



Identifikasi Masa Depan Wisata gastronomi Pedesaan Melalui Analisis Tinjauan Pustaka

Lie Vina Valeska¹, Kevin Gustian Yulius², Vasco A. H. Goeltom³, Jimmy M. H. Situmorang⁴

^{1,2,3,4}Universitas Pelita Harapan, Indonesia

E-mail: kevin.yulius@uph.edu

Article Info	Abstract
Article History Received: 2025-03-11 Revised: 2025-04-27 Published: 2025-05-13 Keywords: <i>Gastronomic Tourism;</i> <i>Sustainability;</i> <i>Local Economy;</i> <i>Digital Marketing;</i> <i>Culinary Heritage.</i>	This study aims to analyze the key factors influencing the success of rural gastronomic tourism and explore strategies to enhance its competitiveness. This research employs a qualitative approach through literature analysis. Data is gathered from various scientific publications discussing economic, social, and sustainability aspects of gastronomic tourism. The research stages include identifying tourism trends, evaluating economic and social impacts, and analyzing promotional strategies and destination management. Findings reveal that the success of gastronomic tourism depends on stakeholder collaboration, culinary innovation, and the application of sustainable principles. Additionally, the utilization of digital marketing and infrastructure development plays a significant role in attracting tourists and increasing destination competitiveness. The discussion highlights the importance of synergy between the government, communities, and businesses in creating a sustainable tourism ecosystem. By understanding these factors, rural gastronomic tourism can develop optimally, providing economic benefits to local communities while strengthening the cultural appeal of a region. The recommendations from this study are expected to serve as a guideline for policymakers in designing more effective gastronomic tourism management strategies.
Artikel Info	Abstrak
Sejarah Artikel Diterima: 2025-03-11 Direvisi: 2025-04-27 Dipublikasi: 2025-05-13 Kata kunci: <i>Wisata Gastronomi;</i> <i>Keberlanjutan;</i> <i>Ekonomi Lokal;</i> <i>Digital Marketing;</i> <i>Budaya Kuliner.</i>	Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor utama yang memengaruhi keberhasilan wisata gastronomi di daerah pedesaan serta strategi pengembangannya agar lebih berdaya saing. Penelitian ini menggunakan metode analisis literatur dengan pendekatan kualitatif. Data diperoleh dari berbagai publikasi ilmiah yang membahas aspek ekonomi, sosial, dan keberlanjutan dalam wisata gastronomi. Tahapan penelitian meliputi identifikasi tren wisata, evaluasi dampak ekonomi dan sosial, serta analisis strategi promosi dan pengelolaan destinasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keberhasilan wisata gastronomi bergantung pada kolaborasi antara pemangku kepentingan, inovasi dalam penyajian kuliner, serta penerapan prinsip keberlanjutan. Selain itu, pemanfaatan digital marketing dan peningkatan infrastruktur turut berperan dalam menarik wisatawan dan meningkatkan daya saing destinasi. Pembahasan penelitian ini menyoroti pentingnya sinergi antara pemerintah, komunitas, dan pelaku usaha dalam menciptakan ekosistem wisata yang berkelanjutan. Dengan memahami faktor-faktor tersebut, wisata gastronomi pedesaan dapat berkembang secara optimal, memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat lokal, serta memperkuat daya tarik budaya suatu daerah. Rekomendasi penelitian ini diharapkan dapat menjadi panduan bagi pemangku kebijakan dalam merancang strategi pengelolaan wisata gastronomi yang lebih efektif.

I. PENDAHULUAN

Wisata gastronomi pedesaan (*rural gastronomic tourism*) telah menjadi salah satu tren yang berkembang pesat dalam industri pariwisata global. Fenomena ini tidak hanya menawarkan pengalaman kuliner yang autentik, tetapi juga menjadi sarana untuk melestarikan warisan budaya dan meningkatkan perekonomian masyarakat pedesaan (Bhudiarty, 2019). Di tengah arus globalisasi yang semakin mengikis keunikan lokal, wisata gastronomi pedesaan hadir sebagai solusi untuk menjaga

keberlanjutan budaya sekaligus menciptakan peluang ekonomi bagi masyarakat setempat. Keunikan dan keaslian kuliner daerah menjadi daya tarik utama bagi wisatawan yang mencari pengalaman berbeda dari sekadar wisata konvensional. (Maksimilianus & 'Arpan, 2024)

Dalam beberapa waktu terakhir, permintaan atas wisata berbasis pengalaman meningkat. Wisatawan tidak hanya tertarik pada destinasi wisata alam atau sejarah, tetapi juga pada pengalaman yang memberikan pemahaman lebih mendalam terhadap budaya setempat, salah

satunya melalui kuliner. (Gai Ardiyanto et al., 2024) Mereka tidak hanya mencari destinasi yang indah secara visual, tetapi juga ingin terlibat dalam aktivitas yang mendalam, seperti mempelajari proses produksi pangan tradisional, berpartisipasi dalam kegiatan memasak, dan menikmati hidangan khas daerah.

Wisata gastronomi pedesaan tidak hanya memberikan keuntungan bagi wisatawan, tetapi juga menjadi strategi penting dalam pembangunan berkelanjutan, khususnya dalam memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat desa dan melestarikan warisan kuliner tradisional (Jaya, 2024). Meskipun memiliki potensi wisata gastronomi pedesaan masih menghadapi berbagai tantangan, termasuk kurangnya infrastruktur pendukung, keterbatasan promosi, serta perlunya sinergi antara pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat setempat. (Veronica & Wibawa Callysta, 2025) Oleh karena itu, diperlukan kajian literatur yang komprehensif untuk memahami konsep, manfaat, serta tantangan yang dihadapi dalam pengembangan wisata gastronomi di daerah pedesaan.

Tulisan ini bertujuan untuk mengkaji literatur yang membahas berbagai aspek dalam wisata gastronomi pedesaan, termasuk definisi, peranannya dalam ekonomi lokal, dampak terhadap keberlanjutan lingkungan, serta strategi pengembangannya. Dengan memahami berbagai kajian yang telah dilakukan, diharapkan dapat memberikan wawasan bagi para akademisi, praktisi pariwisata, serta pemangku kebijakan dalam mengembangkan wisata gastronomi pedesaan secara lebih optimal dan berkelanjutan.

II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan menggabungkan dua metode utama, yaitu analisis bibliometrik dan literature review. Kombinasi ini dipilih untuk memberikan pemahaman yang komprehensif dan sistematis mengenai perkembangan penelitian terkait wisata gastronomi pedesaan. (Zafar et al., 2024) Tahap awal penelitian dimulai dengan pengumpulan data dari Google Scholar, yang merupakan salah satu database ilmiah terbesar dan paling mudah diakses. Kata kunci yang digunakan dalam pencarian meliputi "wisata gastronomi pedesaan", "wisata kuliner pedesaan", dan "pariwisata berbasis kuliner lokal". Dari pencarian awal, diperoleh 995 artikel yang relevan dengan topik penelitian. Selanjutnya, dilakukan proses seleksi berdasarkan kriteria inklusi, seperti tahun publikasi (2016–2025), fokus pada konteks pedesaan, dan

ketersediaan teks lengkap. Setelah melalui proses penyaringan, terpilih 10 artikel yang memenuhi kriteria dan dianggap paling relevan untuk dianalisis lebih lanjut.

Analisis bibliometrik dilakukan untuk memetakan tren penelitian, jaringan kolaborasi, dan tema-tema utama yang muncul dalam studi wisata gastronomi pedesaan. (Şahin et al., 2024) Tools seperti ChatGPT digunakan untuk memvisualisasikan data dan mengidentifikasi pola penelitian yang berkembang. Sementara itu, literature review digunakan untuk menganalisis konten dari 10 artikel terpilih secara mendalam, mengidentifikasi temuan, metodologi, dan rekomendasi yang disampaikan oleh peneliti sebelumnya. Hasil dari kedua metode ini kemudian disintesis untuk mengidentifikasi kesenjangan penelitian (*research gaps*) serta memberikan rekomendasi untuk studi lanjutan. Dengan pendekatan ini, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang holistik dan mendalam mengenai perkembangan penelitian di bidang wisata gastronomi pedesaan, khususnya dalam rentang waktu 2016 hingga 2025.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Kata Kunci	Jumlah	Persentase
Gastronomy Tourism	125	18,5%
Rural Gastronomy Tourism	65	9,6%
Culinary Tourism	102	15,1%
Food Tourism	88	13%
Local Food	74	10,9%
Sustainable Tourism	56	8,3%
Traditional Cuisine	49	7,2%
Cultural Heritage	37	5,5%
Farm-To-Table	31	4,6%
Authentic Experience	28	4,1%
Slow Food Movement	19	2,8%

Dalam penelitian terkait wisata gastronomi pedesaan, terdapat beberapa kata kunci utama yang sering muncul. Kata kunci ini menggambarkan berbagai aspek yang berkaitan dengan pengalaman kuliner wisatawan, baik dalam konteks perkotaan maupun pedesaan.

1. *Gastronomy Tourism* (18,5%)

Istilah ini menjadi yang paling dominan dalam dokumen, menandakan bahwa gastronomi sebagai daya tarik wisata merupakan topik yang banyak dibahas. Konsep ini merujuk pada perjalanan wisata yang berfokus pada eksplorasi makanan dan budaya kuliner suatu destinasi.

2. *Rural Gastronomy Tourism* (9,6%)

Berbeda dengan gastronomi wisata secara umum, rural gastronomy tourism lebih spesifik membahas pengalaman kuliner di pedesaan. Ini mencakup bagaimana makanan tradisional, metode memasak khas daerah, serta keterlibatan masyarakat lokal menjadi daya tarik utama bagi wisatawan.

3. *Culinary Tourism* (15,1%)

Sering kali digunakan secara bergantian dengan gastronomy tourism, tetapi memiliki sedikit perbedaan. Culinary tourism lebih menekankan pada proses mencicipi dan menikmati makanan khas, sementara gastronomi wisata juga mencakup aspek budaya, sejarah, dan cara produksi makanan.

4. *Food Tourism* (13%)

Berbeda dengan dua istilah sebelumnya, food tourism lebih luas cakupannya. Ini mencakup semua jenis perjalanan yang bertujuan untuk menikmati makanan khas suatu daerah, baik di restoran, pasar tradisional, maupun festival makanan.

5. *Local Food* (10,9%)

Makanan lokal menjadi salah satu daya tarik utama dalam gastronomi wisata. Wisatawan cenderung mencari makanan khas yang menggambarkan identitas budaya dan sejarah suatu tempat. Penggunaan bahan baku lokal dan cara memasak tradisional juga menjadi bagian penting dalam pengalaman kuliner ini.

6. *Sustainable Tourism* (8,3%)

Dalam konteks gastronomi wisata, keberlanjutan menjadi aspek yang semakin diperhatikan. Hal ini mencakup penggunaan bahan pangan yang bertanggung jawab, pengurangan limbah makanan, serta keterlibatan komunitas lokal dalam pengelolaan wisata kuliner.

7. *Traditional Cuisine* (7,2%)

Hidangan tradisional sering menjadi magnet utama bagi wisatawan yang ingin merasakan keunikan budaya suatu daerah. Studi gastronomi wisata banyak menyoroti bagaimana makanan tradisional dapat dilestarikan dan dipromosikan sebagai bagian dari daya tarik wisata.

8. *Cultural Heritage* (5,5%)

Makanan tidak hanya sekadar konsumsi, tetapi juga bagian dari warisan budaya. Banyak penelitian menekankan bagaimana kuliner dapat menjadi sarana untuk menjaga identitas budaya dan sejarah suatu komunitas. (Yulius et al., 2024).

9. *Farm-to-Table* (4,6%)

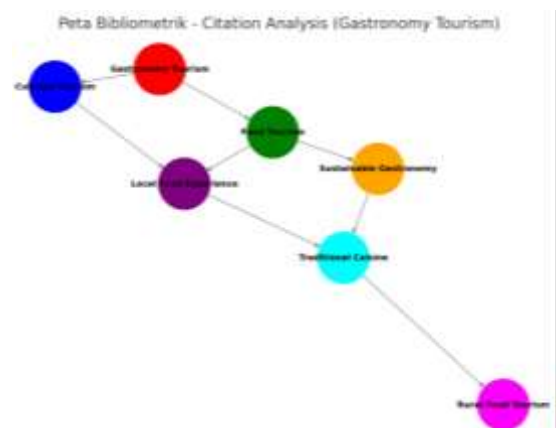
Konsep ini semakin populer dalam wisata gastronomi, di mana wisatawan bisa langsung menikmati makanan yang berasal dari pertanian setempat. Hal ini menciptakan pengalaman autentik dan mendukung praktik pertanian yang berkelanjutan.

10. *Authentic Experience* (4,1%)

Wisatawan saat ini semakin mencari pengalaman yang asli dan tidak dibuat-buat. Dalam gastronomi wisata, ini bisa berupa mencicipi makanan khas yang dimasak langsung oleh penduduk lokal, mengikuti kelas memasak tradisional, atau menikmati hidangan di lingkungan yang otentik.

11. *Slow Food Movement* (2,8%)

Gerakan ini menekankan pentingnya menikmati makanan secara perlahan dan menghargai setiap prosesnya. Dalam gastronomi wisata, slow food movement mendukung penggunaan bahan alami, cara memasak tradisional, serta pengalaman bersantap yang lebih bermakna.



Penjelasan:

1. Struktur Peta

a) Node (Simpul): Mewakili konsep utama yang sering muncul dalam penelitian tentang wisata gastronomi.

b) Edges (Garis/Panah): Mewakili hubungan antara konsep-konsep

tersebut, yang menunjukkan bagaimana satu topik terkait atau dikutip dalam penelitian lain.

- c) *Warna Node*: Membedakan setiap konsep utama untuk memberikan visualisasi yang lebih jelas terkait dengan keterkaitannya dalam penelitian yang berbeda.

Tata letak graf ini menggunakan Spring Layout, yang menampilkan konsep utama secara intuitif dengan konsep yang lebih terhubung diletakkan lebih dekat satu sama lain. (Lubis Hirawati & Nuraini Siti, 2024).

2. Kata Kunci Utama dan Keterkaitannya

- a) *Gastronomy Tourism* sebagai konsep utama bercabang ke *Culinary Tourism* dan *Food Tourism*, yang kemudian berhubungan dengan pengalaman makanan lokal (*Local Food Experience*).
- b) *Sustainable Gastronomy* muncul sebagai pendekatan modern dalam wisata kuliner yang memperhatikan aspek lingkungan dan budaya.
- c) *Traditional Cuisine* menjadi jembatan antara wisata kuliner dengan pengalaman budaya yang lebih mendalam, terutama dalam *Rural Food Tourism*.

3. Interpretasi dan temuan utama

- a) *Wisata Gastronomi Memiliki Cabang yang Luas*
- 1) *Gastronomy Tourism* merupakan konsep payung yang mencakup berbagai aspek kuliner dalam industri pariwisata. Konsep ini bercabang menjadi berbagai subtopik, seperti
- 2) *Culinary Tourism* dan *Food Tourism*, yang berfokus pada pengalaman menikmati makanan lokal.
- b) *Keberlanjutan Menjadi Fikus yang Semakin Penting*
- Sustainable Gastronomy* muncul sebagai topik yang berkaitan dengan *Food Tourism* dan *Traditional Cuisine*, menunjukkan bahwa pariwisata kuliner kini semakin memperhatikan keberlanjutan pangan dan lingkungan.
- c) *Peran Makanan Lokal dalam Meningkatkan Daya Tarik Wisata*
- Local Food Experience* dan *Traditional Cuisine* menjadi elemen penting dalam pengalaman wisata

gastronomi, terutama di daerah pedesaan (*Rural Food Tourism*). Ini menunjukkan bahwa wisata gastronomi tidak hanya tentang makanan tetapi juga tentang budaya dan warisan lokal.

- d) *Potensi Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis Pedesaan*

- 1) *Rural Food Tourism* memiliki potensi besar dalam menarik wisatawan melalui makanan tradisional dan pengalaman kuliner yang autentik.
- 2) Hal ini menegaskan bahwa wisata kuliner dapat menjadi alat untuk melestarikan budaya lokal sekaligus meningkatkan ekonomi daerah.

Peta bibliometrik ini menunjukkan bahwa wisata gastronomi memiliki banyak aspek yang saling berhubungan. Dari wisata kuliner yang berfokus pada makanan, hingga pengalaman yang lebih mendalam tentang budaya dan keberlanjutan, setiap konsep memiliki peran penting dalam membentuk pengalaman wisata yang lebih kaya.

Dengan memahami hubungan ini, para peneliti dan pelaku industri pariwisata dapat mengembangkan strategi yang lebih efektif dalam mempromosikan wisata gastronomi yang autentik, berkelanjutan, dan menarik bagi wisatawan global.

No	Author	Judul	Metode	Hasil
1	(Kokranikal & Carabelli, 2024)	Gastronomy tourism experiences: the cooking classes of Cinque Terre	Analisis konten kualitatif terhadap 320 ulasan online di TripAdvisor	Kelas memasak di Cinque Terre menawarkan pengalaman gastronomi yang autentik, terutama dalam keterlibatan, hedonisme, interaksi budaya lokal, dan pembelajaran.
2	(Stone et al., 2018)	Elements of Memorable Food, Drink, and Culinary Tourism Experiences	Analisis kualitatif terhadap 1.022 respons dari survei online di empat negara (AS, Inggris, Irlandia, Australia) yang menanyakan pengalaman	Pengalaman makanan/minuman yang berkesan saat bepergian seringkali melibatkan kombinasi beberapa elemen, seperti makanan yang lezat, lokasi yang indah, dan interaksi sosial. Elemen-elemen ini dapat

			makanan/m minuman paling berkesan saat bepergian.	digunakan oleh penyedia pariwisata untuk menciptakan pengalaman kuliner yang lebih berkesan bagi wisatawan.	Apuseni Mountains Area	kuesioner	khususnya di Pegunungan Apuseni.
3	(Zhang et al., 2019)	Authenticity, Quality, and Loyalty: Local Food and Sustainable Tourism Experience	Survei kualitatif terhadap 447 responden di Shunde, China	Keaslian makanan lokal dan kualitas makanan adalah faktor kunci dalam menciptakan pengalaman wisata kuliner yang berkesan dan mendorong loyalitas wisatawan	8 (Pavlidis & Markantonatou, 2020)	Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review	Pentingnya teknologi dan media sosial dalam mempromosikan pariwisata gastronomi, terutama setelah pandemi COVID-19.
4	(Sormaz et al., 2016)	Gastronomy in Tourism	Studi literatur dan analisis konseptual tentang peran gastronomi dalam pariwisata	Gastronomi pariwisata perlu dikembangkan melalui penelitian, promosi, dan kerja sama antara pemerintah, universitas, dan industri pariwisata.	9 (Nordberg et al., 2020)	Community-driven social innovation and quadruple helix coordination in rural development . Case study on LEADER group Aktion Österbotten	Pendekatan studi kasus dengan fokus pada proyek-proyek yang dilakukan di bawah program LEADER di Aktion Österbotten , Finlandia
5	(Park et al., 2023)	We and our stories: constructing food experiences in a UNESCO gastronomy city	Penelitian ini menggunakan an perspektif stakeholder lokal	Identitas lokal yang unik sangat penting dari perspektif pemangku kepentingan lokal untuk menciptakan pengalaman makanan yang berkesan bagi wisatawan	10 (Testa et al., 2019)	Culinary Tourism Experiences in Agri-Tourism Destinations and Sustainable Consumption	Motivasi utama yang memengaruhi frekuensi konsumsi makanan lokal di destinasi agri-wisata adalah keberlanjutan sosial dan lingkungan, pengalaman budaya, prestise, dan hubungan interpersonal.
6	(Rinaldi, 2017)	Food and Gastronomy for Sustainable Place Development : A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches	Sumber data dari artikel dan buku terpilih.	Sumber daya lokal (makanan lokal, GI, sistem makanan, festival) sebagai keunggulan kompetitif.			
7	(Ciolac et al., 2019)	Agritourism-A Sustainable Development Factor for Improving the 'Health' of Rural Settlements. Case Study	kombinasi metode analisis data sekunder dan penelitian kuantitatif melalui	Agritourism memiliki potensi besar untuk mendukung pembangunan berkelanjutan di wilayah pedesaan,			

Tabel di atas merupakan hasil ekstraksi data dari 10 dokumen PDF yang berkaitan dengan gastronomi dan pariwisata. Setiap entri dalam tabel mencakup:

1. Author – Nama penulis dan tahun publikasi penelitian.
2. Judul – Judul penelitian yang menunjukkan topik utama.
3. Metode – Metode penelitian yang digunakan, termasuk studi literatur, studi kasus, wawancara, survei, dan analisis tren.
4. Hasil – Kesimpulan utama dari penelitian yang menjelaskan dampak gastronomi dalam konteks pariwisata.

B. Pembahasan

Dalam sepuluh tahun terakhir, selain tren yang berkembang dalam wisata gastronomi pedesaan, terdapat berbagai faktor lain yang turut memengaruhi perkembangan sektor ini. Salah satu faktor utama adalah perubahan pola konsumsi wisatawan, di mana wisatawan kini lebih selektif dalam memilih destinasi yang menawarkan pengalaman autentik dan mendukung keberlanjutan lingkungan. (Putra I made & Pramesti Dinar, 2024) Kesadaran terhadap isu lingkungan semakin meningkat, sehingga wisata gastronomi kini tidak hanya berfokus pada cita rasa makanan, tetapi juga pada bagaimana makanan tersebut diproduksi, apakah bahan bakunya berasal dari sumber yang berkelanjutan, serta bagaimana dampaknya terhadap ekosistem setempat. Selain itu, kebijakan pemerintah dalam mendukung sektor pariwisata juga memainkan peran penting, terutama dalam bentuk regulasi yang mendukung usaha kuliner lokal, insentif bagi petani dan produsen makanan tradisional, serta pengembangan infrastruktur yang mempermudah akses ke daerah pedesaan. (Nasrullah, 2023)

Dari sisi ekonomi, dalam satu dekade terakhir terjadi peningkatan jumlah pelaku usaha kecil dan menengah (UMKM) di sektor kuliner, khususnya di daerah pedesaan (Yulius Kevin, 2025). Masyarakat mulai melihat peluang ekonomi dari wisata gastronomi dan mendirikan usaha berbasis makanan lokal, seperti restoran khas daerah, rumah makan berbasis komunitas, serta kegiatan wisata farm-to-table yang memungkinkan wisatawan untuk langsung berinteraksi dengan petani dan memahami proses produksi makanan. Selain itu, perubahan dalam perilaku investasi juga terjadi, di mana banyak investor kini mulai melirik sektor wisata kuliner sebagai peluang bisnis yang menjanjikan, dengan fokus pada pengembangan destinasi wisata gastronomi yang unik dan eksklusif.

Faktor lain yang turut berkembang dalam sepuluh tahun terakhir adalah pengaruh budaya global terhadap kuliner lokal. Wisata gastronomi tidak lagi hanya mempertahankan makanan tradisional dalam bentuk aslinya, tetapi juga mulai mengadopsi konsep fusion, di mana elemen kuliner internasional dikombinasikan dengan makanan lokal untuk menciptakan pengalaman kuliner yang lebih menarik bagi wisatawan global. Selain itu, munculnya berbagai sertifikasi makanan

seperti organik, halal, dan fair trade juga memengaruhi industri ini, karena wisatawan semakin memperhatikan aspek kualitas dan etika dalam konsumsi makanan mereka. Dalam aspek sosial, meningkatnya keterlibatan komunitas dalam mengembangkan wisata gastronomi juga menjadi fenomena yang signifikan, di mana masyarakat lokal kini lebih aktif dalam mempromosikan warisan kuliner mereka melalui festival, pelatihan kuliner, serta kolaborasi dengan sektor pendidikan dan penelitian untuk mendokumentasikan dan mengembangkan resep tradisional.

Secara keseluruhan, perkembangan wisata gastronomi pedesaan dalam sepuluh tahun terakhir tidak hanya dipengaruhi oleh tren konsumsi, tetapi juga oleh berbagai faktor eksternal seperti kebijakan pemerintah, perubahan pola investasi, pengaruh budaya global, serta meningkatnya kesadaran akan keberlanjutan dan etika dalam konsumsi makanan. Semua faktor ini secara kolektif membentuk lanskap wisata gastronomi yang semakin dinamis dan kompetitif di tingkat global.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Wisata gastronomi pedesaan memiliki potensi besar dalam meningkatkan ekonomi lokal dan melestarikan budaya kuliner. Preferensi wisatawan berubah pasca pandemi, dengan meningkatnya minat terhadap pengalaman autentik. Kolaborasi pemangku kepentingan, kualitas produk, serta keberlanjutan menjadi faktor kunci keberhasilannya.

B. Saran

Untuk mengoptimalkan pengembangan wisata gastronomi pedesaan, inovasi dalam penyajian kuliner perlu dilakukan tanpa menghilangkan keaslian rasa tradisional. Kolaborasi antara pemerintah, komunitas, dan pelaku usaha harus diperkuat guna menciptakan strategi promosi yang lebih efektif. Selain itu, penerapan prinsip keberlanjutan, seperti penggunaan bahan lokal dan pengelolaan limbah yang baik, dapat meningkatkan daya tarik wisata sekaligus menjaga kelestarian lingkungan. Pemanfaatan digital marketing juga menjadi langkah penting agar wisata kuliner lebih dikenal luas, terutama melalui media sosial dan platform daring. Terakhir, peningkatan infrastruktur

dan kualitas pelayanan harus diperhatikan agar akses menuju destinasi lebih mudah, serta pengalaman wisatawan lebih nyaman dan berkesan. Dengan langkah-langkah ini, wisata gastronomi pedesaan dapat berkembang secara berkelanjutan dan memberikan manfaat ekonomi yang lebih luas.

DAFTAR RUJUKAN

- Bhudiharty, S. (2019). ANALISIS POTENSI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI DI KAWASAN PETAK SEMBILAN GLODOK, JAKARTA BARAT. *Jurnal Industri Pariwisata*, 1(2), 106–113. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v1i2.20>
- Ciolac, R., Adamov, T., Iancu, T., Popescu, G., Lile, R., Rujescu, C., & Marin, D. (2019). Agritourism-A Sustainable Development Factor for Improving the 'Health' of Rural Settlements. Case Study Apuseni Mountains Area. *Sustainability*, 11(5), 1467. <https://doi.org/10.3390/su11051467>
- Gai Ardiyanto, Ratar Merry, & Melumpi Martho. (2024). *Destinasi Wisata Unggulan Strategi Pengembangan Dan Pemasaran* (Mirsal Melvin, Ed.; 1st ed.). PT Media Penerbit Indonesia.
- Jaya, U. P. (2024). PENGEMBANGAN KULINER TRADISIONAL SEBAGAI DAYA TARIK PARIWISATA DI DESA TENGGALINGGAH. <https://doi.org/doi.org/10.36417/jpp.v5i2.761>
- Kokkranikal, J., & Carabelli, E. (2024). Gastronomy tourism experiences: the cooking classes of Cinque Terre. *Tourism Recreation Research*, 49(1), 161–172. <https://doi.org/10.1080/02508281.2021.1975213>
- Lubis Hirawati, & Nuraini Siti. (2024). EKSPLORASI PEWARNAAN GRAF DALAM IDENTIFIKASI DESTINASI KULINER MENGGUNAKAN ALGORITMA WELCH POWELL DI KOTA SERANG. 1–7.
- 'Maksimilianus, A., & 'Arpan, Y. (2024). *Revitalisasi Wisata Budaya* (A. P. Hawari, Ed.; 1st ed.). PT Media Penerbit Indonesia.
- Nasrullah. (2023). *Perencanaan Destinasi Pariwisata* (Karim Abdul, Ed.). Yayasan Kita Menulis.
- Nordberg, K., Mariussen, Å., & Virkkala, S. (2020). Community-driven social innovation and quadruple helix coordination in rural development. Case study on LEADER group Aktion Österbotten. *Journal of Rural Studies*, 79, 157–168. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2020.08.001>
- Park, E., Muangasame, K., & Kim, S. (2023). 'We and our stories': constructing food experiences in a UNESCO gastronomy city. *Tourism Geographies*, 25(2–3), 572–593. <https://doi.org/10.1080/14616688.2021.1943701>
- Pavlidis, G., & Markantonatou, S. (2020). Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100229. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100229>
- Putra I made, & Pramesti Dinar. (2024). Objek Wista Munduk Nangka Sebagai Potensi Unggulan Agrowisata di Kabupaten Jembrana. *INSPIRE: Journal of Culinary, Hospitality, Digital & Creative Arts and Event*, 2(2).
- Rinaldi, C. (2017). Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches. *Sustainability*, 9(10), 1748. <https://doi.org/10.3390/su9101748>
- Şahin, E., Yiğitoğlu, V., Gök Demir, Z., Karakaya, Ç., Erendağ Sümer, F., & Güneri, B. (2024). Circular Economy for Sustainability: A Bibliometric Analysis for the Tourism/Hospitality Field. *Sustainability*, 16(15), 6290. <https://doi.org/10.3390/su16156290>
- Sormaz, U., Akmeşe, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725–730. [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(16)30286-6)
- Stone, M. J., Soulard, J., Migacz, S., & Wolf, E. (2018). Elements of Memorable Food, Drink, and Culinary Tourism Experiences. *Journal of Travel Research*, 57(8), 1121–1132.

<https://doi.org/10.1177/0047287517729758>

- Testa, R., Galati, A., Schifani, G., Di Trapani, A. M., & Migliore, G. (2019). Culinary Tourism Experiences in Agri-Tourism Destinations and Sustainable Consumption—Understanding Italian Tourists' Motivations. *Sustainability*, 11(17), 4588. <https://doi.org/10.3390/su11174588>
- Veronica, & Wibawa Callysta. (2025). *STRATEGI OPTIMALISASI KULINER LOKAL DALAM MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN DI JAKARTA*. 0–15.
- Yulius, K. G., Franky Nilson Sudirman, & Theovanus. (2024). Explaining Revisit Intention in Culinary Tourism: Case Study of Pekalongan, City of Batik. *EDUTOURISM Journal Of Tourism Research*, 6(02), 58–73. <https://doi.org/10.53050/ejtr.v6i02.1228>
- Yulius Kevin. (2025). *WARUNG PECAK DUREN: KULINER TRADISIONAL SUNDA BERKELANJUTAN DI KOTA MODERN TANGERANG SELATAN*. 5.
- Zafar, M. B., Abu-Hussin, M. F., & Ali, H. (2024). Mapping the research on halal industry: a retrospective analysis. *Journal of Islamic Marketing*. <https://doi.org/10.1108/JIMA-08-2024-0348>
- Zhang, T., Chen, J., & Hu, B. (2019). Authenticity, Quality, and Loyalty: Local Food and Sustainable Tourism Experience. *Sustainability*, 11(12), 3437. <https://doi.org/10.3390/su11123437>