

**PENGARUH GASTRONOMI
TERHADAP WISATA KULINER NASI JAMBLANG
(STUDI KASUS RUMAH MAKAN NASI JAMBLANG IBU NUR)**

Michelina Tiffany Loehermi¹, Prayogo Susanto²
Universitas Bunda Mulia^{1,2}
s19200240@student.ubm.ac.id¹

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh gastronomi terhadap wisata kuliner Nasi Jamblang. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Pengumpulan data dikumpulkan melalui observasi dan wawancara. Peneliti mengamati dan berbicara dengan masyarakat di Rumah Makan Nasi Jamblang milik Ibu Nur. Berdasarkan hasil penelitian, nasi jamblang saat ini menjadi salah satu tempat wisata kuliner yang memiliki makna budaya tingkat nasional. Selain itu, promosi melalui media sosial serta rekomendasi dari mulut ke mulut juga berkontribusi sangat besar dalam meningkatkan jumlah wisatawan yang datang. Kesimpulan dari penelitian ini gastronomi memiliki dampak yang positif yang kuat terhadap perkembangan wisata kuliner lokal. Nasi jamblang menjadi salah satu destinasi kuliner yang sangat populer karena keunikannya yang tradisional untuk menarik perhatian wisatawan. Meskipun terlihat sederhana, tetapi cita rasa dari makanan tersebut masih di pertahankan hingga saat ini.

Kata Kunci: Gastronomi, Nasi Jamblang, Wisata Kuliner.

ABSTRACT

This research aims to determine the influence of gastronomy on Nasi Jamblang culinary tourism. This research uses qualitative methods. Data collection was collected through observation and interviews. Researchers observed and spoke with the community at Mrs. Nur's Nasi Jamblang Restaurant. Based on research results, Nasi Jamblang is currently one of the culinary tourist attractions that has national-level cultural significance. Apart from that, promotions via social media and word of mouth recommendations also contribute greatly to increasing the number of tourists coming. The conclusion from this research is that gastronomy has a strong positive impact on the development of local culinary tourism. Jamblang rice is one of the most popular culinary destinations because of its traditional uniqueness which attracts the attention of tourists. Even though it looks simple, the taste of this food is still maintained today.

Keywords: *Gastronomy, Jamblang Rice, Restaurant.*

PENDAHULUAN

Perkembangan dalam dunia kuliner sangat banyak dan berkembang pesat. Perusahaan dalam dunia kuliner memiliki pengaruh terhadap pengembangan dan membantu perekonomian negara, sebagai salah satu pelaku usaha harus memiliki cara untuk terus membuat serta mempertahankan pelanggan. Bisnis kuliner merupakan kebutuhan yang signifikan dan tidak dapat terpisahkan dari gaya hidup masa kini.

Trend pangan merupakan kebutuhan mutlak bagi manusia untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya, dan kehidupan manusia dengan berbagai aktivitasnya menyebabkan manusia mencari cara-cara praktis untuk memenuhi kebutuhan pangannya. Saat ini pangan tidak hanya sekedar sebagai bahan habis pakai yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari saja, namun sudah mengarah pada gaya hidup sosial, dimana pangan telah menjelma menjadi sebuah industri kuliner yang tidak hanya memberikan cita rasa namun juga kebutuhan akan sosialisasi manusia. Selama manusia membutuhkan pangan, maka akan selalu ada inovasi dalam bisnis kuliner.

Salah satu usaha ekonomi yang kini sedang berkembang adalah industri wisata kuliner yang menawarkan berbagai makanan dan minuman di tempat makan yang nyaman sebagai tempat masyarakat bersantai dan bersosialisasi. Tuntutan masyarakat sibuk yang membutuhkan perubahan pandangan untuk menghindari kebosanan mendorong didirikannya perusahaan ini. Dalam wisata kuliner, orang mencari makanan dan minuman yang tidak biasa dan luar biasa.

Saat ini, wisata kuliner berpotensi digemari semua lapisan masyarakat, tidak hanya anak muda. Masyarakat yang melakukan wisata kuliner berharap

mendapatkan apa yang diinginkannya. dimulai dengan makanan dan minuman yang ditawarkan di tempat tersebut dan fasilitas yang disediakan oleh manajer. Meningkatnya minat masyarakat terhadap wisata kuliner dapat memacu para pelaku industri, khususnya yang bergerak di sektor kuliner kreatif, untuk mengembangkan tempat makan yang menawarkan makanan, minuman, suasana, dan fasilitas yang dapat membantu pengunjung melepas lelah dan memuaskan hasrat mereka.

Produsen harus memahami kondisi ekonomi sehingga produk dan ragam makanan yang diproduksi sesuai dengan keinginan konsumen atau pelanggan. Perkembangan perluasan usaha saat ini semakin kuat seiring dengan bertambahnya minat masyarakat kepada produk dan layanan untuk menjawab setiap permasalahan. Untuk selalu menjaga kemajuan bisnis diantara persaingan bisnis yang ada pada saat ini, sebuah perusahaan harus memberikan loyalitas pelanggan dan menetapkan cara untuk memberikan kepuasan kepada konsumennya.

Indonesia menawarkan berbagai macam hidangan lezat, baik tradisional maupun modern. Masakan Indonesia semakin berkembang sebagai akibat dari perubahan gaya hidup masyarakat dan kemajuan ekonomi. Tidak diragukan lagi terdapat variasi budaya di seluruh provinsi di Indonesia, mulai dari bahasa dan pakaian adat hingga makanan khas daerah. Indonesia menawarkan berbagai macam hidangan daerah lezat yang dibuat dengan bahan-bahan, bumbu, dan rempah-rempah yang khas untuk setiap lokasi. Hidangan ini memiliki cita rasa yang berbeda.

Salah satu provinsi di Indonesia, Jawa Barat terletak di pulau Jawa dan beribu kota Bandung. Provinsi Banten, Jawa Tengah, dan DKI Jakarta semuanya berbatasan dengan Jawa Barat. Pada

tanggal 4 Juli 1950, Provinsi Jawa Barat didirikan berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 1950. Bogor, Sukabumi, Cianjur, Bandung, Garut, Tasikmalaya, Ciamis, Kuningan, Cirebon, Majalengka, Sumedang, Indramayu, Subang, Purwakarta, Karawang, Bekasi, dan Jakarta adalah beberapa kota yang menjadi bagian dari Jawa Barat.

Wilayah Cirebon terletak di Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Kota ini biasa dikenal dengan nama Kota Petis dan Kota Udang. Kota ini terletak di pantai utara Pulau Jawa. Kata Caruban yang berarti "campuran" dalam bahasa Sunda merupakan asal muasal nama Cirebon. Ki Gedeng Tapa mendirikan komunitas kecil Cirebon, yang tumbuh menjadi desa yang ramai dan menarik banyak pendatang dari Tiongkok, Jawa, Sunda, dan Arab. Selain itu, Cirebon termasuk salah satu tempat yang memiliki potensi wisata kuliner yang kuat di industri perjalanan.

Nelayan merupakan mayoritas penduduk Kota Cirebon dan mereka memanen rebon atau udang kecil dari pesisir pantai. Terasi dan terasi diolah oleh nelayan. Selain terkenal dengan udangnya, Cirebon juga menjadi rumah bagi berbagai kuliner unik. Selain kulinernya yang lezat, Masjid Agung Sang Cipta Rasa di Cirebon merupakan landmark bersejarah dan destinasi wisata populer dengan unsur arsitektur yang khas. Masjid ini dibangun dengan memadukan unsur arsitektur Hindu dan Islam dengan desain tradisional Jawa. Selain masjid, Cirebon terkenal dengan tiga istananya yang berbeda namun tetap terawat dengan baik. Nama lain Cirebon adalah "kota penjaga" yang melambangkan Kesultanan Cirebon dan Kesultanan Cirebon

Mengingat berbagai jenis makanan yang biasa ditemukan di Cirebon, maka perlu dikaji unsur-unsur yang dapat mendorong pengunjung

untuk membeli jenis makanan khas tersebut. Hal ini dilakukan agar pemerintah daerah dan badan usaha dapat berkonsentrasi dan menjaga keaslian kuliner khas kota Cirebon, serta menyediakan dan mengembangkannya.

Nasi Jamblang Ibu Nur yang terletak di Jalan Cangkring II No 34, Kejaksaan, Kecamatan , Kota Cirebon, Jawa Barat, menjadi salah satu lokasi yang disarankan untuk menyantap nasi jamblang. Menurut catatan sejarah, sega jamblang atau beras pertama kali diproduksi pada tahun 1847 dan 1883 sebagai semacam sedekah kepada buruh pabrik dari buruh bangunan. Pembungkusan nasi dengan daun jati membuat nasi jamblang menjadi khas. Karena daun jati rasanya lembut, nasi pun dibungkus di dalamnya.

Dibandingkan dengan daun pisang, robekan dan lubang pada daun jati dapat membantu menjaga kualitas beras, menjaganya tetap pulen bahkan setelah disimpan dalam waktu lama. Meskipun ada banyak lauk pauk yang berbeda dengan nasi jamblang, namun makanan ini tetap ada

Meski awalnya nasi jamblang diperuntukkan bagi kelas pekerja atau buruh kasar, namun nasi jamblang memiliki daya tarik tersendiri sehingga menjadi favorit di semua lapisan masyarakat. Selain rasanya yang enak, nasi jamblang hadir dalam berbagai pilihan lauk prasmanan dan harga yang terjangkau. Saat berkunjung ke Cirebon, Anda juga bisa mengikuti wisata kuliner yang meliputi nasi jamblang.

Selain kemasannya yang khas, nasi jamblang juga mempunyai bentuk yang khas, yaitu menyerupai kepalan tangan orang dewasa. Pilihan menu nasi jamblang yang banyak membuat masakan semakin bervariasi. Di Cirebon, hidangan tradisional ini sangat penting bagi kemandirian dan keamanan pangan. Berbagai jenis makanan tradisional

biasanya disiapkan menggunakan bahan-bahan yang dapat ditemukan secara lokal daripada di impor.

Dengan sejarah 16 tahun, restoran Nasi Jamblang milik Ibu Nur terkenal dengan ide kuliner tradisional Cirebon yang asli. Hidangan utama yang ditawarkan adalah nasi jamblang, hidangan tradisional Cirebon yang terbuat dari nasi dan daun jati. Selain itu, pengalaman bersantap pengunjung di Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur cukup berkesan karena kekhasan lauk pauk yang ditawarkan. Sejarah menyebutkan, Nasi Jamblang Ibu Nur dulunya hanya sekedar warung pinggir jalan atau pinggir jalan. Kini, Nasi Jamblang Ibu Nur telah berubah menjadi rumah makan modern dengan tetap mempertahankan nuansa awal berdirinya warung tersebut.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Peneliti melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi langsung kepada Ibu Nur pemilik Restoran Nasi Jamblang yang bekerja di industri kuliner. Karena pengumpulan data dari penelitian yang diteliti adalah tujuan utama penelitian, maka metode pengumpulan data sangat penting dalam proses penelitian. Sumber data primer dan sekunder adalah dua metode yang digunakan untuk mengumpulkan data.

Alih-alih menggunakan istilah “populasi”, Spradley merujuknya sebagai “situasi sosial” dalam penelitian kualitatif, dimana tiga komponennya adalah ruang, aktor, dan aktivitas yang bekerja sama secara harmonis. Anda dapat menggambarkan skenario sosial ini sebagai topik kajian yang Anda minati untuk pelajari lebih lanjut. Populasi yang karakteristiknya ingin diteliti termasuk sampel. Dalam penelitian kualitatif, sampel disebut sebagai sumber, partisipan, informan, teman, dan guru,

bukan responden.

HASIL PENELITIAN

Nasi Jamblang memiliki sejarah panjang yang dimulai pada masa penjajahan Belanda. Pada saat itu, Belanda mendirikan tiga pabrik di Cirebon, yang menyebabkan meningkatnya kebutuhan tenaga kerja. Para buruh mengalami kesulitan mendapatkan sarapan, sehingga H. Abdul Latief, seorang pengusaha setempat, meminta istrinya, Ny. Pulung, untuk menyiapkan nasi bungkus bagi para buruh. Daun jati digunakan sebagai pembungkus karena kemampuannya menjaga nasi tetap pulen dan segar, bahkan setelah disimpan dalam waktu yang lama. Inovasi ini menjadi ciri khas dari Nasi Jamblang dan terus dipertahankan hingga saat ini.

Peran Budaya dalam Gastronomi memainkan peran penting dalam mempromosikan wisata kuliner Nasi Jamblang. Hidangan ini memiliki keunikan tersendiri, mulai dari cara penyajiannya yang menggunakan daun jati hingga berbagai pilihan lauk yang disajikan secara prasmanan. Seiring berjalannya waktu, Nasi Jamblang Ibu Nur menjadi salah satu destinasi kuliner yang paling banyak dikunjungi di Cirebon, menarik wisatawan dari berbagai daerah. Selain itu, keberadaan Nasi Jamblang tidak lepas dari pengaruh budaya Cirebon yang kaya akan unsur Multikultural, seperti Sunda, Jawa, Tionghoa, dan Arab.

Dampak Sosial Media dan Promosi Salah satu temuan penting dalam penelitian ini adalah peran sosial media dan rekomendasi dari mulut ke mulut dalam meningkatkan popularitas Nasi Jamblang. Promosi melalui media sosial telah membantu memperkenalkan hidangan ini ke audiens yang lebih luas, termasuk wisatawan dari luar negeri. Rekomendasi dari mulut ke mulut juga

menjadi faktor kunci dalam menarik pengunjung baru, terutama mereka yang ingin merasakan pengalaman kuliner khas yang autentik.

Keunikan Nasi Jamblang dikenal karena cara penyajiannya yang unik, di mana nasi dibungkus dengan daun jati. Daun jati tidak hanya berfungsi sebagai pembungkus tetapi juga memberikan aroma khas pada nasi, serta menjaga kualitas nasi agar tidak mudah basi. Meskipun sederhana, keunikan inilah yang membuat Nasi Jamblang tetap populer hingga sekarang. Di Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur, pengunjung dapat memilih dari berbagai macam lauk pauk yang disajikan secara prasmanan, seperti paru, sate kentang, tahu, tempe, dan sambal goreng. Variasi lauk yang beragam inilah yang membuat pengalaman makan di sana menjadi lebih menarik.

Kualitas dan Harga Makanan di Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur sangat dijaga, mulai dari pemilihan bahan yang selalu segar hingga proses memasaknya. Setiap pagi, bahan-bahan segar dibeli dari pasar lokal dan langsung diolah sebelum rumah makan dibuka pada pukul 07.00 pagi. Harga makanan di Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur juga tergolong terjangkau, yang membuatnya populer di kalangan masyarakat lokal maupun wisatawan. Kesederhanaan dalam cita rasa dan harga yang bersahabat menjadi salah satu daya tarik utama tempat ini.

Metode Memasak Tradisional Meskipun saat ini banyak restoran yang menggunakan peralatan modern seperti kompor gas, Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur tetap mempertahankan metode memasak tradisional dengan menggunakan arang kayu bakar untuk beberapa hidangan, seperti empal gentong. Pemilik restoran percaya bahwa penggunaan kayu bakar memberikan cita rasa yang lebih khas dan mendalam

dibandingkan dengan memasak menggunakan gas. Hal ini menunjukkan bahwa menjaga tradisi dalam memasak adalah salah satu elemen penting dalam mempertahankan kualitas kuliner lokal.

Aksesibilitas dan Lokasi Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur terletak di Jalan Cangkring II No 34, Cirebon, Jawa Barat. Lokasinya yang strategis, dekat dengan stasiun Kejaksaan dan Prujakan, membuatnya mudah diakses oleh wisatawan. Meskipun demikian, pada hari libur dan musim liburan, restoran ini sering kali penuh sesak dengan pengunjung, yang menyebabkan terbatasnya area parkir.

Keberlanjutan Wisata Kuliner Pengakuan Nasi Jamblang sebagai warisan budaya tak benda tingkat nasional pada tahun 2023 oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Cirebon menunjukkan pentingnya menjaga kelestarian kuliner lokal. Hal ini juga mendorong pemerintah daerah dan pelaku usaha kuliner untuk terus berinovasi dan mengembangkan potensi wisata kuliner di Cirebon. Nasi Jamblang tidak hanya sekadar hidangan, tetapi juga menjadi simbol dari kekayaan budaya dan sejarah daerah tersebut.

PEMBAHASAN

Analisis Data Interpretasi Gastronomi Sejarah

Sejarah nasi jamblang sudah ada sejak masa penjajahan Belanda. Belanda pertama kali membangun tiga pabrik di wilayah Cirebon. Banyak pekerja dari lingkungan sekitar yang didatangkan untuk bekerja di pabrik ini sehingga menyulitkan mereka untuk mendapatkan sarapan. Alhasil, seorang pengusaha bernama H. Abdul Latief meminta istrinya Tan Piau Lun alias Nyonya Pulung untuk membawakan sarapan berupa nasi dan contoh lauk pauknya. Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur merupakan salah satu tempat usaha nasi

jamblang yang banyak dikunjungi masyarakat. menyarankan yang paling banyak. Sejak didirikan pada tahun 2008, Rumah Makan Nasi Jamblang milik Ibu Nur telah sukses membuka restoran sendiri setelah terlebih dahulu beroperasi di pinggir jalan. Pernyataan tersebut didukung dengan pernyataan Bapak Iman Fachrurachman selaku sub koordinator pembinaan, kelembagaan, dan kebudayaan Dinas Budaya Pariwisata Kota Cirebon:

“Saya mengetahui nasi jamblang Ibu Nur, karena baru – baru ini juga sedang booming di kota Cirebon.”

Peneliti memberikan pertanyaan kepada Bapak Wachid Chozin mengenai sejarah nasi jamblang, namun untuk sejarah berdirinya Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur, berikut respon dari Bapak Wachid Chozin:

“Nasi jamblang Ibu Nur berdiri dari tahun 2008 berawal dari pinggir jalan, trotoar, tenda pinggir jalan, lalu berangsur – angsur karena peminat semakin banyak dan pengunjung semakin banyak akhirnya diputuskan untuk mencari tempat yang permanen. Awalnya bukan disini tempat permanennya, awalnya masih di pinggir jalan tapi semi permanen dari awal pakai tenda terus tempat semi permanen, terus akhirnya pindah kesini sampai sekarang. Itu yang membuat nasi jamblang Ibu Nur selalu ramai mungkin dari pengunjung menilai kita dari menu paling banyak dibandingkan dengan yang lain, untuk rasa juga banyak yang bilang enak, makannya saya melihat prospek ini sangat bagus, makannya kita kembangkan sampai sekarang. Dan sampai sekarang masih maju.”

Berdasarkan hasil wawancara, sejarah merupakan ilmu yang menelusuri dan menempatkan peristiwa dalam waktu maupun ruang mengenai perkembangan mengenai manusia (Kuswono, 2021). Menurut Yoyon Indrayana (2019) nasi

jamblang sudah ada sejak zaman penjajahan Belanda. Pada mulanya, tiga pabrik dibangun di kawasan Cirebon oleh Belanda, sehingga mengakibatkan tingginya permintaan tenaga kerja dari daerah yang ada di sekitarnya. Hal ini menyulitkan para tenaga kerja untuk mencari makan, sehingga membuat H. Abdul Latief yang meminta istrinya untuk menyiapkan nasi dan lauk pauknya dengan jumlah yang cukup.

Salah satu nasi jamblang yang ada di Kota Cirebon yaitu Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur yang telah berdiri sejak tahun 2008. Pada awalnya rumah makan tersebut berjualan di pinggir jalan, kemudian seiring berjalannya waktu berpindah ke lokasi semi permanen karena banyaknya pengunjung dan sekarang telah menjadi lokasi yang permanen. Meski pada awalnya sederhana, nasi jamblang Ibu Nur telah mendapatkan popularitas karena menunya yang berbagai dan rasanya yang nikmat.

Budaya

Provinsi Jawa Barat di Indonesia berisi kota Cirebon. Pada awalnya, Cirebon berasal dari istilah sarumban. Ki Gedeng Tapa membangun desa kecil Cirebon. Cirebon menjadi desa yang ramai seiring berjalannya waktu dan mengadopsi nama Caruban yang artinya bersatu. Fakta bahwa terdapat imigrasi campuran dari berbagai negara adalah alasan mengapa mereka mendapat nama ini. Karena penangkapan ikan selalu menjadi sumber pendapatan utama bagi sebagian besar penduduk, tugas mengumpulkan ikan dan rebon di sepanjang pantai, serta produksi terasi, terasi, dan garam, menjadikan Cirebon dikenal sebagai kotanya. "kota udang."

Banyak wisata kuliner yang dapat dikunjungi ketika berkunjung ke Cirebon seperti empal gentong, nasi jamblang, tahu gejrot, nasi lengko dan masih

banyak lagi. Salah satu kuliner yang banyak dikunjungi yaitu nasi jamblang yang memiliki keunikannya tersendiri yaitu nasi yang dibungkus dengan menggunakan daun jati. Peneliti mengajukan pertanyaan kepada Bapak Iman Fachrurochman mengenai perkembangan wisata kuliner yang ada di wilayah Cirebon, berikut tanggapan yang diberikan:

“Kebetulan kita di kegiatan – kegiatan di bidang kebudayaan dinas kebudayaan pariwisata Kota Cirebon kita ikut beberapa kegiatan terkait dengan kuliner – kuliner. Kemudian kita juga ada kegiatan seni dan budayanya, jadi pada saat kita banyak kegiatan pentas seni budaya itu di padukan dengan pameran UMKM – UMKM di dalamnya itu ada kuliner tradisional kota Cirebon.”

Peneliti mengajukan pertanyaan kepada Chef Agus Prastyo mengenai budaya lokal yang ada di sekitar tempat nasi jamblang dapat berkembang serta mempengaruhi jenis serta hidangan rasa, berikut respon yang diberikan:

“Kalau untuk daerahnya bisa berkembang, kan ada beberapa anak muda itu kan berangkat meninggalkan daerahnya ke kota lain, mungkin dia merasakan kangen dengan menu tradisional jadi dia pulang ke tempat asal dengan membawa teman dan menginformasikan kepada temannya, jadi temannya main. Jadi itulah cara gimana makanan lokal bisa dikenal dari orang atau masyarakat sekitar yang keluar untuk bekerja atau lain hal dan ingin mudik lalu temannya ingin mencoba makanan khas daerah tersebut, jadi dia mengajak temannya tersebut ke tempatnya dan mempromosikan makanan tersebut dan antusias untuk mencoba makanan tersebut banyak.

Yang kedua pasti dengan gadget lalu update dan memperkenalkan makanan tersebut. Orang akan penasaran dengan

ciri khas yang dimiliki nasi jamblang yaitu nasi yang dibungkus dengan daun jati dan lauk pauk yang dapat dipisah, jadinya orang berpikir makanan tersebut dapat dibawa dalam perjalanan jauh, karena makanan tersebut sudah matang dan nasinya memiliki ciri khas yang unik, jadi menu memperkenalkan nasi jamblang ke luar daerah pasti bisa.”

Berdasarkan hasil wawancara, budaya adalah suatu kompleksitas yang melibatkan pengetahuan, keyakinan, seni, etika, hukum, adat istiadat, serta berbagai kemampuan dan kebiasaan yang diperoleh manusia sebagai anggota masyarakat (Sihnawati, 2023). Ketika berkunjung ke Cirebon banyak wisata kuliner yang dapat dikunjungi seperti empal gentong, tahu gejrot, nasi jamblang, nasi lengko dan masih banyak lagi. Budaya yang ada di Cirebon kaya dan berbagai, dengan fokus pada wisata kuliner (Yoyon, 2019). Nasi jamblang merupakan hidangan yang populer dan memiliki keunikannya tersendiri yaitu nasi yang dibungkus menggunakan daun jati yang mendapatkan pengakuan karena rekomendasi dari mulut ke mulut dan metode komunikasi yang modern seperti media sosial (Yoyo, 2019). Nasi jamblang juga dapat dinikmati kapan saja baik pagi hari maupun malam hari. Nasi jamblang mudah untuk ditemukan dimana saja ketika berada di Kota Cirebon, salah satunya berada di jalan Cangkring.

Landscape Geografis

Jalan Cangkring II No 34, Kejaksaan, Kecamatan Kejaksaan, Kota Cirebon, Jawa Barat adalah alamat Nasi Jamblang Ibu Nur. Restoran ini dekat dengan stasiun Kejaksaan dan Prujakan.

Peneliti mengajukan pertanyaan kepada Bapak Wachid Chozin selaku pemilik dari rumah makan mengenai bagaimana perubahan musim dan iklim dapat mempengaruhi ketersediaan serta

kualitas bahan baku untuk membuat nasi jamblang, berikut respon dari Bapak Wachid Chozin :

“Kalau untuk musim kita cocok di semua musim, jadi nasi jamblang mau di musim panas dingin itu masih aman, jadi di segala musim ga ada masalah. Paling biasanya kalau untuk musim hujan mungkin hanya pengunjungnya saja yang kurang. Tapi kalau untuk kesediaan menu, bahan, itu tidak pernah ada masalah.”

Peneliti juga mengajukan pertanyaan kepada Bapak Iman Fachrurochman mengenai bagaimana strategi promosi yang digunakan untuk menarik wisatawan ke destinasi wisata kuliner, berikut respon yang diberikan :

“Ya itu salah satunya dengan mempublikasikan ke medsos – medsos agar dikenal masyarakat atau warga sekitar maupun wisatawan nasional maupun mancanegara karena dengan medsos kan bisa mendapatkan jaringan yang lebih luas dan dikenal dengan lebih mudah.”

Peneliti mengajukan pertanyaan kepada Bapak Iman Fachrurochman mengenai bagaimana dinas budaya dan pariwisata memastikan keragaman kuliner di wilayah Cirebon, berikut respon yang diberikan :

“Kebetulan kita ada kegiatan untuk mendata – data, dokumentasi, warisan budaya tak benda, jadi warisan budaya ini ada berupa tak benda dan benda. Jadi kalau tak benda berhubungan dengan cagar budaya, kalau kita berhubungan dengan warisan budaya tak benda bisa berhubungan dengan adat istiadat, makanan, pengetahuan nasional, kemudian ada tradisi linsan, manuskrip. Ada 10 unsur yang ada di UU no 5 Tahun 2017 tentang Objek Pemajuan Kebudayaan salah satunya kuliner itu masuk dalam kategori pengetahuan tradisional. Pendataan itu setiap tahun ada, jadi kita untuk kuliner – kuliner

yang hampir punah kita harus lestarikan, kembangkan, dan kita bina jadi untuk didata. Pendataan tersebut mulai dari proses pembuatan sampai jadi terhadap kuliner – kuliner yang ada di Kota Cirebon, kebetulan di kita kuliner – kuliner yang ada di Kota Cirebon bukan nasi jamblang saja sudah ditetapkan, ada empal gentong, kemudian ada kerupuk mlarat yang sudah ditetapkan sebagai warisan budaya tingkat nasional kemudian ada nasi lengko. Kita ada 20 warisan budaya tak benda yang sudah ditetapkan sebagai warisan baik Tingkat provinsi maupun nasional.”

Berdasarkan hasil wawancara, *Landscape Geografis* merupakan studi tentang pengaruh lingkungan alam pada suatu aktivitas manusia (Alif Putra Lestari, 2021). Alamat Restoran Nasi Jamblang Ibu Nur adalah 34 Jalan Cangkring II Kota Cirebon. Menurut Pak Wachid Chozin, pemiliknya, nasi jamblang enak kapan saja sepanjang hari. Sejak diluncurkan pada tahun 2023, nasi jamblang telah berkembang menjadi salah satu warisan budaya tak benda Tanah Air. Nasi yang dikenal dengan nama jamblang ini dibungkus dengan daun jati. Jati dikenal dengan nama *teak*. (Rahayu, 2022) jati merupakan pohon sejenis penghasil kayu dengan tinggi 20 – 20 m. Jati dapat tumbuh pada suhu 27 – 36 derajat Celsius. Di Indonesia, daun jati dapat tumbuh di daerah dengan lingkungan tropis. Pulau Jawa adalah rumah bagi banyak hutan jati, yang saat ini tersebar di pulau-pulau lain. Blora, kadang disebut Kota Seribu Pohon Jati, terletak di Provinsi Jawa Tengah dan merupakan rumah bagi salah satu produsen jati terbesar.

Metode Memasak

Setiap metode memasak memiliki prinsip – prinsip yang bertujuan untuk mencapai hasil yang diinginkan dalam hal rasa, tekstur, dan nilai gizi.

Peneliti mengajukan pertanyaan mengenai metode memasak nasi jamblang kepada *chef* Agus Prastyo, berikut respon yang diberikan oleh *chef* Agus Prastyo :

“Proses saya belum pernah, tapi saya pernah membuat nasi jamblang. Nasi jamblang saya proses untuk food stall di wedding saya khas Cirebon. Jadi nasi yang dikukus lalu ditambahkan sedikit rasa dan mi mix dengan nasi liwet, tapi bungkus tetep dengan daun jati. Lalu condiment ada sambal goreng kentang, perkedel, sayur tahu, saya pakai ayam pejantan, saya bikin kuah kuning, sama saya bikin pedas balado, dan ada pilihan lainnya untuk sayuran saya menggunakan bahan tradisional, dan rempahnya sendiri saya menggunakan signature local dish dan bahan yang dipakai pasti ada rempah – rempahnya seperti lemon grass, laos, jahe, dan itu bumbu tradisional. Kalau untuk melihat ke Cirebonnya saya belum pernah, tapi saya sudah mencoba untuk stall wedding traditional food.”

Peneliti juga mengajukan pertanyaan kepada Bapak Wachid Chozin mengenai proses pembuatan nasi jamblang dan variasi atau inovasi menu dalam penyajian nasi jamblang, berikut respon yang diberikan :

“Bahan kita berasal dari pasar, kita belanja di pasar, agar fresh, kita selalu mencari bahan yang terbaru. Jadi dari subuh barang sudah datang, kita olah, kita jam 07.00 pagi baru buka. Untuk nasi jamblang kita menyesuaikan karena ini menu tradisional tidak semua kita sediakan secara modern, masih ada acara – cara tradisional yang kita gunakan contohnya kita kan ada empal gentong juga. Empal gentong kita masak masih pakai arang, kayu bakar. Itu untuk meningkatkan rasa, soalnya bedanya sangat jauh antara memasak dengan kayu bakar dan dengan gas, akan terasa bagi yang sudah terbiasa merasakan

lidahnya yang tajam itu akan tahu, itu yang akan kita pertahankan dengan era modern saat ini dengan alat yang serba canggih, kompor gas dan listrik banyak cuman kita masih bertahan untuk memasak dengan kayu bakar, karena itu memang belum bisa untuk dimasukan seperti empal gentong dimasak dengan kompor itu masih belum bisa dan rasanya akan beda.

Berdasarkan hasil wawancara, menurut (Setyo Prasiyono Nugroho H. H., 2020), metode memasak adalah prosedur – prosedur dasar yang diterapkan untuk mengubah bahan makanan mentah menjadi hidangan yang siap disajikan. Menurut Girard dalam jurnal (Natasya Geraeni Barango, 2023) bahwa kayu bakar yang mempengaruhi aroma yaitu setiap jenis kayu bakar yang dipakai adalah *carbonil* dan *fenol*, dimana kandungan *fenol* dalam asap yang dimiliki mempengaruhi pembentukan aroma pada produk. Metode memasak merupakan suatu teknik dasar yang digunakan untuk menyiapkan makanan untuk dapat dihidangkan. Setiap metode memasak mempunyai prinsip yang bertujuan untuk mencapai hasil yang diinginkan baik dari segi rasa, kualitas, dan tekstur makanan tersebut. Kedua narasumber yang diwawancarai oleh peneliti berpendapat bahwa proses pembuatan nasi jamblang melibatkan perpaduan bahan – bahan modern dan tradisional. Maka dari itu cara tradisional masih dianggap efektif, dan metode memasak modern dalam penggunaan gas dapat lebih efisien penggunaannya.

Wisata Kuliner

Jenis Kuliner

Nasi jamblang merupakan salah satu kuliner di Indonesia yang tergolong dalam wisata kuliner tradisional. Hal tersebut di respon oleh *Chef* Agus Prastyo :

“Kalau sejarah nasi jamblang sedikit saya mengetahui. Nasi jamblang itu berasal dari Jawa Barat untuk daerah spesifiknya daerah Cirebon. Jadi nasi jamblang itu di daerah sana sudah mempunyai khasnya yang dimana lauk pauknya beraneka ragam dan rasanya tradisional dan memiliki keunggulan yaitu otentiknya nasi yang dibungkus dengan daun jati.”

Berdasarkan hasil wawancara, menurut Mularsari (2022) kuliner tradisional merupakan hidangan yang terbuat dari bahan yang dihasilkan di wilayah setempat tersebut diolah dengan metode serta teknologi yang dipahami oleh masyarakat sekitar. Nasi jamblang merupakan salah satu kuliner di Indonesia yang berasal dari Cirebon, dengan rasa dan aroma khas yang mengingatkan pada masakan tradisional serta keunikannya sendiri yaitu dengan nasi yang dibungkus menggunakan daun jati.

Kualitas Makanan

Kualitas makanan yang ada Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur sangat dijaga kualitas dan kebersihannya. Hal ini di respon oleh pemilik dari Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur :

“Bahan kita berasal dari pasar, kita belanja dipasar, cuman mungkin bedanya kita itu selalu tiap hari fresh , kita selalu mencari bahan yang terbaru. Jadi dari subuh barang sudah datang, kita olah, kita jam 07.00 pagi baru buka. Itu mungkin dari menu yang fresh menjadi daya tarik tersendiri untuk orang terutama dari luar kota, menyunya segar, jumlahnya banyak dan rasanya enak.”

Menurut konsumen juga kualitas makanan di rumah makan nikmat. Berikut respon dari konsumen bernama Bapak Firman Wijaya :

“Kalau untuk makanan itu dari segi rasa oke, enak kemudian ada banyak

variasi untuk lauk pauknya jadi untuk jamblang itu kan ada paru, sate kentang, kemudian ada lagi oh iya sambalnya juga enak. Jadi kalau dari makanan rasanya enak, makannya kami sering kesini untuk mampir makan disini.”

Hal tersebut juga didukung oleh konsumen lainnya yaitu Evan Ananta Mulyono :

“Menurut saya kualitas makanan disini cukup baik”

Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu konsumen, kualitas makanan merupakan karakteristik dari makanan yang dihidangkan kepada konsumen yang dapat dinilai dari gizi yang terkandung di dalamnya. (Hastari, 2024). Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur memberikan kualitas makanan yang terbaik untuk para konsumennya agar para konsumen merasa puas dengan hidangan yang disediakan. Dimulai dari bahan – bahan yang *fresh* yang kemudian langsung diolah dan kualitas bahan baku yang selalu dijaga oleh rumah makan.

Harga

Harga makanan yang ada di Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur masih terjangkau, hal tersebut di respon oleh Bapak Firman Wijaya selaku konsumen di Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur:

“Kalau dari harga itu di tempat jamblang Bu Nur ini saya pikir masih terjangkau artinya itu tidak terlalu mahal bagi kalangan umum, dan mungkin bagi saya.”

Hal tersebut juga di dukung oleh Evan Ananta Mulyono selaku konsumen di Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur Cirebon :

“Saya sih cukup merasa puas dengan harganya karena harga yang ada di sini murah dan menurut saya juga terjangkau”

Berdasarkan hasil wawancara, harga merupakan sejumlah uang yang dibebankan kepada suatu produk layanan atau jasa (Fifin, 2020). Harga merupakan sejumlah uang yang dibebankan kepada produk layanan maupun jasa kepada konsumen. Harga makanan yang ada pada Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur ini masih terjangkau, dan tidak terlalu mahal bagi kalangan umum. Dengan harga yang terjangkau tersebut membuat pelanggan merasa tertarik dan menjadi pelanggan di rumah makan tersebut.

Lokasi dan Aksesibilitas

Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur terletak di Jalan Cangkring II No 34, Kejaksaan, Kecamatan Kejaksaan, Kota Cirebon, Jawa Barat. Lokasi rumah makan tersebut mudah untuk diakses karena dekat dengan 2 stasiun yang ada di Cirebon, yaitu stasiun Kejaksaan dan stasiun Prujakan. Hal tersebut didukung dengan pernyataan Bapak Firman Wijaya selaku konsumen :

“Untuk rumah makan jamblang Bu Nur ini untuk lokasi sudah sangat memadai dan mudah untuk diakses.”

Berdasarkan hasil wawancara, aksesibilitas adalah kemudahan untuk memasuki suatu ruang tergantung pada fungsi ruang tersebut. (Afifah, 2024). Aksesibilitas mengacu pada kemudahan akses suatu ruang tergantung pada fungsinya. Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur terletak di Cirebon, Jawa Barat, dan mudah untuk diakses karena dekan dengan dua stasiun kereta api yang ada di Cirebon. Salah satu pelanggan yaitu Bapak Firman Wijaya menyatakan bahwa lokasi restoran sangat nyaman dan mudah untuk diakses.

Lingkungan

Kondisi lingkungan di daerah sekitar Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur ketika musim liburan dipadati oleh

pengunjung yang datang ke Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur. Hal tersebut didukung dengan pernyataan dari Evan Ananta Mulyono :

“Karena kalau hari libur kadang saya tidak mendapat tempat untuk parkir karena ramai.”

Berdasarkan hasil wawancara, lingkungan merupakan bagian dari keseluruhan yang berhubungan satu sama lain. Selain itu, lingkungan juga berkaitan dengan makhluk hidup dan makhluk tak hidup. (M.Yasir Said, 2020). Kondisi lingkungan pada Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur pada saat musim liburan akan padat dengan pengunjung. Evan Ananta Mulyono sebagai salah satu pengunjung di rumah makan tersebut mengatakan bahwa, terkadang tidak mendapatkan tempat untuk memarkirkan kendaraannya karena rumah makan ramai akan pengunjung.

Keberagaman Menu

Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur menyediakan berbagai macam lauk yang bervariasi, ada sekitar 40 menu yang dihidangkan di rumah makan tersebut. Hal tersebut didukung oleh pernyataan dari Bapak Wachid Chozin :

“Itu mungkin dari menu yang fresh menjadi daya tarik tersendiri untuk orang terutama dari luar kota, menyunya segar, jumlahnya banyak dan rasanya enak.”

Hal tersebut juga didukung oleh pernyataan dari Bapak Firman Wijaya selaku konsumen di rumah makan tersebut :

“Kemudian yang kedua karena pilihannya banyak jadi kita bisa leluasa untuk memilih lauk pauk untuk nasi jamblang.”

Berdasarkan hasil wawancara, keberagaman menu adalah susunan golongan bahan makanan yang terdapat dalam satu hidangan berbeda pada tiap penyajian (Firdaus Ikrar Cholikh, 2022).

Keanekaragaman menu mengacu pada variasi bahan makanan dalam suatu hidangan yang ada pada setiap penyajian. Nasi Jamblang Ibu Nur menyediakan sekitar 40 hidangan yang berbeda – beda, dan menarik pelanggan dengan bahan yang segar dan rasa yang nikmat. Pelanggan seperti Bapak Firman Wijaya menghargai banyaknya pilihan menu yang tersedia, dan memungkinkan untuk rumah makan menggabungkan hidangan mereka dengan nasi jamblang yang terkenal.

Dari pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa gastronomi memiliki pengaruh yang positif terhadap wisata kuliner nasi jamblang dan dapat menjadikan salah satu potensi wisata kuliner di Cirebon. Nasi jamblang merupakan salah satu ikon kuliner yang memiliki keunikannya sendiri dimulai dari bungkusannya yang terbuat dari daun jati serta aneka macam lauk yang dapat dipilih oleh para konsumen. Nasi jamblang sudah ada sejak jaman kolonial Belanda yang dimana pada mulanya seorang pengusaha bernama H. Abdul Latief yang menyuruh istrinya yang bernama Ny. Pulung untuk menyediakan makanan kepada para buruh yang pada jaman dulu kesulitan untuk mencari makanan. (Atjil, 2022) bungkusannya yang unik dengan menggunakan daun jati akan membuat nasi tetap menjadi pulen dan tidak mudah bau. Tekstur dari daun jati tidak mudah robek dan tebal sehingga lebih awet. Nasi jamblang sudah ditetapkan menjadi salah satu warisan budaya tak benda tingkat nasional yang telah ditetapkan sejak 2023 oleh Dinas Budaya dan Pariwisata Kota Cirebon.

SIMPULAN

Kota Cirebon dapat dijadikan salah satu destinasi wisata kuliner. Salah satu kulinernya yaitu nasi jamblang Ibu Bur yang telah ada sejak tahun 2008, yang dimana nasi jamblang Ibu Nur memiliki

salah satu hal yang menarik yaitu jumlah lauk pauk yang banyak dibandingkan dengan nasi jamblang lainnya. Harga yang ditawarkan terjangkau dan cita rasa yang nikmat serta dapat dinikmati dari berbagai golongan.

Keistimewaan lain dari nasi jamblang yang menarik perhatian pelanggan adalah keunikannya, yaitu daun jati yang digunakan untuk membungkus nasi bungkus. Nasi yang dibungkus daun jati tetap empuk dan rasanya selama kurang lebih dua hari.

Wisata kuliner di Kota Cirebon sedang diusahakan oleh pihak Dinas Budaya dan Pariwisata Kota Cirebon agar dapat berkembang lebih baik lagi agar dikenal oleh masyarakat luas.

Kesimpulan dari wawancara dengan beberapa narasumber bahwa Rumah Makan Nasi Jamblang Ibu Nur ini sudah cukup berkembang dengan baik, yang dimana mulanya rumah makan tersebut berjualan di pinggir jalan hingga sekarang memiliki tempat yang permanen untuk berjualan bukanlah suatu progres yang mudah. Maka dari itu Dinas Budaya dan Pariwisata Kota Cirebon telah menetapkan nasi jamblang sebagai salah satu warisan budaya tingkat Nasional pada tahun 2023.

DAFTAR PUSTAKA

- Adlini, M. N., Dindan, A. H., Yulinda, S., Chotimah, O., Merliyana, S. J. (2022). Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka. *Edumaspul: Jurnal Pendidikan*. 6(1). 974-980. <https://ummaspul.ejournal.id/maspuljr/article/download/3394/1177/>
- Afifah, S., & Hermin, W. (2024). Evaluasi Sistem Sirkulasi Vertikal sebagai Elemen Aksesibilitas pada Bangunan Berdasarkan Peraturan Menteri Pekerjaan Umum No. 30 Tahun 2006 (Studi Kasus: Willow Habitat, Tangerang

- Selatan). *Kohesi: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 3(3), 47–57. <https://doi.org/10.3785/kohesi.v3i3.3063>
- Afriani, M., Puspita Rini, R. O., & Gunawan, A. A. (2022). Analisis Gastronomi Makanan Tradisional Melayu Mie Lendir sebagai Daya Tarik Wisata Batam. *Tourism Scientific Journal*, 8(1), 1-11. <https://doi.org/10.32659/tsj.v8i1.220>
- Alif, P. L., Murtini, S., Widodo, B. S., Purnomo, M. H. (2021). Kearifan Lokal (Ruwat Petirtaan Jolutundo) Dalam Menjaga Kelestarian Lingkungan Hidup. *Jurnal Media Geografi*. 22(1). <https://doi.org/10.23887/mkg.v22i1.31419>
- Anggraini, F., & Budiarti, A. (2020). Pengaruh Harga, Promosi, dan Kualitas Pelayanan Terhadap Loyalitas Pelanggan Dimediasi Kepuasan Pelanggan Pada Konsumen Gojek. *Jurnal Pendidikan Ekonomi (JUPE)*, 8(3), 86–94. <https://doi.org/10.26740/jupe.v8n3.p86-94>
- Anisa, H., Aspan, A., Yana, N. F. (2019). Peran Tour Agency Orangutan Journey Dalam Peningkatan Kunjungan Wisatawan Di Taman Nasional Tanjung Puting Kabupaten Kotawaringin Barat. *Magenta*. 5(1). <https://magenta.untama.ac.id/index.php/1192012/article/view/6>
- Arianti, D., Kaspul, K., & Piar, C. S. (2020). Analisis Pendapatan Rumah Makan Fifa Di Kecamatan Biduk-Biduk Tahun 2017 dan 2018. *Jurnal Prospek: Pendidikan Ilmu Sosial Dan Ekonomi*, 2(1), 13–22. <https://doi.org/10.30872/prospek.v2i1.1302>
- Atjil, S. A. (2022). Perancangan Informasi Segi Jamblang Melalui Media Buku Fotografi. Other thesis, Universitas Komputer Indonesia. <https://elibrary.unikom.ac.id/id/eprint/7888/>
- Azhari, M. T. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia. Jakarta
- Cholik, F. I., Rufial, R., & Sari, B. (2021). Pengaruh Harga, Keragaman Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Pada Kusuma Catering Di Bekasi. *IKRAITH-EKONOMIKA*, 5(1), 58-67. Retrieved from <https://journals.upi-yai.ac.id/index.php/IKRAITH-EKONOMIKA/article/view/1712>
- Clara, C. K., Norisanti, N., Ramdan, A. M. (2019). Analisis Kualitas Makanan Dan Perceived Value Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Industri Rumah Makan. *Jurnal Riset Inspirasi Manajemen Dan Kewirausahaan*. 3(2). <https://doi.org/10.35130/jrimk.v3i2.62>
- Edrissy, I. F. ., & Rozi, F. . (2021). Penegakan Hukum Terhadap Pelaku Pengancaman Pornografi (Study Kasus Polres Lampung Utara). *Jurnal Hukum Legalita*, 3(2), 98–109. <https://doi.org/10.47637/legalita.v3i2.434>
- Eva, I., Nurusholih, S. (2015). Perencanaan Promosi Destinasi Wisata Kuliner Khas Cirebon. E-Proceeding Of Art & Design, 2(2). 478-486. https://openlibrary.telkomuniversity.ac.id/pustaka/files/102518/jurnal_eproc/perancangan-promosi-destinasi-wisata-kuliner-khas-cirebon.pdf

- Feni, M. (2021) Mengungkap Dampak Covid-19 Pada UMKM Sektor Kuliner (Studi Kasus: UMKM Kuliner Di Wilayah Rawamangun). Skripsi thesis, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia Jakarta. <http://repository.stei.ac.id/4853/>
- Hasnah, V. A., Nugroho, S. P. (2021). Gastronomi Makanan Yogyakarta Sebagai Atraksi Wisata Kuliner. *Uncle*. 1(1). <https://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle/article/view/4674>
- Hastari, M. (2024). Pengaruh Bauran Pemasaran, Sosial Dan Budaya Melalui Persepsi Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Abc Sambal, Eatsambal Dan Sambal Finna Di Wilayah Dki Jakarta. Skripsi. Tesis. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/77114/1/MARCAESAR%20HASTARI-FST.pdf>
- Indrayana, Y., & Yuniningsih, T. (2019). Sega Jamblang, Icon Kuliner Pengembangan Pariwisata Kota Cirebon (dalam Perspektif Sejarah). *Conference on Public Administration and Society*, 1(01). Retrieved from <https://proceedings.undip.ac.id/index.php/copas/article/view/30>
- Krisnawati, I. (2022). Nasi Liwet Solo, Kuliner Tradisional Dengan Keunikan Sejarah, Budaya Dan Filosofi. *Destinesia Jurnal Hospitaliti & Pariwisata*. 3(2). <https://doi.org/10.31334/jd.v3i2.2216.g1004>
- Kuswono, K., Sumiyatun, S., SEtiawati, E. (2021). Pemanfaatan Kajian Sejarah Lokal Dalam Pembelajaran Sejarah Di Indonesia. *Jurnal Lentera Pendidikan Pusat Penelitian LPPM UM Metro*. 6(2). <http://dx.doi.org/10.24127/jlpp.v6i2.1817>
- Marthaputra, R. A., Tugarini, D., Priatini, W. (2020). Potensi Pola Perjalanan Wisata Gastronomi Di Kota Cirebon. *Jurnal Gastronomi Indoneisa*. 9(1). <https://ejournal.ppb.ac.id/index.php/jgi/article/view/526>
- Mularsari, A. (2022). Potensi Wisata Kuliner Dan Motivasi Wisatawan Di Kota Depok Jawa Barat Tahun 2019. *Jurnal Sosial Dan Humaniora*. 7(1). <https://doi.org/10.47313/pjsh.v7i1.1632>
- Nugroho, S. P., HD, I. P. H. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*. 7(1). <https://doi.org/10.31294/par.v7i1.8136>
- Osin, R. F., Kusuma, I. R. W., & Suryawati, D. A. (2019). Strategi Pengembangan Objek Wisata Kampung Tradisional Bena Kabupaten Ngada-Flores Nusa Tenggara Timur (NTT). *Jurnal Ekonomi Dan Pariwisata*, 14(1). <https://doi.org/10.36002/jep.v14i1.692>
- Prasetyo, T., MEDhiatika, Ni. L. M. V. (2020). Gastronomi Kuliner Peranakan Non-Halal Di Glodok, Jakarta. *Jurnal Industri Pariwisata*. 3(1). <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v3i1.43>
- Pratiwi, Y. (2020). Traditional Fish Gangan: An Icon Of Gastronomic Tourism From Belitung Island. *The Journal Gastronomy Tourism*. 7(2). 74-79. <https://doi.org/10.17509/gastur.v7i2.29864>

- Purwanto, NFN. (2019). Variabel Dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Teknodik*, 196–215. <https://doi.org/10.32550/teknodik.v0i0.554>
- Rahayu, S., Diatmika, I. P. G., & Haryadi, W. (2023). Analisis Potensi Wisata Kuliner dalam Mendukung Perekonomian UMKM Pesisir Saliper Ate di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Riset Kajian Teknologi Dan Lingkungan*, 5(1), 01–08. <https://doi.org/10.58406/jrktl.v5i1.954>
- Rahmat, T. (2022). Gastro Wisata Cascara: Pengolahan Limbah Kulit Kopi Menjadi Teh Herbal Cascara Sebagai Alternatif Wisata Gastronomi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(2). <https://doi.org/10.53675/babakti.v2i2.954>
- Riani, N. K. (2021). Pariwisata Adalah Pisau Bermata 2. *Jurnal Inovasi Penelitian*.
- Riani, Ni. K. (2021). Pariwisata Adalah Pisau Bermata 2. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(5). 1469-1474, doi:[10.47492/jip.v2i5.923](https://doi.org/10.47492/jip.v2i5.923).
- Said, M. Y., Nurhayati, Y. (2020). Paradigma Filsafat Etika Lingkungan Dalam Menentukan Arah Politik Hukum Lingkungan. *Jurnal Hukum*. 12(2). <http://dx.doi.org/10.31602/al-adl.v12i1.2598>
- Seran, E. Y., Mardawani, M. (2020). Kearifan Lokal Rumah Betang Suku Dayak Desa Dalam Perspektif Nilai Filosofi Hidup (Studi Etnografi: Suku Dayak Desa, Desa Ensaid Panjang Kecamatan Kelam Permai). *Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan*. 5(1). <https://doi.org/10.31932/jpk.v5i1.703>
- Siwi, M. A. A., Rahayu, L. M., & Sekti, B. H. (2022). Formulasi Dan Evaluasi Fisik Sediaan Blush On Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis* L.F.) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Ilmiah JOPHUS: Journal Of Pharmacy UMUS*, 4(01), 26–35. <https://doi.org/10.46772/jophus.v4i01.740>
- Suroto, A. (2023). Peran Kuliner Lokal Dalam Mengembangkan Gastronomi Kuliner Berkelanjutan. *Jurnal Pariwisata PaRAMA: Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 4(1), 55-67. <https://doi.org/10.36417/jpp.v4i1.621>
- Tumpuan, A. (2020). Peranan aplikasi go food terhadap perkembangan bisnis kuliner. *Tourism: Jurnal Travel, Hospitality, Culture, Destination, and MICE*, 3(1). 26-30, <https://doi.org/10.32511/tourism.v3i1.651>.
- Umrati, U., Wijaya, H. (2020). *Analisis Data Kualitatif Teori Konsep Dalam Penelitian Pendidikan*. Publisher: Sekolah Tinggi Theologia Jaffray. Makasar
- Wahyudi, I., Pratama, T., & Dailami. (2022). Analisis Mutu Kualitas Pelayanan Pada Konsumen Rumah Makan Kapau Pak Nin Batam. *Jurnal Menata*, 1(1), 7–11. Retrieved from <https://jurnal.btp.ac.id/index.php/menata-btp/article/view/29>
- Widiani, P. (2024). Pengaruh Kualitas Produk Dan Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Martabak Al Khalid Pada Generasi Z Dan Alpha Di Kota Bandung. Skripsi thesis, Universitas Sangga Buana YPKP. <https://repository.usbypkp.ac.id/3576/>