

ANALISIS KAUTENTIKAN DAN KEUNIKAN LAKSA GANG AUT SURYAKENCANA SEBAGAI SALAH SATU KULINER LEGENDARI KHAS KOTA BOGOR

Clarista Asri Octavia, Dewanta Facrureza
Universitas Bunda Mulia

Correspondence

Email: claristaa25@gmail.com

No. Telp:

Submitted: 10 May 2024

Accepted: 19 May 2024

Published: 20 May 2024

ABSTRAK

Kota Bogor merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki banyak sekali makanan khas yang unik. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari keaslian dan keunikan Laksa gang Aut Surya kencana sebagai kuliner khas Bogor. Penelitian ini berfokus pada keaslian makanan dan keunikan yang didefinisikan sebagai keaslian dan asli Laksa Bogor Gang Aut dalam berbagai aspek. Ini menjadi factor penting dalam menggambarkan identitas, warisan dan budaya laksa bogor gang Aut. Metodologi Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif. Pengambilan data diambil dengan cara wawancara, observasi dan dokumentasi. Dengan jumlah total 13 narasumber terdiri dari 1 narasumber ahli (pemilik), dan 12 narasumber pengunjung. Data yang berhasil dikumpulkan dan di jabarkan berdasarkan pernyataan narasumber pada penelitian ini. Hasil dari penelitian ini dibuktikan bahwa Laksa gang Aut Surya Kencana merupakan salah satu Kuliner Legendaris khas Kota Bogor.

Kata kunci: Pariwisata, Laksa, Kuliner Lokal, Keunikan, keaslian, Wisata Kuliner

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia. Menurut Keputusan Menteri Dalam Negeri (Kepmendagri) Nomor 100.1.1-6117 Tahun 2022 tentang Pemberian dan Pemutakhiran Kode, Data Wilayah Administrasi Pemerintahan dan Pulau Menteri dalam Negeri mencatat Indonesia memiliki pulau sebanyak 17.001 pulau. Dengan sekian banyak pulau yang ada, Indonesia berpotensi untuk menjadi sebuah destinasi wisata,

Indonesia sampai saat ini termasuk dalam negara berkembang. Bagi negara yang sedang berkembang dan memiliki kekayaan alam, industri pariwisata dapat dijadikan sebagai salah satu upaya strategis dalam pembangunan ekonomi negara. Upaya pembangunan dan penyempurnaan sektor pariwisata telah dilakukan di seluruh daerah untuk meningkatkan minat, daya tarik, dan pendapatan ekonomi setiap wilayah. Undang-undang Nomor 10 tahun 2009 Pasal 14 menyebutkan bahwa sektor pariwisata meliputi beberapa usaha pariwisata yaitu : daya tarik wisata ; Kawasan pariwisata; jasa transportasi wisata; jasa perjalanan wisata; jasa makanan dan minuman; penyediaan akomodasi; penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran; jasa informasi pariwisata; jasa konsultan pariwisata; jasa pramuwisata; wisata tirta; dan spa.

Pariwisata terus berupaya mengoptimalksan setiap komponen yang ada karena gaya hidup dan kebutuhan konsumen terus berkembang terlebih kepada berkaitan dengan mptivasi wisatawan yang selalu ingin mendapatkan pengalaman baru, seperti wisata kuliner.

Wisata kuliner yang dapat diartikan sebagai suatu pencarian akan pengalaman kuliner yang unik dan selalu terkenang dengan beragam jenis makanan sering diminati dalam perjalanan wisata (Sari, H.P, 2017). Wisata kuliner adalah tentang makanan, menjelajahi dan menemukan budaya dan Sejarah melalui makanan dan kegiatan terkait makanan dalam menciptakan pengalaman yang mengesankan (Mulian, 2019). Seperti Wisata kuliner tradisional Indonesia meliputi bebrbagai jenis makanan dari berbagi daerah di Indonesia. Terlihat dari cara pengelohan dan resep yang diberikan secara turun temurun, setiap daerahnya memiliki cita rasa khas dalam masakan tradisionalnya yang dapat menjadi daya tarik kuat untuk menarik wisatawan.

Kegiatan wisata ini biasanya menciptakan pengalaman baru terhadap wisatawan dengan keanekaragaman makanan dan minuman khas di tempat tersebut. Oleh karena itu, wisatawan memiliki keinginan utama untuk mencicipi dan menjadikannya sebagai oleh – oleh dari tempat wisata yang dikunjungi. Bahkan, wisatawan rela membayar harga yang mahal untuk menikmati hidangan tersebut. Konsumsi makanan bukan hanya proses memenuhi kebutuhan, tetapi juga menciptakan pengalaman yang menarik dalam kehidupan sehari-hari (Harsana, 2018).

Makanan khas setiap daerah di Indonesia berbeda – beda dan mungkin beberapa terdapat kemiripan dari nama, penampilan hingga cita rasa. Namun, di setiap daerahnya memiliki ciri khas yang sulit ditiru oleh daerah lain. Seperti salah satunya Kota Bogor.

Kota Bogor atau yang dikenal dengan julukan ‘Kota Hujan’ adalah salah satu tujuan wisata kuliner populer di Indonesia. Tempat dan jenis makanan di Kota Bogor menarik perhatian wisatawan. Lokasi Kota Bogor yang berada dekat dengan Ibu Kota Indonesia, Jakarta merupakan potensi yang strategis bagi perkembangan dan pertumbuhan ekonomi dan jasa, pusat kegiatan nasional untuk industri, perdagangan, transportasi, komunikasi, dan pariwisata.

Dipercaya berdiri sejak tahun 1482 dan dengan jumlah penduduk 2023 di atas 1 juta jiwa serta luas wilayah sebesar 11.850 Ha, Kota Bogor memiliki banyak sekali makanan khas yang masih terus berkembang sampai saat ini. Kota Bogor yang menyimpan jutaan warisan budaya, memanfaatkan warisan tersebut sebagai bagian dari industri pariwisata dengan salah satunya Makanan Khas daerah Kota Bogor.

Kota Bogor memiliki banyak sekali makanan dan minuman khas legendaris yang sangat dibanggakan, bahkan keberadaannya diakui oleh wisatawan. Hasil campur tangan dari masyarakat sekitar dan sejarah kota Bogor, tak jarang wisatawan dari daerah atau negara lain berkunjung ke Kota Bogor hanya khusus untuk menikmati kuliner khas ini.

Terdapat 15 makanan khas Bogor, satu diantaranya yang cukup diminati dan memiliki banyak kesamaan nama dengan beberapa kuliner daerah dan negara lainnya. Laksa Bogor, salah satu dari kuliner Khas Bogor yang memiliki keunikan dari segi bahan dan cita rasa.

Laksa adalah hidangan mie yang berasal dari Asia Tenggara seperti Malaysia, Singapura, Indoneisa, dan Thailand. Setiap negara ini memiliki ciri khas tersendiri pada hidangan laksanya. Laksa di Indonesia, terbagi lagi seperti Laksa Tangerang, Laksa Betawi dan Laksa Bogor. Perbedaan laksa ini hanya berbeda dari isian dan bahan dasar, namun Laksa Bogor memiliki keunikan tersendiri pada bahan utamanya.



Gambar 1. 1 Laksa Bogor
Sumber : Hasil Olah Data Peneliti 2024

Laksa Bogor adalah hidangan mie khas Bogor yang terkenal dengan kuah santan yang gurih dan kaya akan rempah yang khas. Menurut Media Indonesia, Laksa Bogor masuk kedalam “7 Makanan Khas Bogor yang Legendaris”.



Gambar 1. 2 Media Indonesia
Sumber : [Website Resmi \(mediaindonesia.com\)](http://www.mediaindonesia.com)

Laksa bogor masuk dalam poin ke 7 dimana dijelaskan bahwa laksa bogor ini selalu menjadi incaran para wisatawan. Keberadaannya pun cukup sulit ditemukan, tetapi masih terdapat tempat – tempat legendaris yang menjual Laksa Bogor dan masih beroperasi hingga saat ini.

Dari sekian banyak tempat laksa bogor legendaris yang ada di Kota Bogor, terdapat salah satu tempat yang berlokasi di salah satu pusat wisata kuliner pecinaan kota Bogor, yaitu Surya Kencana Bogor.

Laksa Mang Wahyu atau yang lebih dikenal dengan Laksa Gang Aut, merupakan salah satu Laksa Bogor yang paling terkenal. Keberadaannya telah diakui oleh warga Bogor, wisatawan bahkan media.

Dari berita media ini pun, dapat disimpulkan bahwa Laksa Bogor Gang Aut ini memang terbukti keberadaannya yang legendaris dan cita rasa yang khas di wariskan turun temurun hingga saat ini.

Oleh sebab itu, berdasarkan hal yang telah dijabarkan di atas, agar mengetahui lebih jelas bagaimana keunikan dan keautentikan dari laksa Gang Aut Surya Kencana Bogor ini mewariskan cita rasanya sebagai salah satu kuliner khas Kota Bogor, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“ANALISIS KEAUTENTIKAN DAN KEUNIKAN LAKSA GANG AUT SURYAKENCANA SEBAGAI SALAH SATU KULINER LEGENDARIS KHAS KOTA BOGOR”**.

Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif. Objek dari penelitian ini adalah uniqueness dan authenticity terhadap makanan khas Kota Bogor. Subjek dari penelitian ini adalah warung Laksa Bogor Mas Wahyu yang terletak di Gang Aut Surya Kencana Bogor. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi (pengamatan) dan interview (wawancara). Peneliti melakukan pengumpulan data menyatakan terus terang kepada sumber data, bahwa ia sedang melakukan penelitian. Jadi mereka yang diteliti mengetahui sejak awal sampai akhir tentang aktivitas peneliti. Wawancara dilakukan kepada Pak Wahyu selaku Pemilik generasi ke-3 beserta para karyawannya sebanyak 12 orang dengan menggunakan pedoman pertanyaan wawancara yang telah disusun sebelumnya.

Hasil dan Pembahasan

Keautentikan (Authenticity) Laksa Bogor Mang Wahyu

Sebuah tempat makan sebagai destinasi wisata kuliner tidak akan berkembang tanpa adanya pembeli, sebaliknya makanan bisa menjadi faktor penarik bagi pembeli untuk mendatangi suatu daerah tujuan wisata (Heni Pridia, 2017). Makanan dapat menjadi salah satu aspek dalam atribut spesifik sebuah destinasi terlebih jika makanan tersebut memiliki hal yang autentik dan unik. Abarca (2004) bahwa faktor autentik pada makanan lokal berakar pada soal

budaya dan sosial ekonomi yang menggambarkan secara riil masyarakat yang diwakilinya. Faktor dari keautentikan suatu makanan (Timothy & Ron dalam Dyajeng, dkk, 2021) terdiri atas bahan dasar, resep khas, cara membuat, dan cita rasa. Para narasumber pun telah peneliti wawancara berkaitan dengan keautentikan pada Laksa Bogor Mang Wahyu.

Laksa Bogor Mang Wahyu memang menggunakan bahan yang autentik dengan ciri khas laksa bogor yang menggunakan oncom merah dan kemangi. Oncom merah sendiri memang sering digunakan dalam masakan sunda, maka dari itu penggunaan oncom merah pada laksa bogor sesuai. Kemangi juga memberikan aroma yang kuat pada laksa bogor ini, Dari penggunaan bahan yang serupa dengan laksa bogor tradisional, maka dapat disimpulkan dalam segi bahan Laksa Bogor Mang Wahyu memang sesuai dan autentik dengan Kuliner Legendaris Khas Bogor.

Dari segi resep yang dipertahankan oleh Pak Wahyu berhasil memberikan kesan unik untuk pembelinya. Menggunakan daging kelapa parut untuk kuah kuningnya, menghasilkan rasa yang lebih gurih, teksturnya lebih kental dan pekat sehingga seporsi laksa bogor Mang Wahyu lebih mengenyangkan.

Keunikan dari teknik pengolahan khusus makanan di Laksa Bogor Mang Wahyu ini terdapat 3 hal, dari alat bakarnya yang masih menggunakan arang sehingga memberikan aroma wangi pada hidangannya, lalu menggunakan teknik merebus isian menggunakan kuah laksa agar bumbunya meresap kedalam isian laksa dan yang terakhir pada proses membelah telur rebus yang masih menggunakan benang. Ketiga hal ini, memberikan kesan menarik bagi pembeli khususnya untuk wisatawan yang bukan merupakan warga lokal. Penggunaan teknik tradisional pada jaman ini sudah sangat sulit ditemukan terutama pada tempat – tempat makan. Maka dari itu, laksa bogor Mang Wahyu pun dapat di jadikan sebagai salah satu kuliner legendaris khas Kota Bogor.

Dari segi cita rasa Laksa Bogor Mang Wahyu memiliki cita rasa yang otentik dan pekat. Sesuai dengan laksa bogor pada umumnya yang memiliki cita rasa dominan asin gurih, tetapi Laksa Bogor Mang Wahyu ini dapat menyeimbangkan rasa tersebut dengan ciri khasnya sehingga hasil yang disajikan memberikan kesan mendalam bagi pembeli. Kuah kuningnya menggunakan parutan kelapa asli yang dimasukan kedalam kuahnya, tidak hanya disaring dan diambil airnya, tetapi kelapanya pun ikut dimasukan. Hal ini yang membuat rasa kuah Laksa Bogor Mang Wahyu lebih terasa gurih dan kental pekat, serta memiliki tekstur yang unik.

Keunikan (Uniqueness) Laksa Bogor Mang Wahyu

Seperti dikatakan oleh Inskoop (1991) bahwa selain faktor keautentikan, setiap makanan juga mempunyai keunikan masing - masing. Keunikan tersebut terjadi karena aspek sejarah dan budaya yang melatar belakangi munculnya makanan tersebut. Makanan juga merupakan identitas kebudayaan dan dapat dijadikan sebagai alat untuk merawat komunitas masyarakat. Menurut Kotler & Ketler pun keunikan suatu produk dimiliki agar menjadi salah satu pembeda dengan pesaing.

Makanan bukan hanya sekedar hasil dari pengolahan bahan mentah menjadi suatu yang dapat disajikan dan dimakan. Makanan memiliki runtunan proses panjang, mulai dari preses produksi hingga disajikan di meja makan. Dan setiap makanan akan memiliki ciri khasnya masing – masing sebagai pembeda produk dari pesaing. Keunikan makanan khas daerah (Sidney Mintz, 1987) melibatkan bahan .

Pada dasarnya mengenai kauntentikan Laksa Bogor Mang Wahyu, telah dijabarkan mengenai bahan dasar, resep khas, cara pembuatan, dan cita rasa. Dari penjabaran yang telah disebutkan, menghasilkan keunikan yang berkaitan dengan sejarah budaya lokal. Pertanyaan mengenai hidangan laksa bogor apakah identik dengan kuliner khas bogor pun telah dijabarkan oleh jawaban dari narasumber.

Keunikan Laksa Bogor Mang Wahyu ini dapat dilihat dari bahannya yang memang sesuai dengan sejarah dan budaya kuliner khas Kota Bogor. Menggunakan oncom merah dan kemangi, menjadi factor pembeda laksa bogor dengan laksa daerah lainnya. Terlebih pada asal khas oncom merah yang memang berasal dari daerah Jawa Barat dan kemangi yang memang identik dengan makanan – makanan khas sunda.

Selain itu keunikan dari Laksa Bogor mang Wahyu ini juga ada pada Kuahnya yang menggunakan resep khas turun temurun. Dari segi resep khas Pak Wahyu mengatakan bahwa resep yang digunakannya memang warisan yang diturunkan oleh kakek dan ayahnya. Tanpa dikurangi dan dilebihkan, semuanya mengikuti arahan turun temurun dari kakeknya. Dari penggunaan bahan – bahan lokalnya dan resep kuah kuningnya pun mengikuti warisan. Untuk kuah kuningnya sendiri, menggunakan parutan kelapa asli yang dimasukan kedalam kuahnya, tidak hanya disaring dan diambil airnya, tetapi kelapanya pun ikut dimasukan. Hal ini yang membuat rasa kuah Laksa Bogor Mang Wahyu lebih terasa gurih dan kental pekat, serta memiliki tekstur yang unik.

Keunikan yang dimiliki oleh Laksa Bogor Mang Wahyu memberikan dampak positif. Keinginan narasumber untuk kembali mengkonsumsi Laksa Bogor Mang Wahyu ini membuktikan bahwa sebagai kuliner khas Kota Bogor, Laksa Bogor Mang Wahyu ini bisa merepresentasikan cita rasa khas lidah Masyarakat local dan menjadi salah satu identitas daerah Kota Bogor.

Hasil Analisis

Berdasarkan analisis dari hasil penelitian diatas, dapat disimpulkan bahwa keautentikan dan keunikan Laksa Bogor Gang Aut ini dipengaruhi oleh dimensi bahan dasar, resep khas, cara pembuatan, cita rasa dan sejarah kebudayaan. Penjabaran yang peneliti analisis, bahwa keautentikan Laksa Bogor Mang Wahyu ini terbukti dari resepnya yang masih menggunakan warisan turun menurun, menggunakan bahan – bahan lokal yang dibelinya pun dari masyarakat setempat, penggunaan bahan bakar masih tradisional dan menggunakan teknik yang sesuai ciri khas laksa bogor, serta cita rasanya yang kaya akan rempah dan sesuai dengan cita rasa laksa bogor yang segar, gurih, manis.

Dari segi keunikan Laksa Bogor Mang Wahyu ini, memang dari penggunaan bahannya yang membedakan laksa bogor dengan laksa yang lainnya. Secara singkat, setiap laksa di Indonesia, terbagi menurut daerahnya masing- masing, termasuk laksa bogor. Laksa Bogor ini menggunakan oncom merah dan kemangi sebagai bahan khasnya, karena Oncom merah sendiri berasal dari Jawa Barat. Selain itu, penggunaan daun kemangi sendiri dikarenakan daun kemangi ini merupakan daun yang banyak dikonsumsi di daerah jawa barat, selain itu sering ditemukan di daerah Jawa Barat. Maka tak heran jika lalapan khas sunda ini menggunakan kemangi sebagai bagian darinya. Aroma dan rasa dari kemangi sangat cocok dengan hidangan – hidangan khas Sunda. Selain itu, dari resep khasnya juga yang menjadi keunikan tersendiri bagi Laksa Bogor Mang Wahyu ini. Dengan keunikan laksa bogor ini, memberikan dampak positif sehingga banyak dari wisatawan dan warga local yang menyukai dan ingin berkunjung kembali.

Kesimpulan

Berdasarkan pernyataan seluruh narasumber tersebut dan hasil analisis yang dapat disimpulkan bahwa keautentikan dan keunikan Laksa Gang Aut Suryakencana atau yang dikenal dengan Laksa Bogor gang Aut Mang Wahyu sebagai salah satu kuliner legendaris khas Kota Bogor bisa menjadi destinasi wisata kuliner Kota Bogor. Laksa Bogor Mang Wahyu merupakan salah satu identitas dari budaya pangan kota Bogor.

Laksa Bogor Mang Wahyu masuk kedalam 5 laksa bogor legendaris yang telah berdiri sejak tahun 1955. Telah berjalan 3 generasi dimulai dari Pak Akim yang berjualan dengan cara

dipukul berkeliling kampung di Bogor, namun di tahun 2000an karena jaman pun sudah semakin berkembang, alur jalur lalu lintas pun semakin padat, oleh Pak Akim akhirnya membuka warung laksanya di gang Aut ini. Selanjutnya kepemilikan di turunkan kepada generasi ke-3 nya yaitu Pak Wahyudin.

Meneruskan usaha keluarganya, pak Wahyudin tidak berusaha untuk berpindah lokasi. Lokasinya tetap sama seperti saat pertama kali berdiri dengan alas an wisatawan dan langganannya sudah lebih mengenal lokasi ini. Warung Laksa Bogor Mang Wahyu ini berada di salah satu pusat kuliner Kota Bogor yaitu Surya Kencana. Lokasi tepatnya berada di gang Aut. Laksa Bogor Mang Wahyu ini sudah memiliki cabangnya yang berada di jalan Suya Kencana juga tetapi berada di Foodcourt @301. Walaupun pak Wahyudin sudah membuka cabang, tetap saja lokasi utama dari laksa ini yang paling ramai didatangi wisatawan. Walaupun ukuran warung laksa ini masih kecil dan sederhana dalam sehari, pak Wahyudin dapat menjual 100 hingga 200 porsi. Wisatawan yang bertangan bukan hanya warga bogor, tetapi dari luar daerah juga, seperti Jakarta, Bandung, bahkan Pak Wahyudin sempat bercerita bahwa terdapat warga dari Pulau Bali yang mengajak pak Wahyu untuk membuka cabang disana karena terlalu enak.

Pak Wahyudin berjualan Laksa Bogor ini dengan menggunakan warisan resep dari kakeknya yaitu Pak Akim. Resepnya yang khas dari kuah kuningnya menjadikan Laksa Bogor Mang wahyu ini berbeda dari yang lainnya. Selain itu, pak Wahyudin juga masih menggunakan alat bakar tradisional. Pada generasi Pak Akim dan Pak Sarina, alat bakar yang digunakan adalah kayu bakar, sedangkan Pak Wahyudin menggunakan arang sebagai alat bakarnya, karena saat ini kayu bakar sudah sulit ditemukan dan harganya yang cukup mahal.

Untuk teknik pembuatannya, pak Wahyudin menggunakan teknik tradisional dan khas. Terutama pada proses perebusan isian laksa dengan kuah kuningnya, hal ini dilakukannya agar isian laksa ini matang dan menyerap rasa dari kuah kuningnya. Selain itu, pak Wahyudin juga masih menggunakan cara lampau untuk membelah telur, menurutnya lebih mudah dan cepat. Bahan dasar dari Laksa Bogor seperti oncom merah dan kemangi pun digunakan oleh Laksa Bogor Mang Wahyu ini. Maka tidak ada hal lain yang bisa menyebutkan bahwa Laksa Bogor Mang Wahyu tidak otentik dengan kuliner khas Bogor. Karena, kedua bahan ini yaitu oncom merah dan kemangi, keduanya memang diproduksi dan banyak dijual di wilayah Jawa Barat sehingga oncom merah dan kemangi ini lebih banyakdigunakan pada hidangan khas Sunda. Maka dari itu, untuk mempresentasikan Laksa Bogor terutama Laksa Bogor Mang Wahyu ini otentik dan unik sesuai budaya khas kuliner Kota Bogor terbukti dengan penggunaan bahan lokal pada hidangannya.

Karena Laksa Bogor Mang Wahyu ini sudah berdiri sejak tahun 1955 dan terkenal legenda di Kota Bogor, pada bulan Oktober setiap tahunnya sejak 2005, Warung Laksa mang Wahyu akan mengikuti festival kuliner yang diadakan oleh Kecap Bango yaitu Festival Jajanan Bango (FJB) yang mengundang makanan – makanan khas legendaris dari setiap daerah di Indonesia. Hal ini pun dinyatakan oleh Pak Wahyuin, bahwa setiap tahunnya Laksa Bogor miliknya akan selalu diundang dan yang menghadiri acara festival tersebut adalah seluruh masyarakat dari seluruh daerah yang ada di Indonesia.

Maka berdasarkan wawancara dengan pengunjung pun, para narasumber setuju bahwa Laksa Bogor Mang Wahyu ini merupakan kuliner legendaris khas Kota Bogor dan otentik dengan kota Bogor.

Referensi

- Abarca, M.E. (2004). Authentic or Not, It's Original. Food & Foodways 12. Hal. 1- 25. USA: Taylor & Francis.
- Adipati, I. G., Pitana, I. G., & Bhaskara, G. I. (2022). Keunikan Dan Otentisitas Pasar Ekstrim Wilken Sebagai Daya Tarik Wisata Di Kota Tomohon Sulawesi Utara. Jumpa.

- Aisyah Natha Pratiwi, N. A. (2023). Pengaruh Brand Image Dan Authenticity Kuliner Lokal Terhadap Customer Loyalty Pada Rawon Khas Pasuruan. Pusat Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat.
- Arikunto, S. (2016). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta
- Avieli, N. (2013). What is ‘Local Food?’ Dynamic culinary heritage in the World Heritage Site of Hoi An, Vietnam. *Journal of Heritage Tourism*, 120-132.
- Chaerunissa, S. F., & Yuniningsih, T. (2020). Analisis Komponen Pengembangan Pariwisata Desa Wisata Wonolopo Kota Semarang. Departemen Administrasi Publik.
- Cheung, T. (2017, July 12). Cnn Travel. Retrieved From Your Pick: World’s 50 Best Food: <https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-foods-readers-choice/index.html>
- Cnn Travel. (2021, April 13). Retrieved From The World’s 50 Best Foods: <https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-food-dishes/index.html>
- Ellisa, A., Eerang, P., Sangkyun, K., & Ian, Y. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 250-263.
- Fauzy, N. (2022, Juni 19). *Tribunnews Bogor.Com*. Retrieved From Jarang Ada Yang Tahu, Ini Cerita Dibalik Kuliner Dodongkal Khas Bogor: <https://Bogor.Tribunnews.Com/2022/06/19/Jarang-Ada-Yang-Tahu-Ini-Cerita-Dibalik-Kuliner-Dodongkal-Khas-Bogor?Page=2>
- Guerrero, L., Claret, A., & Verbeke, W. (2010). Perception of Traditional Food Products in Six European Regions Using Free Word Association. *Food Quality and Preference*, 225-233.
- Hall, M., & Mitchell, R. (2001). Wine and Food Tourism. In N. Douglas, & R. Derrett (Eds.), *Special Interest Tourism*. Sydney: Wiley
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. *HEJ (Home Economics Journal)*, 40-47.
- Inskeep, E. (1991). *Tourism Planning: An Integrated and Sustainable Development Approach*. USA: Wiley.
- Ismayanti. 2010. *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: w
- The Raw And The Cooked (Mythologiques)*. University Of Chicago.
- Mintz, S. W. (1986). *Sweetness And Power: The Place Of Sugar In Modern History*. Penguin Publishing Group,.
- Montanari, A., & Staniscia, B. (2009). Culinary Tourism as a Tool for Regional Equilibrium. *European Planning Studies*, 1463-1483.
- Mulian, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia Jurnal Hospitaliti & Pariwisata*.
- Muljadi, A.J. 2009. *Kepariwisata dan Perjalanan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Nofrizal, Lubis, N., Hardi, S. M., N, A., & Widayat, P. (2021). Pengaruh Keunikan Produk Dan Kelengkapan Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Makanan Oleh-Oleh Kota Pekanbaru. *Jurnal Bisnis & Kewirausahaan*.
- Hidayah, N. (2019). *Pemasaran Destinasi Pariwisata*. Bandung: Alfabeta.
- Putri, H. Z. (2023). Pengaruh Keunikan Produk, Promosi Online, Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Kekinian “Dugal” Durian Kukus Tegal. *Manajemen Bisnis Syariah*.
- Rahmadani, & Ayu, C. (2019). Pengaruh Brand Imange, Service Quality dan Trust Terhadap Kepuasan Dan LOyalitas Nasabah Bank BRI Yogyakarta. *Universitas Islam Indonesia*, 12.
- Riadi, M. (2019, Desember 14). *Kajian Pustaka*. Retrieved From *Pariwisata (Pengertian, Unsur, Bentuk Dan Jenis Wisata):*

- <https://www.kajianpustaka.com/2019/12/pariwisata-pengertian-unsur-bentuk-dan-jenis-wisata.html>
- Sari, H. P. (2017). Analisis Keautentikan Dan Keunikan Laksa Cihideung Sebagai Kuliner Unggulan Kota Bogor. *Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi*.
- Sari, N. (2016). KEPUASAN WISATAWAN TERHADAP WISATA KULINER DI OBJEK WISATA PANTAI INDAH SELATBARU KECAMATAN BANTAN KABUPATEN BENGKALIS. *JOM FISIP*
- Siregar, Syofian. 2015. Metode Penelitian kuantitatif dilengkapi dengan perbandingan perhitungan manual & SPSS. Jakarta : Kencana Prenada Media Group
- Siti Nurhayat, D. S. (N.D.). Pengaruh Perceived Quality, Authenticity, Terhadap Behavioral Intention Melalui Customer Satisfaction Sebagai Variabel Intervening.
- Subagio, D. P., Hastari, S., & Sutikno, B. (2021). Kekuatan Authenticity Pada Makanan Local Tradisional Serta Hubungannya Dengan Pride Dan Loyalty Gen Milenial. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Sriwijaya*.
- Sugiyono. 2016. Metode Penelitian Manajemen. Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono. 2019. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung : Alfabeta
- Sukmasari, E. (2019, September 17). *Cultura*. Retrieved From Ngohiang, Kuliner Khas Bogor Yang Hampir Ditelan Zaman: <https://www.cultura.id/ngohiang-kuliner-khas-bogor-yang-hampir-ditelan-zaman>
- Taste Atlas. (2024, May 15). Retrieved From Top 100 Soups In The World: <https://www.tasteatlas.com/best-rated-soups-in-the-world>
- Tyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1-14.
- Veronika, F. (2021). Pengaruh Kualitas Produk, Keunikan Produk, Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Di Toko Emas H.Arsyad Puruk Cahu. *Jurusan Ekonomi Syariah*.