

## PRODUK KULINER UNGGULAN DESA WISATA MANINJAU PROVINSI SUMATERA BARAT

*(Superior Culinary Products Maninjau Wisata West Sumatra Province)*

Bahgia Winara<sup>1</sup>, Yuliana\*<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: [yuliana@fpp.unp.ac.id](mailto:yuliana@fpp.unp.ac.id)

### ABSTRACT

*This study aims to analyze the superior culinary products of Maninjau Tourism Village from the indicators of the type of product processing, product packaging and product marketing. This research uses a descriptive approach with qualitative data. Data sources were obtained from the Tourism, Youth and Sports Office of Agam Regency, Tanjung Raya Sub-District Head, Maninjau Nagari Wali, Traditional/Religious Leaders, Culinary Traders and Visitors/Tourists. Data collection was carried out directly in Nagari Maninjau using interview, observation and documentation methods. Data analysis was carried out using data reduction techniques, data presentation and drawing conclusions. The results of the study found that the superior culinary products of the Maninjau Tourism Village were processed rinuak fish, bada fish and pensi. Processed forms are rinuak fritters, rinuak crackers, rinuak jerky, rinuak palai, crispy rinuak, rinuak rakik, fried bada, bada smoked and pensi soup. While the packaging uses transparent plastic and leaves. Then the marketing is still conventional. This superior culinary product of the Maninjau Tourism Village has the potential to be developed further both in the form of processed products, product packaging and product marketing.*

**Keyword:** Product, Culinary

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau dilihat dari indikator jenis olahan produk, kemasan produk dan pemasaran produk. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan data kualitatif. Sumber data diperoleh dari Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Agam, Camat Tanjung Raya, Wali Nagari Maninjau, Tokoh Adat/Agama, Pedagang Kuliner dan Pengunjung/Wisatawan. Pengumpulan data dilakukan secara langsung di Nagari Maninjau dengan metode wawancara, observasi dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan teknik reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Adapun hasil penelitian yang ditemukan bahwa produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau adalah olahan ikan rinuak, ikan bada dan pensi. Bentuk olahannya berupa pergedel rinuak, peyek rinuak, dendeng rinuak, palai rinuak, rinuak krispi, rakik rinuak, bada goreng, salai bada dan pensi sup. Sedangkan kemasannya menggunakan plastik transparan dan daun. Kemudian pemasarannya masih secara konvensional. Produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau ini berpotensi untuk dikembangkan lebih jauh baik dalam bentuk olahan produk, kemasan produk dan pemasaran produk

**Kata kunci:** Produk, Kuliner

**How to Cite:** Bahgia Winara<sup>1</sup>, Yuliana\*<sup>2</sup>. 2023. Produk Kuliner Unggulan Desa Wisata Maninjau Provinsi Sumatera Barat. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (2): pp. 288-297, DOI: 10.24036/jptbt.v4i2.9031



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

Pariwisata ialah salah satu sektor yang mempunyai peran penting dalam pembangunan suatu Daerah. Pariwisata secara langsung dapat memberikan kontribusi pada pendapatan daerah dimana objek wisata tersebut berada. Pariwisata juga sangat diminati oleh setiap individu. Hal tersebut dikarenakan berwisata dapat membuat seseorang menghilangkan kejenuhan dari pekerjaan yang melelahkan.

Menurut UU No.10 tahun 2009 kepariwisataan, menjelaskan bahwa pariwisata merupakan berbagai macam kegiatan wisata yang didukung oleh fasilitas dan juga pelayanan yang disediakan oleh masyarakat setempat, wisatawan, pemerintah pusat, pemerintah daerah, dan pengusaha. Sehingga dapat diartikan bahwa pelaku pariwisata adalah satu orang atau beberapa orang yang bergabung dalam mendirikan usaha yang bergerak dibidang kepariwisataan dengan adanya berbagai macam kegiatan wisata dan terdapat fasilitas yang disediakan oleh tempat wisata tersebut.

Desa wisata merupakan daerah pedesaan yang memberikan penawaran keseluruhan suasana yang mencerminkan aslinya pedesaan baik dilihat kehidupan sosial budaya, sosial ekonomi, adat istiadat, dan keseharian yang mampu dikembangkan sebagai objek kepariwisata (Fitari dan Ma`arif, 2017). Muliawan (dalam Atmoko, 2014) berpendapat bahwa desa wisata mempunyai potensi keunikan dan daya tarik wisata yang khas kemudian dikemas secara menarik dan alami dengan pengembangan fasilitas pendukung wisatanya. Desa wisata muncul karena desa tersebut memiliki potensi dan kekayaan yang melimpah layak untuk ditawarkan oleh masyarakat kepada wisatawan nusantara dan mancanegara. Dilihat dari potensinya, Provinsi Sumatera Barat adalah daerah yang memiliki potensi wisata yang menarik, dimana Sumatera Barat juga dikenal dengan budayaaan dan sumber daya alam yang sangat mendukung. Salah satu potensi yang mendukung kemajuan desa wisata adalah potensi kulinernya.

Kuliner merupakan hal yang tidak dapat dipisahkan dalam kehidupan orang-orang. Semua orang membutuhkan makan dan minum. Istilah kuliner juga bisa bermacam bentuk seperti kegiatan diantaranya yaitu seni kuliner yaitu seni persiapan, memasak, dan penyajian makanan (Gerardiansyah, 2017). Maninjau adalah salah satu Nagari yang ada di Tanjung Raya, Kabupaten Agam, Provinsi Sumatera Barat. Kawasan Nagari Maninjau ialah daerah pedesaan dengan jumlah penduduk 3,080 jiwa dapat dilihat pada Gambar 1 berikut.



**Gambar 1.** Sebaran pekerjaan masyarakat Maninjau

Berdasarkan gambar di atas dapat dijelaskan bahwa 20,45% pekerjaan masyarakat Nagari Maninjau ialah berdagang. Rata-rata pedagang kuliner Maninjau menjual kuliner seperti ikan rinuak, ikan bada dan pensi. Rinuak merupakan ikan khas danau Maninjau yang bentuknya mirip ikan teri nasi yang diolah menjadi kuliner. Kemudian ikan bada merupakan jenis ikan yang spesiesnya mirip seperti ikan bilih yang ada di Danau Singkarak. Sedangkan pensi ialah bentuknya seperti kerang air tawar yang hidup di Danau Maninjau mempunyai cangkang pipih serta berdaging gurih dan kenyal.

Observasi yang telah penulis lakukan terhadap produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau pada bulan Agustus–September 2022 menemukan beberapa masalah tentang jenis olahan produk kuliner yang kurang bervariasi sebagai contoh ikan rinuak yang diolah dan dijual oleh pedagang pada umumnya dalam bentuk palai rinuak (Gambar 2), perkedel rinuak (Gambar 3), peyek rinuak (Gambar 4), dendeng rinuak (Gambar 5), rakik rinuak (Gambar 6) dan rinuak krispi (Gambar 7). Belum banyak ditemukan variasi olahan dalam bentuk lain, seperti rendang rinuak, kerupuk rinuak, dan nugget rinuak.



**Gambar 2.** Olahan palai rinuak



**Gambar 3.** Olahan pergedel rinuak



**Gambar 4.** Olahan peyek rinuak



**Gambar 5.** Olahan dendeng rinuak



**Gambar 6.** Olahan rakik rinuak



**Gambar 7.** Olahan rinuak krispi

Selain produk ikan rinuak ada juga ikan bada. Ikan bada merupakan salah satu jenis ikan yang ada di Danau Maninjau, bentuknya agak mirip seperti ikan bilih yang terdapat di Danau Singkarak. Dilihat dari rasa ikan bada ini agak manis dan gurih. Ikan bada ini diolah menjadi beberapa varian seperti digoreng Gambar 8 dan disalai Gambar 9. Belum ditemukan variasi olahan dalam bentuk lain, seperti dendeng bada dan rendang bada.



**Gambar 8.** Olahan ikan bada goreng



**Gambar 9.** Olahan salai ikan bada

Selain produk rinuak dan ikan bada ada juga pensi. Pensi adalah salah satu jenis ikan yang terdapat di Danau Maninjau yang tampilannya mirip kerang laut, bentuknya pipih berwarna kehitaman atau kuning kehitaman. Rasanya hampir sama dengan kerang hanya saja berbeda gurih saja. Pensi biasanya diolah dijadikan sup seperti pada Gambar 10. Belum ditemukan olahan seperti rendang pensi.



**Gambar 10.** Olahan pensi sup

Masalah lain yang penulis temukan adalah terkait kemasan produk. Kemasan produk merupakan salah satu kemasan yang mencakup desain dan produk, sehingga kemasan yang ada didalam produk tersebut dapat berfungsi dengan baik sehingga produk yang ada di dalamnya bisa terlindungi. Produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau masih menggunakan kemasan dengan plastik biasa seperti Gambar 11, Gambar 12 dan Gambar 13. Untuk olahan ikan bada dan rinuak tersebut belum ditemukan kemasan berbentuk kertas, box, dan standing pouch.



**Gambar 11.** Kemasan ikan bada



**Gambar 12.** Kemasan ikan rinuak



**Gambar 13.** Kemasan pensi

Selain dari permasalahan variasi olahan dan kemasan, juga ditemukan masalah terkait pemasaran. Pemasaran merupakan aktivitas memperlancar perpindahan barang ataupun jasa yang dijual dari produse, distributor hingga ke konsumen. Produk kuliner di Desa Wisata Maninjau masih menggunakan strategi pemasaran secara konvensional atau dengan cara penjualan langsung di pinggir jalan Gambar 14.



**Gambar 14.** Pedagang kuliner

Berdasarkan latar belakang peneliti mengamati bahwa produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau masih banyak permasalahan seperti varian produk kuliner kurang bervariasi, kemasan produk kuliner masih menggunakan plastik dan pemasaran produk kuliner masih secara konvensional sehingga berdampak pada penjualannya.

#### **BAHAN DAN METODE**

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan data kualitatif. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang dilakukan untuk mengetahui keberadaan nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain Sugiyono (2019). Penelitian ini akan dilaksanakan di Desa Wisata Maninjau Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam Sumatera Barat. Pada bulan Januari-Februari 2023. Jenis data yang akan digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer. Data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data ini berhubungan dengan produk kuliner di Desa Wisata Maninjau Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam yang terdiri dari jenis olahan, kemasan dan pemasaran Sugiyono (2019). Sumber data dalam penelitian ini dapat diperoleh diperoleh dari Dinas Pariwisata Kabupaten Agam, Camat Tanjung Raya, Wali Nagari Maninjau, Tokoh Adat/Agama, Pedagang Kuliner dan Pengunjung/Wisatawan. Pada penelitian dengan data kualitatif, subjek penelitian yang ada dalam fokus penelitian ini dapat ditentukan secara sengaja. Subjek penelitian ini yang menjadi informan yang memberikan berbagai informasi yang dibutuhkan. Metode yang digunakan dalam penelitian ialah metode deskriptif dengan data kualitatif dimana peneliti hanya memamparkan suatu peristiwa atau situasi dan bertindak sebagai pengamat. Dalam melakukan penelitian sangat dibutuhkan cara tersendiri dalam melakukan pengumpulan data. Hal ini tentunya untuk memperlancar penelitian yang dilakukan dengan melakukan wawancara, observasi dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan ialah analisis kualitatif. Analisis data kualitatif merupakan analisis data yang diperoleh berdasarkan kemampuan nalar peneliti dalam menghubungkan-hubungkan fakta, data dan informasi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam hal ini penulis membahas tentang temuan yang didapatkan dalam penelitian dimana temuan tersebut dibagi menjadi dua jenis : 1) temuan umum yang bersifat menyeluruh, 2) temuan yang bersifat khusus yaitu tentang produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau Sumatera Barat. Temuan penelitian ini peneliti dapatkan di lapangan dari beberapa informan hasil wawancara yang terdiri dari Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Agam sebanyak 1 orang, Camat Tanjung Raya 1 orang, Wali Nagari Maninjau 1 Orang, Tokoh Adat/Agama 3 orang, Pedagang kuliner 15 orang dan Pengunjung/wisatan 5 orang.

### 1. Produk Kuliner Desa Wisata Maninjau Provinsi Sumatera Barat

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh pada saat wawancara dengan Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Agam dengan kode informan A01 mengatakan bahwa “produk kuliner Desa Wisata Maninjau memiliki 3 Jenis yaitu ikan rinuak, ikan bada dan pensi”. Kemudian pada saat wawancara dengan Camat Tanjung Raya kode informan B01 mengatakan bahwa “ produk kuliner Desa Wisata Maninjau memiliki 6 jenis yaitu ikan rinuak, ikan bada, gulai cubadak kicuah, pangek ikan nila, pangek ikan barau dan pensi”. Setelah itu Wali Nagari Maninjau dengan kode informan C01 juga mengungkapkan bahwa “produk kuliner Desa Wisata Maninjau memiliki 3 jenis yaitu ikan rinuak, ikan bada dan pensi”. Kemudian Tokoh Adat/Agama dengan kode informan D01-D03 mengungkapkan bahwa “produk kuliner Desa Wisata Maninjau memiliki 4 jenis yaitu ikan rinuak, ikan bada, pensi dan gulai cubadak kicuah namun gulai cubadak kicuah hanya diolah saat hari tertentu seperti acara adat di Nagari Maninjau”.

### 2. Produk Kuliner Unggulan Desa Wisata Maninjau Provinsi Sumatera Barat

Terkait dengan produk kuliner unggulan, penulis mendapatkan informasi dari Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Agam dengan kode informan A01 produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau yaitu ikan rinuak Gambar 15, ikan bada Gambar 16 dan pensi Gambar 17



Gambar 15. Ikan rinuak  
Sumber: Dokumentasi pribadi



Gambar 16. Ikan bada  
sumber : Dokumentasi pribadi



Gambar 17. Pensi  
Sumber: Dokumentasi Pribadi

### 3. Potensi produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau di masa yang akan datang

Berdasarkan hasil wawancara dengan Camat Tanjung Raya dengan kode informan B01 pada hari Senin, 13 Februari 2023 Gambar 18 penulis mendapatkan bahwa saat ini potensi produk kuliner ikan rinuak susah didapatkan karena danau saat ini tercemar belerang sehingga dapat menyebabkan ikan rinuak mati dan produksinya terhambat, kemudian ikan bada prospek kedepannya cukup bagus karena banyak permintaan dari luar Kecamatan Tanjung Raya sedangkan untuk pensi juga prospek kedepannya cukup lumayan bagus karena banyak diminati pengunjung yang datang ke Danau Maninjau



Wawancara dengan Camat Tanjung Raya.  
Sumber: Dokumentasi Pribadi

#### 4. Jenis Olahan

Berdasarkan wawancara dengan Pedagang kuliner dengan kode informan E01-E15 penulis menemukan beberapa jenis olahan produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau yaitu olahan ikan rinuak, olahan ikan bada dan olahan pensi.

##### a. Ikan rinuak

##### 1) Pergedel Rinuak

Adapun cara pengolahan yang ditemukan peneliti saat wawancara dan observasi dengan kode informan E01-E15 pergedel rinuak diolah dengan menggunakan bahan tepung beras, bawang putih, bawang merah, cabe rawit, cabe keriting, kunyit, daun kunyit dan daun bawang, kemudian digoreng seperti Gambar 20



**Gambar (20). Pergedel rinuak**

*Sumber : Dokumentasi pribadi*

##### 2) Peyek Rinuak

Adapun cara pengolahan yang ditemukan peneliti saat wawancara dan observasi dengan kode informan E01-E15 peyek rinuak diolah dengan menggunakan bahan ikan rinuak, tepung beras, bawang putih, kemiri, kunyit, cabe, garam dan minyak, kemudian digoreng seperti Gambar 21.



**Gambar 21. Peyek rinuak**

*Sumber : Dokumentasi pribadi*

##### 3) Dendeng Rinuak

Adapun cara pengolahan yang ditemukan peneliti saat wawancara dan observasi dengan kode informan E01-E15 dendeng rinuak diolah dengan cara Pertama bersihkan rinuak kemudian beri irisan daun kunyit dan daun limau purut, setelah itu masukan bawang putih, bawang merah, ketumbar, garam dan tepung Cemara, kemudian semua bahan diaduk dan kasih satu buah telur seperti Gambar 22



**Gambar 22. Dendeng rinuak**

*Sumber : Dokumentasi pribadi*

##### 4) Palai rinuak

Adapun cara pengolahan yang ditemukan peneliti saat wawancara dan observasi dengan kode informan E01-E15 Palai rinuak diolah dengan menggunakan bahan bumbu seperti bawang putih, bawang merah, cabai, garam dan lada secukupnya, diaduk rata lalu didiamkan selama 20-30 menit. lalu tambahkan parutan kelapa dan daun bawang. Selanjutnya dibungkus dengan daun pisang, kemudian ditata berjejer di atas seng dan diletakkan di atas tungku agar dibakar dengan nyala api kayu bakar seperti Gambar 23.



**Gambar 23. Pallet rinuak**

*Sumber : Dokumentasi pribadi*

5) Rinuak crispy

Adapun cara pengolahan yang ditemukan peneliti saat wawancara dan observasi dengan kode informan E15 rinuak krispi diolah dengan menggunakan bahan ikan rinuak, jeruk nipis, cuka makan, daun kunyit, daun jeruk, garam, jahe giling, bawang putih dan minyak, kemudian digoreng seperti Gambar 24.



**Gambar 24. Rinuak krispi**

*Sumber : Dokumentasi pribadi*

6) Rakik rinuak

Adapun cara pengolahan yang ditemukan peneliti saat wawancara dan observasi dengan kode informan E15 rakik rinuak diolah dengan menggunakan bahan ikan rinuak, tepung, daun kunyit, daun bawang, bawang putih, cabe rawit, garam, lada, kaldu dan minyak, kemudian digoreng seperti Gambar 25.



**Gambar 25. Rakik rinuak**

*Sumber : Dokumentasi pribadi*

b. Ikan bada

Berdasarkan wawancara dengan Pedagang kuliner dengan kode informan E01-E15 dan observasi penulis menemukan beberapa jenis olahan ikan bada pada saat penelitian sebagai berikut :

1) Bada goreng

Adapun cara pengolahan yang ditemukan peneliti saat wawancara dan observasi dengan kode informan E01-E15 bada goreng diolah dengan menggunakan cuka dan garam , kemudian digoreng seperti Gambar 26.



**Gambar 26. Bada goreng**

*Sumber : Dokumentasi pribadi*

2) Salai bada

Adapun cara pengolahan yang ditemukan peneliti saat wawancara dan observasi dengan kode informan E01-E15 salai bada diolah dengan menggunakan bahan baku ikan bada, kemudian diasapi seperti Gambar 27.



**Gambar 27.** Salai bada  
*Sumber : Dokumentasi pribadi*

c. Pensi

1) Pensi sup

Adapun cara pengolahan yang ditemukan peneliti saat wawancara dan observasi dengan kode informan E15 pensi sup diolah dengan menggunakan bahan daun pandan, bawang prei, daun seledri, asam kandi, daun salam, daun jeruk, serai, bawang putih, bawang merah, lengkuas, jahe, cabe merah, garam, merica bubuk, dan minyak, kemudian tumis/direbus seperti Gambar 28.



**Gambar 28.** Pensi sup  
*Sumber : Dokumentasi pribadi*

**5. Kemasan Produk**

Kemasan primer adalah kemasan dimana langsung bersentuhan dengan produk. Dengan kata lain, kemasan primer ialah wadah diletakkannya suatu produk. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan adapun kemasan yang digunakan dalam produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau yaitu plastik transparan Gambar 29 dan daun Gambar 30



**Gambar 29.** Kemasan plastik  
*Sumber: Dokumentasi Pribadi*



**Gambar 30.** Kemasan plastik  
*Sumber: Dokumentasi Pribadi*



## 6. Pemasaran Produk

Berdasarkan wawancara peneliti dengan Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga dengankode informan A01 pada tanggal 15 Februari 2023 mengatakan bahwa “pemasaran saat ini kebanyakan masih secara konvensional untuk pemasaran secara digital masih kurang“ lalu Camat Tanjung Raya informan B01 mengungkapkan bahwa “pemasaran saat ini kebanyakan masih secara konvensional untuk pemasaran secara digital masih kurang“. Kemudian wawancara dengan Wali Nagari Maninjau kode Informan C01 mengungkapkan bahwa “Pemasaran saat ini kebanyakan masih secara konvensional untuk pemasaran secara digital masih kurang“. Selanjutnya wawancara dengan Tokoh Adat/agama dengan kode informan D01-D03 mengungkapkan bahwa “Pemasaran saat ini kebanyakan masih secara konvensional untuk pemasaran secara digital juga sudah lumayan banyak“. lalu Pedagang kuliner dengan kode informan E01-15 mengungkapkan bahwa “Pemasaran saat ini kebanyakan masih secara konvensional untuk pemasaran secara digital masih sedikit“. Setelah itu wawancara dengan Pengunjung/wisatawan kode informan F01-F05 mengungkapkan hal yang sama dengan kode informan E01- E15 bahwa “Pemasaran saat ini kebanyakan masih secara konvensional untuk pemasaran secara digital masih sedikit”.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan diperoleh dari wawancara, observasi dan dokumentasi, maka dapat disimpulkan produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau Sumatera Barat sebagai berikut :

#### 1. Jenis olahan produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau

Hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwasanya olahan produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau sudah memiliki beberapa jenis seperti ikan rinuak variannya yaitu palai rinuak, pergedel rinuak, rinuak krispi,peyek rinuak, dan dendeng rinuak, kemudian ikan bada variannya yaitu bada goreng dan salai bada dan pensi variannya yaitu pensi sup.

#### 2. Kemasan produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau

Hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwasanya kemasan produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau banyak ditemui berupa kemasan plastik transparan dan daun.

#### 3. Pemasaran produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau

Hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwasanya pemasaran produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau kebanyakan pemasarannya masih secara konvensional

### UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan ini peneliti mengucapkan terima kasih kepada Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang telah berkenan memberikan kesempatan dalam melaksanakan penelitian ini sehingga dapat diterbitkan di Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi

### DAFTAR REFERENSI

- Afsari Nurfadilah, Khairunisa. 2017. Skripsi “Strategi Pengembangan Pariwisata Pantai Pangandaran (Studi Kasus di Kabupaten Pangandaran)” Skripsi, Lampung: Universitas Lampung.
- Ancely, Natasha .2021. Gurih dan lezat cicipi rendang rinuak khas sumatera barat.Diakses dari kompas.tv tanggal 04 Mei 2021,pukul 06:50 wib.
- Anonim. Undang Undang tentang Kepariwisataan, UU No. 10 Tahun 2009. Jakarta: Direktorat Jenderal Hukum dan HAM.
- Atmoko, T. Prasetyo Hadi. 2014. Strategi Pengembangan Potensi Desa Wisata Brajan Kabupaten Sleman. Akademi Pariwisata Yogyakarta : Jurnal Media Wisata.
- Fandy, Tjiptono. 2011. *Service Management Mewujudkan Layanan Prima. Edisi 2*. Yogyakarta: Andi.
- Fitari, Y., dan Ma'arif, S., 2017. Manfaat Pengembangan Desa Wisata Wonolopo terhadap Kondisi Sosial, Ekonomi dan Lingkungan Masyarakat Lokal. *Jurnal Wilayah dan Lingkungan*, 5(1), 29–44.
- Gerardiansyah, Ario and Rukayah, Siti and Sudarwanto, Budi (2017) Pusat Kuliner Khas *Semarang di Jalan Pemuda*. Undergraduate thesis, universitas Diponegoro.
- Hadiwijoyo, Suryo S. 2012. *Perencanaan Pariwisata Perdesaan Berbasis Masyarakat (Sebuah Pendekatan Konsep) 1st ed*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Hilman, Y. Adam. 2017. "Kelembagaan Kebijakan Pariwisata di Level Desa." *Jurnal Ilmu Pemerintahan: Kajian Ilmu Pemerintahan dan Politik Daerah*, Vol. 2.2, pp. 150-163.
- Kementerian Pariwisata. (2009). Undang- Undang Republik Indonesia No. 10 Tahun2009 Tentang Kepariwisataan dalam pasal 1.
- Kotler dan Keller, (2015). *Manajemen Pemasaran, Jilid 1, Edisi 13*, Jakarta: Erlangga
- Maflahah, iffan, (2012) Desain Kemasan Makanan Tradisional Madura Dalam Rangka Pengembangan IKM, *Agrointek*, 6(2).

- 
- Mandra Lazuardi, Mochamad Sandy Triadi. 2015. *Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015 -2019*. Jakarta: PT. Republik Solusi
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
- Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 9 Tahun 2014 Tentang Produk Unggulan Daerah (PUD) .
- Riadi, Muchlisin.2016. Pengertian, Tujuan, Fungsi dan Manfaat SOP. Diakses dari<https://www.kajianpustaka.com/2016/10/pengertian-tujuan-fungsi-danmanfaat-sop.html>
- Saparinto, C. Dan Hidayati. 2010. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta. Kanisius.
- Sholikah, dkk. 2021. *Manajemen Pemasaran: Saat Ini dan Masa Depan*. Cirebon: Penerbit Insania.
- Sugiyono 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suharson, Arif. 2021. Produk Kreatif dan Kewirausahaan SMK/MAK Kelas XI Semester 1. Bidang Keahlian Seni dan Industri Kreatif. Program Keahlian Desain dan Produk Kreatif Kriya. Kompetensi Keahlian Kriya Kreatif Keramik. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Suryadana, M Liga & Octavia, Vanny. 2015. *Pengantar Pemasaran Pariwisata*. Bandung : Alfabeta
- YusufA.Hilman Dkk. 2018. “Kelembagaan Kebijakan Pariwisata Di Level Desa”. *Jurnal Ilmu Pemerintahan Dan Politik Daerah*, Vol.2. (2), Pp.150.
- Yuliana, Yuliana. Formula Dan Kualitas Nugget Ikan Rinuak. *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga*, 2020, 12.01: 53-59.
- Yuliati, E., & Suwandono, D. (2016). Arahana Konsep dan Strategi Pengembangan Kawasan Desa Wisata Nongkosawit Sebagai Destinasi Wisata Kota Semarang. *Arahana Konsep dan Strategi Pengembangan Kawasan Desa Wisata Nongkosawit Sebagai Destinasi Wisata Kota Semarang*, 2(4), 263–272. <https://doi.org/10.14710/ruang.2.4.2.63-272>