
PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI GASTRONOMI BERKELANJUTAN DI DESA WISATA BOJONGKULUR, KABUPATEN BOGOR

Theodosia Christhe N.¹, Amelda Pramezwary², Yustisia Kristiana³,
Florenca Sugianto⁴, Leonardo Na Vincent⁵

¹Program Studi Magister Pariwisata, Fakultas Hospitality dan Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

^{2,4,5}Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Hospitality dan Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

³Program Studi Usaha Perjalanan Wisata, Fakultas Hospitality dan Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

theodosia.nathalia@uph.edu, amelda.pramezwary@uph.edu, yustisia.kristiana@uph.edu, 01541220060@student.uph.edu,
01541220009@student.uph.edu

Abstrak

Desa Wisata Bojongkulur merupakan kawasan pemukiman yang pada awalnya tidak dirancang sebagai daya tarik wisata. Namun, seiring berkembangnya wilayah ini, muncul potensi wisata yang dapat digali, khususnya melalui pengembangan gastronomi berkelanjutan. Permasalahan utama yang dihadapi desa ini adalah belum optimalnya pemanfaatan bahan lokal untuk menghasilkan kuliner autentik yang mendukung keberlanjutan. Potensi tersebut belum sepenuhnya memberikan nilai tambah ekonomi dan identitas budaya bagi masyarakat setempat. Untuk mengatasi hal ini, dilakukan program pemberdayaan masyarakat melalui serangkaian pelatihan yang menitikberatkan pada pengolahan bahan pangan lokal menjadi produk kuliner autentik berkelanjutan serta pemahaman mengenai konsep gastronomi berkelanjutan. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, memberikan pelatihan, penerapan teknologi berupa penggunaan alat-alat yang digunakan untuk pembuatan produk, pendampingan proses pembuatan produk, serta evaluasi pelatihan melalui *pre-test* dan *post-test*. Hasil dari program ini diharapkan mampu menghasilkan produk kuliner autentik yang sesuai prinsip keberlanjutan, memperkuat identitas lokal, serta meningkatkan daya tarik Desa Wisata Bojongkulur sebagai desa wisata di kawasan pemukiman. Dengan demikian, pengembangan gastronomi berkelanjutan tidak hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga mendukung pelestarian budaya dan praktik konsumsi ramah lingkungan.

Kata Kunci: Desa Wisata Bojongkulur, gastronomi berkelanjutan, kuliner autentik, pariwisata berkelanjutan, pemberdayaan masyarakat

PENDAHULUAN

Sektor pariwisata memiliki peran strategis dalam mendorong perekonomian daerah. Salah satu upaya pengembangan sektor pariwisata adalah melalui desa wisata, yang berfungsi sebagai daya tarik utama suatu wilayah. Desa wisata adalah bentuk kawasan pariwisata yang terletak di wilayah pedesaan dengan menawarkan keunikan dan

keaslian budaya, alam, serta kehidupan sosial masyarakatnya sebagai daya tarik wisata. Konsep desa wisata memadukan unsur pariwisata dengan kehidupan sehari-hari masyarakat pedesaan yang khas dan tradisional. Desa wisata merupakan bentuk integrasi antara atraksi, akomodasi, dan fasilitas pendukung yang berpadu dalam kehidupan

masyarakat serta sesuai dengan tata cara dan tradisi setempat (Kristiana *et al.*, 2024).

Salah satu desa yang dikembangkan sebagai desa wisata adalah Desa Bojongkulur, Kecamatan Gunung Putri, Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat. Desa ini resmi ditetapkan sebagai desa wisata pada Juni 2022. Saat ini, Desa Wisata Bojongkulur dikategorikan sebagai desa wisata rintisan. Keunikan utama desa ini terletak pada posisinya yang diapit oleh dua sungai, yakni Sungai Cileungsi di sisi timur dan Sungai Cikeas di sisi barat. Selain itu, keberadaan Makam Rd. Kapiten Saleh di Kampung Lembur, seorang tentara dari pasukan Sultan Agung Mataram, menjadi nilai historis yang dapat mendukung pengembangan Desa Wisata Bojongkulur.

Permasalahan yang dihadapi oleh Desa Wisata Bojongkulur sebagai mitra adalah aspek produksi, tentang aspek diversitas produk, khususnya dalam aspek kuliner. Ragam kuliner yang ditawarkan kepada wisatawan masih terbatas, dan hingga saat ini belum ada kuliner autentik yang menjadi ciri khas Desa Wisata Bojongkulur. Menurut laporan UNWTO Global Report on Gastronomy Tourism Tahun 2017, terdapat berbagai faktor yang membuat wisatawan tertarik mengunjungi destinasi wisata kuliner berbasis budaya. Berdasarkan data UNWTO mengenai motivasi perjalanan wisatawan, sekitar 79% wisatawan mengunjungi suatu destinasi untuk menikmati aktivitas kuliner, 63% tertarik mengikuti wisata kuliner, dan 62% ingin berpartisipasi dalam *workshop* memasak.

Data ini menunjukkan bahwa kuliner memiliki peran penting dalam pengalaman wisata. Kuliner sendiri merupakan bagian dari gastronomi, yaitu bidang studi yang meneliti hubungan antara budaya dan pengalaman menikmati makanan serta minuman di suatu wilayah. Gastronomi tidak hanya berfokus pada aspek fisiologis konsumsi makanan, tetapi juga mengeksplorasi dimensi budaya dan nilai kuliner sebagai aset penting dalam pengembangan industri pariwisata, peningkatan pendapatan daerah, serta kesejahteraan masyarakat. Kajian gastronomi mencakup berbagai aspek, mulai dari makanan pembuka hingga makanan penutup, termasuk sejarah, asal-usul, serta bahan yang digunakan dalam makanan tersebut (Rinaldi, 2017;

Pramezwarly *et al.* 2024). Makanan lokal dan autentik memiliki potensi besar untuk mendukung keberlanjutan dalam pariwisata. Pemanfaatan bahan-bahan lokal merupakan salah satu cara yang efektif untuk menciptakan gastronomi berkelanjutan (Saputra *et al.*, 2025).

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dapat mendukung perwujudan *Sustainable Development Goals* (SDGs). Desa wisata berpotensi besar untuk mengurangi kemiskinan dengan membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat (SDG 1). Peningkatan pendapatan melalui sektor pariwisata, seperti kuliner lokal dan kegiatan wisata, dapat membantu masyarakat meningkatkan kualitas hidup. Selanjutnya prinsip keberlanjutan dalam pengelolaan desa wisata mengarah pada pola konsumsi dan produksi yang sadar lingkungan (SDG 12). Pengembangan kuliner autentik dari bahan-bahan lokal dapat mengurangi ketergantungan pada produk impor yang berpotensi merusak lingkungan.

Tujuan kegiatan adalah memberikan pelatihan pengembangan gastronomi berkelanjutan dengan menggabungkan praktik pengolahan dan penyajian kuliner autentik dengan prinsip-prinsip berkelanjutan. PkM ruang lingkup Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat bertujuan untuk memberdayakan mitra kelompok masyarakat, dalam hal ini pengelola Desa Wisata Bojongkulur, untuk menyelesaikan masalah produksi dengan pengembangan gastronomi berkelanjutan.

METODE

Desa Wisata Bojongkulur adalah mitra yang produktif secara ekonomi. Metode pelaksanaan terkait tahapan minimum digambarkan dalam salah satu bidang permasalahan mitra, yaitu bidang produksi, sebagai berikut:

1. Sosialisasi, dilakukan pertemuan dengan pengelola Desa Wisata Bojongkulur untuk penjelasan tujuan kegiatan, penyusunan program kerja sama penyelenggaraan pelatihan, konfirmasi penyelenggaraan pelatihan, dan jumlah peserta yang akan mengikuti pelatihan.
2. Pelatihan gastronomi berkelanjutan
3. Penerapan teknologi berupa penggunaan alat-alat yang digunakan untuk pembuatan produk.
4. Pendampingan proses pembuatan produk.

5. Evaluasi pelatihan dengan mengadakan *pre-test* dan *post-test*.
6. Keberlanjutan program dengan tersedianya kuliner autentik yang disajikan kepada wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Bojongkulur.

Partisipasi pengelola Desa Wisata Bojongkulur adalah menjadi peserta pelatihan, bekerja sama menjadi panitia pelaksanaan kegiatan pelatihan, dan bekerja sama dengan meningkatkan kualitas produk yang ditawarkan kepada wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Bojongkulur. Evaluasi dilakukan melalui kegiatan *monitoring-evaluation* (monev) internal dan eksternal. Keberlanjutan program pasca pelatihan adalah tersedianya kuliner autentik yang disajikan dengan mengusung kearifan lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Kegiatan PkM

Pelatihan yang diberikan kepada 26 peserta. Kegiatan pelatihan diadakan pada hari Senin, 6 Oktober 2025, mulai pukul 09.00 hingga 16.30, dan bertempat di Desa Wisata Bojongkulur. Kegiatan pelatihan ini adalah dari program pengabdian kepada masyarakat dengan skema pemberdayaan berbasis masyarakat. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini didanai oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM), Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan (Ditjen Risbang), Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Tahun 2025. Selain itu, kegiatan ini juga terintegrasi dengan program Merdeka Belajar-Kampus Merdeka (MBKM), sehingga mahasiswa turut berperan serta dalam proses pelatihan, memberikan mereka pengalaman langsung di lapangan.

Kegiatan pelaksanaan PkM dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kegiatan Pelaksanaan PkM

| No. | Kegiatan | Luaran |
|-----|---|--|
| 1 | Paparan materi tentang gastronomi berkelanjutan | Materi, foto dokumentasi |
| 2 | Praktik pengolahan minuman dan makanan autentik | Produk makanan dan minuman, foto dokumentasi |

Sumber: Tim PkM UPH (2025)

Penyampaian materi topik gastronomi berkelanjutan

Materi awal kegiatan berfokus pada gastronomi berkelanjutan, yang dipandang sebagai bagian penting dalam industri pariwisata modern. Gastronomi tidak lagi sekadar aktivitas menikmati makanan, tetapi telah berkembang menjadi bentuk wisata yang memperkaya pengalaman wisatawan melalui pengenalan budaya kuliner dan tradisi lokal (Cusack, 2000; Harrington & Ottenbacher, 2010), serta melalui keaslian cita rasa dan kualitas makanan yang disajikan (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016; Chang *et al.*, 2010; Mak *et al.*, 2012; Mkono, 2011).

Menurut Scarpato (2002), pendekatan gastronomi memberikan dimensi tambahan dalam pengembangan pariwisata berkelanjutan, karena mengaitkan aspek kuliner dengan nilai-nilai keberlanjutan lingkungan dan sosial. Dalam konteks global saat ini, ketika dunia menghadapi krisis perubahan iklim, penurunan keanekaragaman hayati, serta tantangan ketahanan pangan, termasuk di Indonesia, gastronomi berkelanjutan muncul sebagai solusi inovatif. Salah satu langkah penting yang perlu dilakukan adalah mengembangkan cara-cara baru dalam produksi makanan yang tidak hanya efisien, tetapi juga ramah lingkungan dan berkeadilan sosial. Pada sesi pertama, seluruh peserta dapat memahami materi yang disampaikan.



Sumber: Dokumentasi tim PkM UPH (2025)

Gambar 1. Penyampaian Materi Pelatihan

Praktik pengolahan kuliner autentik

Setelah penyampaian materi tentang gastronomi berkelanjutan kemudian dan praktik praktik pengolahan kuliner autentik.

Pertama adalah pembuatan es serut dan sirup wedang. Kedua produk minuman ini diberikan nama “Bokul” yang berarti Bojongkulur. s serut bokul terinspirasi dari “Bingsoo” atau es serut khas korea, namun di kombinasikan dengan es serut Indonesia. Es serut berisi agar-agar parut, roti, serta di berikan susu kental manis dan sedikit sirup sebagai penambah warna. Es serut sangat cocok dikonsumsi saat udara panas. Sedangkan sirup wedang merupakan wedang jahe pada umumnya yang dibuat menjadi sirup agar dapat mudah dibuat dan dikonsumsi, baik secara panas maupun dingin. Sirup wedang jahe ini berisi jahe, kayu manis, cengkeh, serta gula yang memberikan rasa manis dan pedas yang seimbang. Kedua olahan ini tidak hanya mencerminkan kreativitas masyarakat, tetapi juga mendukung keberlanjutan pangan dengan memanfaatkan produk lokal.



Sumber: Dokumentasi tim PkM UPH (2025)

Gambar 2. Es Serut Bokul



Sumber: Dokumentasi tim PkM UPH (2025)

Gambar 3. Pembuatan Sirup Wedang Bokul

Selain itu, masyarakat juga diajarkan cara membuat makanan. Makanan yang diajarkan adalah nasi timbel, dengan nama “Nasi Timbel Bokul”. Nasi Timbel bokul dibuat dengan perpaduan makanan khas Jawa dan Betawi sehingga menjadi nasi timbel khas Bojongkulur. Nasi timbel bokul ini berisi nasi liwet, kering tempe bumbu rujak, ayam goreng daun jeruk, jukut daun singkong, dan sambal terasi. Kemasan untuk minuman dan makanan juga dipilih yang ramah lingkungan.



Sumber: Dokumentasi tim PkM UPH (2025)

Gambar 4. Nasi Timbel Bokul

Pada sesi ini peserta sangat antusias membuat produk inovasi minuman dan makanan.



Sumber: Dokumentasi tim PkM UPH (2025)

Gambar 5. Peserta Pelatihan

Susunan acara adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Susunan Acara

| Waktu | Kegiatan |
|-------------|---|
| 08.30-09.00 | Registrasi |
| 09.00-09.30 | <i>Pre-test</i> |
| 09.30-10.00 | Penyampaian materi gastronomi berkelanjutan |
| 10.00-12.30 | Praktik pengolahan minuman: - Es serut Bokul - Sirup wedang Bokul |
| 12.30-13.30 | Istirahat |
| 13.30-15.30 | Praktik pengolahan makanan - Nasi timbel Bokul |
| 15.30-16.00 | <i>Post test</i> dan pemberian <i>feedback form</i> |
| 16.00-16.30 | Foto bersama dan penyerahan sertifikat |



Sumber: Dokumentasi tim PkM UPH (2025)

Gambar 6. Foto bersama

2. Hasil Kegiatan PkM

Luaran yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Hal ini terlihat dari hasil *pre-test* dan *post test*. Peningkatan ini dibuktikan melalui perbandingan *pre-test* dan *post-test*, dimana terdapat peningkatan pemahaman di kalangan peserta. Tes dibuat dalam format pilihan ganda. Pemberian *pre-test* dan *post-test* dalam penyampaian materi mempunyai pengaruh terhadap hasil (Effendy & Hamid, 2016). Nilai rerata sebelum pelatihan adalah 43,46 dan meningkat menjadi 75,77 setelah pelatihan, seperti yang dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test*

| Peserta | <i>Pre-test</i> | <i>Post-test</i> |
|---------------|-----------------|------------------|
| 1 | 30 | 80 |
| 2 | 30 | 70 |
| 3 | 40 | 70 |
| 4 | 50 | 80 |
| 5 | 50 | 70 |
| 6 | 50 | 80 |
| 7 | 40 | 70 |
| 8 | 60 | 80 |
| 9 | 60 | 80 |
| 10 | 40 | 70 |
| 11 | 50 | 80 |
| 12 | 30 | 70 |
| 13 | 50 | 80 |
| 14 | 50 | 80 |
| 15 | 50 | 80 |
| 16 | 50 | 80 |
| 17 | 50 | 80 |
| 18 | 40 | 80 |
| 19 | 30 | 70 |
| 20 | 30 | 60 |
| 21 | 40 | 80 |
| 22 | 40 | 70 |
| 23 | 50 | 80 |
| 24 | 40 | 80 |
| 25 | 40 | 70 |
| 26 | 40 | 80 |
| Jumlah | 1.130 | 1.970 |
| Rerata | 43,46 | 75,77 |

Sumber: Olahan data tim PkM (2025)

Angket kepuasan kegiatan PkM terdiri dari 15 pernyataan dengan memberikan penilaian yaitu sangat tidak setuju (STS); tidak setuju (TS); cukup setuju (CS); setuju (S); dan sangat setuju (SS). Hasil angket kepuasan kegiatan PkM dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil Angket Kepuasan Kegiatan PkM

| Pernyataan | STS (%) | TS (%) | CS (%) | S (%) | SS (%) |
|---|---------|--------|--------|-------|--------|
| Materi yang diberikan sesuai dengan kebutuhan peserta | 0 | 0 | 0 | 85% | 15% |
| Kegiatan yang dilaksanakan sesuai dengan harapan peserta | 0 | 0 | 0 | 77% | 23% |
| Pemateri menyajikan materi dengan baik | 0 | 0 | 0 | 62% | 38% |
| Materi yang disampaikan mudah dipahami oleh peserta | 0 | 0 | 0 | 8% | 92% |
| Waktu pelaksanaan kegiatan digunakan secara efisien | 0 | 0 | 0 | 15% | 85% |
| Pertanyaan peserta ditanggapi dan dijawab dengan baik oleh pemateri | 0 | 0 | 0 | 19% | 81% |
| Peserta memperoleh manfaat nyata dari pelaksanaan kegiatan | 0 | 0 | 0 | 23% | 77% |
| Kegiatan ini dapat meningkatkan wawasan peserta | 0 | 0 | 0 | 19% | 81% |
| Kegiatan dilaksanakan dengan mempertimbangkan keberlanjutan | 0 | 0 | 0 | 27% | 73% |

| | | | | | |
|---|---|---|---|-----|-----|
| Tempat pelaksanaan kegiatan mendukung kenyamanan dan kelancaran acara | 0 | 0 | 0 | 23% | 77% |
| Materi yang diajarkan dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari | | | | 19% | 81% |
| Materi yang disampaikan sesuai dengan bidang dan latar belakang peserta | | | | 23% | 77% |
| Sarana dan prasarana yang disediakan memadai | | | | 15% | 85% |
| Panitia sigap dalam menangani kebutuhan teknis peserta selama kegiatan | | | | 23% | 77% |
| Secara umum, peserta merasa puas dengan pelaksanaan kegiatan | | | | 8% | 92% |

Sumber: Hasil olahan data tim PkM (2025)

Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan kegiatan memperoleh tanggapan yang sangat positif dari peserta. Seluruh pernyataan menunjukkan dominasi kategori “setuju” (S) dan “sangat setuju” (SS), tanpa adanya respon “tidak setuju” (TS) maupun “sangat tidak setuju” (STS). Mayoritas peserta menilai bahwa materi yang diberikan relevan dengan kebutuhan dan latar belakang mereka (85% S dan 15% SS), serta disampaikan dengan cara yang baik oleh pemateri (62% S dan 38% SS). Penilaian tertinggi diberikan pada aspek kemudahan pemahaman materi (92% SS) dan kepuasan umum terhadap kegiatan (92% SS), yang menunjukkan efektivitas penyampaian dan perencanaan kegiatan. Selain itu, peserta juga menilai bahwa waktu pelaksanaan efisien, sarana prasarana memadai, dan panitia tanggap dalam menangani kebutuhan teknis.

Hasil ini mencerminkan bahwa kegiatan telah terlaksana dengan baik, memberikan manfaat nyata, serta berkontribusi pada peningkatan wawasan peserta dengan memperhatikan prinsip keberlanjutan dalam pelaksanaannya.

SIMPULAN

Analisis terhadap kondisi eksisting mitra menunjukkan bahwa Desa Wisata Bojongkulur masih menghadapi kendala dalam pengolahan kuliner autentik yang mencerminkan kearifan lokal secara optimal. Menanggapi temuan tersebut, tim pengabdian merancang program pelatihan pengolahan kuliner autentik berbasis kearifan lokal sebagai solusi strategis. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dinilai berhasil mencapai tujuan, yang tercermin dari respon positif peserta serta peningkatan hasil antara *pre-test* dan *post-test*. Seluruh peserta juga menunjukkan partisipasi aktif selama sesi pelatihan berlangsung.

Melalui kegiatan ini, permasalahan utama mitra dapat teratasi, khususnya dalam pengembangan kuliner autentik sebagai bagian dari upaya mewujudkan gastronomi berkelanjutan. Untuk menjaga keberlanjutan program, disarankan agar kegiatan pelatihan serupa terus dilakukan dengan fokus pada peningkatan keterampilan masyarakat, sehingga dapat memperkuat daya tarik dan keberlangsungan sektor pariwisata di Desa Wisata Bojongkulur.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM), Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan (Ditjen Risbang), Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi yang telah mendanai di tahun anggaran 2025 (No. Kontrak Induk 120/C3/DT.05.00/PM/2025; No. Kontrak Turunan 1063/LL3/DT.06.01/2025, 035/LPPM-UPH/VI/2025).

Terima kasih juga kepada LPPM Universitas Pelita Harapan dan Dekan Fakultas Hospitality dan Pariwisata Universitas Pelita Harapan yang telah mendukung dalam pelaksanaan kegiatan. Terima kasih disampaikan kepada Desa Wisata Bojongkulur yang telah memberikan kesempatan

untuk melaksanakan kegiatan dan seluruh peserta yang berpartisipasi dalam kegiatan.

REFERENSI

- Bjork, P., & Kauppinen-Raisanen, H. (2016) Local Food: A Source for Destination Attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28, 177-194. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-05-2014-0214>
- Chang, R. C. Y., Kivela, J., & Mak, A. H. N. (2010). Food Preferences of Chinese Tourists. *Annals of Tourism Research*, 4, 989-1011. <http://dx.doi.org/10.1016/j.annals.2010.03.007>
- Cusack, I. 2000. African cuisines: Recipes for nationbuilding? *Journal of African Cultural Studies*, 13(2), 207-225. <https://doi.org/10.1080/713674313>
- Effendy, I., & Hamid, M. A. (2016). Pengaruh pemberian pre-test dan post-test terhadap hasil belajar mata diklat HDW.DEV.100.2.A pada siswa SMK Negeri 2 Lubuk Basung. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Teknik Elektro*, 1(2), 81-88, 2016, doi: <http://dx.doi.org/10.30870/volt.v1i2.2873>
- Harrington, R. J., & Ottenbacher, M. C. 2010. Culinary tourism-a case study of the gastronomic capital. *Journal of Culinary Science and Technology*, 8(1), 14-32. <https://doi.org/10.1080/15428052.2010.490765>
- Kristiana, Y., Mulyono, S. T., & Julita. (2024). *Desa wisata: Konsep, pengembangan, dan strategi berkelanjutan*. Pekalongan: Penerbit NEM.
- Mak, A.H., Lumbers, M., & Eves, A. (2012) Globalisation and Food Consumption in Tourism. *Annals of Tourism Research*, 39, 171-196. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.05.010>
- Mkono, M. (2011). The Othering of Food in Touristic Eatertainment: A *Netnography*. *Tourist Studies*, 11(3), 253-270. <https://doi.org/10.1177/1468797611431502>
- Pramezwary, A., Lemy, D. M., Juliana, Sitorus, N. B., Masatip, A., Dalimunthe, F. I., et al. (2022). Sustainability gastronomy tourism in Medan City. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, 17(3), 875-883. <https://www.iieta.org/journals/ijsdp/paper/10.18280/ijsdp.170317>
- Rinaldi, C. (2017). Food and gastronomy for sustainable place development: A multidisciplinary analysis of different theoretical approaches. *Sustainability*, 9(10), 1748. <https://www.mdpi.com/2071-1050/9/10/1748>
- Saputra, L., Yuliantoro, N., Kristiana, Y., & Nathalia, T. C. (2025). *Harmoni dan kreasi gastronomi berkelanjutan*. Yogyakarta: Penerbit KBM.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. *Tourism and Gastronomy*, 51-70.