
PELESTARIAN WARISAN KULINER: MENYEIMBANGKAN TRADISI DAN INOVASI DI DALAM WISATA KULINER

Fatimah Nur Hanifah Nasution, Ahmad Hudaiby Galih Kusumah
Magister Pariwisata, Universitas Pendidikan Indonesia
fatimahnasution@upi.edu

Article history:

First Received: 9 Desember 2023

Final Proof Received: 30 Desember 2023

Abstract: Pelestarian warisan kuliner dimulai dari maraknya inovasi kuliner serta masuknya budaya luar sehingga adanya kuliner modern yang lebih tren. Sehingga perlu adanya upaya pelestarian warisan kuliner dengan melakukan kegiatan pariwisata khususnya wisata kuliner karena di dalam kegiatan wisata kuliner dapat mencantumkan kegiatan yang mengenalkan tradisi kuliner autentik yang sudah ada sejak awal sehingga wisatawan juga dapat teredukasi dan memiliki rasa untuk melestarikan warisan kuliner. Artikel ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan menggunakan data yang dikumpulkan melalui tinjauan pustaka pada kajian-kajian yang berhubungan seperti penelitian yang mengkaji pelestarian warisan kuliner dan menyeimbangkan tradisi dan inovasi kuliner. Tujuan dilakukan penulisan ini adalah agar mengetahui skema sederhana mengapa pelestarian warisan kuliner dilakukan yang diolah oleh penulis melalui tinjauan pustaka. Pelestarian warisan kuliner dapat dilakukan melalui kegiatan wisata kuliner dengan hasil dapat menyeimbangkan tradisi dengan inovasi atau kontemporer kuliner. Lahimya hal yang baru bukan berarti hal yang lama ditinggalkan, maka dari itu salah satu penunjang tercapainya pariwisata yang berkelanjutan adalah tidak menghilangkan tradisi yang ada khususnya kuliner sesuai dengan isi artikel ini. Terdapat banyak pihak yang dapat menjaga pelestarian warisan kuliner sehingga pihak educator wisata harus lebih meningkatkan pengetahuan wisatawan melalui kegiatan-kegiatan wisata. Keseimbangan tradisi dengan inovasi kuliner terjadi karena sadarnya masyarakat atau wisatawan terhadap tradisi yang sudah ada sejak dahulu.

Keywords: Warisan Kuliner, Tradisi, Inovasi, Keseimbangan, Wisata Kuliner..

INTRODUCTION

Era yang ditandai dengan globalisasi serta kemajuan teknologi yang pesat, juga perpaduan antara tradisi dan inovasi menjadi pusat perhatian pada banyak aspek kehidupan masyarakat, termasuk di bidang pariwisata. Salah satu ranah yang menarik dalam sektor pariwisata adalah "Pelestarian Warisan Kuliner," di mana keseimbangan antara menghormati tradisi yang telah ada sejak dulu dan merangkul inovasi kontemporer menjadi hal yang sangat penting. Warisan kuliner memiliki kaitan yang erat, dengan wisata kuliner memainkan peran penting dalam keberlanjutan warisan budaya. Kalenjuk (2023) dan Sosa-Sosa (2020) sama-sama menekankan pentingnya industri pariwisata dalam mempromosikan dan melestarikan warisan kuliner, dengan fokus pada hidangan lokal dan tradisional. Vittersø (2011) dan Rivza (2022) mengeksplorasi lebih lanjut peran pariwisata dalam pengembangan dan promosi produk makanan lokal dan warisan makanan, menyoroti

perlu koordinasi antara industri pariwisata dan agrikultur serta pentingnya informasi dan interaksi antara turis dan produsen lokal. Penelitian ini secara kolektif menggarisbawahi adanya potensi wisata kuliner dalam melestarikan dan mempromosikan warisan kuliner. Pelestarian warisan kuliner bukan berarti menutup kenyataan bahwa seiring zaman dan teknologi berkembang maka inovasi kuliner serta hadirnya kuliner modern harus ditahan atau tidak dilanjutkan. Artikel ini membahas dinamika dari keseimbangan antara tradisi serta inovasi kuliner, dengan fokus khusus pada perwujudannya dalam Wisata Kuliner.

Ketika masyarakat berusaha untuk merayakan dan berbagi warisan kuliner mereka dengan masyarakat atau wisatawan yang lebih luas, tantangannya terletak pada menjaga keaslian masakan tradisional sekaligus beradaptasi dengan selera dan preferensi wisatawan modern yang terus berkembang. Konsep pelestarian warisan kuliner ini lebih dari sekadar mempertahankan

kelangsungan hidup dan konsep ini merangkum pentingnya identitas budaya, yang mencerminkan konteks sejarah, sosial, serta lingkungan tempat tradisi kuliner ini lahir lalu berkembang. Upaya masyarakat dalam melestarikan warisan kuliner di era modern sangat beragam dan berdampak. Askarno (2020) menyoroti pentingnya nilai budaya dan kepercayaan dalam minat kuliner tradisional, menyarankan penggunaan media daring dan kemasan yang menarik untuk mempromosikan makanan tersebut. Upaya-upaya ini sering kali melibatkan penelitian, pendidikan, dan berbagi praktik-praktik yang baik untuk melindungi hidangan tradisional dari pengaruh globalisasi (Dluhošová, 2017). Di Giovine (2017) mengeksplorasi penggunaan makanan dan festival berbasis makanan dalam gerakan revitalisasi budaya, dengan menekankan perannya dalam melibatkan masyarakat dalam berbagai pemangku kepentingan secara emosional dan sosial. Kang (2019) menyajikan studi kasus tentang Tatebayashi Noodle Grand Prix di Jepang, di mana festival makanan digunakan untuk mendorong strategi pembangunan kembali daerah, dengan fokus pada warisan makanan dan partisipasi masyarakat. Studi-studi ini secara kolektif menggarisbawahi pentingnya inisiatif yang digerakkan oleh masyarakat dalam melestarikan dan mempromosikan warisan kuliner. Berbagai penelitian telah mengeksplorasi berbagai aspek tradisi kuliner Indonesia. Rianti (2018) dan Suwandojo (2023) menyoroti hidangan tertentu, dengan Rianti berfokus pada signifikansi budaya ketupat selama Idul Fitri, dan Suwandojo mendiskusikan perlunya melestarikan sate sebagai warisan kuliner. Ajo (2020) dan Fadiati (2019) mengambil pendekatan yang lebih luas, membahas tantangan dan solusi potensial untuk bisnis kuliner tradisional di Indonesia. Ajo menekankan perlunya program pelatihan dan dukungan pemerintah, sementara Fadiati menyerukan analisis kritis dan kodifikasi tradisi kuliner Indonesia. Penelitian-penelitian ini secara kolektif menggarisbawahi keragaman yang kaya dan pentingnya budaya kuliner Indonesia, sekaligus menyoroti perlunya pelestarian dan pengembangannya.

Tujuan dari artikel ini adalah untuk merangkai skema Pelestarian Warisan Kuliner yang memiliki banyak sisi dalam konteks Wisata Kuliner. Melalui kajian studi kasus, tren saat ini, dan praktik-praktik yang sedang berkembang, penulis bertujuan untuk mengungkap strategi yang digunakan oleh berbagai destinasi di berbagai daerah untuk mencapai keseimbangan antara tradisi dan inovasi. Investigasi ini akan menjelaskan peran penting yang dimainkan oleh pengalaman kuliner dalam membentuk identitas sebuah destinasi, memengaruhi persepsi

wisatawan, dan berkontribusi pada pembangunan berkelanjutan masyarakat lokal.

Melalui lensa interdisipliner yang mengacu pada wawasan dari studi pariwisata, antropologi budaya, dan keahlian memasak, artikel ini berusaha untuk memberikan pemahaman yang komprehensif tentang bagaimana berbagai pemangku kepentingan, termasuk masyarakat lokal, bisnis, dan pembuat kebijakan, menavigasi tantangan dan peluang yang melekat pada pelestarian warisan kuliner dalam lanskap pariwisata kuliner yang dinamis. Eksplorasi ini, pembaca diundang untuk melakukan perjalanan melalui permadani kaya cita rasa, tradisi, dan inovasi yang mendefinisikan dunia Pelestarian Warisan Kuliner yang terus berkembang dalam konteks Wisata Kuliner. Pentingnya penelitian ini terletak pada potensinya untuk memajukan pemahaman ilmiah, menginformasikan strategi praktis, dan mendorong pendekatan yang lebih inklusif dan berkelanjutan terhadap Pelestarian Warisan Kuliner dalam lanskap Wisata Kuliner yang dinamis dan juga berkelanjutan.

Penelitian sebelumnya banyak membahas kontradiksi terhadap lahirnya inovasi kuliner dengan sebuah penelitian yang berjudul “Kontradiksi Antara Penelitian Inovasi Kuliner dan Praktik Wisata Kuliner” yang ditulis oleh Fisher dan Du (2023).

LITERATURE REVIEW

Pelestarian Warisan Kuliner

Pelestarian warisan kuliner merupakan upaya yang kompleks dan memiliki banyak sisi, seperti yang disoroti oleh berbagai penelitian. Nyarota (2022) menekankan pentingnya klaim kuliner dalam mempertahankan warisan budaya, khususnya dalam konteks masakan asli. Maffei (2012) menggarisbawahi peran hukum internasional dalam melestarikan tradisi kuliner sebagai ekspresi keanekaragaman budaya. Tunc (2017) dan Cheung (2013) keduanya mengeksplorasi peran museum makanan dan tantangan dalam melestarikan jalur makanan tradisional, dengan Tunc berfokus pada peran museum makanan dalam melestarikan budaya dan identitas kuliner, dan Cheung meneliti pelestarian jalur makanan Tionghoa di masyarakat Hong Kong yang berubah dengan cepat. Studi-studi ini secara kolektif menggarisbawahi pentingnya pelestarian warisan kuliner dalam menjaga keragaman dan identitas budaya.

Indonesia telah melakukan upaya yang signifikan untuk mempromosikan warisan kulinernya sebagai warisan budaya dunia, termasuk melalui pengembangan restoran Indonesia dan partisipasi dalam acara kuliner internasional (Wibawati, 2021). Diaspora

Indonesia di Eropa, khususnya di Paris, telah memainkan peran penting dalam melestarikan dan mempromosikan budaya kuliner Indonesia, yang berkontribusi pada rasa identitas nasional (Narottama, 2017). Potensi wisata gastronomi Indonesia dalam melestarikan warisan kulinernya telah disoroti, dengan negara ini memiliki potensi yang lebih besar dibandingkan negara-negara tetangganya dalam hal ini (Sukenti, 2014). Namun, keberlanjutan warisan budaya Indonesia, termasuk tradisi kulinernya, menghadapi tantangan seperti sulitnya menghubungkan budaya dengan masyarakat dan perjuangan untuk mempertahankan transfer pengetahuan antar generasi (Asfina & Ovilia, 2016).

Menghormati Tradisi Kuliner

Pentingnya menghormati tradisi kuliner disoroti dalam berbagai penelitian. Perempuan Métis, misalnya, secara historis memainkan peran penting dalam melestarikan dan mewariskan praktik-praktik makanan tradisional (Cyr, 2019). Tradisi ini sering dikaitkan dengan identitas budaya dan dapat menjadi daya tarik yang signifikan bagi wisatawan (Timothy, 2015). Pengakuan terhadap makanan tertentu dan pengetahuan terkait makanan sebagai warisan budaya takbenda semakin menekankan nilainya (Santilli, 2016). Tradisi kuliner juga dipandang sebagai bentuk warisan budaya, dengan berbagai contoh pelestarian dan penemuan kembali (Brulotte, 2016).

Inovasi Kuliner Kontemporer

Berbagai penelitian telah mengeksplorasi inovasi kuliner kontemporer, menyoroti potensi dampaknya terhadap industri wisata kuliner (Fisher & Du, 2023), transfer pengetahuan dari sektor gastronomi ke industri lain (Vargas-Sánchez, 2015), dan peran dinamika pengetahuan dalam mendorong inovasi di bidang kuliner mewah (Albors-Garrigos, 2018). Studi-studi ini secara kolektif menekankan perlunya pemahaman yang lebih holistik tentang inovasi kuliner, yang melampaui pengembangan produk dan layanan untuk mencakup konteks sosial dan budaya yang lebih luas di mana inovasi itu terjadi (Stierand, 2009).

Ajo (2020) dan Hubeis (2019) sama-sama menyoroti perlunya inovasi dalam bisnis kuliner tradisional Indonesia, dengan Ajo menekankan pentingnya program pelatihan, nilai tambah, dan variasi produk, dan Hubeis menyarankan strategi seperti mendiversifikasi produk, memperluas jaringan distribusi, dan memanfaatkan para penggemar kuliner. Prabowo (2012) menggarisbawahi meningkatnya permintaan akan produk dan layanan kuliner halal, dan menyerukan peningkatan sertifikasi halal di industri ini. Ernawati (2020) memberikan

wawasan tentang preferensi konsumen, yang menunjukkan preferensi terhadap makanan Barat dan fokus pada atribut seperti asal, rasa, dan harga. Studi-studi ini secara kolektif menunjukkan potensi inovasi kuliner kontemporer di Indonesia, terutama di bidang diversifikasi produk, sertifikasi halal, dan memenuhi preferensi konsumen.

Keseimbangan antara tradisi dan inovasi dalam wisata kuliner

Keseimbangan antara tradisi dan inovasi dalam wisata kuliner merupakan faktor kunci dalam keberhasilan pertanian kecil (Topole & Pipan, 2020). Keseimbangan ini dapat dicapai melalui penggunaan nilai-nilai dan pengetahuan kuno, dikombinasikan dengan inovasi dan kualitas (Metaxas, 2016). Hidangan tradisional dapat dilestarikan dan dipromosikan melalui reinterpretasi menggunakan teknik modern (Flavia, 2019). Pengguna warisan kuliner juga dapat mendorong pengembangan pariwisata berkelanjutan, terutama di daerah yang kurang dikenal (Zuromskaitė, 2009).

METHOD

Artikel ini melakukan penelitian menggunakan metode kualitatif dengan pengumpulan data melalui studi literatur pada artikel penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan kajian-kajian yang dibahas di dalam artikel ini. Penulis juga melakukan identifikasi tinjauan Pustaka menggunakan tabel ringkasan pada setiap artikel, buku, jurnal, dan publikasi literatur lainnya dan mencari tahu temuan-temuan yang dikemukakan oleh para penulis. Metode penelitian ini juga diperkuat menggunakan beberapa data sekunder yang penulis cari tahu melalui sumber yang terpercaya dan dapat divalidasi oleh pembaca.

Kerangka penelitian dalam penulisan artikel ini. Dimulai pada penentuan kajian yang hendak dibahas yakni “Pelestarian Warisan Kuliner: Menyeimbangkan Tradisi dan Inovasi di dalam Wisata Kuliner”. Kemudian, merumuskan pendahuluan yang meliputi latar belakang, signifikansi penelitian, dan mencari tahu state of the art pada kajian yang dibahas. Lalu, mencari tahu tinjauan pustaka sesuai dengan kajian-kajian yang akan dibahas di dalam artikel. Selanjutnya, merumuskan hasil sesuai tujuan penelitian melalui kajian lalu di bahas dan ditemukannya hasil. Dilanjutkan dengan membuat kesimpulan dari hasil serta pembahasan artikel dan juga limitasi dalam penelitian. Terakhir memberikan saran dan juga rekomendasi.

RESULTS AND DISCUSSION

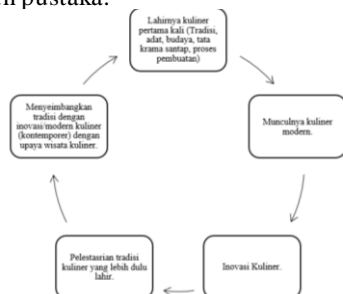
Dinamika Keseimbangan antara Tradisi Serta Inovasi Kuliner

Semenjak adanya inovasi kuliner dengan hadirnya kuliner yang modern, tradisi kuliner yang autentik mulai banyak ditinggalkan. Masyarakat mulai tertarik oleh kuliner yang lebih temana, terlihat modern, dan secara fisik terlihat lebih menarik. Sisi lainnya tradisi kuliner yang autentik, yang lebih duluan lahir aksistensinya mulai berkurang di masyarakat sehingga perlu adanya keberlanjutan pada tradisi kuliner autentik ini. Wisata Kuliner hadir sebagai potensi dalam mempertahankan tradisi kuliner dengan seimbangnyanya inovasi kuliner yang ada.

Tradisi kuliner ini dapat menjadi daya tarik yang luar biasa bagi wisatawan yang melakukan wisata kuliner dan ini menunjukkan tiga perspektif dari wisatawan yang dikemukakan oleh Ellis et al. (2018) yakni perspektif berbasis aktivitas, berbasis motivasi, dan campuran yakni diantara perspektif berbasis aktivitas dan berbasis motivasi. Perspektif berbasis aktivitas berfokus pada kegiatan yang berhubungan dengan makanan seperti kunjungan ke tempat produksi makanan, kelas memasak, atau festival kuliner (Che 2006). Perspektif berbasis motivasi mengacu pada keinginan untuk menikmati makanan di tempat tujuan tertentu (Bertella 2011) atau jenis makanan tertentu (Presenza & Iocca 2012). Perspektif campuran melihat aktivitas konsumsi makanan yang dimotivasi oleh ketertarikan terhadap makanan tersebut (Adeyinka-Ojo & Khoo-Lattimore 2013). Perspektif wisatawan tersebut dapat menjadi jalan utama untuk keseimbangan antara tradisi dan inovasi kuliner yakni para masyarakat yang sekaligus menjadi pengusaha kuliner untuk menawarkan kegiatan wisata kuliner dengan memberikan edukasi tradisi kuliner yang sudah lahir sejak lama.

Skema Pelestarian Warisan Kuliner

Ketika melakukan pelestarian kuliner maka terdapat skema perjalanan mengapa tradisi kuliner harus dilakukan agar selalu berkelanjutan dan tidak memudahkan tradisi yang ada. Berikut hasil skema yang dilakukan penulis melalui tinjauan pustaka:



Skema di atas merupakan proses sederhana mengapa dilakukannya pelestarian warisan kuliner melalui keseimbangan antara tradisi dengan inovasi kuliner. Pertama, lahirnya kuliner pertama kali (Tradisi, adat, budaya, tata krama santap, proses pembuatan). Kedua, munculnya kuliner modern. Ketiga, adanya inovasi kuliner. Keempat, tumbuhnya rasa untuk menjaga dengan melestarikan tradisi kuliner yang lebih dulu lahir. Kelima, menyeimbangkan tradisi dengan inovasi modern kuliner (kontemporer) dengan upaya wisata kuliner karena seiring berjalannya waktu dengan perkembangan zaman tidak mungkin menghilangkan atau meniadakan inovasi atau modern kuliner.

Konsep Pelestarian Warisan Kuliner melalui Wisata Kuliner

Wisata kuliner dapat menjadi upaya yang berpotensi untuk melestarikan warisan kuliner dengan menjaga tradisi kuliner yang sudah ada. Pelaku atau stakeholder yang berperran di dalam kegiatan pariwisata khususnya wisata kuliner dapat menjaga pelestarian kuliner melalui promosi kuliner autentik yang dapat sekaligus mengedukasi wisatawan terkait budaya serta tradisi yang ada dalam kuliner sebuah destinasi, memberikan paket wisata yang mengikutsertakan masyarakat lokal yang paham akan tradisi kuliner sebagai edukator wisatawan, dan melakukan inovasi-inovasi produk kuliner sehingga kesan autentik masih terlekat pada kuliner tersebut.

Peran Penting Berbagai Pihak dalam Menyeimbangkan Tradisi dengan Inovasi Kuliner

Wisata kuliner dapat membentuk identitas sebuah destinasi, memengaruhi persepsi wisatawan, dan berkontribusi pada pembangunan berkelanjutan masyarakat lokal. Kemudian, dapat juga memberikan pemahaman yang komprehensif tentang bagaimana berbagai pemangku kepentingan, termasuk masyarakat lokal, bisnis, dan pembuat kebijakan, menavigasi tantangan dan peluang yang melekat pada pelestarian warisan kuliner dalam lanskap pariwisata kuliner yang dinamis. Pihak-pihak yang dapat berperan penting dalam pelestarian ini adalah pemerintah pusat, pemerintah daerah, kepala suku, local champion yang ada di daerah, seluruh lapisan masyarakat, investor, hingga wisatawan.

CONCLUSION

Pelestarian warisan kuliner dapat dilakukan melalui kegiatan wisata kuliner dengan hasil dapat menyeimbangkan tradisi dengan inovasi atau kontemporer kuliner. Lahirnya hal yang baru bukan berarti hal yang lama ditinggalkan, maka

dari itu salah satu penunjang tercapainya pariwisata yang berkelanjutan adalah tidak menghilangkan tradisi yang ada khususnya kuliner sesuai dengan isi artikel ini. Terdapat banyak pihak yang dapat menjaga pelestarian warisan kuliner sehingga pihak educator wisata harus lebih meningkatkan pengetahuan wisatawan melalui kegiatan-kegiatan wisata. Keseimbangan tradisi dengan inovasi kuliner terjadi karena sadarnya masyarakat atau wisatawan terhadap tradisi yang sudah ada sejak dahulu. Limitasi pada artikel penelitian tinjauan Pustaka ini adalah tidak adanya observasi atau penelitian secara langsung di lapangan sehingga isi artikel ini perpegang teguh atas apa yang tertera pada publikasi literasi penulis sebelumnya yang berkaitan serta analisis sederhana dari penulis.

Peneliti selanjutnya dapat melakukan identifikasi lebih lanjut terkait upaya-upaya pelestarian warisan kuliner yang telah dilakukan pihak-pihak lain agar mendapat data akurat serta dapat menjadi solusi dari akar masalah yang sedang terjadi atau yang akan datang. Rekomendasi dalam penelitian selanjutnya dapat mengelola atau melakukan secara langsung sikap pelestarian dengan diiringi edukasi kepada masyarakat. Kemudian, penelitian selanjutnya dapat menentukan lokasi yang lebih spesifik agar permasalahan dapat lebih mudah ditemukan dan dicari penyelesaian serta solusinya.

REFERENCES

- Ajo, A. (2020). Mengatasi Permasalahan Usaha Kuliner Tradisional Di Indonesia. *Media Agribisnis*, 4(2), 1-12.
- Albors-Garrigós, J., Martínez Monzo, J., & García-Segovia, P. (2018). Knowledge dynamics as drivers of innovation in Haute Cuisine and culinary services. *Industry and Innovation*, 25(1), 84-111.
- Asfina, R., & Ovilia, R. (2016). Be proud of Indonesian cultural heritage richness and be alert of its preservation efforts in the global world. *Humanus: Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Humaniora*, 15(2), 195-206.
- Askamo, A. (2020). Efforts to Preserve Public Interest in Traditional Culinary Products in Order to Improve The Community's Economy. *Devotion Journal of Community Service*, 1(2), 51-58.
- Brulotte, R. L., & Di Giovine, M. A. (Eds.). (2016). *Edible identities: Food as cultural heritage*. Routledge.
- Cheung, S. C. (2013). From foodways to intangible heritage: a case study of Chinese culinary resource, retail and recipe in Hong Kong. *International Journal of Heritage Studies*, 19(4), 353-364.
- Cyr, M. (2018). Honouring the grandmothers through (re) membering, (re) learning, & (re) vitalizing Métis traditional foods and protocols (Master's thesis).
- Di Giovine, M. A., Mabry, J. B., & Majewski, T. (2017). Moveable feasts: Food as revitalizing cultural heritage. *Heritage in action: Making the past in the present*, 201-216.
- Dluhošová, R., & Burda, A. (2017). Preserving Culinary Culture—Maintaining Culinary Heritage Dishes with a story. Menu based on folklore, fairy tales, proverbs, films, historical events, etc.
- Ernawati, H., & Suwandojo, D. P. E. H. (2019). Consumer preferences for Indonesian food. *Journal of Indonesian Economy and Business: JIEB.*, 34(3), 280-293.
- Fadiati, A. (2019). Codification of Indonesian culinary: critical analysis of traditional Food. *KnE Social Sciences*, 19-31.
- Fisher, H., & Du Rand, G. (2023, May). The Contradiction Between Culinary Innovation Research and Gastro Tourism Practice. In *International Conference on Tourism Research* (Vol. 6, No. 1, pp. 93-103).
- FLAVIA, B., ROBERT, T., Maria, P. O. P., PAULA, G., & Dicu, A. M. (2019). Gastronomic tourism, between tradition and reinterpretation. *Agricultural Management/Lucrari Stiintifice Seria I, Management Agricol*, 21(3).
- Hubeis, M. (2019). *Kajian Potensi Ekonomi Kuliner Lokal Di Daerah Bogor, Jakarta Dan Solo*. JMB: Jurnal Manajemen dan Bisnis, 8(2).
- Kalenjuk Pivarski, B., Grubor, B., Banjac, M., Đerčan, B., Tešanović, D., Šmugović, S., ... & Stošić, T. (2023). The Sustainability of Gastronomic Heritage and Its Significance for Regional Tourism Development. *Heritage*, 6(4), 3402-3417.
- Kang, B., Park, E., & Kim, S. (2019). Festivalisation of edible [food] heritage and community participation: From a multi-stakeholder perspective. *Food tourism in Asia*, 89-102.
- Maffei, M. C. (2012). Culinary traditions as cultural intangible heritage and expressions of cultural diversity. In *Cultural Heritage, Cultural Rights, Cultural Diversity* (pp. 223-249). Brill Nijhoff.
- Metaxas, T., & Karagiannis, D. (2016). Culinary tourism in Greece: Can the past define the future? Dimensions of innovation,

- entrepreneurship and regional development. *Journal of Developmental Entrepreneurship*, 21(03), 1650018.
- Narottama, N., & Sudarmawan, E. (2016, November). The Indonesian diaspora in Europe: Culinary as cultural identity and tourism promotion in Paris, France. In *International Conference on Tourism, Gastronomy, and Tourist Destination (ICTGTD 2016)* (pp. 50-56). Atlantis Press.
- Nyarota, M., Chikuta, O., & Musundire, R. (2022). Towards Cultural Heritage Preservation through Indigenous Culinary Claims: A Viewpoint. *Journal of African Cultural Heritage Studies*, 3(1).
- Prabowo, S., Abd, A., & Ab, S. (2012). Halal culinary: Opportunity and challenge in Indonesia. In *International Halal Conference INHAC, UiTM* (pp. 1-10).
- Rivza, B., Foris, D., Foris, T., Privitera, D., Uljanova, E., & Rivza, P. (2022). Gastronomic heritage: A contributor to sustainable local tourism development. *Geo Journal of Tourism and Geosites*, 44(4), 1326-1334.
- Rianti, A., Novenia, A. E., Christopher, A., Lestari, D., & Parassih, E. K. (2018). Ketupat as traditional food of Indonesian culture. *Journal of Ethnic Foods*, 5(1), 4-9.
- Santilli, J. (2015). The recognition of foods and food-related knowledge and practices as an intangible cultural heritage. *Demetra: Food, Nutrition & Health*, 10(3), 585-607.
- Suwandjojo, D. P. E. H., Handajani, S., & Annisa, R. N. (2023). Satay as a Culinary Heritage of Indonesian Gastronomy. *TRJ Tourism Research Journal*, 7(1), 120-132.
- Sukenti, K. (2014). Gastronomy tourism in several neighbor countries of Indonesia: A brief review. *Journal of Indonesian Tourism and Development Studies*, 2(2), 55-63.
- Sosa-Sosa, M. E., & Thomé-Ortiz, H. (2020). Does culinary tourism represent an opportunity to enhance the agri-food heritage? The case of the historical center of Quito. *Rev. Estud. Andal*, 40, 136-158.
- Stierand, M., Dörfler, V., & MacBryde, J. (2009). Innovation of extraordinary chefs: development process or systemic phenomenon?. *BAM* 2009.
- Topole, M., & Pipan, P. (2020). Between traditions and innovations: Culinary boutique tourism in the hinterland of Mediterranean tourist destinations. *Traditiones*, 49(3), 81-111.
- Tunc, T. E. (2017). *American Studies in Review: Food, Museums, and Cultural Heritage Sites*. *Canadian Review of American Studies*.
- Timothy, D. J. (Ed.). (2015). *Heritage cuisines: Traditions, identities and tourism*. Routledge.
- Vargas-Sánchez, A., & Lopez-Guzman, T. (2015). Contemporary management and innovation: Learning from the gastronomy sector. *Journal of Food, Agriculture & Environment*, 13(2), 32-38.
- Vittersø, G., & Amilien, V. (2011). From tourist product to ordinary food?. The role of rural tourism in development of local food and food heritage in Norway. *Anthropology of food*, (8).
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya indonesia untuk mempromosikan wisata kuliner sebagai warisan budaya dunia. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(1), 36-44.
- Žuromskaite, B. (2009). Rozwój turystyki kulinarnej na Litwie. *Turystyka kulturowa*, 12, 21-32.