

The Potential of Traditional Dish Nasi Cengklik as a Gastronomic Tourist Attraction

Sri Purnaningsih^{1*}, Siti Hamidah², Mutiara Nugraheni³

^{1,2,3}Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

Email: studentjism30@gmail.com

*Corresponding author

Received: Agustus, 2024

Accepted: November, 2024

Published: Desember, 2024

Abstract

This study aims to analyze the traditional culinary dish, Nasi Cengklik, as a gastronomic potential in Cengklik Reservoir, Boyolali, Central Java. Nasi Cengklik is a traditional dish that has not been previously researched, making it inherently attractive for study. The research methodology used is the product development research method with the 4D steps, namely define, design, develop, and disseminate, coupled with a qualitative descriptive method based on theoretical foundations. Data collection methods involve primary data through observations, interviews with tourism managers and culinary entrepreneurs, as well as secondary data from journals and documents related to tourism and culinary arts. Data analysis in this study utilizes descriptive analysis of the collected data, followed by drawing conclusions. The research findings indicate that Nasi Cengklik is a traditional culinary delight that can support the existence of Cengklik Reservoir. This is evident through its uniqueness, authenticity, and diversity stemming from traditional cooking methods and distinctive flavors achieved by using local ingredients, such as brown rice, genjer leaf midribs, and wader pari served with banana leaves and rattan plates, adding a classic touch and cultural value to the dish.

Keywords: *culinary tourism, gastronomy, nasi cengklik.*

Abstrak

Penelitian bertujuan untuk menganalisis kuliner tradisional Nasi Cengklik sebagai potensi gastronomi di Reservoir Cengklik, Boyolali, Jawa Tengah. Nasi Cengklik adalah hidangan tradisional yang belum pernah diteliti sebelumnya, sehingga memiliki daya tarik tersendiri untuk diteliti. metode penelitian pengembangan produk dengan langkah 4D, yaitu define, design, develop dan disseminate serta metode deskriptif kualitatif yang didasarkan pada landasan teori. Metode pengumpulan data melibatkan data primer melalui observasi, wawancara dengan pengelola pariwisata dan pelaku usaha kuliner, serta data sekunder dari jurnal dan dokumen terkait pariwisata dan kuliner. Analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis deskriptif terhadap data yang dikumpulkan, diikuti dengan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nasi Cengklik adalah hidangan tradisional yang dapat mendukung eksistensi Reservoir Cengklik. Hal ini terlihat melalui keunikan, keaslian, keotentikan, dan keragaman yang berasal dari metode memasak tradisional dan cita rasa khas yang diperoleh dengan menggunakan bahan-

bahan lokal, seperti penggunaan beras merah, tangkai daun genjer, dan wader pari yang disajikan dengan daun pisang dan piring anyaman dari rotan yang menambahkan nuansa klasik dan memiliki nilai budaya.

Kata kunci: *gastronomi, nasi cengklik, wisata kuliner.*

1. PENDAHULUAN

Waduk Cengklik, terletak di Dukuh Cengklik, Desa Ngargorejo, Kecamatan Ngeplak, Boyolali, adalah sebuah tempat tersembunyi yang menunggu untuk dijelajahi oleh para pecinta alam dan penggemar petualangan. Waduk Cengklik memiliki sejarah pertama kali dibangun sejak zaman penjajahan Belanda, dengan luas mencapai 300 hektar, waduk ini dirancang untuk mengairi sawah-sawah di sekitarnya, menjadi bukti kemampuan teknik yang mengagumkan pada masa penjajahan. Waduk ini bukan hanya sebuah perairan yang indah tetapi juga bagian penting dari mata pencaharian masyarakat setempat (Roziaty et al., 2018).

Waduk Cengklik telah menjadi destinasi wisata air. Pengunjung dapat menikmati perjalanan perahu yang santai, menjelajahi perairan waduk sambil menikmati pemandangan yang menakjubkan, membuat wisatawan dapat kembali bersatu dengan alam dan melupakan sejenak rutinitas sehari-hari yang penuh tekanan. Waduk Cengklik bukan sekadar waduk, tetapi sudah menjadi ekosistem yang hidup yang terkait erat dengan kehidupan dan budaya masyarakat setempat, sehingga Waduk Cengklik menawarkan pengalaman berharga yang pasti akan meninggalkan kesan mendalam bagi wisatawan.

Waduk Cengklik sebagai destinasi wisata air yang membuat ramai dikunjungi pada hari libur pada pagi maupun sore hari terutama pada akhir pekan. Pengunjung waduk cengklik menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Boyolali jumlah kunjungan wisata di waduk cengklik pada tahun 2018 sebanyak 56.889, pada tahun 2020 sebanyak 13,562 dan pada tahun 2021 sebanyak 5,379 (BPS, 2022). Pada dasarnya pengunjung wisata waduk cengklik tergolong banyak hanya karena pandemi corona yang panjang membuat waduk cengklik mengalami penurunan pengunjung. Meskipun demikian, Waduk Cengklik tetap menjadi tujuan populer bagi para pengunjung, dan diharapkan akan semakin dikenal oleh masyarakat luas seiring dengan pemulihan dari dampak pandemi.

Semakin dikenalnya suatu objek wisata tentunya akan semakin banyak orang yang mencari wisata kuliner yaitu makanan khas dari daerah tersebut. Wisata kuliner menjadi sebuah modal besar yang harus dimanfaatkan dalam rangka pengembangan daerah dari sisi kepariwisataan (Saeroji & Wijaya, 2017). Wisata kuliner bukan hanya sebagai penunjang dalam pariwisata, melainkan menjadi tujuan utama wisatawan dalam melakukan kegiatan wisata (Kristiana, 2018). Penelitian sebelumnya sudah banyak yang membahas tentang wisata Waduk Cengklik, untuk itu kebaruan dalam penelitian ini akan melihat sisi lain dari wisata waduk cengklik yaitu potensi wisata gastronomi makanan khas Nasi Cengklik. Hal ini didapatkan karena melihat banyaknya wisatawan yang berkunjung, akantetapi belum ada yang menghadirkan makanan tradisional yang menjadi minat khusus wisatawan. Sejalan dengan hal tersebut, penelitian yang sejalan menjelaskan bahwa gastronomi merupakan motif utama dibalik pelaku-pelaku yang mempersiapkan dan siapa yang menyediakan keperluan bahan makanan dan minuman (Nugroho & Hardani, 2020). Diperkuat dengan temuan bahwa wisata gastronomi merupakan bagian dari wisata minat khusus. Wisata gastronomi mengacu pada perjalanan yang dilakukan dengan tujuan menikmati makanan dan minuman sebagai faktor utama dalam menentukan keputusan untuk mengunjungi suatu tempat (Ningsih, 2020).

Waduk cengklik menawarkan wisata kuliner yang akan menjadi primadona masyarakat ketika berwisata. Kuliner merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan saat berwisata (Fauzi, 2017). Semakin banyak wisatawan, maka akan semakin meningkat kebutuhan kuliner yang dibutuhkan, hal ini akan menjadi potensi besar bagi

makanan tradisional dikenal luas oleh masyarakat luar daerah. Peluang makanan tradisional untuk berkembang dalam rangka memenuhi kebutuhan masyarakat, terutama yang sedang melakukan perjalanan untuk liburan (Harsana et al., 2018). Sebagai pemenuhan kebutuhan makan selama ditujuan wisata, dan sebagai oleh-oleh kuliner, Nasi Cengklik memegang peranan penting dalam meningkatkan daya Tarik wisata. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi makanan tradisional Nasi Cengklik dapat menjadi daya tarik wisata gastronomi, Boyolali, Jawa Tengah.

2. METODE PENELITIAN

Metode yang diterapkan dalam penelitian adalah metode penelitian deskriptif kualitatif yang didasarkan pada landasan teori yang dimanfaatkan sebagai pemandu agar focus penelitian sesuai dengan fakta lapangan (Ramdhan, 2021). Penelitian ini mengadopsi pendekatan 4D (Define, Design, Develop, Disseminate) yang dikombinasikan dengan metode deskriptif kualitatif, memberikan kerangka kerja sistematis untuk mengembangkan potensi Nasi Cengklik sebagai daya tarik wisata gastronomi di Waduk Cengklik. Namun, implementasi tiap tahapan 4D membutuhkan pendalaman lebih lanjut untuk menghasilkan hasil yang aplikatif dan terukur. Tahap Define dapat diperkuat dengan analisis kebutuhan pasar, termasuk mengidentifikasi preferensi wisatawan terhadap kuliner tradisional. Pada tahap Design, proses perancangan produk sebaiknya mencakup inovasi penyajian yang tetap mempertahankan keunikan dan otentisitas kuliner. Langkah Develop harus melibatkan uji coba produk kepada wisatawan untuk mendapatkan umpan balik langsung, yang dapat menjadi dasar penyempurnaan sebelum melanjutkan ke tahap Disseminate, yang memerlukan strategi pemasaran berbasis digital dan kolaborasi dengan komunitas lokal untuk meningkatkan eksposur produk.

Selain itu, pendekatan deskriptif kualitatif yang digunakan perlu dilengkapi dengan komponen kuantitatif, seperti survei terhadap wisatawan, untuk mengukur minat dan kepuasan mereka terhadap Nasi Cengklik. Hal ini penting untuk meminimalkan bias subyektivitas dari data primer yang hanya diperoleh melalui wawancara dan observasi. Penelitian ini juga perlu menetapkan indikator keberhasilan, seperti peningkatan jumlah pengunjung, kepuasan konsumen, atau daya saing kuliner dibandingkan destinasi lain. Pendekatan holistik yang mencakup keterlibatan komunitas lokal dan analisis ekonomi akan memberikan dampak yang lebih signifikan, tidak hanya terhadap pengembangan Nasi Cengklik, tetapi juga terhadap pemberdayaan masyarakat dan peningkatan daya tarik wisata Waduk Cengklik secara keseluruhan. Dengan perbaikan ini, penelitian dapat menjadi referensi yang kuat untuk pengembangan wisata gastronomi berbasis kuliner tradisional.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Tahapan Penelitian

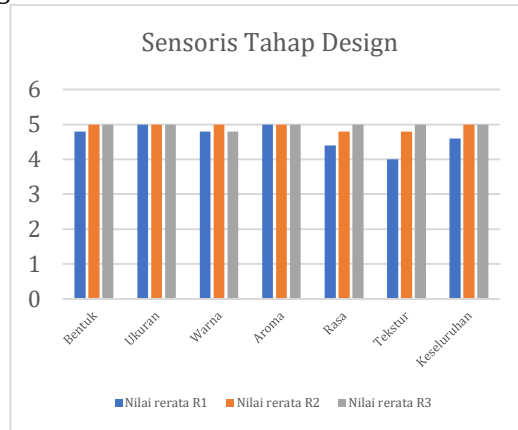
Tahap Define

Pada tahap define adalah tahap menemukan 3 resep acuan pecel gendar dan minuman berupa beras kencur dan mengujicobakan kepada 3 panelis terlatih untuk mendapatkan 1 resep acuan yang paling disukai, dan mendapatkan hasil bahwa resep acuan 1 pecel gendar adalah resep yang paling disukai, dan resep acuan 2 beras terpilih sebagai resep yang paling disukai.

Tahap Design

Tahap design adalah menengembangkan resep acuan terpilih dengan mengganti gendar yang dipakai sebagai karbohidrat utama atau hidangan nasi utamanya dengan lontong yang terbuat dari beras merah, dengan penambahan beras merah sebanyak 80 %, 90 % dan 100 % dengan teknik dari beras mentah kemudian dipresto, dan teknik kedua adalah dari beras merah yang dikaru terlebih dahulu, kemudian dipresto.

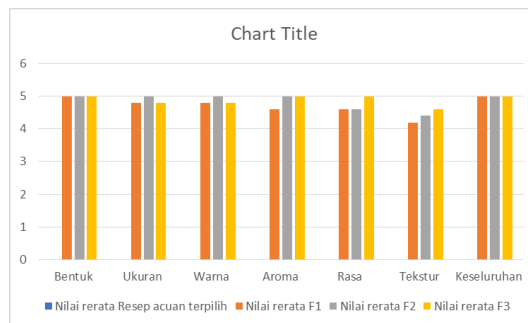
Hasil terpilih dari tahap design adalah lontong beras merah dengan penambahan beras merah sebanyak 100 % dengan teknik beras merah *dikaru* (dimasak) terlebih dahulu, kemudian dibungkus dengan selongsong daun pisang dan dipresto. Hasil terpilih tahap design untuk minuman beras kencur hitam adalah minuman dengan penambahan beras hitam sebanyak 100 % adalah yang paling disukai. Formulasi penambahan beras hitam pada minuman beras kencur hitam adalah 80 %, 90% dan 100 %. Hasil dari uji kesukaan pada tahap design sebagai berikut.



Gambar 1. Rekap Sensoris Tahap Design [Sumber: Data olah, 2023]

Tahap Develop

Tahap Develop adalah tahap uji validasi produk hasil tahap design oleh dua ahli hasil pengembangan. Penilaian dilakukan dengan cara ahli mencicipi produk acuan dan pengembangan dan memberikan penilaian dengan 9 parameter (bentuk, ukuran, warna, aroma, tekstur, oversll, penyajian, kemasan), dengan skor 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = cukup suka, 4 = suka, dan 5 = sangat suka. Penilaian dilengkapi dengan komentar dari produk yang dinilai. Hasil rekap uji sensoris tahap develop sebagai berikut.



Gambar 2. Rekap Sensoris Tahap Develop [Sumber: Data olah, 2023]

Tahap Disseminate

Pada tahap disseminate, produk acuan dan pengembangan diuji oleh panelis tidak terlatih sebanyak 20 orang guru-guru dilingkungan SDN Sumber 3, Surakarta. Uji kesukaan meliputi tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan.

Tabel 1: Rekap Hasil Disseminate [Sumber: Data olah, 2023]

Sifat sensoris	Produk Acuan			Produk Pengembangan		
	Warna	3,333333333	±	0,480384	4,407407	±
Aroma	3,444444444	±	0,50637	4,555556	±	0,50637
Rasa	3,740740741	±	0,446576	4,703704	±	0,465322
Tekstur	3,518518519	±	0,509175	4,703704	±	0,465322
Keseluruhan	3,703703704	±	0,465322	4,851852	±	0,362014

Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan makanan tradisional yaitu jenis makanan yang menggunakan bahan baku lokal yang dikelola dan dikemas dengan penyajian bahan lokal, sehingga menjadi makanan khas. Makanan yang merupakan ciri khas atau makanan asli yang menunjukkan identitas dari desa atau suatu wilayah (sfa) Makanan tersebut diproduksi oleh masyarakat lokal yang dapat digolongkan menjadi pembuatan dari industry rumah tangga.

Makanan tradisional yang terdapat di daerah wisata waduk cengklik adalah makanan tradisional berupa pecel gendar yang terdiri dari potongan gendar, rebusan sayuran, dan disiram dengan saus kacang pedas, kemudian dinovasi menjadi Nasi Cengklik yang terdiri dari lontong dari beras merah, rebusan batang daun genjer, disiram saus kacang dan dilengkapi dengan wader pari goreng. Adanya kuliner ini menambah minat wisatawan untuk berkunjung ke objek wisata dengan menikmati makanan tradisional tersebut. Nasi Cengklik diharapkan menjadi bagian dari penunjang wisata waduk cengklik yang dapat mencerminkan identitas masyarakat setempat dan dapat bersaing dengan makanan lainnya.

Pembuatan lontong beras merah terdiri dari bahan utama beras merah, daun pisang, semat, dan air bersih. Pembuatan sayur pecel genjer yaitu dengan bahan baku batang genjer yang masih muda, daun kenikir, yang direbus dalam air mendidih sampai empuk kemudian ditiriskan. Pembuatan bumbu pecel dengan menggunakan bahan kacang tanah, gula merah, cabai rawit, kencur, daun jeruk, garam. Untuk pembuatan wader pari goreng dengan bahan dasar ikan wader pari, tepung beras, garam, ketumbar, bawang putih.



Gambar 3. Beras Merah
[Sumber: Hasil penelitian, 2023]



Gambar 4. Batang Genjer
[Sumber: Hasil penelitian, 2023]

Sebagai pelengkap, disajikan minuman beras kencur hitam yang dibuat menggunakan bahan berupa, beras hitam, kencur, jahe, gula aren, daun pandan, dan air bersih



Gambar 5. Minuman Beras Kencur Hitam
[Sumber: Hasil penelitian, 2023]

Nama Nasi Cengklik diambil dari lokasi tempat pembuatan yang berada di area wisata waduk cengklik. Sehingga nama Nasi Cengklik dapat menjadi makanan khas dan oleh-oleh untuk wisatawan. Pemilihan nama yang sesuai dengan lokasinya akan membuat makanan nasi cengklik dapat dikenali dengan cepat dan dapat dengan mudah diingat. Penyajian makanan nasi cengklik menggunakan *pincuk* dari daun pisang, menggunakan piring rotan dan menggunakan piring keramik.



Gambar 6. Sajian Nasi Cengklik
[Sumber: Hasil penelitian, 2023]

Untuk menambah minat dan kebutuhan oleh-oleh wisata nasi cengklik akan disajikan menggunakan mika *plastic microwave* yang dialasi dengan daun pisang. Dengan demikian, makanan memiliki upaya daya tarik melalui pengembangan desain kemasan yang mengacu pada pemenuhan kebutuhan konsumen yaitu sesuai dengan destinasi wisata tertentu (Samodro, 2018).

3.2 Pembahasan

Potensi Kuliner Nasi Cengklik Sebagai Daya Tarik Wisata Waduk Cengklik

Kuliner yang ada perlu diidentifikasi agar tetap ada dan dapat bersaing dengan produk kuliner modern. Gastronomi makanan tradisional nasi cengklik memiliki potensi sebagai daya tarik wisatawan untuk dinikmati secara mendalam hidangan yang disajikannya, sebagai makanan tradisional yang memiliki ciri khas dari daerah tersebut, karena semua bahan bakunya berasal dari daerah lokal. Sejalan dengan hal tersebut, hasil temuan menunjukkan bahwa makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi sehari-hari, akan tetapi didalamnya terdapat nilai budaya yang memiliki peranan penting sebagai daya tarik wisata karena makanan juga bisa menjadi pusat pengalaman wisatawan itu sendiri, tidak hanya dari keindahan alam, melainkan juga dari makanan tradisional yang disajikan (Purwa et al., 2022).

Selain itu, nasi cengklik memiliki keunikan tersendiri karena sejenis dengan nasi pecel, akantetapi memiliki ciri tersendiri dengan rasa yang khas dan dari bahan bakunya

yaitu menggunakan beras merah, pemilihan sayurannya menggunakan daun genjer yang masih muda, dan lauknya menggunakan ikan wader pari dari waduk cengklik.

Orisinilitas dari kuliner nasi cengklik sangat nampak terlihat dari bahan yang digunakan dari produk lokal, cara memasaknya masih menggunakan cara tradisional. Wisatawan yang datang langsung ke tempat pembuatan dapat merasakan dan mengetahui secara langsung pembuatan makanan nasi cengklik, sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Penelitian yang sejalan mengungkapkan bahwa wisatawan yang turut serta dalam kelas memasak akan mendapatkan nilai historis bagi dirinya, sehingga menarik minat wisatawan untuk berkunjung (Arga et al., 2023). Wisatawan dapat memahami filosofi dari makanan tersebut dengan bercakap lebih dalam dengan pembuat nasi cengklik. Ini menjadi nilai tambah dalam pengalaman saat berinteraksi dengan masyarakat sekitar (Wibawati & Prabhawati, 2021).

Otentisitasnya tergambar dari tampilan hidangan nasi cengklik yang menggunakan *pincuk* daun pisang dan piring rotan yang menambah nuansa klasik dan nilai yang terkandung pada hidangan

Keragaman yang ada dalam makanan nasi cengklik yaitu pada bermacamnya sayuran dan lauk pauk yang terbuat dari bahan baku lokal dan cara menghidangkan makanannya yang beragam. Keempat aspek tersebut mendukung keberhasilan kuliner tradisional, sehingga dapat mendekatkan dengan keinginan pelanggan dan memiliki daya tarik wisata (Harsana et al., 2018).

Nasi cengklik bermula dari nasi pecel yang dikembangkan. Kuliner nasi pecel, atau pecel sendiri merupakan kuliner lampau yang telah ada dalam serat Centhini. Hal ini dibuktikan pecel disebutkan sebanyak 16 kali dalam serat centini, pecel iso sebanyak 1 kali, pecel jowan sebanyak 1 kali, pecel pithik sebanyak 7 kali, pecel kacang ijo sebanyak 1 kali, pecel ayam sebanyak 5 kali, pecel trombo sebanyak 1 kali, tertulis pada serat centini jilid I, II, III, V, VI, VII, dan jilid XI (Sunjata Pantja Wahjudi, 2014). Dengan demikian, warisan budaya kuliner harus dilestarikan. Bagi pelaku usaha kuliner sebaiknya memprioritaskan kuliner lokal sebagai produk unggulan dalam kegiatan wisata, dan dapat bersinergi dengan masyarakat untuk peduli terhadap budaya kuliner lokal sehingga potensi kuliner yang dimiliki daya tarik tersendiri bagi wisatawan untuk berkunjung kembali, dan eksistensi kuliner lokal semakin berkembang (Zulfan et al., 2023).

4. KESIMPULAN

Nasi Cengklik memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata di Waduk Cengklik, berkat keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragamannya. Keunikan kuliner ini terlihat dari bahan lokal seperti beras merah, daun genjer muda, dan ikan wader pari yang menghasilkan rasa khas. Originalitasnya tercermin dari penggunaan bahan lokal dan metode memasak tradisional, sementara otentisitasnya terwujud dalam penyajian klasik menggunakan daun pisang dan piring rotan, yang memberikan nuansa nostalgia dan nilai budaya pada hidangan. Keragaman kuliner ini terletak pada variasi sayuran dan lauk pauk berbahan lokal, yang semakin memperkaya pengalaman wisatawan.

Untuk memaksimalkan potensi ini, kolaborasi erat antara pemerintah daerah, pelaku usaha, dan masyarakat sangat diperlukan. Pemerintah dapat memfasilitasi pelatihan usaha kuliner, promosi digital, dan dukungan regulasi untuk perlindungan warisan budaya kuliner. Pelaku usaha kuliner dapat meningkatkan daya tarik Nasi Cengklik melalui inovasi penyajian yang modern namun tetap mempertahankan keaslian tradisional, serta memastikan kualitas rasa, kebersihan, dan kemasan yang menarik bagi wisatawan. Pemanfaatan media sosial dan platform pariwisata online juga menjadi kunci untuk memperluas pasar, tidak hanya untuk wisatawan lokal, tetapi juga untuk audiens yang lebih luas. Dengan langkah-langkah ini, Nasi Cengklik tidak hanya dapat menjadi ikon kuliner

lokal, tetapi juga mampu mendukung pengembangan wisata gastronomi dan memberikan manfaat ekonomi berkelanjutan bagi masyarakat sekitar Waduk Cengklik.

PERNYATAAN PENGHARGAAN

Terima kasih kepada Universitas Negeri Yogyakarta atas pemberian izin penelitian. Terima kasih kepada Pemerintah Daerah Kabupaten Boyolali dan masyarakat Dukuh Cengklik atas kolaborasinya dalam penelitian. Terima kasih kepada pembimbing atas arahannya selama penelitian,

DAFTAR PUSTAKA

- Arga, F., Cornelia, B., Sidiq, M. F., & Maulidimas, P. (2023). The Sop Senerek Potential as a Gastronomic Tourist Attraction. *Journal of Tourism Education*, 3(1), 7–14.
- BPS. (2022). *Jumlah Pengunjung Obyek Wisata di Kabupaten Boyolali Tahun 2018-2021*.
- Fauzi, I. A. (2017). Perancangan Sistem Informasi Kuliner Di Brother Caffe Berbasis Web. *Jurnal Algoritma*, 14(2), 384–391.
- Harsana, M., Harmayani, E., Widyaningsih, Y. A., & Yogyakarta, I. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 1(2), 40–47.
- Kristiana, Y. (2018). Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 9(1), 18–23.
- Ningsih, C. (2020). Preservation And Development Of Kampung Nikmat As Tourist Destination For Sunda Gastronomy Cultural Heritage. *Tourism Scientific Journal*, 5, 266–276.
- Nugroho, S. P., & Hardani, I. P. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52–62.
- Purwa, I. M., Atmaja, D., Agung, A., & Kumala, I. (2022). Inventarisasi Makanan Dan Minuman Tradisional Di Desa Satra Kecamatan Kintamani. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 96–107. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.899>
- Ramdhan, M. (2021). *Metode Penelitian (1 ed)*. Cipta Media Nusantara.
- Roziaty, E., Hayu, D., & Setyowati, N. A. D. (2018). Keragaman Plankton di Wilayah Perairan Waduk Cengklik Boyolali Jawa Tengah. *Bioeksperimen*, 4(1), 69–77.
- Saeroji, A., & Wijaya, D. A. D. I. (2017). Pemetaan Wisata Kuliner Khas Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 13–27.
- Samodro, M. (2018). Upaya Meningkatkan Daya Tarik Produk Makanan Dan Minuman Oleh-Oleh Di Tempat Destinasi Wisata Melalui Kajian Tanda Pada Desain Kemasan. *Widyakala*, 5(1).
- Sunjata Pantja Wahjudi, dkk. (2014). *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini (Edisi 1)*. Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(1), 36–44.
- Zulfan, M., Ngatemin, & Sitepu, M. R. (2023). Sinergi Potensi Kuliner Lokal dalam Pengembangan Desa Wisata Pematang Johar, Sumatera Utara. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1), 23–32. <https://doi.org/10.52352/jgi.v11i1.1026>