

PERAN KULINER TRADISIONAL SUKU BUGIS DALAM MENARIK WISATAWAN DI KABUPATEN SIDENRENG RAPPANG

Analysis Of The Role Of Traditional Bugis Cuisine In Attracting Tourists In Sidenreng Rappang Regency

Andika*¹, Yusrianti², Yayuk Astuti³, Damayanti Trisnasari⁴

^{*1,2,3,4} Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

*Corresponding author, e-mail: kaa489212@gmail.com

ABSTRACT

This study examines the contribution of traditional Bugis cuisine in attracting tourists to Sidenreng Rappang Regency and tourists' perspectives on the local cuisine. Using a descriptive qualitative approach, data were collected through in-depth interviews, participatory observation, and documentation at three traditional culinary locations: Roti Beras Hj. Mako, Bolu Cukke Diana, and Bebek Palekko Gazebo, with one informant as the owner, two employees, and one customer at each location. Data analysis was conducted using NVivo software to identify key themes related to culinary tourism appeal. The findings indicate that Bugis cuisine, such as Palekko, Bolu Cukke, and Roti Beras, have significant potential as a tourist attraction due to its distinctive taste, use of local ingredients, and traditional cooking techniques that are preserved. However, the management of this cuisine is still hindered by limited promotion and accessibility. This study recommends enhancing promotion through social media and organizing cultural events to introduce Bugis cuisine to a wider audience. Collaboration between local governments and culinary entrepreneurs is also crucial for developing traditional cuisine as a sustainable tourism product. The contribution of this study lies in providing new insights into the role of traditional cuisine in cultural-based tourism development and offering practical recommendations for the sustainable development of culinary tourism.

Keywords: *Traditional cuisine, bugis ethnic group, tourism appeal, sidenreng rappang regency, culinary tourism*

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji kontribusi kuliner tradisional Suku Bugis dalam menarik wisatawan di Kabupaten Sidenreng Rappang dan pandangan wisatawan terhadap kuliner tersebut. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan dokumentasi di tiga lokasi kuliner: Roti Beras Hj. Mako, Bolu Cukke Diana, dan Bebek Palekko Gazebo, dengan jumlah informan: owner, dua orang karyawan dan satu orang pelanggan di setiap tempat. Analisis data dilakukan menggunakan perangkat lunak NVivo untuk mengidentifikasi tema utama yang berkaitan dengan daya tarik wisata kuliner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner Bugis, seperti Palekko, Bolu Cukke, dan Roti Beras, memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata berkat cita rasa khas, penggunaan bahan lokal, dan teknik pengolahan tradisional yang dipertahankan. Namun, pengelolaan kuliner masih terbatas oleh promosi yang kurang terorganisir dan aksesibilitas yang terbatas. Penelitian ini merekomendasikan peningkatan promosi melalui media sosial dan penyelenggaraan acara budaya untuk memperkenalkan kuliner Bugis. Kolaborasi antara pemerintah dan pelaku usaha kuliner juga sangat penting dalam mengembangkan kuliner tradisional sebagai produk wisata yang berkelanjutan. Kontribusi penelitian ini adalah memberikan pemahaman baru mengenai peran kuliner tradisional dalam pengembangan pariwisata berbasis budaya, serta menawarkan rekomendasi praktis untuk pengembangan kuliner sebagai atraksi wisata.

Kata kunci: Kuliner tradisional, suku bugis, daya tarik wisata, kabupaten sidenreng rappang, pariwisata kuliner.

How to Cite: Andika¹, Yusrianti², Yayuk Astuti³, Damayanti Trisnasari⁴. 2025. Peran Kuliner Tradisional Suku Bugis Dalam Menarik Wisatawan Di Kabupaten Sidenreng Rappang. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 7 (1): pp. 380-390, DOI: 10.24036/jptbt.v7i1.27190



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional adalah bagian penting dari warisan budaya. Kuliner ini menggabungkan berbagai elemen, seperti elemen historis, sosial, ekonomi, dan identitas etnis (Berry & Kumar, 2024). Selain sebagai

memenuhkan kebutuhan biologis, kuliner tradisional mencerminkan pola produksi, penggunaan bahan lokal, teknik pengolahan, adat istiadat, serta nilai simbolik yang melekat pada suatu komunitas (M. S. Rahman, 2019). Dalam konteks pariwisata, kuliner tradisional berfungsi sebagai daya tarik budaya yang memberikan pengalaman otentik bagi wisatawan (Coelho-Costa & Santos, 2015). Tren wisata kuliner global menunjukkan adanya pergeseran minat wisatawan. Kini, mereka lebih tertarik pada pengalaman multisensori yang melibatkan rasa, bau, cara penyajian, dan interaksi sosial (Lallani, 2024). Wisatawan kini lebih memilih destinasi yang menawarkan pengalaman lokal yang autentik, di mana kuliner tradisional berperan penting sebagai medium pengalaman budaya yang mampu memperpanjang durasi kunjungan, meningkatkan pengeluaran, serta memperkuat citra destinasi wisata (Reis, 2020).

Tren wisata kuliner global menunjukkan adanya pergeseran minat wisatawan. Kini, mereka lebih tertarik pada pengalaman multisensori yang melibatkan rasa, bau, cara penyajian, dan interaksi sosial (Lallani, 2024). Keunikan resep dan cara penyajian makanan-makanan ini tidak hanya menunjukkan kearifan lokal, tetapi juga memiliki potensi sebagai identitas kuliner yang bisa dipromosikan sebagai daya tarik wisata (Raji, 2020). Dengan pengemasan yang tepat, termasuk standarisasi penyajian, narasi sejarah dan budaya, serta pengalaman partisipatif seperti demo memasak dan wisata pasar tradisional, kuliner Suku Bugis dapat menjadi produk unggulan dalam atraksi wisata di Sidrap. Potensi kuliner tradisional Sidrap masih belum sepenuhnya optimal. Berdasarkan hasil observasi di lapangan, terdapat kesenjangan antara potensi kuliner lokal dan kapasitas promosi serta penyajian yang memenuhi ekspektasi wisatawan kuliner modern (Ulpa, 2022). Pertama, dokumentasi dan inventarisasi kuliner tradisional seringkali terbatas, sehingga menu khas daerah belum memiliki profil yang kuat untuk dipasarkan secara luas. Kedua, banyak pelaku usaha kuliner mikro dan rumah tangga belum mendapatkan pelatihan mengenai standar kebersihan, penyajian, dan storytelling yang penting untuk menarik wisatawan dan menciptakan pengalaman konsumen yang konsisten. Ketiga, jaringan pemasaran digital dan kolaborasi antar lembaga, seperti dinas pariwisata, pelaku usaha, komunitas budaya, dan agen perjalanan, belum teroptimalkan. Hal ini menghambat promosi kuliner Sidrap sebagai paket pengalaman wisata yang menarik (Ohyver, 2020).

Dengan kondisi tersebut, kajian ilmiah yang komprehensif mengenai kontribusi kuliner tradisional Suku Bugis dalam menarik wisatawan ke Kabupaten Sidrap menjadi sangat penting (Winowatan, 2024). Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi elemen-elemen identitas kuliner yang paling efektif dalam menarik minat wisatawan. Beberapa elemen yang diuji meliputi otentisitas resep, keunikan bahan lokal, pengalaman penyajian langsung, dan narasi budaya yang menyertainya. Selain itu, penelitian ini juga penting untuk mengevaluasi persepsi wisatawan terhadap kuliner Bugis, hambatan operasional yang dihadapi pelaku usaha kuliner lokal, serta strategi pemasaran dan pengemasan produk kuliner yang sesuai dengan karakter pasar.

Penelitian ini relevan dengan studi Kurniansah & Rojabi (2023) yang membahas potensi kuliner lokal sebagai daya tarik wisata di Provinsi Nusa Tenggara Barat. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa kuliner tradisional dari suku etnis lokal dapat menjadi daya tarik utama bagi pariwisata, menonjolkan nilai budaya dan keunikan yang ada, serta membuka peluang untuk pengembangan wisata kuliner di Kabupaten Sidrap. Namun, penelitian ini memiliki perbedaan signifikan dalam hal fokus etnis dan lokasi. Penelitian ini secara khusus memfokuskan pada kuliner tradisional dari etnis Bugis, yang memiliki kekayaan rasa dan teknik memasak yang unik, yang menjadi bagian integral dari budaya lokal Sidrap. Sidrap, sebagai lokasi penelitian, dipilih karena keanekaragaman kuliner yang masih terjaga dan menjadi bagian dari identitas masyarakat Bugis di sana. Oleh karena itu, pendekatan yang sama dapat diterapkan untuk merancang paket wisata kuliner yang melibatkan elemen budaya lokal Suku Bugis, yang diharapkan dapat menarik lebih banyak wisatawan, baik domestik maupun internasional, untuk mengunjungi Sidrap dan lebih mengenal kekayaan kuliner khas Bugis.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi signifikan pada pengembangan ilmu pariwisata kuliner dan studi budaya makanan, serta memberikan rekomendasi praktis untuk pemangku kepentingan lokal. Hasil penelitian ini akan menjembatani kesenjangan antara potensi kuliner tradisional dan praktik promosi pariwisata yang ada, dengan fokus pada kuliner Bugis sebagai daya tarik wisata yang berkelanjutan. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk memperkuat branding destinasi wisata Sidrap, memberdayakan komunitas lokal, dan mendorong kolaborasi antar pemangku kepentingan guna meningkatkan kualitas dan keberlanjutan sektor pariwisata kuliner di daerah tersebut.

BAHAN DAN METODE

A. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Pendekatan kualitatif bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis fenomena, aktivitas sosial, sikap, kepercayaan, persepsi, serta pemikiran individu atau kelompok. Penelitian ini menekankan pada pemahaman makna dalam konteks alami (*natural setting*) dan menghasilkan data deskriptif dalam bentuk

kata-kata, gambar, dan bukan angka, yang diperoleh dari orang-orang atau perilaku yang diamati (Nadirah, 2022).

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Sidenreng Rappang, Provinsi Sulawesi Selatan, yang dipilih karena memiliki warisan budaya Suku Bugis yang kuat serta potensi kuliner tradisional yang masih lestari dan sering dijumpai dalam kegiatan sosial dan ekonomi masyarakat. Secara administratif, penelitian ini difokuskan pada beberapa lokasi representatif di Kabupaten Sidenreng Rappang, yang meliputi masyarakat dan pelaku usaha UMKM, khususnya di bidang kuliner tradisional. Lokasi penelitian meliputi Roti Beras Hj. Mako di Kecamatan Maritenggae, Usaha Bolu Cukke Diana di Kecamatan Panca Rijang, dan Rumah Makan Bebek Palekko Gazebo di Kecamatan Wattang Pulu. Pemilihan lokasi dilakukan dengan mempertimbangkan relevansinya terhadap objek penelitian, ketersediaan sumber informasi, serta keterwakilan ragam kuliner tradisional Bugis di Kabupaten Sidenreng Rappang.

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama 3 bulan, yang dimulai dari tahap observasi, pengajuan judul dan revisi, persiapan instrumen penelitian, pengumpulan data, analisis data, hingga penyusunan laporan akhir. Pada tahap pengumpulan data, peneliti melakukan interaksi langsung dengan berbagai informan, termasuk pelaku usaha kuliner tradisional di Roti Beras Hj. Mako, Bolu Cukke Diana, dan Bebek Palekko Gazebo, serta konsumen dan pihak lain yang memiliki pemahaman mengenai kontribusi kuliner tradisional dalam menarik wisatawan. Partisipasi informan memberikan kesempatan untuk memperoleh data yang lebih mendalam, akurat, dan relevan sepanjang proses penelitian.

C. Teknik Pengumpulan Data

1. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan menelaah berbagai literatur yang relevan, seperti buku, jurnal ilmiah, artikel penelitian, laporan pemerintah, dan dokumen daring yang membahas kuliner tradisional, pariwisata budaya, serta konteks sosial masyarakat Suku Bugis. Tujuan dari studi pustaka adalah untuk memperoleh pemahaman teoritis mengenai hubungan antara kuliner dan pariwisata serta mengidentifikasi temuan-temuan terdahulu yang menjadi dasar dalam penyusunan kerangka teori penelitian (Multazam, 2024). Studi pustaka juga digunakan sebagai pembandingan untuk mengkaji kesesuaian hasil temuan lapangan dengan teori yang sudah ada.

2. Observasi Partisipatif

Observasi partisipatif adalah metode di mana peneliti terlibat langsung dalam aktivitas yang diamati untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai fenomena yang sedang diteliti. Dalam pendekatan ini, peneliti aktif berpartisipasi dalam kegiatan yang relevan, seperti berinteraksi dengan informan atau terlibat dalam praktik yang diamati. Peneliti terlibat dalam kegiatan kuliner tradisional Bugis, seperti memasak bersama pelaku usaha Roti Beras Hj. Mako, Bolu Cukke Diana, dan Bebek Palekko Gazebo, dengan melakukan observasi sebanyak tiga kali dalam setiap lokasi, dengan durasi setiap sesi observasi sekitar 3 hingga 4 jam. Peneliti mengamati praktik teknis memasak, pemilihan bahan, serta interaksi sosial di sekitar praktik kuliner. Dokumentasi lapangan dilakukan dengan mencatat deskriptif dan reflektif untuk membedakan antara data observasi dan interpretasi peneliti (Cabral, 2024).

3. Wawancara Mendalam

Wawancara mendalam dilakukan untuk menggali pengalaman, pengetahuan, persepsi, dan pandangan informan mengenai kuliner Bugis dan potensinya sebagai atraksi wisata. Wawancara dilakukan secara semi-struktural dengan panduan wawancara yang fleksibel dengan empat topik utama menurut teori Laiper yaitu: peran kuliner tradisional (*Nucleus*), penanda (*Marker*), wisatawan (*Tourist*), dan dampak terhadap daya tarik daerah. Memungkinkan peneliti untuk mengeksplorasi topik secara mendalam (Shahid & Kabilan, 2025). Informan penelitian terdiri dari pelaku usaha kuliner tradisional di tiga lokasi penelitian. Pemilihan informan dilakukan melalui *purposive sampling* dan *snowball sampling* untuk mendapatkan informan yang relevan berdasarkan rekomendasi dari partisipan pertama. Dengan jumlah informan: owner, dua orang karyawan dan satu orang pelanggan di setiap lokasi penelitian.

4. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan berbagai sumber tertulis dan visual terkait kuliner Suku Bugis. Data dokumenter ini berfungsi sebagai sumber data sekunder yang mendukung triangulasi temuan lapangan serta menyediakan konteks historis dan representasi publik tentang kuliner Suku Bugis (Prameshya & Wibawani, 2021). Dokumentasi ini berfokus pada foto dan video yang merekam tampilan makanan, cara penyajian, serta interaksi sosial di lokasi kuliner, yang akan

Kemunculan kata-kata seperti "rasa", "makanan", "pengunjung", dan "wisata" menunjukkan bahwa pengalaman kuliner, kualitas rasa, dan interaksi pengunjung sangat penting dalam menentukan ketertarikan mereka untuk berkunjung ke daerah tersebut. Temuan ini menunjukkan bahwa cita rasa dan cara penyajian kuliner tradisional Suku Bugis berkontribusi besar terhadap keinginan wisatawan untuk datang, bahkan mendorong mereka untuk kembali berkunjung.

Lebih lanjut, munculnya istilah "bebek", "Roti Beras", "Bolu Cukke", dan "Gazebo" menegaskan keberadaan produk lokal yang menjadi objek penelitian dan menunjukkan ciri khas kuliner Suku Bugis di Sidrap. Kata-kata seperti "budaya", "penyajian", "promosi", dan "identitas" menunjukkan bahwa kuliner tradisional Suku Bugis tidak hanya dilihat sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai sarana ekspresi nilai budaya serta upaya promosi daerah.

Secara keseluruhan, hasil *Word Cloud* menunjukkan adanya hubungan erat antara kuliner tradisional Suku Bugis, nilai budaya lokal, dan peluang untuk mengembangkan pariwisata daerah. Temuan ini menjadi dasar untuk pembahasan lebih lanjut mengenai daya tarik wisata dan potensi pengembangan kuliner Bugis di Kabupaten Sidenreng Rappang.

1. Daya Tarik Utama Kuliner Tradisional Bugis (*Nucleus*)

Hasil wawancara menunjukkan bahwa kuliner tradisional Suku Bugis, seperti Palekko, Bolu Cukke, dan Roti Beras, memiliki daya tarik utama bagi wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Sidenreng Rappang. Pemilik dan karyawan dari masing-masing usaha kuliner mengungkapkan bahwa penggunaan bahan alami dan teknik tradisional dalam pengolahan makanan membuat kuliner mereka unik. Misalnya, pemilik Bolu Cukke Diana, Sardiana, menyebutkan bahwa mereka menggunakan bahan alami seperti tepung beras dan gula aren 100% murni yang membuat Bolu Cukke mereka berbeda dari yang lain.

"Kami menggunakan bahan alami seperti tepung beras olahan sendiri dan gula aren 100% murni yang membuat Bolu Cukke kami berbeda dari yang lain."

Wahyu Permadi, Digital Marketing Bebek Gazebo, juga menambahkan,

"Palekko di Bebek Gazebo adalah menu yang paling banyak dicari pengunjung. Rasanya berbeda karena menggunakan rempah khas Sidrap dan bebek kampung yang kami olah dengan cara tradisional."

Dari hasil coding menggunakan NVivo, dapat disimpulkan bahwa kuliner tradisional Suku Bugis, terutama Palekko dan Bolu Cukke, tidak hanya memiliki rasa yang khas, tetapi juga berfungsi sebagai simbol identitas budaya daerah. Hal ini sangat relevan dalam menarik wisatawan yang mencari pengalaman kuliner yang otentik dan berbeda.

2. Penanda dan Promosi Kuliner (*Marker*)

Sebagian besar pelaku usaha kuliner di Sidrap, khususnya Bebek Gazebo, memanfaatkan media sosial seperti Instagram dan Facebook untuk mempromosikan produk mereka. Meskipun promosi digital melalui media sosial cukup efektif, beberapa pemilik usaha, seperti Indri dari Roti Beras Hj. Mako dan Sardiana dari Bolu Cukke Diana, mengungkapkan bahwa mereka lebih banyak mengandalkan promosi dari mulut ke mulut. Sebagai contoh, Wahyu Permadi dari Bebek Gazebo mengatakan,

"Kami lebih banyak menggunakan Instagram dan Facebook untuk memperkenalkan kuliner Sidrap."

Namun, Indri, karyawan Roti Beras Hj. Mako, menambahkan,

"Untuk media promosi sendiri hanya melalui mulut ke mulut pembeli, cuman sesekali sebagai pemilik mengupload roti beras melalui aplikasi WhatsApp."

Sardiana sebagai pemilik Bolu Cukke, juga berharap adanya dukungan lebih dari pemerintah daerah seperti yang disampaikan,

"Sebagai pemilik, tidak ada promosi menggunakan media sosial. Promosi hanya dilakukan melalui mulut ke mulut customer yang datang membeli. Namun, customer yang melihat di Facebook biasanya di posting oleh pelaku bisnis yang mengambil bolu cukke dan dijual kembali."

Dari temuan ini, terlihat adanya disparitas dalam kemampuan promosi antara pelaku usaha kuliner di Sidrap. Wahyu dari Bebek Gazebo memanfaatkan media sosial secara aktif untuk menjangkau audiens yang lebih luas, sedangkan Indri dan Sardiana lebih mengandalkan promosi dari mulut ke mulut, dengan penggunaan media sosial yang terbatas. Hal ini menunjukkan perbedaan dalam pemahaman dan kemampuan memanfaatkan teknologi digital untuk mempromosikan produk kuliner. Beberapa faktor yang mungkin mempengaruhi disparitas ini termasuk aksesibilitas terhadap platform digital, keterampilan pemasaran online, serta preferensi pelaku usaha terhadap metode promosi yang lebih tradisional.

Analisis lebih lanjut tentang disparitas ini menunjukkan bahwa meskipun promosi melalui media sosial dapat menjangkau audiens yang lebih besar dan lebih luas, promosi dari mulut ke mulut tetap memainkan peran penting dalam membangun hubungan personal dengan pelanggan dan menjaga loyalitas mereka. Oleh karena itu, penting bagi pemerintah daerah untuk memberikan pelatihan dan dukungan lebih

lanjut kepada pelaku usaha kuliner dalam memanfaatkan media sosial secara maksimal, serta mengadakan festival kuliner untuk memperkenalkan kuliner tradisional Suku Bugis kepada lebih banyak pengunjung.

3. Persepsi dan Pengalaman Wisatawan (*Tourist*)

Pengalaman kuliner yang diberikan kepada wisatawan berperan besar dalam meningkatkan kepuasan mereka, mendorong mereka untuk kembali berkunjung, serta merekomendasikan Sidrap kepada orang lain. Pengunjung yang ditemui di Bolu Cukke Diana, Roti Beras Hj. Mako, dan Bebek Gazebo mengungkapkan bahwa rasa kuliner yang unik dan menggunakan bahan lokal menjadi alasan utama mereka untuk mengunjungi dan kembali lagi ke Sidrap.

Nurbina Naib, pengunjung Bolu Cukke, menyatakan,

“Karena dari segi rasa yang unik, bahan yang digunakan menggunakan bahan lokal dan ada rasa penasaran ingin mencoba kuliner khas daerah yang tidak ditemukan di tempat lain.”

Asmawati, pengunjung Roti Beras Hj. Mako, juga menambahkan,

“Menurut saya pribadi, kuliner itu adalah salah satu pelengkap dari perjalanan, seperti halnya ketika tempat wisata suatu daerah menarik dan makanan yang disajikan enak dan ada rasa yang khas sehingga sebagai pengunjung merasa bahwa kunjungannya lebih lengkap dan puas.”

Menurut Hasnia Aras, pengunjung Bebek Gazebo, mengatakan,

“Dari segi pengalaman rasa yang berkesan, akan sulit dilupakan karena kuliner Suku Bugis seperti Palekko memiliki rasa yang khas dan tidak mudah didapatkan di daerah lain. Walaupun mereka cocok dengan rasa tersebut, orang cenderung ingin mengulang pengalaman tersebut.”

Dari hasil coding menggunakan NVivo, dapat disimpulkan bahwa persepsi positif terhadap kuliner Bugis tidak hanya berkaitan dengan rasa yang khas, tetapi juga dengan pengalaman kuliner yang otentik. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional Suku Bugis memiliki potensi besar untuk meningkatkan kepuasan wisatawan dan mendorong kunjungan ulang.

4. Dampak Terhadap Daya Tarik Wisata Daerah

Kuliner tradisional Suku Bugis berperan besar dalam meningkatkan daya tarik wisata di Kabupaten Sidenreng Rappang. Hasnia Aras, pengunjung dari Bebek Gazebo, mengatakan,

“Palekko dapat memperkenalkan daerah Sidrap apalagi setiap daerah yang menyajikan Palekko dari segi cara pengolahan berbeda, jadi dapat menjadi ciri khas sendiri dari segi penyajian masakannya.”

Sementara itu, kuliner tradisional Suku Bugis juga bisa mengembangkan pariwisata berkelanjutan yang ada di Sidrap. Asmawati, pengunjung dari Roti Beras Hj. Mako, mengatakan,

“Kita bisa melihat bersama bahwa bahan yang digunakan kebanyakan hasil lokal dan banyak dikelola oleh usaha kecil dan ibu-ibu di rumah. Jadi selain menarik wisatawan, mungkin juga bisa membantu ekonomi masyarakat sekitar dan bisa tetap menjaga tradisi.”

Sardiana, pemilik Bolu Cukke Diana, berharap lebih banyak festival kuliner yang memperkenalkan produk lokal,

“Kami ingin lebih dikenal, dan festival kuliner tahunan bisa menjadi wadah yang tepat untuk memperkenalkan kuliner khas Sidrap lebih luas lagi.”

Dari hasil coding menggunakan Nvivo dapat disimpulkan. Kuliner tradisional Suku Bugis memiliki dampak positif yang signifikan terhadap daya tarik wisata di Sidrap. Namun, untuk memaksimalkan potensi ini, dibutuhkan dukungan lebih lanjut dari pemerintah daerah, seperti mengadakan festival kuliner atau acara besar lainnya. Dengan demikian, kuliner tidak hanya menjadi daya tarik wisata, tetapi juga dapat mendukung ekonomi lokal dan melestarikan tradisi.

5. Trigulasi Data

Untuk memastikan keandalan dan keakuratan temuan dalam penelitian ini, digunakan pendekatan triangulasi data yang menggabungkan hasil dari wawancara, observasi, dan dokumentasi. Pendekatan ini bertujuan untuk mengonfirmasi konsistensi antara temuan yang diperoleh dari berbagai sumber data, serta untuk menjamin bahwa interpretasi yang dilakukan tidak terpengaruh oleh bias.

- a. Wawancara: Wawancara mendalam dilakukan dengan pemilik usaha kuliner dan pengunjung untuk menggali pemahaman mereka mengenai kuliner tradisional Suku Bugis, serta pengalaman mereka saat berkunjung ke tempat-tempat kuliner di Sidrap. Hasil wawancara menunjukkan bahwa rasa yang khas, penggunaan bahan lokal, dan nilai budaya menjadi daya tarik utama bagi wisatawan.
- b. Observasi: Peneliti juga melakukan observasi langsung di lokasi-lokasi kuliner, seperti Roti Beras Hj. Mako, Bolu Cukke Diana, dan Bebek Palekko Gazebo, untuk mencatat bagaimana makanan disiapkan, interaksi antara pengunjung dan pelaku usaha, serta cara penyajiannya. Hasil observasi ini mendukung temuan dari wawancara, di mana pengalaman kuliner yang otentik dan cara penyajian yang tradisional menjadi faktor penting dalam menarik wisatawan.
- c. Dokumentasi: Dokumentasi berupa foto, video, dan materi promosi yang digunakan oleh para pelaku usaha juga dikumpulkan untuk memberikan gambaran yang lebih lengkap mengenai bagaimana kuliner tradisional Suku Bugis dipromosikan dan disajikan. Dokumentasi ini

memperkuat hasil wawancara dan observasi, yang menyoroti pentingnya promosi melalui media sosial dan promosi dari mulut ke mulut.

Secara keseluruhan, temuan dari wawancara, observasi, dan dokumentasi saling menguatkan dan memberikan gambaran yang lebih jelas. Wawancara dengan pemilik usaha dan pengunjung sejalan dengan apa yang diamati langsung di lapangan, sementara dokumentasi memperjelas bagaimana kuliner tersebut dipromosikan. Sebagai contoh, meskipun beberapa pelaku usaha, seperti Wahyu dari Bebek Gazebo, menggunakan media sosial untuk promosi, hasil observasi dan dokumentasi menunjukkan bahwa promosi secara lisan dari satu pelanggan ke pelanggan lainnya tetap menjadi metode yang sangat efektif dalam menarik pengunjung. Oleh karena itu, triangulasi data ini memberikan validitas lebih pada temuan yang ada dalam penelitian ini.

Tabel 1. Ringkasan Temuan Utama tentang Peran, Tantangan, dan Persepsi Kuliner Tradisional Bugis di Kabupaten Sidenreng Rappang

No	Aspek	Temuan
1	Peran kuliner tradisional bugis	a. Kuliner tradisional Suku Bugis berfungsi sebagai identitas budaya daerah dan daya tarik wisata. b. Produk kuliner seperti Palekko, Bolu Cukke, dan Roti Beras berperan penting dalam menarik wisatawan.
2	Tantangan dalam Promosi	a. Meskipun media sosial efektif, banyak pelaku usaha yang masih mengandalkan promosi dari mulut ke mulut. b. Kurangnya festival kuliner dan dukungan pemerintah daerah untuk promosi.
3	Persepsi wisatawan	a. Wisatawan tertarik pada kuliner tradisional Suku Bugis karena rasa yang unik dan bahan lokal. b. Pengalaman kuliner tradisional yang otentik menjadi alasan wisatawan untuk kembali berkunjung ke Sidrap.
4	Dampak terhadap daya tarik wisata	a. Kuliner tradisional Suku Bugis berperan besar dalam meningkatkan daya tarik wisata dan berpotensi mengembangkan pariwisata berkelanjutan. b. Kuliner tradisisonal juga berkontribusi terhadap ekonomi lokal dan pelestarian tradisi.
5	Rekomendasi	a. Mengadakan festival kuliner tahunan untuk memperkenalkan kuliner Sidrap lebih luas. b. Dukungan pemerintah daerah untuk memfasilitasi promosi kuliner tradisional.

2. Pembahasan

1. Daya Tarik Kuliner Tradisional Bugis sebagai Magnet Wisata

Kuliner tradisional Suku Bugis, seperti Palekko, bolu cukke, dan Roti Beras, memainkan peran penting sebagai daya tarik utama bagi wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Sidenreng Rappang. Berdasarkan wawancara dengan pelaku usaha dan pengunjung kuliner di Sidrap, terutama di Bebek Gazebo, ditemukan bahwa sekitar 70%-80% pengunjung memilih palekko sebagai menu andalan mereka. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner ini bukan hanya sekadar makanan, tetapi telah menjadi simbol dari daya tarik wisata daerah tersebut.

Sebagaimana yang dijelaskan oleh Leiper (1995) dalam *Tourism Management: Issues and Applications*, daya tarik utama suatu destinasi wisata bisa ditemukan dalam berbagai aspek, termasuk kuliner sebagai daya tarik utama, membantu destinasi wisata untuk membedakan dirinya dari daerah lainnya, memberikan karakteristik khas yang mengundang wisatawan untuk berkunjung (Region, 2022). Dalam kerangka teori Leiper, kuliner tradisional Suku Bugis di Sidrap dapat dipahami melalui dua konsep utama: "nucleus" dan "marker".

"Nucleus" merujuk pada daya tarik inti dari destinasi wisata yang menjadi faktor utama wisatawan datang. Bagi Kabupaten Sidenreng Rappang, kuliner tradisional Bugis seperti Palekko, Bolu Cukke, dan Roti Beras menjadi "nucleus" dari daya tarik wisata tersebut. Daya tarik inti ini membedakan Sidrap dari destinasi lain dan memberikan karakteristik khas yang mendorong wisatawan untuk mengunjungi daerah

ini. Sebagai contoh, rasa yang unik, penggunaan bahan lokal, dan metode pengolahan tradisional menjadi faktor utama yang membuat kuliner Bugis di Sidrap sangat menarik bagi wisatawan.

Sementara itu, "*marker*" merujuk pada penanda atau elemen-elemen yang digunakan untuk memperkenalkan dan mempromosikan daya tarik tersebut kepada wisatawan. Dalam hal ini, promosi melalui media sosial, festival kuliner, dan promosi dari mulut ke mulut berfungsi sebagai "*marker*" yang mendukung daya tarik kuliner Bugis sebagai atraksi wisata. Sebagai contoh, penggunaan platform seperti Instagram dan Facebook, serta promosi langsung dari pelanggan, berperan sebagai penanda yang memperkenalkan kuliner tradisional Bugis kepada lebih banyak pengunjung. Ini juga mencakup upaya promosi lokal yang dapat dilakukan oleh pemerintah daerah untuk lebih memperkenalkan kuliner Sidrap melalui festival dan acara besar lainnya.

Temuan ini senada dengan penelitian Dedullah (2015), yang menyatakan bahwa kuliner lokal berperan penting sebagai atraksi wisata, dengan wisatawan cenderung memilih makanan khas lokal karena keotentikannya. Kuliner Bugis di Sidrap, dengan cita rasa khas, bahan lokal, dan teknik pengolahan tradisional, menawarkan pengalaman yang tidak ditemukan di daerah lain.

Kuliner tradisional Suku Bugis di Sidrap berfungsi tidak hanya sebagai pengalaman rasa, tetapi juga sebagai cara untuk memahami budaya dan identitas daerah. Konsep ini sejalan dengan pemahaman dalam *gastronomi* atau *food culture*, yang menganggap makanan sebagai elemen penting dalam mencerminkan nilai-nilai budaya, sejarah, dan tradisi suatu komunitas. Menurut Long (2004), *gastronomi* adalah seni dan ilmu tentang makanan, yang tidak hanya berkaitan dengan rasa tetapi juga dengan konteks sosial, budaya, dan ekonomi yang membentuk makanan tersebut. Dengan demikian, kuliner bukan hanya memberikan pengalaman rasa, tetapi juga menjadi medium untuk menghubungkan wisatawan dengan budaya lokal. Wisatawan tidak hanya menikmati masakan, tetapi juga belajar tentang tradisi, cara hidup, dan sejarah masyarakat setempat melalui makanan yang disajikan. Dalam konteks kuliner tradisional Suku Bugis di Sidrap, makanan tradisional seperti Palekko, Bolu Cukke, dan Roti Beras tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, tetapi juga sebagai simbol warisan budaya yang melibatkan teknik pengolahan yang telah diwariskan turun-temurun.

2. Peran Kuliner Tradisional dalam Memperkenalkan Identitas Budaya Bugis

Kuliner tradisional Suku Bugis, seperti Palekko, Bolu Cukke, dan Roti Beras, memainkan peran penting dalam memperkenalkan identitas budaya masyarakat Suku Bugis kepada wisatawan. Sebagai contoh, Palekko bukan hanya sekadar hidangan, tetapi juga bagian dari tradisi masyarakat Suku Bugis yang sarat dengan nilai budaya. Salah satu informan mengatakan, "Kuliner ini sering disajikan dalam acara adat seperti pernikahan dan syukuran, yang memiliki makna simbolik dan filosofi terkait dengan kebersamaan, syukur, dan penghormatan terhadap leluhur."

Kurniansah & Rojabi (2023) juga mencatat bahwa kuliner tradisional yang berakar pada budaya lokal dapat menjadi daya tarik wisata utama, yang membantu memperkenalkan identitas budaya daerah kepada wisatawan. Kuliner Suku Bugis di Sidrap, dengan menggunakan bahan-bahan lokal dan teknik pengolahan tradisional, berfungsi sebagai sarana untuk memperkenalkan budaya setempat kepada wisatawan.

Lebih lanjut, kuliner yang disajikan dengan cara tradisional dan menggunakan bahan lokal memperkenalkan tradisi dan nilai-nilai budaya masyarakat Suku Bugis. Proses pembuatan roti beras, yang menggunakan bahan alami seperti tepung beras dan gula aren murni, semakin mempertegas identitas Suku Bugis yang kaya akan tradisi. Kuliner tradisional tidak hanya mencerminkan rasa, tetapi juga nilai budaya yang dapat memperdalam pemahaman wisatawan terhadap masyarakat Bugis.

3. Tantangan dalam Memperkenalkan Kuliner Bugis ke Wisatawan

Meskipun kuliner tradisional Suku Bugis memiliki potensi besar untuk menjadi daya tarik wisata, beberapa tantangan muncul dari persepsi pelaku usaha dalam memperkenalkan kuliner ini ke wisatawan, baik lokal maupun internasional. Salah satu tantangan utama adalah minimnya dukungan dari pemerintah daerah dalam hal promosi. Sebagai contoh, pelaku usaha kuliner lebih mengandalkan promosi melalui media sosial seperti Instagram dan Facebook untuk memperkenalkan kuliner mereka kepada pengunjung. Namun, meskipun promosi melalui media sosial sangat penting, jangkauan promosi ini masih terbatas pada kalangan tertentu dan belum mampu menjangkau audiens yang lebih luas.

Saptadinata (2023) dalam penelitiannya tentang daya tarik wisata gastronomi juga mencatat tantangan serupa, yakni pengemasan dan branding kuliner yang kurang optimal. Hal ini juga berlaku di Sidrap, di mana kuliner Bugis masih menghadapi kendala dalam promosi yang lebih luas.

Menurut Leiper (1995), kerjasama antara pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat sangat penting untuk mempromosikan pariwisata yang efektif. Oleh karena itu, dukungan lebih besar dari pemerintah daerah diperlukan untuk mempromosikan kuliner tradisional Suku Bugis, seperti dengan menyelenggarakan festival kuliner atau pameran yang melibatkan produk lokal. Hal ini akan

meningkatkan visibilitas kuliner Suku Bugis dan memperkenalkan kuliner tradisional Suku Bugis kepada lebih banyak wisatawan (Region, 2022).

4. Dampak Kuliner Tradisional terhadap Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan

Kuliner tradisional Suku Bugis juga memiliki peran penting dalam mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan di Kabupaten Sidenreng Rappang. Seperti yang disampaikan oleh salah satu informan, "Roti beras menggunakan bahan baku lokal dan proses produksi yang melibatkan masyarakat setempat dapat meningkatkan pemberdayaan ekonomi lokal." Sirih & Ma'mur (2024) dalam penelitian mereka menekankan bahwa pengelolaan kuliner yang melibatkan masyarakat lokal dapat mendukung ekonomi daerah dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Kuliner seperti Bolu Cukke yang memiliki keunikan, seperti kemampuannya bertahan hingga satu bulan, karna menggunakan bahan-bahan yang di olah langsung oleh pelaku usaha mulai dari pembuatan tepung beras yang masih tradisional dan juga tanpa ada tambahan bahan pengawet. Memiliki potensi untuk dijadikan produk oleh-oleh yang dapat dibawa pulang oleh wisatawan. Hal ini membuka peluang untuk meningkatkan kunjungan wisatawan serta mendukung ekonomi lokal dengan menjual produk kuliner tradisional sebagai kenang-kenangan. Dengan demikian, kuliner tradisional Suku Bugis dapat menjadi produk pariwisata yang mendukung pengembangan berkelanjutan, melibatkan banyak pihak, dan meningkatkan perputaran ekonomi lokal.

5. Saran untuk Pengembangan Kuliner Bugis sebagai Daya Tarik Wisata

Untuk memaksimalkan potensi kuliner tradisional Suku Bugis sebagai daya tarik wisata, beberapa langkah strategis dapat diambil. Pertama, kualitas rasa dan konsistensi dalam penyajian kuliner harus dijaga dengan baik. Hal ini penting karena wisatawan akan kembali jika mereka puas dengan rasa dan kualitas yang mereka dapatkan. Rijal (2020) juga menekankan pentingnya standarisasi produk kuliner untuk menarik lebih banyak wisatawan, yang relevan untuk pengembangan kuliner Bugis di Sidrap.

Kedua, aspek kemasan dan penyajian kuliner perlu ditingkatkan untuk menyesuaikan dengan tren dan preferensi pasar. Penyajian yang menarik dan kemasan yang estetik akan memberikan kesan positif bagi wisatawan. Leiper (1995) juga menjelaskan bahwa atmosfer restoran dan penyajian makanan dapat mempengaruhi pengalaman wisatawan secara keseluruhan. Oleh karena itu, penting bagi pelaku usaha untuk berinovasi dalam cara penyajian dan kemasan produk kuliner mereka (Region, 2022).

Ketiga, dukungan dari pemerintah daerah dalam mempromosikan kuliner tradisional Suku Bugis melalui festival kuliner atau pameran kuliner yang melibatkan produk lokal akan sangat bermanfaat. Kolaborasi antara sektor publik dan swasta dalam mempromosikan kuliner Suku Bugis tidak hanya meningkatkan visibilitas kuliner tersebut, tetapi juga membantu menjadikan Sidrap sebagai destinasi wisata kuliner yang terkenal, yang akan memperkenalkan Sidrap lebih luas, baik di tingkat lokal, nasional, maupun internasional.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa. Kuliner tradisional Suku Bugis, seperti palekko, Bolu Cukke, dan Roti Beras, memainkan peran penting dalam menarik wisatawan ke Kabupaten Sidenreng Rappang. Kuliner ini tidak hanya menawarkan cita rasa yang khas, tetapi juga berfungsi sebagai media untuk memperkenalkan identitas budaya Suku Bugis. Namun, untuk memaksimalkan potensi kuliner sebagai daya tarik wisata, diperlukan dukungan yang lebih besar dari pemerintah daerah serta kolaborasi antara sektor publik dan swasta. Dengan langkah-langkah strategis ini, kuliner tradisional Suku Bugis dapat menjadi daya tarik wisata yang berkelanjutan dan mendukung pemberdayaan ekonomi lokal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai analisis peran kuliner tradisional Suku Bugis dalam menarik wisatawan di Kabupaten Sidenreng Rappang, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut.

1. Kuliner Tradisional Suku Bugis di Kabupaten Sidenreng Rappang memainkan peran yang sangat penting dalam menarik minat wisatawan. Hidangan seperti Palekko, Bolu Cukke, dan Roti Beras menawarkan cita rasa yang khas dengan bahan baku lokal yang digunakan dan proses pengolahan yang masih mempertahankan keaslian tradisional. Kuliner ini tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga sebagai simbol identitas budaya yang memperkenalkan kearifan lokal kepada para wisatawan.
2. Sebagian besar wisatawan yang mengunjungi daerah ini tertarik dengan cita rasa unik yang tidak ditemukan di tempat lain. Berdasarkan wawancara dengan pengunjung, sekitar 70% dari mereka menyatakan bahwa rasa yang khas dan bahan-bahan lokal menjadi alasan utama mereka mengunjungi dan berencana untuk kembali ke Sidrap. Sebagian besar wisatawan juga menyebutkan bahwa mereka merasa pengalaman kuliner yang otentik ini meningkatkan kepuasan mereka, mendorong mereka untuk kembali berkunjung. Namun, meskipun kuliner tradisional Suku Bugis memiliki potensi besar, masih terdapat beberapa kendala dalam pengembangan dan promosi yang lebih luas. Kurangnya promosi yang terarah dan pengelolaan yang optimal menjadi tantangan utama dalam memperkenalkan kuliner

ini lebih jauh. Oleh karena itu, langkah-langkah yang lebih efektif dalam promosi melalui platform digital dan penyelenggaraan acara budaya dapat menjadi strategi yang tepat untuk mengenalkan kuliner tradisional Suku Bugis kepada audiens yang lebih luas.

Penelitian ini telah berhasil menjawab dua rumusan masalah utama, yaitu peran kuliner tradisional Suku Bugis dalam menarik wisatawan dan persepsi wisatawan terhadap cita rasa serta nilai budaya yang terkandung dalam kuliner tersebut. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, kuliner tradisional Suku Bugis memiliki potensi besar untuk menjadi daya tarik wisata yang unik dan otentik.

Rekomendasi: Selain promosi digital dan penyelenggaraan acara budaya, disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan yang menggunakan pendekatan kuantitatif untuk mempelajari preferensi wisatawan terkait kuliner tradisional Bugis. Studi semacam ini dapat memberikan gambaran lebih jelas tentang faktor-faktor yang mempengaruhi minat wisatawan untuk mengunjungi Sidrap, serta preferensi mereka terhadap jenis kuliner dan pengalaman yang mereka cari. Penelitian kuantitatif ini juga akan memberikan data yang lebih mendalam mengenai dampak ekonomi dan sosial dari pengembangan wisata kuliner di daerah ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dalam pelaksanaan penelitian ini. Terima kasih khususnya kepada pelaku usaha kuliner dan pengunjung di Kabupaten Sidenreng Rappang, terutama di Roti Beras Hj. Mako, Bolu Cukke Diana, dan Bebek Palekko Gazebo, yang telah berbagi wawasan dan pengalaman berharga melalui wawancara serta berpartisipasi dalam pengumpulan data. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan moral, kritik, dan saran yang membangun selama proses penelitian ini. Tidak lupa, penulis menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang yang telah memberikan fasilitas serta kesempatan untuk menyelesaikan penelitian ini dengan baik. Terakhir, penulis ingin mengucapkan apresiasi kepada keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan dan dorongan yang tiada henti selama proses penelitian ini. Semoga hasil dari penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang pariwisata kuliner.

DAFTAR REFERENSI

- Bazhanov, A. V. (2022). Extraction path and sustainability. *Resources Policy*, 76, 102565.
- Berry, K., & Kumar, S. (2024). Flavours of wanderlust: Tourist segmentation and the pull of famous local food outlets. *International Journal on Food System Dynamics*, 15(6), 623–641. <https://doi.org/10.18461/ijfsd.v15i6N4>
- Cabral, Ó., Orduna, P., & Moreira, R. (2024). A participant observation methodology to analyse social functions, gender, class, and gastronomic practices in food-centric organizations: From the Gastronomic Societies in San Sebastián to the world. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, 100845.
- Coelho-Costa, E. R., & Santos, M. S. F. dos. (2015). Considerações sobre cozinha patrimonial e turismo. *Resgate: Revista Interdisciplinar de Cultura*, 23(2), 5. <https://doi.org/10.20396/resgate.v23i30.8645802>
- Dedullah, F. K., Heryanto, B., & Sastrawati, I. (2020). Identifikasi Wisata Kuliner Pedagang Kaki Lima di Kota Makassar (Studi Kasus: Kawasan Kota Lama Makassar). *Jurnal Pariwisata*, 3(2), 91–98.
- Gopal, B. (2023). The role of community involvement in promoting sustainable tourism practices. *ShodhKosh: Journal of Visual and Performing Arts*, 4(2), 1967–1977.
- Kurniansah, R., & Rojabi, S. H. (2023). Kuliner lokal sebagai daya tarik wisata di Provinsi Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Pariwisata*, 02(01), 9–19.
- Lallani, S. S. (2024). Special issue introduction: Culinary tourism across time and place. *Food, Culture & Society*, 27(1), 1–3.
- Long, L. M. (2004). Culinary tourism: A folkloristic perspective on eating and otherness. In D. S. Telfer & R. Sharpley (Eds.), *Tourism and gastronomy* (pp. 3-18). Routledge.
- Mahmudi, M. (2023). Culinary reorientation as a cultural asset in the development of sustainable tourism based on community economy. *The Kalimantan Social Studies Journal*, 5(1), 69–74.
- Multazam, U. (2024). The concept of child custody (Hadhanah) after divorce in the perspective of Islamic law. *Indonesian Journal of Islamic Law*, 7(1), 16–39.
- Nadirah, S. P., Pramana, A. D. R., & Zari, N. (2022). *Metodologi penelitian kualitatif, kuantitatif, mix method (mengelola penelitian dengan Mendeley dan Nvivo)*. CV. Azka Pustaka.
- Ohyver, D. A., Hanafi, H., & Muhtasom, A. (2020). Homestay digital marketing in tourism villages in South Sulawesi (Case study in 3 featured tourism villages).

-
- Pramestya, E. A., & Wibawani, S. (2021). Collaborative governance in the management of village-owned enterprises (BUM DESA): Case study of the BUM DESA “Sewu Barokah” in Penatarsewu Village. *DIA: Jurnal Administrasi Publik*, 19(1), 262–274.
- Raji, M. N. A., Karim, S. A., Ishak, F. A. C., & Arshad, M. M. (2020). Exploring local food characteristics in developing food tourism destination at Lenggong Valley, Perak. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 10(6), 927–936.
- Rahman, M. S. (2019). Traditional foods, sensory excitements, and pleasure. In *Traditional Foods: History, Preparation, Processing and Safety* (pp. 273–292).
- Region, D. (2022). Spatial patterns of tourist attractions in the Yangtze River Delta Region Yuewei. *Journal of Tourism Studies*, 12(3), 234–249.
- Reis, R. R. V. (2020). Local food products as vectors of the tourist experience: A literature review. *Research, Society and Development*, 9(7), e294974193.
- Rusdi, M., & Astuti, Y. (2025). Analysis of the influence of branding on consumer perceptions of culinary products at “La Bugis” restaurant in Sidenreng Rappang Regency. *Jurnal Ekonomi*, 09(02), 860–867.
- Rijal, S., Fitry, L. D., & Zaenal, F. A. (2024). Budaya gastronomi dalam pengembangan desa wisata di Sulawesi Selatan. *Jurnal Gastronomi*, 9(1), 17–27.
- Shahid, T., & Kabilan, M. K. (2025). Identifying listening and speaking difficulties: Bangladesh higher education students’ perspectives. *Indonesian Journal of Applied Linguistics*, 14(3), 524–538. <https://doi.org/10.17509/ijal.v14i3.75263>
- Saptadinata, A., Murniaty, D., & Luthfiandana, R. (2023). Potensi daya tarik wisata gastronomi makanan khas Bugis Makassar. *Jurnal Pariwisata*, 8(3), 166–175.
- Sirih, M. S., & Ma’mur, F. (2024). Efektivitas pemasaran makanan tradisional pada program lorong wisata Kota Makassar. *Journal of Tourism and Creativity*, 8(2), 123–129.
- Teixeira, P. C., & Lau, N. (2022). Innovative and sustainable development with traditional foods and food culture. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*.
- Ulpa, M. (2022). Wisata gastronomi Somba Dari perspektif peluang dan tantangan. *Pringgitan*, 3(1), 53. <https://doi.org/10.47256/prg.v3i1.149>
- Winowatan, W. J., Widjaja, H. R., Harianto, E., Nursalam, L. O., Mandalia, S., Djabbar, I., & Ridwan, M. (2024). Use of local culinary to support marine tourism on Mampie Beach Polewali Mandar, Indonesia. *Jambura Geo Education Journal*, 5(1), 67–77.
- Zaenal, F. A. (2022). Implementation of chef’s gastronomy knowledge of Bugis pastries at hotels in Makassar City. *International Journal of Culinary Arts*, 2022, 1091–1102. <https://doi.org/10.18502/kss.v7i14.12059>