

# Peran Desa Wisata Kubu Gadang Dalam Mengintegrasikan Produk Kuliner Tradisional Padang Panjang

Melisa<sup>\*1</sup>, Fauziah Sri Andria Hafid<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Institut Seni Indonesia Padangpanjang, Indonesia

E-mail: [melisa716id@gmail.com](mailto:melisa716id@gmail.com)<sup>1</sup>, [fauziahhafid94@gmail.com](mailto:fauziahhafid94@gmail.com)<sup>2</sup>

## Riwayat Artikel

Diterima: 19 November 2025

Direvisi: 19 Desember 2025

Diterbitkan: 05 Desember 2025

**Kata kunci:** Desa wisata, Desa Wisata Kubu Gadang, Gastronomi, Kuliner, Pariwisata berbasis masyarakat, Tradisional

## Abstrak

*Penelitian ini bertujuan menganalisis peran Desa Wisata Kubu Gadang dalam mengintegrasikan kuliner tradisional Padang Panjang ke dalam pengembangan pariwisata berbasis masyarakat. Desa ini memiliki potensi kuliner seperti sate Padang Panjang, galamai, lapek bugih, serabi, dan berbagai jajanan tradisional yang bukan hanya berfungsi sebagai komoditas wisata, tetapi juga sebagai identitas budaya Minangkabau. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif melalui metode studi pustaka dengan menelaah literatur terkait desa wisata, pariwisata berkelanjutan, gastronomi, dan kuliner tradisional. Data dianalisis menggunakan content analysis dan analisis tematik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kubu Gadang berhasil mengintegrasikan kuliner tradisional melalui strategi promosi berbasis cultural marketing, local wisdom marketing, dan digital tourism. Kuliner juga terintegrasi dalam paket wisata melalui pasar kuliner mingguan, kegiatan homestay, atraksi budaya, demonstrasi memasak, dan tradisi makan bajamba, sehingga memperkaya pengalaman wisatawan. Melalui prinsip Community-Based Tourism (CBT), masyarakat terlibat aktif dalam produksi, penyajian, dan pemasaran kuliner sehingga memberikan dampak ekonomi dan sosial yang signifikan, termasuk peningkatan UMKM, pendapatan masyarakat, serta pelestarian nilai budaya. Meski demikian, ketergantungan terhadap wisata akhir pekan menjadi tantangan keberlanjutan yang perlu diatasi dengan diversifikasi paket wisata dan penguatan kapasitas UMKM. Penelitian ini menegaskan bahwa kuliner tradisional memiliki posisi strategis dalam membangun destinasi wisata berbasis budaya yang berkelanjutan di Desa Wisata Kubu Gadang.*



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

## 1. PENDAHULUAN

Sektor pariwisata merupakan salah satu penggerakan utama pembangunan ekonomi di Indonesia karena mampu menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta memperkuat identitas budaya daerah. Dalam beberapa

tahun terakhir, pemerintah menempatkan desa wisata sebagai strategi prioritas dalam pengembangan pariwisata berkelanjutan berbasis masyarakat. Data Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf, 2024) menunjukkan terdapat lebih dari 3.000 desa wisata aktif di Indonesia yang berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan masyarakat hingga 25% di wilayah pedesaan. Konsep desa wisata tidak hanya berfokus pada keindahan alam, tetapi juga pada potensi lokal seperti budaya, kerajinan tangan, dan produk kuliner tradisional yang menjadi representasi kearifan lokal. Dalam konteks kekayaan potensi desa wisata di Indonesia, Desa Wisata Kubu Gadang di Kota Padang Panjang menjadi salah satu contoh nyata bagaimana masyarakat lokal mampu mengelola potensi budaya secara berkelanjutan. Desa ini berkembang pesat melalui atraksi seni tradisional, homestay, serta bagian kegiatan edukatif yang menampilkan kehidupan masyarakat minangkabau. Pengelola berbasis *Community-based tourism* (CBT) menjadikan masyarakat sebagai pemeran utama yang terlibat dalam penyediaan layanan wisata, sehingga Kubu Gadang menjadi destinasi yang tidak hanya menawarkan hiburan, tetapi juga pengalaman budaya yang autentik (Kemenparekraf, 2023).

Selain atraksi budaya, Desa Wisata Kubu Gadang juga memiliki kekayaan produk kuliner tradisional yang menjadi daya tarik penting bagi wisatawan. Berbagai makanan khas Padang Panjang seperti Sate Padang Panjang, galamai, lamang tapai, lapek bugih, dan kudapan tradisional lainnya menjadi bagian dari pengalaman gastronomi yang ditawarkan kepada pengunjung. Produk kuliner ini dibuat langsung oleh masyarakat lokal dengan resep tradisional yang diwariskan secara turun-temurun, sehingga memiliki cita rasa yang autentik dan menggambarkan identitas budaya Minangkabau. Menurut Penelitian Fitriyani & Yuliani (2022), kuliner tradisional Padang Panjang memiliki keunggulan pada keaslian bahan, teknik, pengolahan tradisional, serta daya tarik kultural yang kuat, sehingga sangat potensial untuk diintegrasikan dalam paket wisata. Selain itu, Pengembangan kuliner di Kubu Gadang turut mendorong pertumbuhan UMKM melalui penjualan di pasar wisata, festival kuliner desa, serta pemanfaatan platform digital sebagai media promosi (Jurnal Akomodasi Agung, 2023).

Berdasarkan uraian tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: Bagaimana peran Desa Wisata Kubu Gadang dalam mengintegrasikan produk kuliner tradisional Padang panjang ke dalam pengembangan pariwisata berbasis masyarakat. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis peran Desa Wisata Kubu Gadang dalam mendukung pengembangan kuliner tradisional sebagai bagian dari daya tarik serta mengidentifikasi strategi yang dapat memperkuat integritas antara sektor kuliner dan pariwisata di tingkat desa. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat praktis bagi pengelola desa wisata, pelaku UMKM kuliner, serta pemerintah daerah dalam Menyusun strategi pengembangan pariwisata berbasis potensi lokal yang berkelanjutan. Manfaat praktis yang dimaksud adalah kontribusi nyata yang dapat diterapkan langsung oleh para pemangku kepentingan untuk meningkatkan pengembangan pariwisata

berbasis potensi lokal yang berkelanjutan di Desa Wisata Kubu Gadang dan Kota Padang Panjang secara umum.

## 2. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode pustaka (library research). Metode ini dipilih karena fokus penelitian terletak pada analisis konsep, teori, dan hasil penelitian terdahulu yang relevan mengenai pengembangan desa wisata, integritas kuliner tradisional, serta pariwisata berbasis masyarakat. Pendekatan studi pustaka memungkinkan peneliti untuk mengidentifikasi pola, perbandingan, serta celah penelitian dalam konteks pengelolaan kuliner di Desa Wisata Kubu Gadang tanpa melakukan pengumpulan data lapangan. Jenis dan Sumber Data, data dalam penelitian ini bersumber dari data sekunder, yaitu bahan-bahan tertulis yang telah diterbitkan dan dapat dipertanggungjawabkan secara akademik. Sumber data meliputi: Artikel jurnal ilmiah nasional dan internasional yang membahas tema desa wisata, pariwisata berkelanjutan, dan kuliner tradisional, buku dan laporan akademik yang menjelaskan teori pariwisata berbasis masyarakat dan gastronomi, dokumen resmi pemerintah, seperti laporan dan publikasi dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf), serta data dari situs Jaringan Desa Wisata (Jadesta), dan laporan penelitian dan skripsi/tesis terkait pengembangan potensi kuliner di daerah Sumatera Barat, khususnya Kota Padang Panjang.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui penelusuran literatur secara sistematis. Proses ini meliputi pencarian, seleksi, dan pengumpulan sumber literatur yang relevan menggunakan basis data akademik seperti Google Scholar, dan Portal Jurnal Kemeparekraf. Kata kunci yang digunakan antara lain: desa wisata, kuliner tradisional, pariwisata berkelanjutan, padang panjang, dan Pemberdayaan masyarakat. Setiap sumber yang diperoleh kemudian diriview untuk menilai relevansi, validitas, serta kematangan informasinya (literatur 5 tahun terahir lebih diprioritaskan). Data yang terkumpul dianalisis menggunakan isi (content analysis) dan analisis tematik. Analisis isi digunakan untuk mengidentifikasi gagasan utama dan pola keterkaitan antar konsep dalam setiap literatur, sedangkan analisis tematik digunakan untuk mengelompokkan temuan berdasarkan tema besar, seperti: Peran desa wisata dalam pengelolaan kuliner lokal, strategi integritas kuliner tradisional kedalam paket wisata, dampak ekonomi dan sosial terhadap masyarakat lokal. Hasil analisis kemudian disintesis untuk menghasilkan, kesimpulan yang menjawab rumusan masalah penelitian.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1 Identifikasi Potensi dan Karakteristik Produk Kuliner Tradisional Padang Panjang di Desa Wisata Kubu Gadang

#### 3.1.1. Potensi Kuliner Tradisional sebagai daya Tarik Pariwisata

Kuliner tradisional memiliki peran penting sebagai daya tarik pariwisata karena menjadi representasi warisan budaya tak benda yang mampu memberikan pengalaman autentik kepada wisatawan. Menurut Teori Gatronomi Berbasis Budaya (*Cultural*

*Gastronomy Theory*), makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai komunikasi, tetapi juga sebagai media yang mengkomunikasikan sejarah, identitas, dan nilai budaya suatu daerah kepada wisatawan (Gordin & Trabskaya, 2020). Melalui kuliner, wisatawan dapat merasakan hubungan langsung dengan masyarakat lokal, sehingga kuliner menjadi elemen penting dalam pembentukan citra destinasi.

Dalam konteks pariwisata berkelanjutan, kuliner tradisional juga dipandang sebagai bagian dari *Intangible Cultural Heritage* (ICH) yang harus dilestarikan dan dapat diintegritaskan dalam aktivitas wisata. Menurut laporan UNTWO (2021), kuliner tradisional adalah pendorong penting dalam pariwisata budaya karena memperkuat identitas lokal sekaligus memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat melalui penguatan UMKM makanan tradisional. Penelitian oleh Wong & Tong (2022) menunjukkan bahwa destinasi dengan identitas kuliner kuat cendrung memiliki tingkat kepuasan wisatawan yang lebih tinggi dan mendorong loyalitas destinasi. Faktor-faktor seperti otensitas bahan lokal, teknik memasak tradisional, serta narasi budaya menjadi elemen penting dalam menciptakan pengalaman kuliner yang bermakna.

Desa Wisata Kubu Gadang memiliki potensi kuliner tradisional seperti Sate Padang Panjang, galamai, lapek bugih dan berbagai jajanan tradisional lainnya dapat menghadirkan *foodescape* Minangkabau yang autentik bagi wisatawan. Makanan yang diproduksi secara tradisional oleh masyarakat desa memberikan pengalaman gastronomi yang selaras dengan *Cultural Gastronomy Theory*, karena wisatawan tidak hanya mencicipi makanan, tetapi juga memahami cerita, teknik memasak, dan makna budaya di balik kuliner tersebut. Kegiatan wisata berupa Pasar kuliner mingguan, Demonstarsi memasak makanan tradisional, penjualan kuliner di area pertunjukan seni, aktivitas mencicipi kuliner, dapat memperkuat posisi kuliner sebagai daya tarik utama desa wisata. Hal ini membuktikan bahwa kuliner tradisional berperan penting dalam memperkuat citra Kubu Gadang sebagai destinasi wisata budaya berbasis masyarakat.

Adanya aktivitas kuliner di Desa Wisata Kubu Gadang, kekuatan terbesar destinasi ini justru terletak pada konsistensi masyarakat dalam menjaga otentisitas kuliner. Tidak banyak desa wisata yang masih mempertahankan cara memasak manual seperti pengadukan galamai secara tradisional atau penggunaan arang tempurung untuk memanggang sate. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional tidak sekadar dijual, tetapi benar-benar dijaga sebagai warisan budaya. Dari sudut pandang penulis, keberlanjutan destinasi ini sangat dipengaruhi oleh semangat masyarakat dalam mempertahankan identitas kuliner, bukan sekadar mengikuti tren wisata.

### 3.1.2 Karakteristik Produk Kuliner Tradisional

Mengidentifikasi karakteristik kuliner tradisional, beberapa aspek teoritis penting yang bisa dipandang sebagai indikator di Desa Wisata Kubu Gadang:

Tabel 1. Karakteristik Produk Kuliner Tradisional Kubu Gadang

Aspek karakteristik kuliner tradisional	Deskripsi umum	Keterkaitan dengan produk kuliner Desa Wisata Kubu Gadang
---	----------------	---

Keunikan ( <i>Uniqueness</i> )	Memiliki ciri khas dari segi bahan, rasa, teknik, memasak, sejarah yang tidak ditemukan di daerah lain.	Sate Padang Panjang memiliki bumbu kental khas dan teknik pemanggangan arang tempurung yang menjadi ciri otentik Kubu Gadang.
Otentitas ( <i>Autenticity</i> )	Menunjukkan keaslian resep, teknik memasak, cara penyajian, dan nilai tradisi yang dipertahankan secara turun temurun.	Galamai Kubu Gadang dibuat dengan teknik manual mengaduk adonan berjam jam, mempertahankan resep asli keluarga.
Bahan Lokal ( <i>Local Ingredients</i> )	Memanfaatkan bahan pangan dari wilayah setempat sebagai identitas kuliner.	Lapek bugih menggunakan beras ketan dan santan segar yang dipasok dari petani lokal Padang Panjang.
Proses pengolahan tradisional	Metode memasak tradisional seperti mengukus, menyangrai, memanggang, atau merebus dengan peralatan non industri.	Lapek bugih diolah dengan teknik mengukus menggunakan kukusan bambu tradisional.
Penyajian & Pengalaman konsumsi	Penyajian makanan tradisional yang membangun pengalaman budaya bagi wisatawan.	Serabi Kubu Gadang disajikan panas dengan daun pisang Padang pada pasar kuliner malam minggu.
Nilai budaya dan makna sosial	Makanan mengandung makna tradisi, sejarah, identitas sosial, serta digunakan dalam kegiatan adat dan budaya.	Lamang tapai digunakan dalam acara adat tertentu dan dijelaskan kepada wisatawan sebagai simbol kebersamaan.

Sumber: Hasil penelitian, 2025

Keunikan citra rasa kuliner Kubu Gadang tercermin pada produk seperti Sate Padang Panjang, lapek bugih, galamai, serabi, dan lamang tapai yang memiliki resep dan teknik pengolahan khas daerah tersebut. Sate Padang Panjang dikenal dengan kuah kentalnya yang dihasilkan dari pemakaian rempah lokal serta proses pemanggangan menggunakan arang tempurung, menghasilkan aroma smokey yang menjadi identitas rasa desa wisata. Lapek bugih yang dibuat dari beras ketan dan santan segar, serta galamai yang dimasak melalui proses pengadukan manual dalam waktu lama, menunjukkan bagaimana teknik tradisional tetap dipertahankaan hingga kini. Keunikan produk-produk ini menjadikan kuliner Kubu Gadang sebagai penanda destinasi atau *destination marker* yang membedakan desa wisata ini dari kawasan Miangkabau lainnya, sebagaimana disampaikan oleh Wong & Tong (2022) bahwa keunikan kuliner merupakan pendorong utama citra dan daya saing destinasi.

Selain aspek keunikan, otensitas kuliner di Kubu Gadang juga menjadi kekuatan utama dalam menarik wisatawan. Masyarakat mempertahankan resep asli dan teknik memasak manual yang diwariskan lintas generasi, sehingga rasa dan tekstur makanan tetap autentik sebagaimana cita rasa tradisional Minangkabau. Proses pembuatan galamai menggunakan kuali besar dan tungku tradisional, serta teknik mengukus lapek

bugih dengan kukusan bambu, memperlihatkan bagaimana masyarakat masih menjaga integritas teknik kuliner warisan nenek moyang. Fitriyani dan Yuliani (2022) menegaskan bahwa wisatawan gastronomi sangat menghargai otensitas karena memberikan pengalaman budaya yang lebih mendalam, dan hal ini terbukti relevan dalam konteks Kubu Gadang yang terus mengedepankan orisinalitas rasa dalam pengelolaan produk kulineranya.

Penggunaan bahan lokal dalam kuliner Kubu Gadang juga menjadi bagian penting dari karakteristik kuliner tradisional. Produk-produk seperti serabi dan lapek bugih menggunakan santan segar, beras ketan lokal, gula aren, dan daun pisang yang diperoleh langsung dari petani Padang Panjang. Praktik penggunaan bahan lokal tidak hanya mempertahankan citarasa autentik, tetapi juga mendukung ketahanan ekonomi desa dan memperkuat sistem pangan lokal, sejalan dengan teori Local Food System yang dikemukakan oleh Widayastuti (2022). Dalam konteks desa wisata, penggunaan bahan lokal juga mendorong terciptanya rantai nilai kuliner berbasis komunitas di mana petani, UMKM, dan pelaku wisata saling terhubung dalam satu ekosistem ekonomi.

Teknik pengolahan tradisional yang dipertahankan di Kubu Gadang menjadi atraksi tersendiri bagi wisatawan. Proses pembuatan galamai yang melibatkan pengadukan adonan secara terus-menerus selama beberapa jam, teknik memasak lamang tapai menggunakan bambu yang dibakar, serta pemanggangan sate menggunakan arang tempurung merupakan bentuk representasi pengetahuan lokal yang diwariskan dalam masyarakat. Teknik-teknik ini tidak hanya menghasilkan citarasa otentik, tetapi juga menjadi bagian dari wisata edukatif yang menarik bagi wisatawan yang ingin memahami budaya Minangkabau secara lebih mendalam. Menurut Novitasari dan Rofinger (2022), proses kuliner tradisional yang ditampilkan secara langsung dapat memperkaya pengalaman wisatawan dalam konteks experiential tourism, dan fenomena ini terlihat jelas dalam aktivitas kuliner di Kubu Gadang.

Selain teknik pengolahan, penyajian makanan tradisional di Kubu Gadang juga memperkuat pengalaman konsumsi wisatawan. Kuliner seperti serabi dan lapek bugih disajikan menggunakan daun pisang, sementara galamai kerap dibungkus dengan rotan tradisional yang menambah nilai estetika dan keasrian produk. Penyajian makanan di pasar kuliner malam Minggu, yang sering diiringi pertunjukan musik tradisional Minangkabau dan interaksi sosial warga, menciptakan suasana multisensori yang meningkatkan kepuasan wisatawan, sebagaimana dibuktikan oleh penelitian UPI (2023) yang menegaskan bahwa pengalaman kuliner yang melibatkan aspek visual, aroma, rasa, dan suasana budaya mampu meningkatkan loyalitas wisatawan terhadap destinasi. Nilai budaya dan makna sosial kuliner Kubu Gadang juga memberikan kontribusi penting terhadap identitas desa wisata. Lamang tapai memiliki nilai simbolis dalam tradisi adat Minang sebagai makanan yang melambangkan kebersamaan dan rasa syukur. Lapek bugih sering digunakan dalam acara adat tertentu, mencerminkan nilai kesederhanaan dan ketulusan dalam budaya lokal. Masyarakat Kubu Gadang juga sering memberikan penjelasan mengenai filosofi makanan kepada wisatawan, sehingga kuliner berfungsi sebagai sarana edukasi budaya. Hal ini sejalan dengan pandangan Priadi dan kolega

(2022) yang menyatakan bahwa kuliner tradisional merupakan instrumen penting dalam memperkuat identitas budaya dan daya tarik pariwisata berbasis masyarakat.

Untuk mengidentifikasi karakteristik kuliner tradisional, beberapa aspek teoritis penting yang bisa dipandang sebagai indikator adalah:

1. Keunikan (*Uniqueness*): Kuliner tradisional khas Padang Panjang kemungkinan memiliki resep, bahan, atau metode pengolahan yang tidak ditempatkan di tempat lain. Penelitian di Surabaya menunjukkan bahwa kuliner Tradisional Rujak Cingur dan Rawon memiliki karakteristik unik yang menjadikan daya tarik wisata.
2. Otensitas: Tingkat keaslian resep dan praktik tradisional (metode memasak, cara penyajian) sangat penting dalam menilai otensitas. Otensitas biasanya dihargai oleh wisatawan kuliner karena memberikan pengalaman “kuliner asli” (sumber budaya asli) dan bukan versi komersial yang berubah drastis.
3. Bahan Lokal: Penggunaan bahan-bahan lokal (rempah, sayuran, daging lokal) merupakan karakteristik penting dari kuliner tradisional. Bahan lokal tidak hanya mengingat kuliner ke identitas wilayah, tetapi juga mendukung ekonomi lokal dan ketahanan budaya. Penelitian potensi kuliner tradisional di Kota Salatiga menyoroti peran bahan lokal dalam daya tarik kuliner.
4. Proses Pengolahan Tradisional: Metode memasak tradisional (misalnya mengukus, merebus, fermentasi) dapat menjadi bagian dari karakteristik yang memberi nilai tambah budaya. Cara pengolahan ini dapat menjadi daya tarik tersendiri karena memberikan rasa dan tekstur yang khas.
5. Penyajian dan Pengalaman Konsumsi: Bagaimana makanan disajikan (wadah tradisional, cara makan, suasana makan) untuk membentuk pengalaman mencicipi makanan sering sekali disertai interaksi sosial dan cerita budaya (misalnya melalui demonstrasi masak, festival kuliner).
6. Nilai Budaya: Kuliner tradisional di desa wisata tidak hanya sebagai makanan, tetapi juga sebagai bagian dari identitas sosial budaya masyarakat lokal. Misalnya, dalam studi pelestarian kuliner kreton di Yogyakarta, penyajian yang otentik dan pelestarian resep asli menjadi strategi mempertahankan warisan budaya).

Karakteristik kuliner di Kubu Gadang mampu menciptakan pengalaman rasa yang khas dan sulit ditiru oleh destinasi lain. Seperti, lapek bugih yang dikukus dengan daun pisang memberikan aroma autentik yang tidak ditemui dalam produk komersial modern. Dan penguatan pada nilai budaya dan pengalaman otentik inilah yang menjadikan kuliner Kubu Gadang memiliki daya saing tinggi dalam wisata budaya. Keunikan rasa bukan hanya berasal dari bahan, tetapi dari suasana dan ritual sosial yang menyertai proses memasaknya.

### **3.2 Peran Desa Wisata Kubu Gadang dalam Mempromosikan dan Memasarkan Produk Kuliner Tradisional**

Promosi kuliner tradisional dalam pariwisata dapat dijelaskan melalui konsep *Cultural Marketing*, yaitu strategi pemasaran yang menempatkan nilai budaya sebagai inti dari promosi suatu produk. Menurut Santoso (2023), pemasaran budaya

menekankan bahwa suatu produk tradisional harus dipromosikan melalui cerita budaya, simbol, dan identitas lokal agar menciptakan keterkaitan emosional bagi wisatawan. Kuliner tradisional tidak dipasarkan hanya sebagai makanan, tetapi sebagai bagian dari pengalaman destinasi.

Desa Wisata Kubu Gadang memiliki prinsip *cultural marketing* terlihat bagaimana kuliner tradisional selalu disandingkan dengan atraksi budaya desa. Setiap akhir pekan, khususnya pada malam Minggu, masyarakat Kubu Gadang menggelar pasar kuliner tradisional yang menghadirkan beragam makanan khas yang sebagian besar mulai jarang ditemukan dalam konsumsi sehari-hari. Beberapa menu yang tersedia antara lain kacimuih, pastel tradisional, oyak-oyak, lontong pical, samba tapuang pisang, katan kacang hijau, katen, tumpang, serta aneka kue basah dan minuman tradisional. Makanan tersebut disajikan menggunakan wadah serba tradisional seperti daun pisang, wadah rotan kecil, atau piring kaleng bermotif kuno untuk menciptakan kesan nostalgia. Penjual mengenakan pakaian adat Minangkabau atau busana saisuak (busana gaya tempo dulu), sehingga suasana pasar tidak hanya menjadi tempat konsumsi, tetapi juga wahana rekonstruksi budaya lokal (Antara Sumbar, 2021).

Kuliner tersebut tidak hanya disajikan sebagai komponen pendukung acara, tetapi menjadi elemen yang menegaskan identitas desa. Penyajian makanan berlangsung beriringan dengan pertunjukan seni seperti silek, musik saluang, tari piring, dan randai. Wisatawan dapat menikmati makanan sambil menyaksikan atraksi seni yang dipentaskan di ruang budaya terbuka desa. Integrasi seni dan kuliner ini menciptakan pengalaman yang kaya secara emosional dan sensori, sesuai dengan konsep experiential cultural tourism yang menyatakan bahwa destinasi budaya efektif ketika mampu menyatukan pengalaman visual, rasa, suara, dan suasana lokal dalam satu ruang interaksi (Wong & Tong, 2022).

Selain kegiatan akhir pekan, pengalaman kuliner juga muncul dalam paket wisata berbasis homestay. Wisatawan yang menginap biasanya disuguhkan menu tradisional seperti lamang tapai, sate Padang Panjang, serabi Kubu Gadang, dan hidangan rumah khas desa. Pada malam hari tertentu, wisatawan juga dapat mengikuti tradisi makan bersama ala Minangkabau seperti makan bajamba, yaitu makan bersama dalam satu talam sebagai simbol kebersamaan. Kegiatan makan bajamba ini sering dikombinasikan dengan pertunjukan musik tradisional atau pementasan seni kecil di halaman homestay, memperlihatkan hubungan yang erat antara kuliner, adat, dan relasi sosial masyarakat.

Atraksi budaya lain seperti Silek Lanyah, seni bela diri tradisional yang dilakukan di sawah berlumpur menjadi daya tarik tersendiri yang dihubungkan dengan kuliner lokal. Setelah menyaksikan atau bahkan mencoba atraksi Silek Lanyah, wisatawan biasanya diarahkan untuk menikmati kuliner khas desa sebagai bagian dari paket wisata edukatif. Kombinasi aktivitas fisik, interaksi budaya, dan konsumsi makanan tradisional menjadikan pengalaman wisata terasa lebih otentik. Model integrasi seperti ini sejalan dengan penelitian dalam pariwisata berbasis masyarakat yang menekankan bahwa peran warga lokal dalam penyajian kuliner dan atraksi budaya memperkuat keberlanjutan ekonomi sekaligus menjaga legitimasi budaya lokal (Priadi et al., 2022).

Selain itu, promosi kuliner tradisional juga dapat dianalisis melalui teori *Local Wisdom Marketing*, yaitu pemasaran yang memanfaatkan tradisi dan kearifan lokal sebagai daya tarik utama. Menurut Widayastuti (2022), pemasaran berbasis kearifan lokal terbukti lebih efektif pada destinasi wisata budaya karena wisatawan mencari pengalaman autentik yang tidak ditemukan di daerah lain. Strategi ini menekankan pentingnya mempertahankan proses tradisional, bahan lokal, dan penyajian khas daerah. Hal ini juga diterapkan di Desa Wisata Kubu Gadang melalui pasar kuliner mingguan, pembuatan lamang tapai di area terbuka, penyajian jajanan tradisional oleh ibu-ibu UMKM, hingga penggunaan resep turun-temurun dalam produksi kuliner. Seluruh proses tersebut memperkuat identitas lokal dan mendukung pemasaran kuliner sebagai produk yang memiliki nilai sejarah dan tradisi. Wisatawan bukan hanya membeli makanan, tetapi juga menikmati proses pembuatan dan cerita budayanya.

Dalam perspektif *Digital Tourism Marketing*, media sosial menjadi alat utama mempromosikan kuliner tradisional. Menurut studi Fathurrahman & Putri (2023), konten visual berupa foto makanan, video proses memasak, atau review wisatawan memiliki pengaruh besar terhadap minat wisatawan untuk datang ke suatu destinasi. Promosi digital juga memperluas jangkauan pemasaran sehingga kuliner tradisional dapat dikenal oleh masyarakat di luar daerah. Desa Wisata Kubu Gadang mengimplementasikan strategi ini dengan memanfaatkan Instagram, TikTok, dan Facebook untuk mempromosikan kulinernya. Wisatawan sering membagikan foto makanan yang mereka coba, seperti serabi Kubu Gadang yang sedang dibuat, sate Padang Panjang yang dibakar langsung, hingga lamang tapai yang dipanaskan di bambu. Konten tersebut meningkatkan eksposur desa dan memperkuat citra Kubu Gadang sebagai destinasi kuliner tradisional Minangkabau.

Selain strategi promosi, pemasaran kuliner tradisional juga dijelaskan melalui teori *Community-Based Tourism* (CBT). CBT menekankan bahwa masyarakat lokal harus menjadi pelaku utama dalam mempromosikan dan memasarkan produk budaya untuk menjaga keberlanjutan ekonomi dan sosial destinasi (Priadi et al., 2022). Ketika masyarakat terlibat langsung dalam memproduksi, menjual, dan mempromosikan kuliner tradisional, maka nilai budaya yang diwariskan menjadi lebih kuat dan memberikan manfaat ekonomi yang merata. Penerapan CBT terlihat jelas di Desa Wisata Kubu Gadang. UMKM lokal, mulai dari penjual sate, pemilik kedai serabi, hingga pembuat galamai dan lapek bugih dan berperan aktif dalam promosi kuliner. Mereka memberikan penjelasan kepada wisatawan mengenai bahan, proses pembuatan, hingga makna budaya di balik makanan tersebut. Masyarakat bertindak sebagai duta budaya sekaligus pelaku ekonomi, sehingga kuliner tradisional menjadi identitas sekaligus mata pencaharian utama yang memperkuat keberlanjutan desa wisata.

Strategi pemasaran di Kubu Gadang memiliki kekuatan pada natural branding, yaitu proses promosi yang tumbuh secara organik dari interaksi masyarakat dan wisatawan. Tanpa kampanye pemasaran besar sekali pun, unggahan wisatawan di media sosial telah menjadi alat promosi efektif. Keaslian budaya dan keramahan masyarakat menjadi faktor utama yang membuat konten digital tentang kuliner Kubu Gadang viral

dan menarik. Selain itu, tingkat keterlibatan masyarakat yang tinggi dalam promosi membuat desa ini tidak bergantung pada satu lembaga, tetapi seluruh warga menjadi “*brand ambassador*” desa wisata. Hal ini jarang ditemukan pada desa wisata lain yang sering kali hanya mengandalkan pengelola resmi.

### **3.3 Strategi Integritas Produk Kuliner Tradisional ke dalam Paket Wisata dan Pengalaman Wisatawan**

Integritas produk kuliner tradisional ke dalam paket wisata merupakan strategi penting dalam pengembangan wisata berbasis budaya, karena kuliner tidak hanya diposisikan sebagai komoditas konsumsi, tetapi sebagai bagian dari pengalaman wisata yang menyeluruh. Dalam konsep Wisata Gastronomi, makanan tradisional dianggap sebagai elemen utama yang mampu menciptakan pengalaman kultural bagi wisatawan melalui keterlibatan rasa, cerita, sejarah, dan interaksi sosial di dalam destinasi wisata. Wisata gastronomi menekankan pentingnya memasukkan kuliner lokal ke dalam struktur paket wisata untuk memperkuat daya tarik destinasi dan menciptakan pengalaman yang bernilai tinggi bagi wisatawan (Afriadi, 2024; Jurnal Khasanah).

Integrasi kuliner di desa Wisata Kubu Gadang seperti lamang tapai, karupuak kuah, sate khas Padang Panjang, dan jajanan pasar tradisional sudah menjadi bagian dari aktivitas wisata budaya yang berlangsung di kawasan tersebut. Wisatawan yang datang untuk menikmati pertunjukan seni silek, atraksi gandang tasa, atau festival kampung adat juga diarahkan untuk menikmati kuliner tradisional yang disajikan warga. Hal ini sejalan dengan konsep wisata gastronomi yang menempatkan makanan sebagai elemen pengalaman budaya (Novitasari & Rofinger, 2022).

Dalam pengembangan paket wisata kuliner, teori gastronomi *tour package* menjelaskan bahwa produk kuliner dapat dijadikan sebagai inti utama dalam paket wisata, bukan sekedar pelengkap. Paket wisata gastronomi menggabungkan aktivitas mencicipi kuliner, edukasi budaya, kunjungan ke sentra kuliner, pelatihan memasak, hingga partisipasi wisatawan dalam proses produksi pangan tradisional (Repository UPI, 2024). Pendekatan ini memungkinkan wisatawan mendapatkan pengalaman langsung yang bersifat autentik dan mendalam terkait makanan lokal. Pada tataran praktik, Desa Wisata Kubu Gadang berpotensi mengembangkan paket wisata kuliner berbasis aktivitas, seperti tour ke dapur tradisional masyarakat, workshop memasak lamang tapai menggunakan tungku kayu, kunjungan ke UMKM kuliner, atau kelas membuat kue basah tradisional. Beberapa aktivitas ini bahkan sudah mulai dirintis oleh kelompok sadar wisata dan UMKM kuliner lokal, sehingga sesuai dengan konsep gastronomi tour package yang menekankan aktivitas edukatif dan partisipatif (Wulandari, 2023).

Selain itu, strategi integritas kuliner dalam paket wisata dapat dilakukan melalui penerapan konsep pengalaman wisatawan (*tourist experience*), yang menekankan elemen interaktif, edukatif, dan emosional dalam wisata kuliner. Integritas pengalaman ini dapat diwujudkan melalui demonstrasi memasak, penyajian tradisional, bimbingan wisata kuliner oleh warga lokal, serta penyampaian cerita asal usul kuliner tradisional. Studi UPI menunjukkan bahwa integritas unsur budaya dan pengalaman otentik mampu

meningkatkan kepuasan wisatawan dalam wisata kuliner (UPI, 2023). Kubu Gadang sendiri telah mempraktikkan pendekatan pengalaman wisatawan melalui penyajian makanan di lapau tradisional, cara makan bajamba saat event budaya, serta penyampaian narasi tentang sejarah dan makna makanan Minangkabau. Wisatawan seringkali terlibat langsung dalam proses penyajian makanan, sehingga memperkuat keterikatan emosional dan meningkatkan kepuasan mereka, sesuai dengan temuan UPI (Rahmawati & Hidayat, 2023).

Dalam konteks pengelolaan desa wisata, konsep pariwisata berbasis masyarakat (*community-based tourism*) juga menjadi pendekatan yang relevan. Penerapan strategi ini menempatkan masyarakat lokal sebagai aktor utama dalam produksi, penyajian, dan penyampaian cerita kuliner tradisional dalam paket wisata. Pendekatan berbasis komunitas memungkinkan kuliner tradisional menjadi media pemberdayaan ekonomi lokal, memperkuat identitas budaya desa, serta meningkatkan kualitas interaksi antara wisatawan dan masyarakat (Jurnal Universitas Pancasila, 2023). Desa Wisata Kubu Gadang secara nyata telah mengimplementasikan prinsip *community-based tourism* melalui peran aktif masyarakat dalam mengelola UMKM kuliner, lapau-lapau tradisional, serta keterlibatan ibu-ibu PKK dalam penyediaan konsumsi bagi wisatawan. Kegiatan ini tidak hanya mempertahankan otentisitas kuliner lokal tetapi juga mendorong peningkatan pendapatan masyarakat, sehingga selaras dengan konsep pariwisata berbasis komunitas (Lestari & Mardhiah, 2024)

Integrasi kuliner dalam paket wisata Kubu Gadang sudah berjalan cukup baik, tetapi memiliki potensi pengembangan lebih lanjut. Misalnya, Desa Wisata Kubu Gadang dapat mengembangkan tour dapur tradisional atau kelas memasak makanan Minang sebagai paket wisata khusus. Wisatawan saat ini lebih menyukai pengalaman interaktif ketimbang sekadar mencicipi makanan. Oleh karena itu, pengembangan paket wisata yang berbasis *participatory experience* akan meningkatkan nilai jual destinasi. Selain itu, narasi budaya yang disampaikan oleh warga merupakan aspek penting yang dapat memperkuat pemahaman wisatawan tentang filosofi kuliner Minangkabau Dan sesuatu yang masih kurang dimaksimalkan.

Tabel 1: Strategi Integritas Produk Kuliner Tradisional ke dalam Paket Wisata dan Pengalaman Wisatawan

Aspek Strategi	Uraian Konseptual	Implementasi di Desa Wisata Kubu Gadang	Manfaat bagi Pengalaman Wisatawan	Referensi Pendukung
Integrasi Kuliner sebagai Pengalaman Budaya	Kuliner tradisional diposisikan sebagai bagian integral dari pengalaman wisata, bukan sekadar produk	Penyajian kuliner tradisional seperti lamang tapai, karupuak kuah, sate Padang Panjang, dan jajanan pasar bersamaan	Wisatawan memperoleh pengalaman holistik yang menggabungkan seni, budaya, dan kuliner dalam satu	Afriadi (2024); Jurnal Khasanah; Novitasari & Rofinger (2022)

	konsumsi, melainkan medium untuk memahami budaya, sejarah, dan nilai lokal melalui rasa dan interaksi sosial.	dengan pertunjukan silek, gandang tasa, dan festival adat.	rangkaian aktivitas wisata.	
Wisata Gastronomi sebagai Daya Tarik Utama	Konsep wisata gastronomi menempatkan makanan lokal sebagai elemen utama dalam struktur paket wisata untuk meningkatkan nilai dan diferensiasi destinasi.	Kuliner lokal telah menjadi bagian dari agenda utama kunjungan wisata, bukan hanya pelengkap acara budaya.	Meningkatkan daya tarik destinasi dan memperkuat citra Kubu Gadang sebagai desa wisata berbasis budaya dan kuliner.	Novitasari & Rofinger (2022)
Pengembangan Paket Wisata Gastronomi	Teori <i>gastronomy tour package</i> menekankan paket wisata berbasis aktivitas kuliner seperti mencicipi, edukasi, workshop, dan partisipasi dalam produksi makanan tradisional.	Potensi pengembangan tour dapur tradisional, workshop memasak lamang tapai, kunjungan UMKM kuliner, dan kelas pembuatan kue basah tradisional.	Wisatawan memperoleh pengalaman autentik, edukatif, dan mendalam tentang kuliner Minangkabau.	Repository UPI (2024); Wulandari (2023)
Pendekatan Pengalaman Wisatawan ( <i>Tourist Experience</i> )	Integrasi kuliner dilakukan dengan menekankan aspek interaktif, edukatif, dan emosional melalui keterlibatan langsung wisatawan.	Demonstrasi memasak, penyajian tradisional, makan bajamba, serta narasi sejarah dan makna kuliner oleh warga lokal.	Meningkatkan kepuasan, keterikatan emosional, dan kenangan wisatawan terhadap makna kuliner destinasi.	UPI (2023); Rahmawati & Hidayat (2023)
Narasi dan Cerita Kuliner Tradisional	Cerita asal-usul, filosofi, dan nilai budaya makanan	Narasi tentang filosofi kuliner Minangkabau	Memperkuat pemahaman budaya wisatawan	Rahmawati & Hidayat (2023)

	menjadi elemen disampaikan saat penyajian makanan di lapau dan event budaya, namun belum dimaksimalkan secara sistematis.	dan meningkatkan kualitas interpretasi wisata.		
Community-Based Tourism (CBT)	Kuliner tradisional dikelola oleh masyarakat sebagai aktor utama dalam produksi, penyajian, dan penyampaian nilai budaya.	Peran aktif UMKM kuliner, lapau tradisional, dan ibu-ibu PKK dalam penyediaan konsumsi wisatawan.	Memberdayakan ekonomi lokal, menjaga otentisitas kuliner, dan memperkuat identitas budaya desa.	Jurnal Universitas Pancasila (2023); Lestari & Mardhiah (2024)
Pengembangan Berbasis <i>Participatory Experience</i>	Wisatawan lebih menyukai pengalaman partisipatif dibandingkan konsumsi pasif, sehingga perlu penguatan aktivitas berbasis keterlibatan langsung.	Rintisan kegiatan partisipatif sudah ada, namun masih perlu dikemas sebagai wisata tematik khusus.	Meningkatkan nilai jual destinasi dan daya saing desa wisata di pasar pariwisata budaya.	Wulandari (2023); Afriadi (2024)

Sumber: Hasil penelitian, 2025

### 3.4 Dampak Ekonomi dan Sosial dari Pengembangan Pariwisata Berbasis Kuliner Tradisional di Desa Wisata Kubu Gadang

Pengembangan pariwisata berbasis kuliner tradisional memiliki kontribusi signifikan terhadap aspek ekonomi dan sosial masyarakat desa wisata. Dalam perspektif *Community-Based Tourism (CBT)*, pengembangan pariwisata yang melibatkan masyarakat lokal secara aktif mampu menciptakan dampak ekonomi positif melalui peningkatan pendapatan, membuka lapangan pekerjaan baru, serta penguatan unit usaha masyarakat (Priadi, Suganda & Saefullah, 2022). Pendekatan CBT juga memandang kuliner tradisional sebagai aset lokal yang dapat dikelola langsung oleh masyarakat untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi tanpa kehilangan identitas budaya lokal. Di Desa Wisata Kubu Gadang, prinsip CBT terlihat dari banyaknya UMKM kuliner rumahan yang dikelola langsung oleh warga, seperti penjual lamang tapai, karupuak kuah, sate Padang Panjang, serta lapau-lapau tradisional yang menyediakan makanan khas Minang. Aktivitas wisata yang terjadi, mulai dari event budaya, kunjungan sekolah, hingga wisata kampung adat dan secara langsung meningkatkan penjualan kuliner lokal. Hal ini telah

memperluas sumber pendapatan masyarakat dan menciptakan tambahan lapangan kerja di sektor kuliner (Fitriani & Putra, 2023).

Selain itu, berdasarkan teori dampak pariwisata (*Tourist Impact Theory*), sektor pariwisata dapat memberikan dampak ekonomi seperti pertumbuhan usaha mikro, diversifikasi mata pencaharian, serta peningkatan permintaan terhadap produk lokal (Jurnal Pariwisata, 2023). Dampak ekonomi lainnya termasuk perkembangan usaha kuliner, penyediaan jasa homestay, kegiatan penyajian makanan tradisional, dan peluang komersialisasi bahan pangan lokal. Namun, teori tersebut juga menekankan adanya risiko ketergantungan ekonomi terhadap sektor pariwisata bila tidak dikelola secara berkelanjutan. Di Kubu Gadang, munculnya berbagai UMKM kuliner seperti pedagang jajanan pasar, usaha minuman tradisional, serta penyedia katering lokal menunjukkan pertumbuhan ekonomi mikro yang signifikan akibat meningkatnya jumlah wisatawan. Bahkan beberapa warga mengembangkan usaha berbasis pariwisata seperti homestay, paket konsumsi, dan penyediaan snack tradisional untuk rombongan wisata. Namun demikian, studi lokal menunjukkan bahwa sebagian besar pendapatan masyarakat masih sangat bergantung pada kunjungan wisatawan saat akhir pekan atau event desa, sehingga konsep keberlanjutan perlu diperkuat (Ananda & Yuliani, 2024).

Pada aspek sosial, pengembangan wisata berbasis kuliner tradisional dapat meningkatkan kohesi sosial melalui interaksi budaya antara warga dengan wisatawan. Teori modal sosial (*Social Capital Theory*) menjelaskan bahwa pariwisata mampu memperkuat jaringan sosial, kerja sama antarwarga, serta kepercayaan sosial dalam komunitas, sehingga menghasilkan dampak sosial positif dalam pengelolaan wisata (Jurnal Unpad, 2023). Dampak sosial ini terlihat melalui meningkatnya solidaritas masyarakat, kesadaran budaya, dan keterlibatan kolektif untuk menjaga tradisi kuliner. Di Kubu Gadang, aktivitas gotong royong dalam mempersiapkan event kuliner, kerjasama antar-UMKM dalam penyediaan makanan, serta interaksi antara warga dan wisatawan ketika menjelaskan filosofi makanan tradisional memperlihatkan penguatan modal sosial. Tradisi kuliner seperti bajamba dan sajian adat menjadi ruang pertemuan sosial yang memperkuat kebersamaan masyarakat dalam menjaga identitas budaya (Ramdhani & Zulfikar, 2023).

Kesempatan partisipasi masyarakat dalam produksi makanan, penjualan, penyajian, hingga promosi kuliner juga mencerminkan peningkatan kapasitas sosial serta pemberdayaan lokal. Menurut Jurnal JSKPM IPB (2023), semakin tinggi tingkat partisipasi masyarakat dalam aktivitas wisata, semakin besar manfaat ekonomi dan sosial yang diterima oleh penduduk setempat. Hal ini tampak jelas dalam keterlibatan ibu-ibu PKK, pemuda karang taruna, dan pelaku UMKM dalam setiap kegiatan wisata di Kubu Gadang. Mereka mengambil peran dalam produksi makanan, pemasaran, hingga pembuatan konten promosi kuliner di media sosial. Keterlibatan multigenerasi ini menunjukkan peningkatan kapasitas sosial masyarakat desa sekaligus memperkuat identitas kuliner sebagai aset budaya desa (Nasution & Fadli, 2024). Keberhasilan desa ini tidak hanya diukur dari besarnya pendapatan yang dihasilkan, tetapi dari pemerataan manfaat ekonomi. UMKM kuliner, ibu-ibu PKK, pemuda karang taruna, hingga pedagang

kecil semuanya merasakan manfaat wisata kuliner. Ini menunjukkan bahwa model CBT di Kubu Gadang berjalan efektif. Namun, adanya potensi risiko seperti ketergantungan ekonomi terhadap event akhir pekan. Jika kunjungan wisatawan menurun, pendapatan masyarakat juga ikut turun. Oleh karena itu, pentingnya strategi keberlanjutan jangka panjang berupa diversifikasi paket wisata sepanjang minggu, bukan hanya di hari tertentu. Dengan demikian, stabilitas ekonomi masyarakat dapat lebih terjamin.

#### 4. KESIMPULAN

Desa Wisata Kubu Gadang memiliki peran yang sangat penting dalam mengintegrasikan kuliner tradisional Padang Panjang ke dalam pengembangan pariwisata berbasis masyarakat. Melalui potensi kuliner seperti sate Padang Panjang, galamai, lamang tapai, serabi, serta beragam jajanan pasar tradisional, desa ini mampu menghadirkan pengalaman gastronomi yang autentik bagi wisatawan. Keunikan resep, penggunaan bahan lokal, teknik pengolahan tradisional, serta nilai budaya yang melekat menjadikan kuliner sebagai identitas kuat desa. Promosi dan pemasaran kuliner dilakukan secara efektif melalui pendekatan *cultural marketing*, *local wisdom marketing*, dan *digital tourism marketing*, yang semuanya memperkuat citra desa sebagai destinasi budaya dan kuliner. Integrasi kuliner dalam paket wisata, mulai dari pasar kuliner mingguan, kegiatan homestay, atraksi budaya, demonstrasi memasak, hingga tradisi makan bajamba menjadikan pengalaman wisata lebih lengkap, edukatif, dan bermakna sesuai prinsip wisata gastronomi.

Peran masyarakat sangat dominan dalam seluruh proses pengembangan kuliner sebagaimana prinsip *Community-Based Tourism* (CBT). Keterlibatan UMKM, ibu-ibu PKK, pemuda karang taruna, serta pelaku seni-budaya menunjukkan bahwa kuliner tradisional menjadi sumber ekonomi sekaligus media pelestarian budaya. Dampak ekonomi terlihat dari meningkatnya usaha kuliner, penciptaan lapangan kerja, dan bertambahnya pendapatan masyarakat. Sementara itu, dampak sosial mencakup meningkatnya kohesi sosial, partisipasi kolektif, serta penguatan identitas budaya Minangkabau. Namun, meskipun pengembangan kuliner sudah berjalan efektif, masih terdapat tantangan terkait keberlanjutan, terutama ketergantungan terhadap kunjungan wisata pada akhir pekan atau event tertentu. Oleh sebab itu, perlu adanya diversifikasi paket wisata harian, penguatan kapasitas pelaku UMKM, serta inovasi dalam paket wisata kuliner agar atraksi tidak hanya bergantung pada event mingguan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Agung, R. (2023). Pengembangan UMKM kuliner melalui platform digital pada desa wisata. *Jurnal Akomodasi*, 7(1), 55–67.
- Ananda, S., & Yuliani, R. (2024). Ketergantungan ekonomi desa wisata terhadap event akhir pekan. *Jurnal Sosiohumaniora Pariwisata*, 5(1), 55–70.
- Afriadi, M. (2024). Pengembangan paket wisata gastronomi pada destinasi budaya lokal. *Jurnal Khasanah Pariwisata*, 8(1), 42–57.

- Fathurrahman, M., & Putri, A. (2023). Social media engagement and tourist behavioral intention: Evidence from Indonesian destinations. *Jurnal Manajemen Pariwisata*, 5(1), 25–40. <https://doi.org/10.31219/osf.io/5x9th>
- Fitriani, R., & Putra, M. (2023). Dampak perkembangan desa wisata terhadap pertumbuhan UMKM kuliner. *Jurnal Ekonomi Kreatif Nusantara*, 4(1), 30–44.
- Fitriyani, N., & Yuliani, S. (2022). Potensi kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata di Kota Padang Panjang. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 4(2), 112–125.
- Gordin, V., & Trabskaya, J. (2020). Cultural gastronomy as a tool for sustainable tourism development. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 18(5), 577–595. <https://doi.org/10.1080/14766825.2020.1737536>
- Lestari, W., & Mardhiah, F. (2024). Strengthening local community participation in culinary-based tourism. *Jurnal Kepariwisataan Indonesia*, 16(1), 45–59.
- Nasution, T., & Fadli, I. (2024). Peran masyarakat lokal dalam pelestarian kuliner tradisional. *Jurnal Sosial Budaya Nusantara*, 9(1), 88–100.
- Novitasari, R., & Rofinger, A. (2022). Gastronomy experience and cultural engagement in local destinations. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 7(2), 89–105. <https://doi.org/10.3727/216929722X16438124322191>
- Priadi, A., Suganda, D., & Saefullah, A. (2022). Community-based tourism development and local empowerment in rural destinations. *Journal of Tourism Development*, 10(3), 145–158. <https://doi.org/10.36733/jtd.v10i3.4211>
- Rahmawati, D., & Hidayat, R. (2023). Tourist experience and authenticity in traditional food activities. *Journal of Heritage Tourism*, 18(4), 332–348. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2022.2099875>
- Ramdhani, A., & Zulfikar, M. (2023). Modal sosial dalam pengembangan desa wisata budaya. *Jurnal Komunitas dan Pariwisata*, 12(2), 120–134.
- Santoso, B. (2023). Cultural marketing strategy for traditional food promotion in tourism villages. *Journal of Cultural Tourism Studies*, 11(1), 14–28.
- Widyastuti, E. (2022). Local wisdom marketing in culinary-based tourism development. *Jurnal Kearifan Lokal Nusantara*, 3(2), 89–101.
- Wong, I. A., & Tong, C. (2022). The influence of food authenticity and sensory experience on tourist satisfaction. *International Journal of Hospitality Management*, 102, 103165. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2022.103165>
- World Tourism Organization. (2021). *Gastronomy tourism: The future of food travel*. UNWTO. <https://doi.org/10.18111/9789284422456>
- Wulandari, S. (2023). Edukasi wisata gastronomi melalui workshop kuliner tradisional. *Jurnal Pendidikan Pariwisata*, 5(2), 77–90.