amin become popular destinations. The Municipality of Padang Long has been actively engaged in promoting gastronomy by providing incentives in the gastronomy market to attract more visitors, offer cultural events, and encourage gastronomy entrepreneurs to participate in various promotional activities. Analysis of Gastronomy Data of Long Fields using ArcGIS with an average Nearest Neighbor Ratio of 0.838589 shows that the Long Field Special Culinary Food area is random. The gastronomic distribution of the city of Padang Panjang consists of 4 locations for Paragede Jaguang traders, 2 locations for Ampiang Dadiah traders, 1 location for Roti Tenong traders, 6 locations for Sate Darek traders in Padang Panjang, 2 locations for Amin Padang Panjang meatball traders, 1 Milk House trader Padang Panjang, 1 Kapik Banana trader, 2 Katupek Pitalah traders.

Keywords: *Gastronomy, Culinary, Tourist*

¹Mahasiswa Departemen Geografi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang

²Dosen Departemen Geografi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang

Pendahuluan

Wisatawan biasanya pindah dari satu tempat atau lokasi ke tempat lain. Perpindahan ini disebabkan oleh berbagai kepentingan. Mencari sesuatu yang baru, yang masih belum diketahui atau dikenal, serta pengalaman merasakan suasana atau lingkungan yang berbeda dari kegiatan rutin sehari-hari adalah komponen umum dari kepentingan ini (Peter, E. Murphy, 1983).

Wisata dan makanan berhubungan satu sama lain. Di mana pun Anda pergi, makanan tetap diperlukan. Namun, sejak awal tahun 2000, tren kuliner telah berubah menjadi lebih dari sekedar makan makanan. Kekhasan makanan lokal sebuah tempat dapat menarik pengunjung. Pariwisata dan makanan adalah kombinasi yang ideal karena kegiatan pariwisata selalu membutuhkan makanan karena manusia dan wisatawan secara alami membutuhkan asupan makanan sebagai kebutuhan dasar. Virna (2007) menyatakan bahwa Dalam perspektif wisata kuliner, makanan tidak hanya dipandang sebagai objek atau produk, tetapi juga sebagai media untuk mengekspresikan kekayaan budaya lokal dan menjadi tujuan utama serta alat untuk mempromosikan dan mengembangkan potensi pariwisata suatu daerah.

Salah satu hal yang menarik wisatawan adalah wisata kuliner, atau lebih dikenal sebagai kuliner. Di samping itu, makanan dan minuman juga memiliki peran yang sangat penting bagi kehidupan seseorang, dan semua orang tertarik untuk mencicipi makanan khas tempat yang mereka kunjungi. Menurut Turgarini (2018: 29), wisata kuliner adalah cara bagi pengunjung untuk belajar dan menghargai berbagai budaya. Wisata kuliner tidak hanya mempelajari cara memasak. Manajemen kuliner, asal-usul masakan, budaya, dan kebiasaan adat istiadat Indonesia memiliki banyak hubungan. Saat ini, banyak tempat wisata dapat menjadi tempat wisata kuliner untuk menarik wisatawan.

Kota Padang Panjang termasuk dalam kategori kota madya dengan wilayah yang terkecil di Provinsi Sumatera Barat, Indonesia. Di samping itu, kota ini juga dikenal sebagai Kota Serambi Mekkah dan Mesir van Andalas. Administratifnya, kota ini terletak di sekitar Kabupaten Tanah Datar.

Terletak di perlintasan jalur utama berasal dari Provinsi Sumatra Barat (Sumbar) menuju daerah lain pada bagian timur, membuat Padang Panjang pada zaman dahulu hanya menjadi kota persinggahan. Tetapi sekarang, Padang Panjang telah berevolusi menjadi tujuan utama bagi wisatawan, terutama para pecinta kuliner yang ingin menikmati aneka ragam makanan khas daerah tersebut.

Kota ini diapit tiga gunung yakni Gunung Marapi, Singgalang, Tandikat serta satu bukit yang bernama Bukit Tuwi. Membuat Kota Padang Panjang menjadi destinasi wisata yang menarik untuk dikunjungi untuk berlibur, apalagi untuk berwisata kuliner yang memiliki beragam gastronomi makanan khas Kota Padang Panjang yang sangat unik. Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis meneliti tentang judul “*Gastronomi Sebagai Daya Tarik Potensi Wisata Kota Padang Panjang*”.

Metodologi Penelitian

Jenis Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juli hingga Agustus 2022 di Pasar Kuliner dan Pasar Pusat Kota Padang Panjang. Informan penelitian ini yaitu kepada pengunjung dan penjual yang berada di Pasar Kuliner dan Pasar Induk Kota Padang Panjang, serta Dinas Pariwisata, berjumlah sebanyak 16 responden. Subjek pada penelitian ini diambil secara *snowball*, yaitu pemilihan objek dengan cara mewawancarai siapa saja yang berada di Pasar Kuliner dan Pasar Induk Kota Padang Panjang. Untuk menganalisis penelitian ini digunakan adalah Reduksi dan Penyajian data (*data display*).

Hasil dan Pembahasan

1. Potensi Gastronomi makanan tradisional Kota Padang Panjang

Disamping rasa dan aroma, penampilan yang menarik, dan kualitas yang baik, ragam makanan merupakan salah satu daya tarik gastronomi. Makanan adalah bagian penting dari setiap kebudayaan, menurut Turgarini (2012). Dalam penelitian ini, beberapa makanan akan dibahas, termasuk beberapa makanan khas Kota Padang Panjang yang terkenal. Ini adalah makanan khasnya dan potensi makanannya:

1) *Paragede Jaguang*

Paragede Jaguang adalah makanan yang sebutan lain dari perkedel jagung. Makanan ini tidak hanya sering ditemukan di rumah makan, tetapi juga di sepanjang jalan lintas Sumatera Barat dan di pasar-pasar seperti Pasar Pusat dan Pasar Kuliner Padang Panjang.

Para penjual Paragede Jaguang umumnya menawarkan makanan ini kepada penumpang bus atau pengguna kendaraan umum yang melintas di jalur-jalur umum lintas Sumatera Barat. Mereka sering berada di sekitar area parkir saat bus berhenti untuk istirahat atau mengisi bahan bakar, seringkali penjual paragede jagung masuk langsung ke dalam bus untuk menawarkan dagangannya kepada penumpang.



Gambar 1. *Paragede Jaguang*

Paragede Jaguang juga bisa ditemukan di Pasar Kota Padang Panjang. Tersebar di beberapa lokasi di sepanjang jalan pasar. Pembeli bisa menyaksikan tangan terampil penjual mencampur dan menyendok adonan dengan sendok sebelum memasukkan ke minyak panas. Baunya enak, rasanya asin, manis dan pedas.

2) *Ampiang Dadiah*

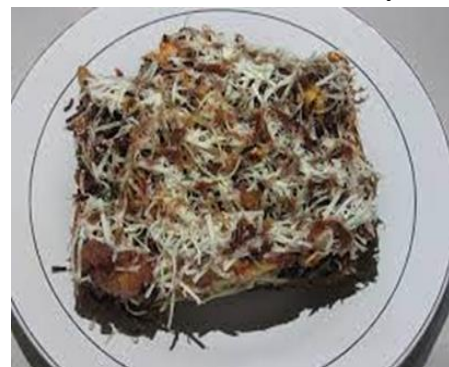
Ampiang Dadiah adalah salah satu makanan khas dari Sumatera Barat yang terdiri dari campuran ampiang dan dadiah. Secara historis, *ampiang dadiah* sudah ada sejak zaman dahulu di daerah Dareh di ranah Minang, seperti Bukittinggi, Tanah Datar, dan Padang Padang Panjang. Alasan dadiah banyak ditemukan di daerah Darek adalah dikarenakan dulunya banyak terdapat kerbau, sehingga masyarakat disekitaran sana membuat olahan susu kerbau tadi menjadi sebuah makanan yang unik dan khas.



Gambar 2. *Ampiang Dadiah/Dadiah*

3) *Roti Tenong*

Roti tenong merupakan cemilan yang berasal dari Padang Panjang, Sumatera Barat. Cara membuat roti Tenong yaitu dilumuri ke dalam adonan yang terbuat dari adonan telur, yang kemudian dipanggang dengan coklat dan keju sebagai pemanis. Kata Tenong diambil dari Tempat penyaringan minyak ketika menggoreng roti. Roti tenong bisa ditemukan di Padang Panjang, khususnya di Pasar Kuliner Padang Panjang. Selain itu, roti Tenong juga terdapat di Padang, Payakumbuh, Bukittinggi dan daerah Sumatera Barat lainnya.



Gambar 3. *Roti Tenong*

4) *Sate Darek*

Sate Padang Panjang (*darek*) adalah sate yang memiliki kuah

khas yang berwarna kuning mirip dengan Sate Dandung-Dandung. Namun, kombinasi bumbu dan rempah yang digunakan membuatnya berbeda dari Sate Dandung-Dandung yang memberikan karakteristik unik pada setiap tusukannya. Jenis sate darek ada contohnya seperti Sate Mak Syukur, Sate Soleram dan Sate Jo Minik. Pengolahan daging sapi satenya menggunakan daging iga dan dada. Seperti halnya di daerah Dandung-Dandung, pada saat hari lebaran sate ini bisa menghasilkan keuntungan lebih banyak dari pada hari biasanya.



Gambar 4. Sate Padang Panjang/
Sate Darek

5) Pisang Kapik

Pisang Kapik, atau yang dikenal sebagai pisang yang dijepit, merupakan salah satu jajanan tradisional yang dapat ditemui di daerah Sumatera Barat (Sumbar). Keunikan dari jajanan ini terletak pada cara pembuatannya, dimana pisang yang telah dikupas kulitnya dipanggang di atas bara arang. Setelah matang, pisang tersebut kemudian "dikapik" atau dijepit menggunakan alat kayu sehingga menjadi pipih dan melebar.



Gambar 5. Pisang Kapik

6) Katupek Pitalah

Katupek Pitalah atau ketupat sayur merupakan salah satu kuliner favorit orang Minangkabau. Meskipun Pitalah sendiri terletak di Kabupaten Tanah Datar, kehadiran katupek pitalah lebih banyak dijumpai di Padang Panjang karena kota ini merupakan titik perlintasan yang sering dikunjungi oleh masyarakat lokal maupun pendatang.

Katupek pitalah merupakan sajian kuliner yang sederhana, yang terdiri dari gulai dengan campuran sayur lobak, cubadak (nangka), dan rabuang (rebung). Namun, yang membuat katupek pitalah unik adalah kuahnya yang kental dan juga ketupat yang dihidangkan tidak dipotong. Dan keunikannya yang membedakan dari katupek gulai yang lain yaitu katupek Pitalah tempat jual kuahnya memakai belanga tanah dan tidak memakai kerupuk merah seperti hidangan lontong lain.



Gambar 6. Katupek Pitalah

7) *Rumah Susu*

Rumah Susu adalah sebuah fasilitas yang disediakan oleh pemerintah Padang Panjang bagi pelaku usaha pengolahan susu untuk memasarkan produk mereka. Gerai ini telah diresmikan sejak tahun 2015. Selain menjual produk-produk, Rumah Susu juga menyediakan peralatan untuk mengolah susu. Terletak di pinggir jalan utama antara Padang dan Bukittinggi, gerai ini menawarkan beragam produk olahan susu sapi, mulai dari susu parteurisasi dengan berbagai varian rasa hingga permen susu.



Gambar 7. Rumah Susu
Padang Panjang

8) *Bakso Amin*

Bakso Amin adalah sebuah rumah makan di Indonesia yang menyajikan bakso dan mie ayam. Bakso Amin sudah berdiri sejak tahun 1980-an dan merupakan salah satu rumah makan bakso yang populer di kotanya. Mereka

dikenal dengan bakso kenyal dan rasanya yang gurih.



Gambar 8. Bakso Amin Padang
Panjang

T Tabel 1. Potensi Gastronomi

No.	Potensi Gastronomi Kuliner	Ada atau Tidak		Keterangan
		Ada	Tidak Ada	
Paragede Jaguang				
1	Kuliner	√		Paragede Jaguang adalah sebutan lain dari perkedel jagung. Makanan ini sering ditemukan bukan hanya di rumah makan, tetapi juga di sepanjang jalan lintas Sumatera Barat dan di pasar-pasar di Padang Panjang seperti Pasar Pusat dan Pasar Kuliner Padang Panjang.
2	Pengalaman makan yang unik	√		Selalu diujakan dalam keadaan panas, sehingga rasanya semakin nikmat
3	Bahan Baku	√		Jagung, Tepung terigu, Garam, Air, Minyak goreng, Daun bawang, Bawang merah, Bawang putih, Cabe rawit merah, Kencur, Daun jeruk
4	Sejarah/filosofi	√		Di Padang Panjang banyak sekali yang jual jagung manis, sehingga terfikir untuk membuat makanan yang diberi nama <i>Paragede Jaguang</i>
Ampiang Dadiah				
1	Kuliner	√		Ampiang Dadiah adalah salah satu kuliner khas Sumatera Barat yang terkenal, yang dibuat dari proses fermentasi susu kerbau.
2	Pengalaman makan yang unik	√		Penyajian <i>dadiah</i> yang menggunakan bambu.
3	Bahan Baku	√		Susu kerbau, Ragi, Beras ketan, Gula merah (saka) dan Kelapa
4	Sejarah/filosofi	√		Melihat sejarahnya, Dadiah kuliner berasal dari daerah darek di ranah Minang, seperti Bukit Tinggi, Tanah Datar, dan Padang Panjang. Dahulunya dadiah merupakan makanan favorite pengganti lauk. Tidak itu saja, dadiah juga sebagai makanan sampingan.
Roti Tenong				
1	Kuliner	√		Roti tenong merupakan cemilan yang berasal dari Padang Panjang, Sumatera Barat. Kata Tenong diambil dari Tempat penyaringan minyak ketika menggoreng roti. Roti tenong bisa ditemukan di Padang Panjang, khususnya di Pasar Kuliner Padang Panjang.
2	Pengalaman makan yang unik		√	-
3	Bahan Baku	√		Roti, susu kental manis coklat, susu kental manis putih, butir telur, Keju parut, Meses, pasta vanila, gula pasir, garam, minyak
4	Sejarah/filosofi	√		Pencetusnya bernama Adrian yang bergelar tenong, dan ingin berjualan roti dari situlah awal namanya roti tenong karena yang berjualan bergelar tenong
Sate Padang Panjang (Sate Darek)				
1	Kuliner	√		Sate Padang Panjang (darek) adalah sate yang memiliki kuah khas yang berwarna kuning mirip dengan Sate Dangung-Dangung. Namun, kombinasi bumbu dan rempah yang digunakan membuatnya berbeda dari Sate Dangung-Dangung yang memberikan karakteristik unik pada setiap tusukannya.
2	Pengalaman makan yang unik		√	-
3	Bahan Baku	√		Daging, Tepung beras, Garam, Kunyit, Cabe merah krting, Batang serai, Bawang merah, Lengkuas, Kapulaga, Merica, Ketumbar, Asam kandis, Bawang goreng, Jintan
4	Sejarah		√	-
Pisang Kapik				
1	Kuliner	√		Pisang Kapik, atau yang dikenal sebagai pisang yang dijepit, merupakan salah satu jajanan tradisional yang dapat ditemui di daerah Sumatera Barat (Sumbar). Keistimewaan dari jajanan ini terletak pada cara pembuatannya, di mana pisang yang telah dikupas kulitnya dipanggang di atas bara arang. Setelah matang, pisang tersebut kemudian "dikapik" atau dijepit menggunakan alat kayu sehingga menjadi pipih dan melebar.
2	Pengalaman makan yang unik	√		Pisang yang dijepit menjadi tipis
3	Bahan Baku	√		Pisang, Kelapa dan Gula
4	Sejarah/filosofi		√	Berdiri sejak tahun 1978 turun temurun hingga sekarang
Katupek Pitalah				
1	Kuliner	√		Katupek Pitalah atau ketupat sayur merupakan salah satu kuliner favorit orang Minangkabau. Meskipun Pitalah sendiri terletak di Kabupaten Tanah Datar, kehadiran katupek pitalah lebih banyak dijumpai di Padang Panjang karena kota ini merupakan titik perlintasan yang sering dikunjungi oleh masyarakat lokal maupun pendatang
2	Pengalaman makan yang unik	√		Katupek yang terbuat dari daun kelapa ini disajikan utuh tanpa harus dipotong-potong, hanya dibelah bagian tengahnya. Biasanya disajikan dengan gulai sayur, yang menariknya, tidak diberi kerupuk merah seperti yang biasa kita temui pada hidangan lontong lainnya dan tempat jual kuahnya memakai belanga tanah.
3	Bahan Baku	√		sayur lobak, cubadak (nangka) dan rabuang (rebung)

4	Sejarah/filosofi		√	-
Rumah Susu Padang Panjang				
1	Kuliner	√		Rumah Susu adalah sebuah fasilitas yang disediakan oleh pemerintah Padang Panjang bagi pelaku usaha pengolahan susu untuk memasarkan produk mereka. Gerai ini menawarkan beragam produk olahan susu sapi, mulai dari susu parteurisasi dengan berbagai varian rasa hingga permen susu
2	Pengalaman makan yang unik		√	-
3	Bahan Baku	√		Susu Sapi Perah Asli, gula, dan pasta
4	Sejarah/filosofi	√		Di Padang Panjang banyak peternakan susu sapi perah maka muncul ide untuk membuat minuman susu murni. Gerai ini telah diresmikan sejak tahun 2015
Bakso Amin Padang Panjang				
1	Kuliner	√		Bakso Amin adalah sebuah rumah makan di Indonesia yang menyajikan bakso dan mie ayam. Bakso Amin merupakan salah satu rumah makan bakso yang populer di Kota Padang Panjang. Mereka dikenal dengan bakso kenyal dan rasanya yang gurih.
2	Pengalaman makan yang unik		√	-
3	Bahan Baku	√		Daging sapi pilihan, Bawang putih, Kunyit dan jahe asli Minang, Tepung sagu Cap Pak Empat Tepung
4	Sejarah/filosofi		√	Berdiri sejak tahun 1980-an

Sumber: Pengolahan data primer 2023

2. Kontribusi Pemerintah Terhadap Gastronomi Unggulan di Kota Padang Panjang

Pemerintah memberikan berbagai kontribusi pengembangan gastronomi unggulan suatu daerah atau negara melalui kebijakan dan dukungan yang tepat. Berikut beberapa kontribusi pemerintah Dinas Pemuda Olahraga dan Pariwisata Kota Padang Panjang terhadap gastronomi unggulan yaitu wisata kuliner di Padang Panjang.

a. Aksesibilitas Menuju Tempat Wisata Kuliner

“Menurut kami akses menuju tempat wisata kuliner di Kota Padang Panjang ini baik, sangat bagus dan memadai. Alasannya karena kota ini merupakan kota strategis dan sering di lalui wisatawan yang ingin ke Bukittinggi, Batusangkar dan daerah lainnya”

b. Makanan Khas yang Memiliki Potensi Daya Tarik Wisata Kuliner

“Sate darek yaitu sate maksyukur, sate soleram, sate saiyo dan sate jo minik. Selanjutnya ada paragede jaguang yang ada di pasar kuliner dan pasar induk. Dadih yang bisa ditemukan di bofet gumarang dan yang terakhir roti tenong di pasar kuliner. Keempat jenis makanan tersebut banyak dan laris di Kota Padang Panjang ini”

c. Destinasi Wisata Kuliner Kota Padang Panjang

“Destinasi wisata kuliner yang bisa ditemukan di Kota Padang Panjang ini ada di Pasar Kuliner Padang Panjang, Pasar Pusat, Silaiang Bawah dan Kubu Gadang”

d. Informasi Memperoleh Objek Wisata Kuliner Kota Padang Panjang

“Untuk informasi ini

sekarang karna zaman sudah cahgih, melalui handphone atau media masa elektronik seperti instagram, facebook dan media lainnya bisa ditemukan. Selain itu bisa diberikan langsung oleh pelancong-pelancong yang sudah pernah kesini dan memberikan pengalamannya kepada orang-orang sekitarnya, sehingga bisa menjadi penyambung informasi ini”

e. Bentuk Upaya Sarana dan Prasarana Utilitas yang disediakan Dinas Pariwisata Kota Padang Panjang

“Kami sebagai Dinas Pariwisata yang langsung bertanggung jawab terhadap kegiata pariwisata kuliner di kota ini yaitu dengan melakukan peningkatan seperti menyediakan tenda-tenda di pasar kuliner agar terlihat lebih rapi dan bagus, memberi lampu-lampu supaya cantik dan menarik. Hal tersebut telah kami lakukan demi menarik daya tarik wisatawan yang berkunjung. Alhamdulillah itu telah terlaksana dengan baik berkat Kuliner Padang Panjang”



Gambar 9. Pasar Kuliner Padang Panjang

f. Lembaga yang Terkait Dengan Wisata Kuliner Padang Panjang

“Pertama yaitu masyarakat seperti RT, ninik mamak, koperasi dan karang taruna. Kedua yaitu pemerintah itu sendiri dengan memberikan perizinan dan pengawasan terhadap usaha kuliner itu sendiri”

g. Bentuk Dukungan Pemerintah Terhadap Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Padang Panjang

“Pertama yaitu dengan memprogramkan pelatihan pengelolaan kuliner melalui dana alokasi khusus non fisik kementerian pariwisata republik Indonesia tahun 2016-2022. Kedua, melakukan pembinaan terhadap jasa kuliner, ketiga yaitu dengan memberikan perlindungan kepada pelaku kuliner berupa penerbitan sertifikat halal dalam promosi pemasaran, diikutsertakan dalam berbagai kegiatan promosi yang dilaksanakan dinas pariwisata padang panjang baik dipadang panjang itu sendiri maupun diluarnya. Yang terakhir pemerintah turut memodalkan, termasuk pemasaran langsung, serta secara ekonomi kreatif upaya pelaku kuliner itu bisa lebih kreatif untuk meningkatkan

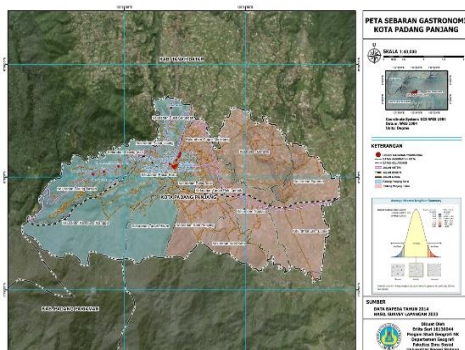
daya tarik wisata kuliner itu sendiri, cara membrandingnya, kemudian memasarkan melalui media massa”

h. Pandangan Dinas Pariwisata Terhadap Gastronomi Sebagai Potensi Pengembangan Wisata Kuliner Kota Padang Panjang

“Pandangan kami melihat gastronomi sebagai dinas yang terkait dalam potensi pengembangan wisata kuliner di Kota Padang Panjang adalah dengan menyediakan kebutuhan wisata kuliner itu sendiri, caranya membuat kuliner yang beragam jenisnya dan berkualitas. Beragam dari segi jenisnya, kemasannya. Misalnya membuat paragede dengan berbagai bentuk yang berbeda dari yang dibuat sekarang ini”

yang di analisis dengan *Average Nearest Neighbor* pada Aplikasi ArcGIS di peroleh nilai *Nearest Neighbor Ratio* 0.838589, maka pola sebaran Makanan Khas Kuliner Padang Panjang berpola *Random* atau acak, dengan nilai *z- Score* -0.926371 dan nilai *p value* sebesar 0.354253. Pola sebaran Makanan Khas Kuliner Padang Panjang berpola *Random* atau acak disebabkan Makanan Khas Kuliner Padang Panjang letaknya tidak pada satu tempat seperti pasar kuliner.

3. Persebaran Gastronomi Kota Padang Panjang



Gambar 10. Peta persebaran gastronomi Kota Padang Panjang Berdasarkan pola sebaran gastronomi Kota Padang Panjang

No	Nama	Wilayah Administrasi	Koord X	Koord Y
1	Paragede Jaguang Manis Padang Panjang	Kelurahan Balai-Balai	100,40063	-0,46308872
2	Sate Mak Aguih	Kelurahan Balai-Balai	100,40119	-0,4624589
3	Roti Tenong	Kelurahan Balai-Balai	100,40141	-0,46201977
4	Paragede Ayu	Kelurahan Balai-Balai	100,40128	-0,4622999
5	Sate Soleram	Kelurahan Balai-Balai	100,40152	-0,46164417
6	Rumah Susu	Kelurahan Bukit Surungan	100,39946	-0,45216683
7	Dadiah Gumarang	Kelurahan Pasar Baru	100,40074	-0,4641457
8	Sate Ajo Minik	Kelurahan Pasar Baru	100,400734	-0,46413952
9	Sate Mak Syukur Pasar	Kelurahan Pasar Baru	100,400375	-0,46431202
10	Paragede Jaguang Buk Ani	Kelurahan Pasar Baru	100,399796	-0,4644336
11	Paragede Anak Bujang	Kelurahan Pasar Baru	100,40019	-0,46442035
12	Dadiah Sate Mak Syukur	Kelurahan Pasar Baru	100,400406	-0,4643505
13	Pisang Kapik	Kelurahan Pasar Baru	100,40004	-0,46444792
14	Katupek Pitalah	Kelurahan Pasar Baru	100,40018	-0,4647807
15	Bakso Amin	Kelurahan Pasar Usang	100,39914	-0,46391818
16	Sate Saiyo	Kelurahan Silaing Bawah	100,38432	-0,46553403
17	Sate Mak Syukur	Kelurahan Silaing Bawah	100,38177	-0,4660369
18	Bakso Amin Silaing Bawah	Kelurahan Silaing Bawah	100,38196	-0,4660888
19	Katupek Pitalah Silaing Bawah	Kelurahan Silaing Bawah	100,38761	-0,46441838

Tabel 2. Titik Sebaran Gastronomi Makanan Khas Padang Panjang

Sumber: *Pengolahan Data Primer 2023*

Persebaran gastronomi Kota Padang Panjang dalam terdiri dari, 4 titik lokasi pedagang *Paragede Jaguang*, 2 titik lokasi pedagang *Ampiang Dadiah*, 1 titik lokasi pedagang *Roti Tenong*, 6 titik lokasi pedagang *Sate Darek Padang Panjang*, 2 pedagang *Bakso Amin Padang Panjang*, 1 pedagang *Rumah Susu Padang Panjang*, 1 pedagang *Pisang Kapik*, 2 pedagang *katupek Pitalah*.

Pembahasan

1. Potensi Gastronomi makanan tradisional Kota Padang Panjang

Organisasi Pariwisata Dunia (UNWTO, 2017): "Karakteristik dan aset kuliner yang unik dari suatu

wilayah yang dapat mempengaruhi perjalanan wisatawan dan memberikan pengalaman gastronomi yang istimewa" adalah definisi yang diberikan oleh UNWTO untuk potensi gastronomi.

Kunjungan ke pusat kuliner lokal adalah satu-satunya cara masyarakat memahami wisata kuliner saat ini, menurut studi yang dilakukan oleh Nurwitasari (2015). Selain itu, pengalaman kuliner dapat dikemas untuk menarik minat wisatawan dengan menggabungkan kekayaan budaya lokal dan atraksi wisata dengan potensi kuliner daerah tersebut. Sehingga hal ini dikenal sebagai wisata kuliner.

Makanan dan minuman bisa menjadi aset penting dalam industri pariwisata melalui inovasi produk yang unik, berbeda dengan kegiatan atau atraksi wisata lainnya. Menjadi pusat kuliner, makanan dan

minuman menjadi produk pariwisata yang selalu tersedia. Hal ini karena makanan dan minuman memiliki keunggulan praktis dalam menyatukan berbagai potensi pariwisata. Menurut Siska (2020), wisata kuliner menawarkan pengalaman eduwisata kuliner yang asli, dimana pengunjung dapat memperoleh pemahaman yang lebih mendalam dan meningkatkan apresiasi terhadap kekayaan kuliner dan budaya lokal.

Kota kecil Padang Panjang berada di Provinsi Sumatera Barat, Indonesia. Budaya Minangkabau yang kuat, serta sejarah kuliner yang kaya, menjadikan kota ini terkenal. Wisata kuliner Padang Panjang akan membawa Anda ke dunia masakan Minangkabau yang lezat dan unik.

a) *Paragede Jaguang*

Paragede Jaguang juga ada di Pasar Kota Padang Panjang. Mereka tersebar di banyak tempat di pasar. Dengan tangan terampil, pembeli dapat melihat bagaimana penjual mencampur dan menyendok adonan dengan sendok sebelum dimasukkan ke dalam minyak panas. Baunya enak, dan memiliki rasa asin, manis, dan pedas.

Pedagang mengatakan bahwa pedagang Paragede Jaguang menggunakan bahan baku yang sama, meskipun ada perbedaan pada bahan tambahan. Bahan baku utama mereka tidak pernah diganti dengan bahan lain yang

serupa karena akan mengubah rasa makanan dan mengurangi jualan.

b) *Ampiang Dadih*

Tiga versi berbeda dari dadih dapat dibuat. Pertama, itu dibuat menjadi ampiang dengan dadih, beras ketan, gula, dan kelapa. Kemudian, itu dibuat menjadi katan dengan dadih, kelapa, gula (saka), dan ketan. Terakhir, dadih nasi dimasukkan ke dalam saka, irisan bawang merah, atau bawang bombai, dan dimasukkan ke dalam piring. Proses pembuatan Dadih sendiri memakan waktu empat hari dan dapat bertahan selama satu minggu.

Pedagang yang menjual mengatakan bahwa Ampiang Dadih berasal dari susu kerbau yang dipermentasi, dimasukkan ke dalam bambu, dan diendapkan sampai empat hari, menjadi seperti yogurt. Cara penyajiannya berbeda-beda: ada yang dimakan dengan dadih dan ampiang yang disebut ampiang dadih, ada yang dimakan dengan ketan, dan ada yang dimakan dengan nasi. Selain itu, dadih bermanfaat untuk meningkatkan stamina dan menambah daya tahan tubuh, yang menunjukkan bahwa makanan ini dulunya dianggap sebagai makanan yang sangat baik.

Dalam penelitian yang berjudul "*Strategi Pengembangan Agroindustri Tradisional Dadiah Skala Rumah Tangga di Provinsi Sumatera Barat*", Nurul Hathiqa (2023) menyatakan bahwa dadiah adalah produk agroindustri unggulan yang potensial untuk dikembangkan dalam bentuk produk. Strategi pengembangan produk dadiah di Provinsi Sumatera Barat mencakup promosi, pengembangan olahan dadiah yang memiliki umur simpan yang lama, penetapan harga yang lebih murah daripada pesaing, pengawasan dan pengelolaan dadiah.

c) Roti Tenong

Menurut pedagang, Roti Tenong berasal dari nama gelar penjualnya. Pasar Kuliner Panjang juga menawarkan roti tenong, yang dibuat dengan mudah dan mudah. Dengan demikian, pedagang lain berusaha keras untuk membuatnya.

Dalam penelitian yang berjudul "*Prospek Pengembangan Wisata Kreatif Di Kota Bogor*", Rima Pratiwi (2023) menyatakan bahwa jajanan tradisional, terutama roti, sangat disukai oleh wisatawan karena rasanya yang enak dan dapat meningkatkan kunjungan wisatawan.

d) Sate Darek

Sate Padang Panjang, juga dikenal sebagai sate darek, menggunakan kuah kuning yang

mirip dengan Sate Danguang-Danguang. Akan tetapi, perbedaannya terletak pada racikan bumbu dan rempah yang berbeda, sehingga setiap satanya unik. Contoh sate darek adalah sate soleram, sate mak syukur, dan sate jo minik. Daging iga dan dada digunakan untuk mengolah daging sapinya sendiri. Sama seperti di daerah dangung-dangung, sate di hari lebaran dapat menghasilkan lebih banyak uang daripada pada hari biasa.

Pedagang yang menjual mengatakan bahwa bahan dan proses pembuatan Sate Darek Padang Panjang hampir sama. Yang menarik tentang kuah satanya adalah bagaimana dia memasukkan daging rebus ke dalamnya, sehingga rasa dagingnya tetap menyatu dengan kuah.

Dalam penelitian yang berjudul "*The Potential Attraction of Sate Klathak As A Gastronomic Tourism In Bantul District*", Fauziaty (2023) menyatakan bahwa karena asal usul dan cara memasaknya, sate memiliki tekstur yang berbeda. Bahan baku dan bumbu yang digunakan membuatnya unik. Selain itu, cara makan, penyajian, dan bumbunya menunjukkan keasliannya, dan keberagamannya terlihat pada banyaknya pilihan di menunya. Sate memiliki potensi untuk

berkembang menjadi wisata kuliner.

Potensi kuliner wisata Padang Panjang, karena makanan khas yang paling disukai oleh pengunjung adalah Paragede Jaguang, Ampiang Dadiah, Roti Tenong, dan Sate Padang Panjang. Makanan ini menjadi salah satu destinasi wisata kuliner di Padang Panjang karena proses pembuatan dan rasanya yang unik. Wisata kuliner adalah salah satu daya tarik wisata Kota Padang Panjang.

Penelitian oleh Vivin Afanin Hasnah & Setyo Prasiyono Nugroho (2021) menemukan asal-usul nama makanan khas Yogyakarta memiliki potensi untuk menjadi daya tarik dalam wisata kuliner karena konsumen atau wisatawan dapat mengetahui lebih banyak tentang apa yang mereka makan. Selain itu, Menggunakan cerita tentang asal-usul nama makanan khas Yogyakarta dapat menjadi strategi menarik dalam menjual makanan tersebut sebagai atraksi utama dalam wisata kuliner.

e) Pisang Kapik

Pisang Kapik atau disebut juga pisang yang dijepit adalah salah satu jajanan tradisional dari masa lampau yang dapat ditemui di daerah Sumatera Barat (Sumbar). Keunikan dari jajanan ini terletak pada proses pembuatannya, di mana pisang yang sudah dikupas kulitnya dipanggang di atas bara arang, lalu setelah matang, pisang tersebut *dikapik* "dijepit" menggunakan alat kayu sehingga menjadi pipih dan melebar.

Jika kita menambahkan "luo" ke

pisang kapik, rasanya menjadi semakin lezat. "Luo" ini terbuat dari parutan kelapa yang dimasak bersama gula merah hingga mengental sedikit. Tidak bisa dipungkiri, banyak orang yang tertarik untuk mencicipi jajanan pisang kapik ini karena rasanya yang enak. Bukan hanya penduduk setempat, tetapi juga wisatawan dan pengunjung dari luar Padang Panjang sangat menikmati jajanan ini. Pisang kapik disajikan dengan cara dipanggang di atas bara yang berasal dari tempurung. Pisang yang sering menjadi pilihan utama untuk hidangan ini pisang kepok, pisang batu, dan pisang gabu. Buah pisang yang akan di bakar dikupas terlebih dahulu lalu diletakkan di atas panggangan.

Pisang kapik biasanya akan diberi tambahan topping, demi menambah cita rasa. Jajanan ini sendiri punya topping andalannya sendiri yaitu Luo atau kelapa yang dimasak dengan gula merah. Rasa gurih dari kelapa dan manisnya gula merah yang khas akan menambah kenikmatan dari jajanan tradisional satu ini.

f) Katupek Pitalah

Katupek Pitalah atau ketupat sayur adalah salah satu kuliner favorit orang Minangkabau. Meskipun Pitalah terletak di Kabupaten Tanah Datar, kehadiran katupek pitalah lebih dominan di Padang Panjang karena kota tersebut menjadi titik persinggahan yang ramai dikunjungi oleh penduduk setempat maupun pendatang.

Cara penyajiannya sangat unik, dimana katupek yang dibuat dari daun

kelapa hanya dibelah di bagian tengahnya tanpa perlu dipotong-potong, kemudian disajikan dengan gulai sayur. Menariknya lagi, tidak ada tambahan kerupuk merah seperti yang biasa kita temui pada hidangan lontong lainnya.

g) Rumah Susu

Rumah Susu adalah sebuah fasilitas yang disediakan oleh pemerintah Padang Panjang bagi pelaku usaha pengolahan susu untuk memasarkan produk mereka. Gerai ini telah diresmikan sejak tahun 2015. Selain menjual produk-produk, Rumah Susu juga menyediakan peralatan untuk mengolah susu. Terletak di pinggir jalan utama antara Padang dan Bukittinggi, gerai ini menawarkan beragam produk olahan susu sapi, mulai dari susu parteurisasi dengan berbagai varian rasa hingga permen susu.

h) Bakso Amin

Bakso Amin adalah sebuah rumah makan di Indonesia yang menyajikan bakso dan mie ayam. Bakso Amin sudah berdiri sejak tahun 1980-an dan merupakan salah satu rumah makan bakso yang populer di kotanya. Mereka dikenal dengan bakso kenyal dan rasanya yang gurih.

Pemilik Bakso Amin bernama Bapak Amin yang merupakan generasi kedua dalam keluarga tersebut. Resep rahasia bakso kenyal mereka sudah turun temurun. Selain bakso, menu andalan lainnya adalah mie ayam. Mie ayam Bakso Amin terkenal empuk dan menggugah selera. Kuah kaldu ayamnya sangat gurih dan menambah kenikmatan mie ayam. Bakso Amin sangat ramai pengunjung setiap harinya, terutama

pada jam makan siang dan malam. Antrian panjang selalu terlihat di depan kedai mereka.

Jadi dapat disimpulkan berdasarkan potensi gastronomi wisata kuliner Padang Panjang, bahwasanya makanan khas yang paling banyak di minati oleh para wisatawan yaitu Paragede Jaguang, Ampiang Dadiah, Roti Tenong Sate Padang Panjang, pisang kapik, katupek pitalah, rumah susu dan bakso amin. Pembuatannya dan rasanya yang khas yang membuat makanan ini menjadi salah satu destinasi wisata kuliner di Padang Panjang. Gastronomi wisata kuliner ini juga dapat menjadi salah satu daya tarik potensi wisata yang ada di Kota Padang Panjang. Sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Vivin Afanin Hasnah & Setyo Prasiyono Nugroho (2021) didapatkan hasil asal-usul nama makanan khas Yogyakarta dapat menjadi daya tarik utama dalam wisata kuliner karena memberikan pengetahuan tambahan kepada konsumen atau wisatawan yang menikmati hidangan tersebut. Selain itu, kisah di balik asal-usul nama makanan tersebut dapat dijadikan bahan cerita (storytelling) yang menarik dalam mempromosikan makanan khas Yogyakarta sebagai atraksi utama dalam wisata kuliner.

2. Kontribusi Pemerintah Terhadap Gastronomi Unggulan di Kota Padang Panjang

Upaya pemerintah untuk mendukung dan mempromosikan makanan lokal yang unik dan berkualitas tinggi dikenal sebagai kontribusi pemerintah terhadap gastronomi unggulan. Hal ini memiliki potensi untuk menguntungkan industri makanan dan minuman, pariwisata, dan kelestarian budaya.

Dalam penelitian Deby Agil Prastiti (2023), "*Peran Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Salatiga Dalam Mendukung Salatiga Sebagai Kota Kreatif Gastronomi*", disebutkan bahwa pemerintah memiliki tanggung jawab untuk mendukung pariwisata lokal dengan memberikan motivasi, fasilitas, dan bekerja sama dengan bisnis dan masyarakat secara sinergis untuk mempromosikan simbiosis mutualisme.

Beberapa upaya yang dilakukan oleh Dinas Pariwisata dan Olahraga Kota Padang Panjang untuk menjaga warisan kuliner adalah sebagai berikut:

- a. **Infrastruktur Pariwisata:** Jika infrastruktur pariwisata seperti jalan, transportasi, dan fasilitas pendukung diperbarui, wisatawan akan lebih mudah menemukan destinasi kuliner. Kegiatan pariwisata kuliner di Padang Panjang diawasi secara langsung oleh Dinas Pariwisata Kota Padang Panjang. Organisasi ini

melakukan perbaikan, seperti memasang tenda di pasar kuliner agar terlihat lebih rapi dan bagus dan memasang lampu agar lebih cantik dan menarik. Padang Panjang adalah kota yang strategis dan sering dilalui oleh wisatawan yang ingin ke Bukittinggi, Batusangkar, dan tempat lain. Oleh karena itu, akses ke tempat wisata kulinernya baik, sangat bagus, dan memadai. Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa pemerintah kota Padang Panjang berkontribusi pada gastronomi unggulan.

- b. **Pemerintah** dapat memberikan status perlindungan terhadap makanan dan minuman khas daerah. Status ini dapat berupa pengakuan produk sebagai warisan budaya atau penunjukan produk sebagai produk yang dilindungi secara geografis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Dinas Pariwisata Kota Padang Panjang mempromosikan pemasaran dengan mengeluarkan sertifikat halal untuk mempertahankan bisnis kuliner.
- c. **Promosi dan Pemasaran:** Pemerintah dapat mendukung promosi kuliner lokal melalui kampanye pemasaran, festival kuliner, dan promosi

pariwisata. Ini dapat menarik wisatawan dan mendorong pembeli lokal untuk menghargai makanan dan minuman lokal. Dalam hal ini, Dinas Pariwisata Kota Padang Panjang melibatkan pengusaha kuliner dalam berbagai acara promosi, baik di dalam maupun di luar kota.

- d. Pendidikan dan Pelatihan: Pemerintah dapat membantu program pendidikan dan pelatihan dalam industri kuliner. Ini termasuk pelatihan untuk koki, pelayan, dan pengusaha kuliner, serta pendidikan tentang keberlanjutan, keamanan pangan, dan kualitas bahan makanan. dengan dana khusus non-fisik yang dialokasikan oleh kementerian pariwisata republik Indonesia dari tahun 2016 hingga 2022 untuk mengadakan pelatihan pengelolaan kuliner. Ini adalah bagian dari upaya Dinas Pariwisata untuk mendukung industri gastronomi, yang membantu meningkatkan daya tarik wisatawan.
- e. Dukungan Keuangan: Pelaku usaha kuliner dapat menerima insentif keuangan dari pemerintah, seperti pinjaman khusus atau hibah, terutama dalam situasi darurat atau krisis. Bisnis kuliner di

Padang Panjang dapat mendapatkan bantuan dari pemerintah kota, khususnya dari Dinas Pariwisata, untuk mengembangkan ide-ide kreatif dan mempromosikan wisata kuliner mereka dengan merek mereka sendiri.

3. Persebaran Makanan Khas Kuliner Padang Panjang

Penyebaran atau distribusi suatu objek, entitas, atau gejala di suatu wilayah tertentu disebut "persebaran". Ini adalah konsep geografis yang digunakan untuk menggambarkan bagaimana suatu hal tersebar atau tersebar di suatu area geografis. Persebaran dapat bersifat merata, berkonsentrasi di area tertentu, atau berbagai bentuk lainnya, seperti populasi manusia, tumbuhan, hewan, data statistik, sumber daya alam, dan sebagainya.

Menurut Richard Hartshorne (1939), ahli geografi, persebaran adalah distribusi geografis dari objek, fenomena, atau entitas di permukaan bumi. Ini dapat mencakup sebaran populasi, iklim, vegetasi, dan elemen geografis lainnya. Pola persebaran didefinisikan sebagai "*distribusi spasial dari fenomena, objek, atau entitas yang didefinisikan dalam kerangka keruangan geografis.*"

Pola sebaran Makanan Khas Kuliner Padang Panjang dianalisis menggunakan Aplikasi ArcGIS dengan Average Nearest Neighbor, yang menghasilkan nilai Rasio

Nearest Neighbor sebesar 0.838589. Ini menunjukkan bahwa pola sebaran Makanan Khas Kuliner Padang Panjang adalah pola acak atau *random*, karena ada kemungkinan kurang dari 1% bahwa pola sebaran ini mungkin merupakan hasil dari peluang acak. Dengan nilai z-score sebesar -0.926371 dan nilai p sebesar 0.35425.

Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Andi Kurniawan (2022) "*Pemetaan Pola Persebaran Wisata Kuliner Khas Lampung di Kota Bandar Lampung Tahun 2022*" menyatakan bahwa menurut hasil pengumpulan data, yang terdiri dari lokasi absolut restoran yang dianalisis menggunakan Teknik Analisis Tetangga Terdekat, diperoleh nilai $T = 0.84$, yang menunjukkan bahwa pola persebaran kuliner khas Lampung di Kota Bandar Lampung memiliki pola tersebar acak atau tidak merata (*Random Pattern*).

Kesimpulan

Berdasarkan analisis dan temuan dari penelitian yang telah diuraikan tentang Gastronomi Sebagai Daya Tarik Potensi Wisata Kota Padang Panjang maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Makanan lokal seperti Paragede Jaguang, Ampiang Dadih, Roti Tenong, Sate Darek, Pisang Kapik, Katupek Pitalah, Rumah Susu, dan Bakso Amin menjadi destinasi populer karena potensi

kuliner Padang Panjang yang luas. Paragede Jaguang terkenal dengan rasanya yang lezat dan tajam, sedangkan Ampiang Dadih terkenal dengan cita rasanya yang unik dan beraroma. Roti Tenong, yang terkenal dengan rasa dan kelezatannya yang unik, adalah salah satu menu favorit yang hanya ada di Pasar Kuliner Padang Panjang. Sate Darek, juga disebut Sate Mak Syukur Padang Panjang, adalah salah satu makanan yang sangat terkenal di Padang Panjang. Namun, bagi mereka yang ingin mencobanya, kualitasnya buruk..

2. Untuk mempromosikan industri kuliner Kota Padang Panjang, pemerintah kota telah melakukan banyak hal. Mereka melakukan ini dengan memberikan insentif kepada pasar kuliner untuk menarik lebih banyak pengunjung, mengadakan acara budaya, dan mendorong pelaku usaha kuliner untuk berpartisipasi dalam berbagai kegiatan promosi. Selain itu, melalui anggaran non-fisik non-fisik periode 2016–2022, kabupaten telah memanfaatkan pelatihan kuliner untuk mendukung pertumbuhan industri kuliner dan meningkatkan potensinya. Untuk meningkatkan masakan lokal dan mendorong pertumbuhan ekonomi, pemerintah melalui

Dinas Pariwisata Kabupaten berusaha untuk meningkatkan kualitas masakan lokal, membuat merek, dan menjangkau lebih banyak orang.

3. Pola sebaran Makanan Khas Kuliner Padang Panjang berpola *Random* atau acak dengan rata-rata *Nearest Neighbor Ratio* sebesar 0.838589 disebabkan Makanan Khas Kuliner Padang Panjang letaknya tidak pada satu tempat seperti pasar kuliner. Persebaran gastronomi kota Padang Panjang dalam terdiri dari, 4 titik lokasi pedagang *Paragede Jaguang*, 2 titik lokasi pedagang *Ampiang Dadiah*, 1 titik lokasi pedagang *Roti Tenong*, 6 titik lokasi pedagang *Sate Darek Padang Panjang*, 2 pedagang *Bakso Amin Padang Panjang*, 1 pedagang *Rumah Susu Padang Panjang*, 1 pedagang *Pisang Kapik*, 2 pedagang *katupek Pitalah*.

Daftar Rujukan

- A. Nurwitasari. (2015). Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung Ke Kota Bandung. *BARISTA*, 2(1), 92–102
- Ameliah, Siska. (2020). *Meraup Untung Dari Bisnis ‘Dessert Box’ Kekinian*. Temanggung: Literasi Desa Mandiri.
- Andi Kurniawan, 2022. “*Pemetaan Pola Persebaran Wisata Kuliner Khas Lampung di Kota Bandar Lampung Tahun 2022*” Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung Bandar Lampung 2022
- Deby Agil Prastiti (2023), “*Peran Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Salatiga Dalam Mendukung Salatiga Sebagai Kota Kreatif Gastronomi*”, Universitas Kristen Satya Wacana.
- Fauziaty (2023). The Potential Attraction Of Sate Klathak As A Gastronomic Tourism In Bantul District. *Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture (UNCLLE) Vol. 3 No. 1, April tahun 2023 e-ISSN: 2798-7302*
- Harstshorne, R. (1939) *The Nature of Geography: A Critical Survey of Current Thought in the Light of the Past*, Lancaster, PA.
- Nurul Hathiqa (2023). *Strategi Pengembangan Agroindustri Tradisional Dadiah Skala Rumah Tangga di Provinsi Sumatera Barat*. Program Pascasarjana. Universitas Andalas
- Peter, E. Murphy, 1983. *Tourism, A Community Approach*. New York: Methuen.
- Rima Pratiwi (2023). Prospek Pengembangan Wisata Kreatif Di Kota Bogor. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya Volume 14 Nomor 2, September 2023 ISSN : 2087-*

- 0086 (print), 2655-5433
(online)
- Turgarini, D., & Abdillah, F. (2017).
Introducing Aceh Traditional
Culinary As Tourist
Attractions. *Journal of
Business on Hospitality and
Tourism*, 2(1), 287-301.
- UNWTO. UNWTO *Tourism
Highlights 2017* Edition.
Madrid: UNWTO, 2017.
- Virna, E. (2007). Wisata Kuliner,
Bukan Sekedar Wisata
Pemuas Nafsu Perut. *Jurnal
Wisata Kuliner*.
- Vivin Afanin Hasnah & Setyo
Prasiyono Nugroho, 2021
Gastronomi Makanan
Yogyakarta Sebagai Atraksi
Wisata Kuliner.
*Undergraduate Conference
on Language, Literature, and
Culture (UNCLLE) Vol. 1 No.
1, April 2021 e-ISSN: 2798-
7302*