

Preserving Serat Centhini's Culinary Tradition for Tourism Gastronomic by Mba Denok's Grilled Chicken

SRI PURNANINGSIH¹

¹Politeknik Assalaam Surakarta, Central Java, Indonesia

sripurnaningsih78@gmail.com

Abstract

Traditional culinary delights have a long history and deep meaning on the Indonesian culinary map. The purpose of this research is to find out the culinary position of grilled chicken in *Serat Centhini*, to know aspects of preservation and development aspects in *Mbak Denok's* grilled chicken. This study uses qualitative research with the type of case study research. The research location was carried out in Jatipuro District, Karanganyar Regency. To obtain data, this study applies several methods, namely: interview, observation, literature, documentation, and interview methods. After going through the research process, the following conclusions were obtained. The position of traditional culinary roast chicken is a traditional culinary, listed in the *Serat Centini* as a complement to offerings at certain traditional ceremonies, mentioned 9 times in *Serat Centini* in volume II and volume VI and is consumed by the King and his family. The preservation of traditional grilled chicken culinary takes place at Ms. Denok's roast chicken, Jatipuro on the aspect of the main raw material in the form of using local free-range chicken, aspects of spices that are still fresh from the local area, aspects of cooking tools using *kuali*, aspects of cooking methods by roasting using *kuali* and baked goods firewood and a traditional kitchen in the form of *pawons*.

Keywords: preservation, serat centini, culinary, grilled chicken



Copyright © 2024 The Author(s)

This is an open-access article under the CC BY-SA license.

Pelestarian Tradisi Kuliner Serat Centhini untuk Pariwisata oleh Ayam Panggang Mbak Denok Karanganyar

Abstrak

Kuliner tradisional memiliki sejarah panjang dan makna mendalam dalam peta kuliner Indonesia. Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui posisi kuliner ayam panggang dalam serat Centhini, mengetahui aspek pelestarian ayam panggang mbak Denok Jatipuro. Penelitian ini menggunakan bentuk penelitian kualitatif dengan jenis penelitian studi kasus, Lokasi penelitian dilakukan di Kecamatan Jatipuro, Kabupaten Karanganyar. Untuk mendapatkan data dalam penelitian ini menggunakan beberapa metode yaitu: metode interview, observasi, pustaka, dokumentasi dan wawancara. Posisi kuliner tradisional ayam panggang merupakan kuliner tradisional, tercantum dalam Serat Centhini sebagai perlengkapan sesajen pada upacara adat tertentu, disebutkan 9 kali dalam Serat Centhini pada jilid II dan jilid VI dan dikonsumsi oleh Raja dan keluarganya. Pelestarian kuliner tradisional ayam panggang dilakukan pada warung ayam panggang mbak Denok, Jatipuro pada aspek bahan baku utama berupa penggunaan ayam kampung lokal, aspek bumbu yang masih segar berasal dari area setempat, aspek alat memasak menggunakan kuai, aspek metode memasak dengan memanggang menggunakan kuai dan bahan bakar kayu bakar serta dapur tradisional berupa pawon.

Kata kunci: pariwisata minat khusus, makanan tradisional, pelestarian, kuliner, ayam panggang

PENDAHULUAN

Makan sekarang ini bukan lagi hanya memenuhi kebutuhan akan lapar dan bertahan hidup, tetapi juga dapat berkaitan dengan sektor pariwisata dan industri kuliner.

Gastronomi merupakan salah satu tujuan dari destinasi wisata yang menarik untuk dikunjungi oleh wisatawan (Nariani, 2019). Salah satu jenis gastronomi yang memiliki keunikan citra rasa dan penyajiannya yaitu makanan tradisional dari Karanganyar. Pengembangan makanan tradisional seperti ini yang diharapkan dapat mengembangkan potensi wisata gastronomi, untuk mensejahterakan masyarakat setempat (Pibriari, 2020).

Pesatnya perkembangan gastronomi wisata di Karanganyar, dan usaha gastronomi lokal diharapkan mampu terus berkembang dan menjadi salah satu destinasi wisata minat khusus gastronomi di Karanganyar. Wisata gastronomi bukan hanya sekedar menjual produk makanan dan minuman. Akan tetapi dapat memberikan pengalaman yang berharga bagi wisatawan. Wisatawan tidak hanya

sekedar mencicipi atau membeli produk melainkan dalam konsep wisata gastronomi para wisatawan dapat mencicipi makanan dan minuman, lalu menikmatinya sambil mempelajari cara memproduksinya. (Putra, 2021). Hal ini sejalan dengan pernyataan, pariwisata gastronomi di Bogor memberikan banyak kontribusi bagi kota. Hal ini dapat diklasifikasikan sebagai klasifikasi tingkat ketiga dalam pariwisata gastronomi dan digambarkan sebagai perkembangan vertikal (Puspitasari, 2024) bahwa suatu daerah. Indonesia juga sedang berusaha memajukan dunia pariwisata lewat gastronomi,. Salah satu upaya Indonesia dalam mempertahankan brand image atau title kota Ubud sebagai kota Pariwisata Gastronomi dunia yang merupakan tujuan dari program inisiatif Bersama antara Indonesia dan UNWTO, yani UNWTO *Gastronomi Tourism Product Development Project 2019* (Nugroho, 2019). Sebuah wilayah atau kota bisa dinaikkan popularitasnya melalui nilai-nilai gastronomi yang menonjol, sehingga memperkuat daya tarik wisata daerah tersebut.

Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui posisi kuliner ayam panggang dalam serat Centhini, mengetahui aspek pelestarian ayam panggang mbak Denok Jatipuro. Persamaan penelitian oleh Risa Rahmaliana, Mirna N. Alina A., dan Dony R. dengan penelitian penulis terletak pada fokus kajian, yaitu upaya pelestarian makanan tradisional, sekaligus terdapat campur tangan Pemerintahan dalam strategi bertahannya budaya daerah yang masih diminati dan menjadi konsumsi masyarakat.

Karanganyar merupakan kabupaten yang terletak di Provinsi Jawa Tengah yang memiliki destinasi pariwisata yang beragam (Purwitasari, 2022). Mendukung tercapainya tujuan pariwisata berkelanjutan pemerintah terus melakukan peningkatan pembangunan. Hal ini dapat tercapai dengan cepat dengan cara bersinergi dengan bidang pembangunan lainnya seperti wisata agro, wisata bahari, jasa boga atau gastronomi. Dengan mengeliatnya pariwisata minat khusus gastronomi terbukti akan meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar dan dapat dengan mudah mengenalkan budaya lokal melalui citra rasa makanannya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan bentuk penelitian kualitatif dengan jenis penelitian studi kasus. Penelitian studi kasus merupakan suatu rangkaian kegiatan ilmiah yang dilakukan secara intensif, terinci dan mendalam tentang suatu program, peristiwa, dan aktivitas, baik pada tingkat perorangan, sekelompok, lembaga, atau

organisasi untuk memperoleh pengetahuan mendalam tentang peristiwa tersebut (Rahardjo, 2017).

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan observasi dan wawancara mendalam. Lokasi penelitian dilakukan di Kecamatan Jatipuro, Kabupaten Karanganyar.

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan model analisis interaktif. Model analisis interaktif terdiri dari tiga unsur yaitu sebagai berikut (Miles & Huberman, 1992). Reduksi data diartikan sebagai proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan dan informasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan. Tahapan selanjutnya adalah membuat ringkasan, mengkode, menelusuri tema, dan menulis memo. Reduksi data ini terus berlanjut sampai penulisan suatu penelitian selesai

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Penelitian ini dilakukan di usaha Kuliner Ayam Panggang Mbak Denok Jatipuro, Karanganyar. Usaha ini berawal dari tahun 1990 yang didirikan oleh Ibu Suwarsi, 66 tahun dengan nama usaha Ayam Panggang Mbak Denok Jatipuro, Karanganyar. Latar belakang didirikan usaha ini adalah karena kesukaan dari suaminya yang suka berkuliner. Selain itu Ibu Suwarsi familiar dengan ayam panggang karena sering ditemui dalam acara *ruwahan* dan *kondangan* di wilayah Jatipuro. Atas dasar inisiatifnya kemudian mencoba untuk mengolah sendiri ayam panggang dengan bumbu yang dicoba-coba sendiri, kemudian para tetangga diminta mencicipi, dan didapatkan respon positif dari para tetangga. Berdasarkan hal tersebut, kemudian Ibu Suwarsi mencoba membuka warung ayam panggang di Jatipuro pada tahun 1995/1996 dengan konsep *pawon ndeso*.

Usaha ayam panggang ini merupakan bisnis keluarga yang sekarang menjadi kepemilikan anaknya yang bernama Dandy (35 tahun). Dari penuturannya nama usaha ayam panggang Mbak Denok diambil dari nama putri kedua ibu Suwarsi. Usaha ayam panggang ini sudah membuka cabang di Wonogiri, tepatnya di utara lapangan Pringgodani, Wonokarto, Wonogiri, dengan konsep yang sama, tetapi dari segi tempat, di Jatipuro memiliki tempat yang lebih luas dan lebih *authentic*. Dalam usaha ini terdapat 2 menu yang dijual, yaitu ayam panggang dan ayam ingkung, ayam ingkung dibuat hanya berdasarkan pesanan karena memakai santan maka akan beresiko cepat basi, sehingga harus selalu *fresh* dan dibuat sesuai pesanan saja, tidak menyiapkan *ready stock* untuk ayam ingkung.

Rata-rata penjualan setiap hari usaha ayam panggang Mbak Dhenok menjual 50-60 ekor ayam. Ayam panggang mbak denok membatasi volume penjualan untuk menjaga kualitas. sekilas terlihat suasana yang dibuat tradisional dan sederhana dan dikondisikan seperti tempo dulu dengan penggunaan *gebyok lugu*, lantai dari batu bata, serta furniture *lawas* yang melengkapinya.

Jumlah karyawan setiap hari yang bertugas adalah 6-7 orang, terbagi menjadi 3 orang yang menjadi pokok (pekerjaan-pekerjaan meramu, memasak), dan yang 3-4 orang sisanya adalah cadangan atau tambahan, membantu pekerjaan-pekerjaan yang sifatnya mendukung pekerjaan-pekerjaan utama.

Pembahasan

Posisi Kuliner Tradisional Ayam Panggang Dalam Serat Centhini

Dalam menjelaskan posisi kuliner tradisional ayam panggang diajukan sejumlah pertanyaan kepada 12 orang informan. Informan 1-4 adalah masyarakat sekitar Jatipuro, sedangkan informan 5 dan 6 merupakan nara sumber ahli. Informan 5 merupakan kerabat keraton Yogyakarta dan informan 6 merupakan kerabat dari keraton Mangkunegaran Surakarta. Dari hasil wawancara dapat disimpulkan sebagai berikut:

Terkait kuliner tradisional, mengacu pada pertanyaan kepada nara sumber ahli pada pertanyaan no 1 tentang posisi ayam panggang sebagai kuliner tradisional yang tertera dalam Serat Centhini, disampaikan bahwa ayam panggang adalah perlengkapan sesajen dalam upacara adat tertentu dan kemudian setelah selesai ritual adat, makanan tersebut akan *dilorot* kemudian disajikan kepada Raja, setelah Raja menyelesaikan *dhaharnya*, kemudian akan diberikan kepada keluarga terdekat atau keluarga dalem (Permaisuri, anak, kerabat, dsb), kerabat dan beberapa orang yang ditunjuk oleh Raja untuk bisa menikmati hidangan tersebut selaras dengan pendapat Jordana “Makanan tradisonal atau kuliner lokal adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah dan diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi (Purwaningtyas, 2017).

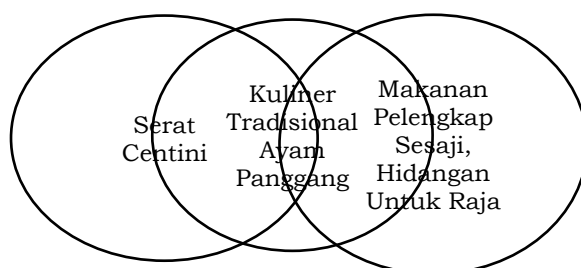
Tabel 1 Posisi Ayam Panggang pada Serat Centhini

Sub Pertanyaan	Informan 5	Informan 6	Study Literasi	Pola dan Vaiabel
Keberadaan kuliner tradisional ayam panggang dalam Serat Centini	Ada, dan merupakan hidangan istimewa raja	Ada, ditinjau dari metode memasak. Memanggang adalah teknik dasar yang saat jaman	Disebutkan sebanyak 9 kali pada wilayah Mataram dan Wanamarta, disajikan	Kuliner tradisional ayam panggang merupakan hidangan istimewa Raja

	<p>kerajaan Mataram, yang paling banyak digunakan disamping membakar dan merebus. Dihadangkan sebagai perlengkapan dalam sesajen, kemudian <i>dilorot</i> untuk Raja, kemudian setelah Raja selesai, akan dihaturkan kepada keluarga dan kerabat (Permaisuri, anak, dan beberapa orang yang telah ditunjuk oleh Raja).</p>	<p>sebagai perlengkapan sesaji pada upacara adat tertentu.</p>	<p>yang sudah ditemukan sejak jaman Kerajaan Mataram, sebagai perlengkapan sesajen dalam upacara adat tertentu dan disajikan kepada Raja setelahnya bisa dikonsumsi untuk keluarga dalam dan kerabat yang telah ditunjuk. Kuliner ini disebutkan 9 kali dalam Serat Centhini.</p>
--	--	--	---

Tabel 2. Hasil Wawancara Aspek Pelestarian Kuliner Tradisional Ayam Panggang

Sub Pertanyaan	Informan 5	Informan 6	Study Literasi	Pola dan Variabel
Aspek Pelestarian	<p>Memproduksi ayam panggang yang dibutuhkan oleh masyarakat untuk acara <i>Ruwahan</i> dan <i>Kendurian</i> ataupun untuk dikonsumsi sehari-hari untuk masyarakat sekitar</p>	<p>Memunculkan kembali kuliner tradisional yang dahulu merupakan santapan Raja. Pada bahannya, alatnya, metode memasak atau penyajiannya, termasuk pelestarian.</p>	<p>Serat Centhini memberikan data kuliner Jawa yang telah ada pada masa lalu</p>	<p>Pelestarian pada dasarnya adalah mempertahankan apa yang dahulu telah ada.</p>



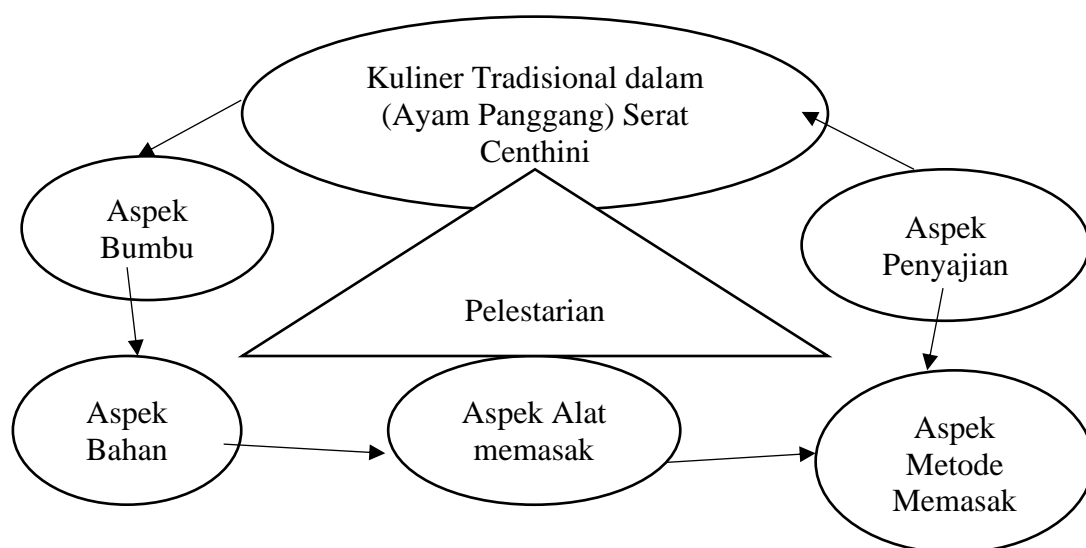
Gambar 1 Diagram Alir Posisi Ayam Panggang Dalam Serat Centhini

Pelestarian Kuliner Tradisional Ayam Panggang Dalam Serat Centhini

Pelestarian adalah upaya perlindungan dari kemusnahan atau kerusakan warisan budaya yang bersifat non fisik (*intangible culture*) seperti nilai-nilai tradisi (Ardika, 2004), istilah pelestarian ini dapat dimaksudkan sebagai upaya agar nilai-nilai luhur yang ada dalam suatu tradisi dapat tetap dipertahankan meskipun telah melalui proses transformasi budaya (perubahan bentuk), namun tidak menghilangkan nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya.

Dari diagram diatas dapat dijelaskan bahwa ayam panggang merupakan makanan yang sudah ada sejak jaman dahulu. Hal ini tertuang dalam serat Centini, yang lebih rincinya dapat dilihat pada Serat Centini pada edisi II dan VI, disebutkan sebanyak 9 kali, kuliner tersebut ada pada dinasti mataram, dan selalu disajikan sebagai sesaji utama pada acara-acara penting kerajaan, misalnya pada acar pernikahan, pada sesaji *adang*, sesaji pada *gedhong* beras, sesaji pada *pawon*, *gedhong ulam*, *gedhong sekul*, *gedhong dhaharan*, *gedhong sirih*, *gangsag agung*, dan *paturon penganten*, sesaji *majang patanen (senthong tengah)*, sesajen pada *garenda*, sesaji pada siraman, sesaji *paes*, sesaji ijab, dan yang terakhir ayam panggang disebutkan di serat centini dihidangkan di Wanamarta yang dibuat oleh Ni Malarsih, Mbok Daya dan Ni Sumbaling dihidangkan kepada Seh Among Rogo, penjamunya adalah pemilik rumah (Jayengwesthi).

Hidangan ayam panggang di Serat Centini disebutkan ditemukan di wilayah Kerta (Sekarang dusun Kerto, kalurahan Pleret, Kapenewon Pleret, Bantul), ibukota kerajaan Mataram yang waktu itu diperintah oleh Sri Sultan Agung Prabu Anyakrakusuma (Jilid II), Wilayah kekuasaan Mataram Islam meliputi Jawa Tengah, Jawa Timur, dan sebagian Jawa Barat, beribu kota di Jawa Tengah bagian selatan dengan pusat di Kota Gede, Yogyakarta. Letak geografisnya berada di daerah aliran sungai Opak dan Progo yang bermuara di Laut Selatan. Dan wilayah Wanamarta (Kemungkinan besar berada di Probolinggo apabila melihat dari rute perjalanan pelaku cerita naskah, Seh Amongraga dan Niken Tambangraras).



Gambar 2 Diagram Alir Aspek Pelestarian Ayam Panggang Dalam Serat Centhini

Dari diagram di atas dapat dijelaskan bahwa upaya pelestarian di ayam panggang mbak denok yaitu pada aspek

1. Bahan baku

Bahan baku yang digunakan masih menggunakan ayam kampung local

2. Bumbu

Bumbu yang digunakan adalah bumbu yang berasal dari kebun local dan masih dalam bentuk fresh

3. Alat memasak

Alat memasak yang dipakai adalah kualiti tanah berpori jarang yang didapat dari Jatisrono

4. Metode

Metode memasak yang digunakan adalah mengungkep dan memanggang dengan bahan bakar kayu bakar

5. Penyajian.

Penyajian dengan menggunakan piring beralaskan daun pisang dan dilengkapi dengan sambal dan lalapan.

Penelitian lainnya dilakukan oleh (Stella Rose Que, 2015). Dengan judul makanan tradisional dalam serat centini, membagi jenis makanan tradisional yang terdapat dalam serat centini menjadi 2 kelompok yaitu kelompok makanan dan

minuman, yang terdiri atas 294 jenis, dan kelompok *nyamikan* atau snack terdiri atas 117 jenis (1998:42-126).

Strategi Pengembangan Untuk Meningkatkan Potensi Ayam Panggang Mbak Denok Sebagai Wisata Minat Khusus Di Karanganyar Jawa Tengah

Pengembangan yang dilakukan warung ayam panggang mbak denok adalah pada,

1. Bahan

Bahan baku berupa ayam kampung yang sudah ditenakan oleh pengusaha peternakan setempat

2. Bumbu

Pengembangan berupa pembuatan ayam ingkung tanpa santan. Resep utama tetap ayam ingkung *areh* yang sarat akan santan, tetapi karena ayam ingkung *areh* sangat berisiko basi dengan cepat, pada pengembangannya warung ayam panggang Mbak Dhenok membuat versi tidak menggunakan santan, dengan bumbu yang lebih kaya.

3. Alat

Alat memasak yang asli dahulu selain dipanggang langsung dengan bara api, sebenarnya telah dikenal alat masak berupa oven pada jaman kerajaan, karena dahulu pada era Pakubuwono V alat memasak berupa oven sudah digunakan sebagai salah satu alat memasak, alat tersebut merupakan pemberian atau hadiah dari pemerintah Belanda. Tetapi di warung makan ayam panggang Mbak Denok, berusaha mengembangkan alat memasak tradisional berupa *kuali* dengan paduan besi penopang didalamnya dan memakai alat panggang klasik yang lebih akan menambah aroma dan tekstur dari ayam panggang yang diolah.

4. Metode Memasak

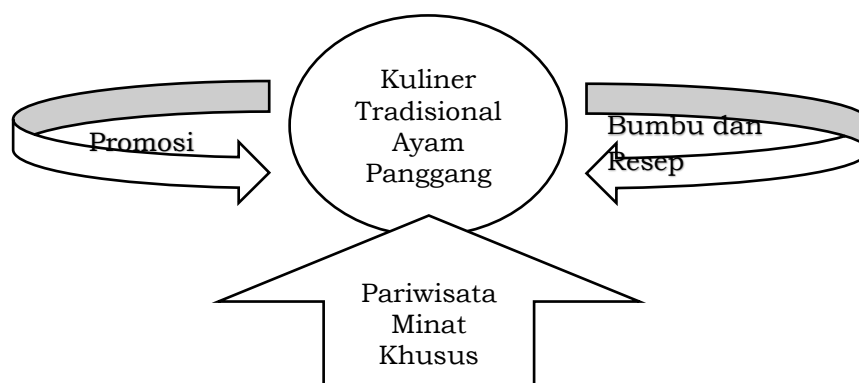
Pengembangan yang dilakukan pada proses memasak adalah dengan dua kali pemanggangan, yaitu ketika ayam mentah, setelah dibersihkan, dan setelah ayam diungkep.

5. Penyajian

Pengembangan yang dilakukan adalah dengan menambahkan sambal bawang mentah, sambal matang, sambal urap, urapan serta lalapan berupa potongan daun kol, potongan ketimun, potongan kacang panjang mentah, daun kemangi dan rebusan daun papaya. Pengemasan dengan menggunakan besek dan dus modern adalah salah satu bentuk pengembangan dalam pengemasan.

6. Promosi

Ayam panggang mbak denok pernah diliput oleh beberapa stasiun TV Nasional pada acara kuliner, dan berkali-kali di-review dengan bintang lima pada ulasan *google review*, serta *tik tokers* sehingga sudah mulai dikenal oleh khalayak umum.



Gambar 3 Diagram Alir Aspek Pengembangan Kuliner Tradisional Ayam Panggang Kaitannya dengan Pariwisata Minat Khusus

Ada beberapa hal yang telah dilakukan di warung ayam panggang mbak Denok yang merupakan kriteria yang dapat dipergunakan sebagai pedoman dalam suatu bentuk wisata minat khusus yaitu adanya unsur:

1. *Learning* yaitu kegiatan wisata yang mengarah pada unsur pembelajaran.
Contoh: Wisatawan mempelajari bahan masakan, cara olahan dan cara penyajian dari Ayam Panggang Mbak Denok.
2. *Rewarding*, yaitu kegiatan wisata yang memasukkan unsur pemberian penghargaan atau mengagumi keindahan/keunikan kekayaan dari suatu atraksi yang kemudian menimbulkan penghargaan.
Contoh: Mengamati para pengolah atau *koken* di Ayam Panggang Mbak Denok yang baik dan benar kemudian ikut berpartisipasi untuk ikut langsung proses pembuatan Ayam Panggang.
3. *Enriching*, yaitu pariwisata yang memasukkan peluang terjadinya pengkayaan pengetahuan masyarakat.
Contoh: *Chef/Juru Masak/Koken* Ayam Panggang Mbak Dhenok dalam *event* tertentu memberikan pelajaran dan pengarahan tentang ilmu memasak ayam panggang yang unik dan otentik kepada seluruh pengunjung. Pengunjung juga bisa melihat dan ikut memasak ayam panggang secara tradisional di *pawonnya* warung ayam panggang mbak Denok sehingga mendapatkan pengalaman yang berharga.

4. *Adventuring*, yaitu pariwisata yang dirancang sebagai wisata petualangan.

Contoh: Waduk Jlantah yang ada di dekat wilayah Ayam Panggang Mbak Denok dapat menjadi wisata minat khusus dengan dibuat *outbond* atau arena bermain untuk anak-anak serta diberi fasilitas lain seperti memancing, memberi makan ikan di waduk, dan area *jogging track*.

Pada warung ayam panggang mbak Denok secara pelestarian telah melakukan langkah-langkah untuk mempertahankan kuliner tradisional secara *massive* dan berkesinambungan, untuk upaya pengembangan masih sangat minimalis. Hal ini perlu menjadi apresiasi karena melestarikan kuliner tradisional agar tidak punah pada akhirnya. Upaya pengembangan belum banyak dilakukan karena keterbatasan anggaran, sumber daya manusia serta pengetahuan tentang teknologi dan hygiene sanitasi.

SIMPULAN

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan, terdapat beberapa kesimpulan yang dapat diambil. Kuliner tradisional ayam panggang memiliki sejarah yang panjang, dimulai sejak era Dinasti Mataram Islam sekitar tahun 1814-1823. Dalam karya sastra Serat Centini, ayam panggang tercantum sebagai salah satu perlengkapan sesajen dalam upacara adat tertentu. Pelestarian kuliner tradisional ayam panggang telah dilakukan oleh Warung Makan Ayam Panggang Mbak Denok di Njatipuro. Di warung ini, pengembangan kuliner tradisional dilakukan dengan memodifikasi resep ayam ingkung. Meskipun langkah utama yang diambil oleh Warung Mbak Denok cenderung fokus pada pelestarian, untuk pengembangan lebih lanjut diperlukan kerjasama dengan berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah, pemerintah pusat, serta investor swasta. Kerjasama ini diharapkan dapat membawa kuliner ini menjadi lebih modern dan mendunia. Ayam Panggang Mbak Denok kini menjadi salah satu alternatif tujuan wisata gastronomi di wilayah Njatipuro, Karanganyar, Jawa Tengah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada bapak Dandy, mbak Putri dan, ibu Suwarsi beserta suami sebagai pemilik Warung Ayam Panggang Mbak Denok, Jatipuro, Karanganyar atas kesediaannya dijadikan tempat penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardika, G. I. (2004). Profil Kementrian Pendidikan dan Pariwisata, Jakarta, Kementrian Pendidikan Indonesia.
- Miles, M., & Huberman, M. (1992). *Qualitative Data Analysis: A Sourcebook of New Method. Analisis Data Kualitatif: Buku Sumber tentang Metode-metode Baru*. (T. R. Rohidi, Trans.) Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Nariani, K. (2019). Pengembangan Kuliner Lokal Berdasarkan Persepsi Wisatawan Di Ubud, Bali. *JOURNEY*.
- Pibriari, W. (2020). Pemetaan PotensiKuliner Lokal Dalam Menunjang Pengembangan Desa Wisata Blimbingsari Kabupaten Jembrana. *Jurnal Perhotelan dan Pariwisata*, 10.
- Purwitasari, P. (2022). Mengenal Sejarah dan Filosofi Candi Cetho di Kabupaten Karanganyar, Candi di Atas Awan yang Mengagumkan. *Jurnal Sabaya*, 1.
- Putra, K. (2021). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26.
- Rahardjo, M. (2017). *Studi kasus dalam penelitian kualitatif: konsep dan prosedurnya*. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Purwaningtyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia Dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*.
- Stella Rose Que, F.E. (2015). Sastra dan Solidaritas Bangsa.HISKI AMBON

Riwayat Hidup Penulis**Nama Penulis**

Lahir di Surakarta, 29-09-1978. Staf pengajar di Politeknik Assalaam Surakarta. Studi S1 Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Yogyakarta), Kota Yogyakarta, lulus tahun 2012; S2 Magister Manajemen Pariwisata, Sekolah Tinggi Ekonomi Pariwisata Indonesia, Semarang, 2022. S2 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Kuliner, Universitas Negeri Yogyakarta, Kota Yogyakarta, lulus tahun 2023. Menulis buku *Aneka Hidangan Nasi Indonesia*, tahun 2015. Menulis jurnal *Gastronomi Kuliner Ayam Panggang*. Jurnal di atas merupakan penelitian lanjutan dari jurnal awal yang telah terbit di *Jurnal TOBA* pada Februari 2024.