



## MAKANAN TRADISIONAL HALUA SUKU MELAYU SEBAGAI DAYA TAYA TARIK WISATA KULINER DI KABUPATEN LANGKAT

Octavia Devitaasari Ritonga<sup>1</sup>, Merry Moy Mita<sup>2</sup>

SI Pariwisata, Universitas Imelda Medan, Medan, Indonesia<sup>1,2</sup>,

Email : [Octaviadevitasariritonga@gmail.com](mailto:Octaviadevitasariritonga@gmail.com)<sup>1</sup>,\* [merrymoymita@gmail.com](mailto:merrymoymita@gmail.com)<sup>2</sup>

### ABSTRAK

Kuliner di Kabupaten Langkat sangat beragam salah satunya adalah “Halua”, Halua merupakan manisan tradisional suku melayu yang terbuat dari berbagai macam buah-buahan dan sayur-sayuran yang disajikan pada acara-acara seperti pernikahan idul fitri maupun acara penting lainnya. Halua dapat ditemukan di sekitaran Kabupaten Langkat, dan menjadi daya tarik wisata kuliner bagi para wisatawan yang datang berkunjung ke kabupaten langkat. Manisan Halua telah ada sejak masa kesultanan di pesisir timur yang terbentang dari Langkat hingga Riau merupakan makanan yang dihidangkan pada pertemuan dan hari-hari besar di kalangan Kesultanan dan dihidangkan kepada tamu Kerajaan/Kesultanan masa itu. Halua sendiri telah menjadi daya tarik wisata kuliner bagi wisatawan yang datang berkunjung ke Kabupaten Langkat sebagai oleh-oleh khas suku melayu Langkat. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan melestarikan sejarah dan makna dari “Halua”serta keunikan dari Halua yang terbuat dari berbagai macam buah-buahan yang terdapat disekitaran Kabupaten Langkat. Yang dapat menjadi daya tarik wisata kuliner bagi wisatawan nusantara maupun manca negara. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif. Pembahasan dilakukan dengan penjelasan deskripsi. Sumber data dari penelitian ini menggunakan sumber data sekunder yaitu menggunakan sumber data dari literature dan dokumen penelitian terdahulu. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini didapatkan melalui pencarian berbagai artikel atau jurnal di internet dan juga website yang berkaitan. Pemanfaatan dan penggunaan buah-buahan yang ada disekitaran langkat dalam pembuatan Halua menjadi ciri khas wisata kuliner kabupaten langkat.

**Kata Kunci :** *Makanan Tradisional, Makanan Tradisional Melayu, Daya Tarik Wisata.*

### ABSTRACT

*The cuisine in Langkat Regency is very diverse among them is “Halua”. Halua is a traditional Malay sweets made of various fruits and vegetables served on such occasions as the marriage of both the idul fitri and other important events. Halua can be found around Langkat Regency and become a culinary tourist attraction for visitors to Langkat Regency. Halua sweets have existed since the sultry days on the east coast stretching from the sky to riau was the staple served at the great conventions and days of the empire and was served to royalty of the day. Halua has become a tourist attraction for tourists who come to Langkat Regency as a souvenir of the local Malay Langkat. The study is intended to describe and preserve the history and meaning of halua as well as the unique halua made of the various fruits and vegetabls found around Langkat Regency. That can be an attraction to both the nusantara tourist and nations. The research method used is qualitative research, the discussion carried out with an explanation of the description of the data source of the research used a secondary source of data that is to use data sources from previous literature and researchdocuments. Data collection techniques from this study are obtained through searches of related articles or journals on the internet as well as related web sites.the use and use of fruits found nea the langua river line in Halua became the trademark of the district’s culinary tourit.21*

**Keywords:** *Traditional Food, Malay Traditonal Food, Tourist Attraction*

## A. PENDAHULUAN

Indonesia adalah salah satu negara yang memiliki berbagai macam keberagaman budaya dan suku. Ini dikarenakan Indonesia memiliki 34 provinsi yang dimana setiap provinsi memiliki berbagai ras, agama, adat istiadat, suku dan budaya yang berbeda. Terkait dengan keberagaman suku yang ada di Indonesia menurut Kompas.com Indonesia memiliki 1.340 suku data tersebut diambil dari BPS (Badan Pusat Statistik) tahun 2010. Berdasarkan data tersebut, ada beberapa suku di Indonesia dengan jumlah terbanyak yaitu suku Jawa, Batak, Dayak, Asmat, Minahasa, Madura, Betawi, Sunda, Bugis dan Melayu.

Jumlah dan Persentase Penduduk Suku Bangsa			
No	Kelompok Suku Bangsa	Jumlah	Persen
1	Jawa	95.217.022	40,22
2	Sunda	36.701.670	15,5
3	Batak	8.466.969	3,58
4	Suku asal Sulawesi lainnya	7.634.262	3,22
5	Madura	7.179.356	3,03
6	Betawi	6.807.968	2,88
7	Minangkabau	6.462.713	2,73
8	Bugis	6.359.700	2,69
10	Melayu	5.365.399	2,27

Sumber : Sensus Penduduk 2010 BPS Indonesia

Berdasarkan data dari langkatkab.go.id Langkat adalah salah satu Kabupaten yang berada di Provinsi Sumatera Utara, Indonesia. Ibu kota Kabupaten ini terletak di Kecamatan Stabat, Kabupaten Langkat terdiri dari 23 Kecamatan, dengan luas 6.273,29 km<sup>2</sup> dan berpenduduk sejumlah 1.030.202 jiwa (2020). Nama Langkat di ambil dari nama Kesultanan Langkat yang dulu pernah ada di tempat yang kini merupakan kota kecil bernama Tanjung Pura. Tanjung Pura adalah pusat kerajaan lama yang penduduknya banyak berasal dari suku Melayu yang biasa disebut Melayu Langkat yang memiliki adat istiadat serta kebudayaan, makanan khas serta bahasa yang mirip dengan orang Melayu di negara tetangga yakni Malaysia. Sehingga lingkungan tradisi budaya Melayu Malaysia masih berhubungan sangat kental dengan kawasan ini, meskipun kini telah ada perbedaan yang cukup signifikan dari adat budayanya.

Berdasarkan hasil (Sensus Penduduk Indonesia 2020) penduduk Tanjung Pura sangat heterogen dengan mayoritas bersuku bangsa Melayu. Adapun besaran penduduk Tanjung Pura menurut etnik/kelompok etnis mayoritas ialah Melayu Langkat serta sebagian kecil sub-suku Melayu lainnya seperti, Melayu Deli, dan Melayu Tamiang dengan persentase sebanyak 36,49%, sedangkan agama yang dianut oleh masyarakat Tanjung Pura, berdasarkan data Kementerian Dalam Negeri tahun 2021 mencatat bahwa mayoritas warga memeluk Islam yakni 96,81%.

Kecamatan Tanjung Pura dan Stabat merupakan kecamatan yang paling terkenal di Kabupaten Langkat dan menjadi sasaran para wisatawan, destinasi wisata favorit di Kecamatan Tanjung Pura adalah Masjid Azizi, Makam Tengku Amir Hamza, dan Getek Online Desa Pematang Serai, sedangkan dengan Kecamatan Stabat terkenal dengan Pantai pasir hitam, Masjid Raya Stabat, dan Danau Cinta. Selain memiliki objek wisata yang unggul Langkat juga memiliki keanekaragamannya seperti budaya, kesenian, sejarah hingga makanan khas yang disajikan. Makanan tradisional melayu identic dengan menggunakan rempah – rempah yang cukup banyak. Hal ini dikarenakan Indonesia adalah penghasil rempah – rempah terbaik di dunia.

Makanan tradisional melayu cukup beragam seperti Kue Asidah yaitu adalah kue yang terbuat dari perpaduan cengkeh, kayu manis, dan daun pandan. Kemudian ada Cencalok yang

terbuat dari udang berukuran kecil yang proses pembuatannya harus difermentasikan selama 20-30 hari, Mie Sagu yaitu mie yang terbuat dari tepung sagu, dan selain itu ada Halua yaitu manisan yang terbuat dari berbagai macam jenis sayur dan buah dan beragam hidangan lainnya. Makanan tradisional melayu yang dimiliki di Kabupaten Langkat juga menjadi salah satu daya tarik wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Langkat, hal ini dikarenakan cita rasa yang khas dari setiap hidangan tersebut, dan menjadi keunggulan bagi Kabupaten Langkat Sendiri, yaitu keunggulan dalam bidang pariwisata serta sebagai penambah perekonomian di Kabupaten Langkat. Selain itu makanan tradisional melayu juga dapat menjadi daya tarik wisata kuliner yang ada di Kabupaten Langkat yang membuat wisatawan datang berkunjung ke Kabupaten Langkat.

## **B. LANDASAN TEORI**

### **1. Makanan Tradisional**

Menurut lai, et al (2017) menyatakan bahwa makanan adalah suatu ciri dari identitas destinasi dan merupakan citra makanan yang dapat menjadi elemen tersendiri dalam menandai suatu daerah. Makanan merupakan bagian terpenting dari identitas destinasi, karena itu dapat menjadi lanskap sejarah ketika identitas dikomunikasikan ke target (Fosto-forne, 2020). Tradisional diartikan sebagai suatu sikap dan cara berpikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma, dan adat kebiasaan yang ada secara turun menurun. Sukerti, Marsiti, dan Suriani (2016) makanan tradisional adalah bentuk warisan dari leluhur terdahulu dengan mengelompokkan berbagai jenis makanan, lauk pauk, sayuran, jajanan dan minuman. Karena makanan bukan hanya sekedar dikonsumsi, tetapi menjadi media dalam menjalin hubungan antara manusia dengan tuhan atau roh leluhur, sesama manusia, dan dengan alam. Soekarto (dalam Harsana dkk, 2018) daya tarik makanan seperti rasa, warna, bentuk, dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang.

Makanan tradisional yang ada di setiap daerah merupakan salah satu ciri khas atau identitas dari daerah tersebut. Makanan yang telah lama ada dan dilestarikan dan bertahan hingga saat ini. Makanan tradisional dapat menjadi suatu ikon wisata kuliner bagi setiap daerah objek wisata. Peranan manusia sangat penting dalam pembuatan makanan tradisional mulai dari bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makanan tradisional dibedakan menjadi beberapa kelompok yaitu makanan biasa dan makanan upacara atau makanan istimewa yang di makan pada waktu – waktu tertentu (Suryobroto 1995).

Makanan tradisional yang terdapat di Kabupaten Langkat merupakan makanan tradisional yang memiliki asal usul dan sejarah yang dimana makanan tersebut memiliki makna tersendiri. Makanan tradisional yang di sajikan pun beragam. Dengan keragaman makanan tradisional tersebut dapat menarik para wisatawan untuk berkunjung ke Kabupaten Langkat untuk mencicipi berbagai ragam makanan tradisional tersebut, serta dapat memberikan kesempatan bagi para penduduk setempat untuk memperkenalkan maupun mempromosikan makanna tersebut kepada para wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Dalam penelitian ini yang di maksud dengan makanan tradisional adalah semua jenis makanan dan jajanan tradisional yang menggunakan bahan baku lokalseperti rempah – rempah, pengemasan dan penyajiannya menggunakan bahan lokal dan di produksi oleh masyarakat lokal salah satunya seperti makanan tradisional Halua.

### **2. Deskripsi Masakan Melayu**

Masakan melayu merupakan makanan khas yang berasal dari etnis melayu yang diwariskan secara turun temurun. Masakan Melayu dapat ditemukan di Malaysia, Indonesia ( di daerah Pulau Sumatera, Pulau Jawa dan Kalimantan Barat ), Singapura, Brunei, Thailand selatan, dan Filipina bagian selatan. Suku melayu yang berada di beberapa daerah yang berbeda memiliki hidangan terkenal yang unik dan special yaitu Terengganu dan Kelantan dengan nasi dagang, nasi kerabu dan keropok lekor, negeri Sembilan yang terkenal dengan hidangan

lemaknya, Pahang dan Perak dengan gulai tempoyak mereka, Kedah terkenal dengan asam laksa gaya utara, Malaka dengan asam pedas yang berbumbu, Riau dengan hidangan ikan, patin mereka: gulai ikan patin dan ikan patin asam pedas, melayu deli di medan, sumatera utara dengan nasi goreng teri medan dan gulai ketam ( gulai kepiting), melayu langkat (binjai, sumatera utara) dengan ikan baung gulai dan udang galah.

### 3. Wisata Kuliner

Wisata kuliner yang berasal dari istilah *Food Tourism* yaitu kunjungan ke suatu tempat yang merupakan produsen dari suatu bahan makanan, festival makanan, restoran dan lokasi – lokasi khusus diadakan untuk mencoba rasa dari makanan atau minuman khas dari suatu daerah. Menurut Ignatov dan Smith (2006) wisata kuliner adalah perjalanan wisata yang melibatkan pembeli, konsumsi, makanan lokal di tempat tujuan wisata serta berfokus pada adanya keinginan untuk memulai pengalaman wisata melalui kuliner. Sedangkan menurut (Putra, et.al, 2014) Wisata kuliner adalah suatu aktivitas wisatawan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan. Menurut Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional, wisata kuliner merupakan kegiatan makan dan minum yang unik dilakukan oleh setiap pelancong yang berwisata. Wisata kuliner bukan wisata pertanian walaupun masakan yang terdapat mengandung unsur pertanian dan wisata kuliner meliputi berbagai keanekaragaman kuliner. Wisata kuliner merupakan pengembangan dan promosi dari makanan dan minuman yang dijadikan daya tarik bagi wisatawan (Wolfe, 2006). Wisata kuliner merupakan suatu wadah yang sangat penting dalam perkembangan suatu ekonomi didalam suatu daerah atau wilayah.

Wisata kuliner yang diadakan di suatu daerah juga akan menguntungkan daerah tersebut. Hal ini dapat membuat daerah tersebut semakin dikenal oleh wisatawan dan juga membuat kuliner khas daerah tersebut semakin dikenal oleh masyarakat luas. Dengan adanya wisata kuliner ini juga akan menjadi salah satu upaya untuk tetap melestarikan kuliner di suatu daerah agar tetap di kenal oleh wisatawan. Oleh karena itu , wisata kuliner adalah suatu wadah yang penting untuk membantu perkembangan ekonomi dan pembangunan masyarakat dan dapat mengembangkan pemahaman antarbudaya. Wisata kuliner dapat ditemukan, baik di daerah perkotaan maupun pedesaan.

### 4. Daya Tarik Wisata

Menurut Zaenuri (2012: 103) mengatakan bahwa daya tarik wisata adalah sesuatu yang memiliki daya tarik untuk dilihat dan dinikmati yang layak dijual ke pasar wisata. Daya tarik wisata dapat berupa objek wisata dan atraksi wisata. Objek wisata merupakan daya tarik wisata yang bersifat statis dan tangible serta tanpa perlu ada persiapan terlebih dahulu untuk menikmatinya. Atraksi wisata merupakan daya tarik wisata yang dapat dilihat lewat pertunjukan dan membutuhkan persiapan bahkan memerlukan pengorbanan untuk menikmatinya. Istilah daya tarik wisata dalam literatur luar negeri dikenal dengan istilah *tourist attraction* yang berarti segala sesuatu yang menjadi daya tarik bagi seseorang untuk berwisata mengunjungi suatu daerah tertentu. Secara lebih mendalam, menurut Mariotti dalam Lila Muliani (2019: 3), *tourist attraction* terbagi menjadi dua, yaitu *tourism resources* dan *tourist service*. *Tourism resources* disebut juga dengan *attractive spontance*, yang didefinisikan sebagai segala sesuatu yang ada di sebuah daerah wisata dan menjadi daya tarik bagi wisatawan.

Misalnya adalah benda-benda yang ada alam (pemandangan, iklim, kontur tanah, atau flora dan fauna), hasil ciptaan manusia (terkait kebudayaan dan benda-benda bersejarah), dan tata cara hidup masyarakat setempat atau *the way of life* (kebudayaan lokal) Sedangkan *tourist service* disebut juga dengan istilah *attractive device*, yang meliputi semua fasilitas dan aktivitas yang pengadaannya disiapkan oleh perusahaan lain secara komersial. Meski *tourist service* tidak menjadi bagian langsung dari daya tarik wisata, namun kehadirannya juga cukup dibutuhkan. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan daya tarik wisata adalah semua produk yang berkaitan dengan pariwisata baik berupa destinasi ataupun yang berupa makanan dan jajanan

tradisional yang dapat menarik wisatawan untuk menikmatinya. Miner (1998:36) menjelaskan bahwa upaya menciptakan daya tarik wisata, adalah bagian dari adaptasi menu dalam pengembangan produk atau kreasi menu restoran yang sebaiknya dimulai atau diakhiri berdasarkan pada keinginan konsumen, intinya bagaimana supaya dapat menjangkau keinginan konsumen.

### **C. Metode Penelitian**

Penelitian ini adalah penelitian mengenai Halua sebagai daya tarik wisata kuliner Kabupaten Langkat, Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif. Pembahasan dilakukan dengan penjelasan deskripsi. Menurut Sugiyono (2013) metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi.

Sumber data dari penelitian ini menggunakan sumber data sekunder yaitu menggunakan sumber data dari literature dan dokumen penelitian terdahulu. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini didapatkan melalui pencarian berbagai artikel atau jurnal di internet dan juga website yang berkaitan pembahasan penelitian yaitu pelestarian makanan melayu di Kabupaten Langkat dan daya tarik makanan tradisional melayu sekaligus bahan – bahan dan cara pengolahan makanan khas melayu Halua.

Sedangkan gambar yang dicantumkan didapatkan dari hasil dokumentasi penelitian. Hasil analisis data akan di sajikan secara formal dan informal, dimana yang dimaksud adalah, formal adalah penyajian hasil penelitian seperti foto – foto, sedangkan bentuk informalnya berupa bacaan / teks yang naratif yaitu yang berisi uraian singkat untuk memudahkan untuk memahami isi dari penelitian berdasarkan data yang telah didapatkan dari penelitian langsung ke lapangan serta artikel dan juga jurnal peneliti terdahulu.

### **D. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **1. Deskripsi dan Asal Manisan Halua**

Masyarakat melayu pesisir timur Sumatera sangat identik dengan panganan manisan berbahan buah yang dinamakan Halua yang disajikan saat lebaran dan acara pernikahan. Manisan Halua disajikan dalam acara adat pernikahan melayu. Dalam prosesi yang dinamakan Nasi hadap-hadapan yang dilaksanakan dimana pengantin pria dan wanita beserta keluarga kedua mempelai melakukan jamuan bersantap bersama dengan sajian makanan khas Melayu dengan duduk bersilah. Corak kebudayaan melayu yang bercorak Islam mempengaruhi, budaya, adat istiadat dan kaidah bahasa yang digunakan pada masyarakat melayu. Salah satu bahasa yang digunakan adalah bahasa arab gundul (tulisan arab tanpa harkat) sehingga penamaan Halua berkaitan dengan Halwa yang memiliki arti “manisan” yang diberikan untuk seorang anak perempuan dan boleh diberikan untuk nama sebuah produk, tempat ataupun makanan. Nama Halwa bersal dari Arab (Islam), dengan huruf awal H dan terdiri atas 5 huruf. Kata Halwa memiliki pengertian, defenisi, maksud atau makna manisan.

Dalam kaidah melayu Halua/Halwa adalah jenis manisan yang terbuat dari berbagai macam buah yang tumbuh dipesisir timur Sumatra ada sekitar 30 buah-buahan yang biasa di gunakan untuk membuat halua (manisan) diantaranya adalah jenis buah papaya, cabai, wortel, buah gelugur, terong, labu, bunga papaya, buah kundur, buah renda dan kolang-kaling. Manisan Halua pada masa kesultanan di pesisir timur yang terbentang dari Langkat hinga Riau merupakan makanan yang dihidangkan pada pertemuan dan hari-hari besar di kalangan Kesultanan dan dihidangkan kepada tetamu Kerajaan/Kesultanan masa itu.

Secara kultural budaya manisan Halua adalah khasanah budaya yang dimiliki oleh masyarakat melayu dan tersebar di wilayah Sumatera Timur baik Langkat yang terpusat di kampung Stabat lama, Hamparan Perak dan paya geli tunggal di Deli Serdang, Tanjung Selamat, Labuan Deli Kota Medan, Sergai, Tebing Tinggi, Batu Bara, Tanjung Balai, Kota Pinang hingga ke Kepulauan Riau. Kini manisan Halua tidak hanya ditemui di hari-hari besar saja akan tetapi sudah banyak ditemui di sekitaran Stabat

### **1. Pengolahan dan Penyajian Halua Sebagai Makanan Tradisional Melayu**

Dalam pengolahan pembuatan manisan Halua melalui tiga tahapan penggulaan dengan waktu satu minggu. Buah yang akan dijadikan manisan terlebih dahulu dihias dan dibentuk sesuai kreatifitas, selanjutnya dilakukan proses perendaman dengan menggunakan zat kapur sirih untuk menghilangkan zat asam yang terkandung didalamnya. Pada tahap akhir dilakukan perebusan, perendaman air gula hingga memakan waktu hingga satu minggu. Hingga proses akhir dan menghasilkan Halua yang siap untuk dipasarkan. Kualitas dari Halua bisa bertahan hingga 1 tahun tergantung pada kekentalan dari proses penggulaan yang dilakukan yang tidak menggunakan pemanis buatan.



**Gambar 1 : Manisan Halua**

### **2. Daya Tarik Wisata Kuliner Halua di Kabupaten Langkat**

Halua adalah salah satu khasanah kuliner masyarakat melayu khususnya melayu Langkat, yang disajikan pada acara-acara seperti pernikahan Idul Fitri maupun acara penting lainnya. Yang sekarang dapat ditemui di sekitaran Stabat dan menjadi daya tarik wisata kuliner bagi para wisatawan yang datang berkunjung ke Kabupaten Langkat, hal ini dikarenakan halua yang terbuat dari berbagai macam jenis buah dan sayur sehingga membuat para wisatawan tertarik untuk mencicipi makanan tradisional masyarakat melayu tersebut. Selain dibuat dari berbagai jenis buah-buahan halua sendiri juga memiliki bentuk beragam yang dapat menarik minat para wisatawan yang datang berkunjung.

#### **E. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan terkait penelitian yang telah diteliti bahwa Halua adalah salah satu makanan tradisional masyarakat melayu di Kabupaten Langkat yang menjadi daya tarik wisata. Pemanfaatan dan penggunaan buah-buahan yang ada di sekitaran Langkat dalam pembuatan Halua menjadi ciri khas wisata kuliner Kabupaten Langkat. Manisan halua telah banyak diminati oleh para wisatawan yang berkunjung ke Langkat apalagi ketika sedang menjelang Idul Fitri wisatawan akan berkunjung ke Langkat untuk memburu manisan Halua tersebut, hal tersebut dikarenakan harga yang terjangkau dan memiliki rasa yang enak dan cukup mudah untuk diolah sehingga dapat menarik minat wisatawan untuk membeli Halua tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aina Rahmayani, & Sabam Syahputra Manurung. (2022). Pengelolaan Pariwisata Berbasis Masyarakat (Community Based Tourism) Di Objek Wisata Tangkahan. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality and Destination*, 1(3), 148–154. Retrieved from <https://journal.literasisains.id/index.php/toba/article/view/845>
- Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akutansi Dan Bisnis*, 12(1), 74-101.
- Destinasi Jurnal Hospitality Dan Pariwisata, Vol 4, (1). September 2022. Hardyanti, Nuzulul Faidatun. “Makanan Tradisional Mangut Beong sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kabupaten Magelang Jawa Tengah”.
- Haruminori, A., Angelia, N., & Purwaningtyas, A. (2018). Makanan Etnik Melayu : Tempoyak. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 19 (2), 125.
- Jurnal Industri Pariwisata*, Vol 5, No. 2, 2023. Nia Kurnia Lestari, Myrza Rahma, Rahmat Ingkadjaya. “Coto Mangkasara Sebagai Makanan Tradisional Dan Identitas Daerah Kota Makassar, Sulawesi Selatan”.
- Oka A. Yoeti, (2008). *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Jakarta: Pradya Paramita.
- Sabam Syahputra Manurung. (2020). PREFERENSI RUANG-RUANG BERSOSIALIASI URBAN KOTA MEDAN (STUDY KASUS KAWASAN KOTA MATSUM, MEDAN, SUMATERA UTARA). *SABANA: Jurnal Sosiologi, Antropologi, Dan Budaya Nusantara*, 1(1), 28–38. <https://doi.org/10.55123/sabana.v1i1.257>
- Sutaguna, I. N. T. (2017). Pengembangan Pengolahan Tape Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di. 17(1), 46-52.
- S.2017. “Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata.” *Abdimas*: 4-8
- Sugiono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT. Alfabeta