EDITOR:
SUCI SANDI WACHYUNI
I GUSTI AYU DEWI HENDRIYANI
DEWI AYU KUSUMANINGRUM

GASTRONOMI NUSANTARA

KAJIAN INOVASI WARISAN BUDAYA



GASTRONOMI NUSANTARA

KAJIAN INOVASI WARISAN BUDAYA

Tim Penulis:

Suci Sandi Wachyuni, I Gusti Ayu Dewi Hendriyani, Felix Wuryo Handono, Dewi Ayu Kusumaningrum, Ramon Hurdawaty, Rella Dwi Respati, Mahardhika Berliandaldo, Ni Nyoman Sri Aryanti, Judy Sjawarini Jarianto, Vera Clara Simanjuntak, Hendro Soejadi, Heru Suheryadi, Abi Saptadinata, Gede Baihakie, Fathiyyah Nur Andina

Editor:

Suci Sandi Wachyuni
I Gusti Ayu Dewi Hendriyani
Dewi Ayu Kusumaningrum

Penerbit widina

GASTRONOMI NUSANTARA
Kajian, Inovasi, Warisan Budaya

Tim Penulis:
Suci Sandi Wachyuni, I Gusti Ayu Dewi Hendriyani, Felix Wuryo Handono, Dewi Ayu Kusumaningrum, Ramon Hurdawaty, Rella Dwi Respati, Mahardhika Berliandaldo, Ni Nyoman Sri Aryanti, Judy Sjawarini Jarianto, Vera Clara Simanjuntak, Hendro Soejadi, Heru Suheryadi, Abi Saptadinata, Gede Baihakie, Fathiyyah Nur Andina

Desain Cover:
Nisa Shamira Zen, S.Ds.

Tata Letak:
Handarini Rohana

Editor:
Suci Sandi Wachyuni
I Gusti Ayu Dewi Hendriyani
Dewi Ayu Kusumaningrum

ISBN:
978-634-317-487-5

Cetakan Pertama:
November, 2026

Hak Cipta Dilindungi Oleh Undang-Undang
by Penerbit Widina Media Utama

Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

PENERBIT:
WIDINA MEDIA UTAMA
Komplek Puri Melia Asri Blok C3 No. 17 Desa Bojong Emas
Kec. Solokan Jeruk Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat

Anggota IKAPI No. 519/JBA/2025
Website: www.penerbitwidina.com
Instagram: @penerbitwidina
Telepon (022) 87355370

KATA PENGANTAR

Setiap bangsa memilih tempat yang berbeda untuk menyimpan ingatannya. Ada yang memahatnya pada batu candi agar tak lekang dihapus hujan, ada yang menenunnya dalam motif kain, mengukirnya pada kayu, agar tak sekadar diingat, tapi juga terlihat. Indonesia, saya percaya, menitipkan sebagian besar ingatannya di dapur, pada asap yang naik perlahan setiap subuh, pada aroma rempah yang mengendap di dinding, pada cobek batu yang diwariskan tanpa surat wasiat, pada tangan ibu yang menakar garam dengan intuisi, namun tak pernah sekali pun keliru. Kita dibesarkan oleh masakan yang resepnya tidak pernah dituliskan siapa-siapa, dan barangkali justru karena itulah ia begitu mudah hilang.

Lebih dari tujuh belas ribu pulau, ribuan kelompok etnis, dan jalur rempah yang dahulu sanggup mengubah peta dunia telah menempa lidah kita selama berabad-abad. Namun kekayaan seluas itu terlalu sering hanya dirayakan di meja makan. Di sanalah kegelisahan ini bermula. Sebab di antara sekian banyak pulau dan bahasa, ada ribuan pengetahuan tentang pangan, teknik, dan makna yang diam-diam berangkat pergi bersama generasi yang berpulang, tanpa pamit, tanpa sempat kita catat.

Dari kegelisahan itu, saya mulai mengetuk pintu satu per satu. Menghimpun para akademisi yang tekun bercakap dengan data, para praktisi yang tangannya fasih berbicara, para ahli kecerdasan buatan yang menolong kita membaca pola rasa yang tak kasat mata, serta kawan-kawan media yang meminjamkan suaranya agar cerita ini terdengar sampai jauh. Perlahan, satu meja itu terisi.

Buku ini adalah surat cinta pertama kami untuk Gastronomi Nusantara, ditulis oleh banyak tangan, dengan satu degup yang sama.

Di dalamnya, Anda akan menemukan bahwa di balik sepiring rendang, pempek, atau gudeg tersimpan sejarah yang panjang, filosofi yang dalam, ritual yang khidmat, dan identitas kolektif sebuah

masyarakat. Bagaimana akulturasi melahirkan cita rasa baru tanpa mengkhianati yang lama. Bagaimana tradisi kuliner kita, jauh sebelum ilmu gizi menyandang namanya, telah lebih dahulu menjadi cara menjaga kesehatan dan keseimbangan hidup. Dan bagaimana pangan lokal sudah selayaknya diperlakukan sebagai warisan budaya takbenda yang perlu dilindungi di tengah gempuran globalisasi.

Namun buku ini tidak berhenti menoleh ke belakang. Ia juga menengadah ke depan: pada gastrodiplomasi yang membawa martabat kuliner Indonesia ke panggung dunia, pada para *chef* yang berani mereinterpretasi masakan tradisional lewat sentuhan gastronomi molekuler, pada pariwisata dan *branding* daerah yang dibangun dari cita rasa, hingga pada kecerdasan buatan yang kini mulai memetakan rasa dan meramu resep.

Kepada seluruh penulis yang merelakan waktu, pikiran, dan pengalaman bertahun-tahun untuk dituangkan di halaman-halaman ini: terima kasih tidak akan pernah cukup. Setiap bab di sini adalah kesediaan seseorang membuka simpanan hatinya, lalu membagikan apa yang paling ia cintai. Kepada para pembaca, pelaku industri kuliner, pengambil kebijakan, atau siapa pun yang membuka buku ini semata karena rindu pada masakan rumah, terima kasih telah memberi karya ini alasan untuk ada. Sebuah tulisan baru benar-benar bernapas ketika ada yang membacanya.

Akhir kata semoga, selepas menutup buku ini, Anda merasakan dorongan kecil untuk kembali ke dapur, mencium aroma yang dahulu membesarkan Anda, lalu menyadari kembali sesuatu yang selama ini kita ucapkan tanpa benar-benar merenungkannya: bahwa setiap suapan adalah sejarah, dan setiap rasa adalah identitas bangsa.

Selamat membaca. Selamat pulang ke rasa.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR iii
DAFTAR ISI v
DAFTAR GAMBAR viii
DAFTAR TABEL xi
BAB 1 PENGANTAR GASTRONOMI NUSANTARA 1
A. Definisi Gastronomi dan Cakupannya 2
B. Karakteristik Khas Gastronomi Indonesia 5
C. Pentingnya Pendekatan Ilmiah Terhadap Kuliner Tradisional 20
D. Posisi Gastronomi Dalam Pembangunan Budaya dan Ekonomi 28
BAB 2 PETA RASA DAN KEBERAGAMAN KULINER Indonesia 41
A. Sebaran Kuliner Berdasarkan Geografi Kepulauan Indonesia 42
B. Bahan Pangan Lokal dan Kearifan Daerah Indonesia 47
C. Peran Ekosistem Alam dalam Membentuk Rasa Lokal Indonesia 51
BAB 3 WARISAN BUDAYA TAKBENDA: MAKANAN SEBAGAI IDENTITAS KOLEKTIF 55
A. Makanan sebagai Warisan Budaya Takbenda 56
B. Makanan sebagai Identitas Kolektif, Memori Budaya, dan Simbol Sosial 59
C. Dinamika Warisan Kuliner di Era Globalisasi 68
D. Strategi Pelestarian Warisan Budaya Takbenda melalui Kolaborasi Masyarakat 71
BAB 4 TEKNIK MEMASAK TRADISIONAL DAN FILOSOFI DI BALIKNYA 79
A. Teknik Memasak Tradisional sebagai Cermin Identitas dan Kearifan Lokal 79
B. Teknik Memasak Tradisional dan Filosofinya 82

BAB 5 ETNOGASTRONOMI: PERSPEKTIF SOSIAL BUDAYA TERHADAP MAKANAN 101
A. Perspektif Etnogastronomi: Antara Antropologi, Sosiologi dan Praktik Budaya 103
B. Makanan Sebagai Simbol dan Representasi Budaya 106
C. Etnogastronomi dalam memahami Identitas Kuliner Nusantara 109
BAB 6 DIPLOMASI RASA: KULINER SEBAGAI ALAT PROMOSI BUDAYA Indonesia 119
A. Gastro-Diplomasi 119
B. Peran Kuliner dalam Diplomasi Internasional 123
C. Paviliun Indonesia di Pameran Kuliner Dunia 126
BAB 7 INOVASI DALAM KULINER TRADISIONAL 137
A. Inovasi Kuliner Tradisional Sebagai Penguatan Identitas Budaya 137
B. Pewarisan Pengetahuan Kuliner Antargenerasi melalui Praktik Memasak 138
C. Peran *Chef* dalam Reinterpretasi Makanan Lokal 140
D. *Fusion Food*: Antara Kreatif dan Menjaga Otentisitas 145
E. Gastronomi Molekuler Dalam Pendekatan Lokal 156
BAB 8 GASTRONOMI DAN PARIWISATA: MENJUAL PENGALAMAN MELALUI CITA RASA 165
A. Gastronomi dan Pariwisata: Menjual Pengalaman Melalui Cita Rasa 166
B. Wisata Kuliner Berbasis Pengalaman Budaya 168
C. Strategi Branding Destinasi Melalui Kuliner 171
D. Peran UMKM dan Festival Kuliner Daerah 175
BAB 9 TEKNOLOGI, MEDIA, DAN DIGITALISASI GASTRONOMI 181
A. Gastronomi dan Fenomena Digital 181
B. Peran Media Sosial dan *Food Vlogging* 186
C. Dokumentasi Digital Gastronomi Indonesia 189
D. Penggunaan AI dan XAI dalam Pemetaan Rasa dan Resep 192

BAB 10 KEBERLANJUTAN DALAM PRAKTIK GASTRONOMI LOKAL. 197
A. Tantangan Keberlanjutan dalam Praktik Gastronomi Lokal 197
B. Pengelolaan Sampah Makanan dan *Zero Waste* 200
C. Konsumsi Pangan Berkelanjutan dan Lokalitas 205
D. Revitalisasi Bahan Pangan Terpinggirkan 209
E. Strategi Pengembangan Sistem Pangan Berkelanjutan 213
BAB 11 GASTRONOMI NUSANTARA DALAM PERSPEKTIF PENDIDIKAN DAN RISET 217
A. Gastronomi sebagai Bidang Ilmu 217
B. Kuliner sebagai Bagian dari Kurikulum Pendidikan Tinggi ... 222
C. Metodologi Riset Kuliner Interdisipliner 225
D. Hasil Riset Kuliner di Indonesia 228
BAB 12 MASA DEPAN GASTRONOMI NUSANTARA 235
A. Keunikan Gastronomi Nusantara 235
B. Tantangan Globalisasi dan Hilangnya Warisan Rasa 238
C. Peluang Gastronomi sebagai Industri Kreatif Masa Depan 243
D. Rekomendasi Kebijakan dan Peran Lembaga Riset 250
E. Sintesis: Prinsip Strategis untuk Menjaga Warisan Rasa Sekaligus Mengakselerasi Inovasi 253
Daftar Pustaka 255
Profil Penulis 273

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Proses Pengasapan Cakalang Fufu 7
Gambar 2 Lontong Cap Go Meh 11
Gambar 3 Pempek Khas Palembang 13
Gambar 4 Es Pisang Ijo Khas Makassar 14
Gambar 5 Tradisi Makan Bersama Bajamba di Minangkabau 15
Gambar 6 Tradisi Sasi Lompa 17
Gambar 7 Tradisi Ngirup Cuko 18
Gambar 8 Tape Singkong (Peuyeum) 22
Gambar 9 Nasi Liwet Berbentuk Ulekan 27
Gambar 10 Warung Kopi di Sepanjang Jalan Gajah Mada, Pontianak 31
Gambar 11 Kawasan Gudeg Wijilan 33
Gambar 12 Kerangka Konseptual Hubungan Ekosistem, Bahan Pangan Lokal, ... 49
Gambar 13 Sajian Gudeg Khas Yogyakarta 63
Gambar 14 Skema Dinamika Warisan Kuliner di Era Globalisasi 69
Gambar 15 Tradisi Megibung 72
Gambar 16 Tradisi Makan Bajamba 73
Gambar 17 Merebus Sup Ikan 82
Gambar 18 Mengukus Bao dan Bakcang 85
Gambar 19 Membakar Ikan 87
Gambar 20 Pengasapan Ikan 90
Gambar 21 Teknik Sangrai Kopi Dengan Wajan 93
Gambar 22 Teknik Memasak Kerupuk dengan Pasir 95
Gambar 23 Teknik Memasak dengan Batu Panas pada Tradisi Bakar Batu/Barapen 96
Gambar 24 Teknik Memasak dalam Bambu pada Masakan Manuk Pansuh 97
Gambar 25 Teknik Memasak dengan Alas Daun Pisang 99
Gambar 26 Praktik Bakar Batu Masyarakat Papua 101
Gambar 27 Tradisi Ngejot di Bali 105
Gambar 28 Makan 107

Gambar 29 Pembuatan Sate Lilit Sebagai Sarana Upacara di Ubud-Bali 113
Gambar 30 Sate Sebagai Sarana Komunikasi dan Sebagai Persembahan bagi Masyarakat Bali 115
Gambar 31 Indonesia dalam *Summer Fancy Food Show* Tahun 2024 126
Gambar 32 Indonesia dalam SCE *Specialty Coffee Expo* tahun 2022 129
Gambar 33 Indonesia dalam SCE *Specialty Coffee Expo* Tahun 2025 129
Gambar 34 Indonesian Food Festival 2025 131
Gambar 35 *Indonesia Spice Up the World* (ISUTW) tahun 2023 131
Gambar 36 *Launching* Rendang *Goes to Europe* 132
Gambar 37 Produk makanan Indonesia pada ASEAN Trade Fair 2025 133
Gambar 38 Pameran Produk Makanan Minuman Indonesia melalui Winter Fancy Food Show (WFFS) 2022 di Las Vegas 134
Gambar 39 Rendang *Croquette* sebagai Bentuk Evolusi Reinterpretasi Rendang dari Tradisional ke Modern 141
Gambar 40 Deconstructed Soto Betawi 143
Gambar 41 Prinsip Pengembangan *Fusion Food* yang Berkelanjutan 148
Gambar 42 *Korean–Mexican Fusion* melalui Kogi BBQ karya Chef Roy Choi 150
Gambar 43 Hubungan Ilmu Pengetahuan dengan Gastronomi Molekuler 159
Gambar 44 Model Pengalaman Wisata Gastronomi 171
Gambar 45 Model *Branding* Destinasi Berbasis Gastronomi 175
Gambar 46 Mukbang 183
Gambar 47 Aktifitas *Food Vlogger* 184
Gambar 48 *Home Chef* 185
Gambar 49 ISUTW kolaborasi dengan *Google Art and Culture* 190
Gambar 50 Resep AI pada RecipeGPT 192

Gambar 51 Kustomisasi Resep pada DishGen 193
Gambar 52 Ilustrasi peran AI dan XAI dalam
Pemetaan Rasa dan Pengembangan Resep..... 195
Gambar 53 *Framework Food Lost Waste* dalam
Pengelolaan Sampah Makanan dan *Zero Waste* 203
Gambar 54 Upaya Mengatasi Ketimpangan
Distribusi Antar Wilayah 206
Gambar 55 Skema Diversifikasi Pangan 207
Gambar 56 Mekanisme Supply Chain Revitalisasi
Pangan Terpinggirkan 212
Gambar 57 Keanekaragaman Kuliner Tradisional 218
Gambar 58 Aktivitas Pembelajaran Kuliner Mahasiswa..... 222
Gambar 59 Peta Tematik Riset Gastronomi Nusantara
dalam Perspektif Pendidikan, Budaya,
Pariwisata, dan Metodologi..... 228
Gambar 60 Buku Pengembangan Industri Kuliner
Berbasis Makanan Tradisional 230
Gambar 61 Keragaman Gastronomi Nusantara sebagai
Representasi Keanekaragaman Wilayah Indonesia..... 236

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Contoh Akulturasi Budaya dalam Gastronomi Indonesia 12
Tabel 2 Sebaran karakter kuliner Indonesia
berdasarkan klaster wilayah kepulauan 46
Tabel 3 Kategori Bahan Pangan Lokal Indonesia
dan Kearifan Lokal Terkait 50
Tabel 4 Dimensi Pengalaman dalam Wisata Gastronomi 170
Tabel 5 Strategi Branding Destinasi Berbasis Gastronomi 174
Tabel 6 Kontribusi UMKM dan Festival Kuliner
terhadap Pengembangan Pariwisata..... 178
Tabel 7 Perbandingan antara Food Content Creator,
Food Vlogger, dan Food Influencer 187
Tabel 8 Identifikasi Kategori dan Potensi Pangan Lokal 211
Tabel 9 Definisi Operasional dan Ruang Lingkup
Gastronomi sebagai Sektor Industri Kreatif 245
Tabel 10 Digitalisasi Gastronomi dari Promosi
Menjadi Infrastruktur Pengetahuan 249

BAB 1
PENGANTAR
GASTRONOMI NUSANTARA

Gastronomi Nusantara merupakan representasi kekayaan budaya, sejarah, dan identitas masyarakat Indonesia yang tercermin melalui keberagaman kuliner di berbagai daerah. Bagian ini membahas gastronomi sebagai disiplin multidimensional yang tidak hanya mencakup aktivitas memasak dan konsumsi makanan, tetapi juga hubungan antara pangan, budaya, sosial, ekonomi, dan pengetahuan lokal. Pembahasan diawali dengan definisi gastronomi secara umum. Selanjutnya diuraikan karakteristik khas gastronomi Indonesia yang terbentuk dari keragaman geografis, etnis serta interaksi sejarah yang menghasilkan mosaik kuliner yang unik dan kaya rempah.

Tulisan ini juga menekankan pentingnya pendekatan ilmiah dalam pelestarian kuliner tradisional melalui dokumentasi, penelitian, dan inovasi, termasuk kontribusi keilmuan gastronomi molekuler. Selain itu, dibahas pula posisi gastronomi dalam pembangunan budaya dan ekonomi, khususnya dalam konteks pariwisata, *city branding*, dan penguatan ekonomi lokal yang berkelanjutan. Dengan demikian, gastronomi dipahami sebagai jembatan antara warisan budaya dan pembangunan modern yang berkelanjutan. Pembahasan diharapkan memberikan pemahaman komprehensif mengenai peran strategis gastronomi dalam menjaga keberlanjutan warisan kuliner sekaligus mendorong inovasi berbasis potensi lokal di era globalisasi.

Gastronomi Indonesia kembali mencuri perhatian dunia. Berdasarkan *TasteAtlas Awards* 2024/2025, Indonesia berhasil menempati posisi teratas di Asia dan masuk dalam 10 besar dunia, mengungguli berbagai negara dengan tradisi kuliner yang juga kuat. Berbagai hidangan khas Indonesia secara konsisten mendapatkan pengakuan internasional atas kekayaan cita rasa dan keunikannya, yang menunjukkan bahwa kuliner Indonesia tidak hanya kaya secara budaya, tetapi juga memiliki daya saing global yang semakin

BAB 2
PETA RASA DAN KEBERAGAMAN KULINER INDONESIA

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan keragaman geografi, iklim, dan biodiversitas yang luar biasa. Keragaman ekologis tersebut tidak hanya membentuk pola pemanfaatan sumber daya pangan, tetapi juga melahirkan ragam cita rasa yang menjadi identitas kultural setiap daerah. Bab ini bertujuan menganalisis tiga hal pokok, yaitu sebaran kuliner berdasarkan geografi kepulauan Indonesia, bahan pangan lokal beserta kearifan daerah yang menyertainya, serta peran ekosistem alam dalam membentuk rasa lokal Nusantara. Pendekatan yang digunakan adalah kajian pustaka kritis terhadap artikel jurnal bereputasi (terindeks Scopus dan Sinta), buku referensi, serta data sekunder dari lembaga pangan dan pariwisata pada rentang publikasi 2017–2025. Hasil pembahasan menunjukkan bahwa pola kuliner Indonesia dapat dipetakan menjadi enam klaster wilayah, yakni Sumatera, Jawa, Kalimantan, Sulawesi, Bali–Nusa Tenggara, serta Maluku–Papua, dengan karakter cita rasa yang dipengaruhi oleh ketersediaan bahan pangan pokok, topografi, kontak budaya, dan tradisi pengolahan. Bahan pangan lokal seperti beras, sagu, jagung, dan rempah-rempah menjadi penanda terroir gastronomi yang tidak dapat dipisahkan dari kearifan lokal masyarakat, termasuk teknik fermentasi tradisional, sistem agraria adat, dan tata-laku ritual. Ekosistem tropis vulkanik, perairan archipelagik, dan keanekaragaman hayati berperan sebagai penopang sekaligus pembentuk profil aroma dan rasa khas Indonesia. Bab ini menyimpulkan bahwa pelestarian kuliner Indonesia harus dilakukan dengan pendekatan ekogastronomi, yaitu menjaga keterkaitan antara ekosistem, bahan pangan, dan pengetahuan tradisional.

BAB 3
WARISAN BUDAYA TAKBENDA: MAKANAN SEBAGAI IDENTITAS KOLEKTIF

Makanan merupakan salah satu bentuk Warisan Budaya Takbenda yang tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan biologis, tetapi juga merepresentasikan identitas kolektif, memori budaya, sistem pengetahuan lokal, serta nilai-nilai sosial yang diwariskan secara turun-temurun. Bab ini bertujuan menganalisis peran makanan sebagai identitas kolektif masyarakat Indonesia, dinamika warisan kuliner di era globalisasi, serta strategi pelestariannya melalui kolaborasi berbagai pemangku kepentingan. Penulisan menggunakan pendekatan kualitatif melalui studi kepustakaan (*library research*) dengan mengkaji literatur ilmiah, buku, dokumen UNESCO, serta hasil penelitian terkait gastronomi, antropologi budaya, dan warisan budaya takbenda yang dipublikasikan dalam beberapa tahun terakhir. Hasil kajian menunjukkan bahwa kuliner tradisional merupakan bagian dari sistem *foodways* yang mencakup pengetahuan mengenai pemilihan bahan, teknik pengolahan, ritual, tradisi makan bersama, hingga mekanisme transmisi pengetahuan antargenerasi. Berbagai kuliner Nusantara, seperti Tumpeng, Rendang, Gudeg, dan Ayam Betutu, tidak hanya mencerminkan kekayaan cita rasa, tetapi juga mengandung filosofi, nilai spiritual, serta identitas budaya masyarakat pendukungnya. Di sisi lain, globalisasi menghadirkan tantangan berupa perubahan pola konsumsi, homogenisasi budaya, dan berkurangnya keterlibatan generasi muda dalam praktik kuliner tradisional. Namun demikian, perkembangan teknologi digital, pariwisata gastronomi, dan ekonomi kreatif juga membuka peluang baru bagi pelestarian dan promosi kuliner Indonesia di tingkat global. Oleh karena itu, pelestarian warisan kuliner memerlukan kolaborasi antara pemerintah, komunitas, akademisi, pelaku usaha, media, dan generasi muda agar nilai budaya, pengetahuan lokal, dan identitas kolektif yang terkandung di dalamnya

BAB 4
TEKNIK MEMASAK TRADISIONAL DAN FILOSOFI DI BALIKNYA

Teknik memasak tradisional merupakan warisan budaya yang diwariskan turun menurun, yang menggunakan metode seperti membakar, mengukus, merebus, mengasap, memanggang dan metode lainnya.Teknik memasak tradisonal ini mencerminkan bentuk adaptasi dari suatu masyarakat terhadap sumber daya alam,lingkungan dan sosial budaya,dimana teknik-teknik ini bukan hanya untuk mematangkan makanan yang bercita rasa khas tetapi juga mengandung filosofi didalamnya. Kajian ini bertujuan untuk mengkaji dan mengidenfikasikan teknik memasak tradisional serta mengungkap filosofi, kearifan lokal dan keselarasan hubungan manusia dengan alam.Pembahasan dilakukan dengan pendekatan deskriptif dengan menelaah hubungan teknik memasak tradisional dengan filosofi dan nilai budaya yang dikandungnya. Hasilnya menunjukkan setiap teknik memasak memiliki makna dan filosofi tersendiri.

A. TEKNIK MEMASAK TRADISIONAL SEBAGAI CERMIN IDENTITAS DAN KEARIFAN LOKAL

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang fungsinya untuk memenuhi kebutuhan gizi dan juga bagian dari identitas budaya suatu masyarakat dan sangat berkaitan di setiap era (Gardjito *et al.,* 2017). Setiap kelompok masyarakat dalam perkembangannya berusaha menciptakan berbagai cara untuk mengolah bahan pangan sesuai dengan sumber daya alam yang ada,lingkungan dan nilai-nilai budaya yang dianut,dan ini yang menjadikan cikal bakal pengolahan bahan makanan dengan teknik memasak tradisional. Sejak zaman dahulu, nenek moyang kita sudah mengenal untuk mengeluarkan aroma serta kualitas terbaik, diperlukan panas dan waktu yang tepat dalam teknik memasak."*...proses adaptasi tersebut kemudian melahirkan beragam teknik memasak tradisional*

BAB 5
ETNOGASTRONOMI: PERSPEKTIF SOSIAL BUDAYA TERHADAP MAKANAN

Makanan merupakan bagian penting dalam kehidupan manusia. Makanan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia untuk bertahan hidup namun makanan juga memiliki makna yang jauh lebih luas. Seperti ungkapan Jean Anthelme Brillant Savarin *"Tell me what you eat and I will tell you what you are*" yang menggambarkan bahwa makanan juga berbicara tentang siapa kita, dari mana kita berasal, bagaimana kita berhubungan dengan orang lain, dan apa yang kita yakini. Di Indonesia, keberagaman etnis, agama dan tradisi membuat makanan menjadi fenomena sosial budaya yang kaya akan makna.



Gambar 26 Praktik Bakar Batu Masyarakat Papua
Sumber: Irawan S, 2011

BAB 6
DIPLOMASI RASA: KULINER SEBAGAI ALAT PROMOSI BUDAYA INDONESIA

Gastrodiplomasi merupakan irisan antara diplomasi publik dan diplomasi budaya, yang memanfaatkan makanan sebagai media komunikasi lintas budaya untuk membangun hubungan emosional antarbangsa, meningkatkan citra Indonesia di mata dunia, serta mendorong kepentingan ekonomi nasional. Indonesia memiliki modal strategis yang luar biasa dalam bidang ini, yakni kekayaan rempah dan keanekaragaman kuliner Nusantara yang tak tertandingi. Berbagai program gastrodiplomasi telah dijalankan, mulai dari partisipasi aktif di pameran kuliner internasional seperti *Summer Fancy Food Show*, *Specialty Coffee Expo*, dan *Indonesian Food Festival*, hingga program komprehensif *Indonesia Spice Up the World* dan *Rendang Goes to Europe*. Meskipun berbagai pencapaian telah diraih, termasuk pengakuan rendang sebagai makanan terenak di dunia oleh CNN, gastrodiplomasi Indonesia masih menghadapi tantangan struktural berupa minimnya jumlah restoran Indonesia di luar negeri, kurangnya standarisasi citarasa, lemahnya koordinasi antarpemangku kepentingan, dan terbatasnya pendanaan khusus. Bab ini menyimpulkan bahwa keberhasilan gastrodiplomasi Indonesia ke depan memerlukan pendekatan yang lebih terintegrasi melalui sinergi pemerintah, pelaku usaha, diaspora, dan sektor pariwisata, didukung pemanfaatan teknologi digital dan narasi budaya yang kuat.

A. GASTRO-DIPLOMASI

Pada era globalisasi, hubungan antarnegara tidak lagi hanya dibangun melalui kerja sama politik dan ekonomi, tetapi juga melalui pendekatan budaya yang mampu menciptakan kedekatan emosional di masyarakat. Salah satu bentuk diplomasi budaya yang semakin berkembang adalah pemanfaatan kuliner sebagai media komunikasi internasional. Makanan tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan konsumsi, melainkan juga menjadi representasi identitas, sejarah, nilai,

BAB 7
INOVASI DALAM KULINER TRADISIONAL

Kuliner tradisional merupakan warisan budaya yang merepresentasikan identitas, sejarah, dan pengetahuan masyarakat. Di tengah perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi pangan, dan perubahan preferensi konsumen, inovasi menjadi kebutuhan agar kuliner tradisional tetap relevan dan berdaya saing. Namun, inovasi tidak seharusnya dimaknai sebagai perubahan yang menghilangkan karakter asli suatu hidangan, melainkan sebagai proses pengembangan yang tetap berpijak pada autentisitas bahan baku, teknik memasak, cita rasa, dan nilai budaya yang menyertainya. Berbagai pendekatan gastronomi modern, termasuk gastronomi molekuler dan *fusion cuisine*, membuka peluang terciptanya pengalaman kuliner baru, tetapi penerapannya memerlukan pemahaman yang mendalam terhadap identitas kuliner agar tidak mengaburkan makna dan keasliannya. Chapter ini membahas hubungan antara autentisitas dan inovasi dalam kuliner tradisional, peran ilmu pengetahuan dan teknologi dalam pengembangan produk, serta pentingnya menjaga keseimbangan antara kreativitas, penerimaan konsumen, dan pelestarian warisan kuliner. Dengan demikian, inovasi diposisikan sebagai strategi untuk memperkuat keberlanjutan gastronomi Nusantara melalui pengembangan yang adaptif tanpa menghilangkan esensi budaya yang menjadi identitasnya.

A. INOVASI KULINER TRADISIONAL SEBAGAI PENGUATAN IDENTITAS BUDAYA

Dalam dua dekade terakhir, gastronomi mengalami transformasi dari sekadar praktik kuliner menjadi salah satu bidang kajian multidisipliner yang menghubungkan ilmu pangan, budaya, sejarah, antropologi, ekonomi kreatif, hingga pariwisata. Makanan tidak lagi dipandang hanya sebagai komoditas untuk memenuhi kebutuhan biologis manusia, tetapi sebagai representasi identitas budaya, media komunikasi sosial, sekaligus sumber pengetahuan yang merekam

BAB 8
GASTRONOMI DAN PARIWISATA: MENJUAL PENGALAMAN MELALUI CITA RASA

Perkembangan industri pariwisata global menunjukkan adanya pergeseran dari wisata berbasis atraksi menuju wisata berbasis pengalaman (*experience-based tourism*). Dalam konteks tersebut, gastronomi berkembang menjadi salah satu elemen penting yang tidak hanya berfungsi sebagai aktivitas konsumsi, tetapi juga sebagai media untuk memahami budaya, identitas, dan kehidupan masyarakat lokal. Makanan kini menjadi bagian dari pengalaman wisata yang mampu menciptakan keterikatan emosional antara wisatawan dan destinasi yang dikunjungi. Bab ini bertujuan mengkaji peran gastronomi dalam pariwisata sebagai sarana menjual pengalaman melalui cita rasa dengan menempatkannya sebagai warisan budaya, instrumen branding destinasi, dan sarana pembangunan pariwisata berkelanjutan. Kajian dilakukan melalui pendekatan studi literatur terhadap berbagai penelitian dan publikasi ilmiah mengenai wisata gastronomi, pengalaman wisata, branding destinasi, ekonomi kreatif, dan pembangunan berkelanjutan. Hasil kajian menunjukkan bahwa gastronomi memiliki posisi strategis dalam pengembangan pariwisata karena mampu menciptakan pengalaman budaya yang autentik, memperkuat identitas destinasi, serta meningkatkan keterlibatan masyarakat lokal dalam aktivitas ekonomi pariwisata. Selain itu, gastronomi berkontribusi terhadap pelestarian warisan budaya kuliner sekaligus memperkuat daya saing destinasi melalui pengembangan UMKM dan festival kuliner daerah. Oleh karena itu, gastronomi perlu ditempatkan sebagai bagian integral dalam strategi pembangunan pariwisata Indonesia yang berkelanjutan, berbasis budaya, dan berorientasi pada penciptaan pengalaman wisata yang bermakna.

BAB 9
TEKNOLOGI, MEDIA, DAN DIGITALISASI GASTRONOMI

Perkembangan teknologi digital telah membawa perubahan signifikan dalam ekosistem gastronomi, mulai dari cara konsumen mencari informasi, memilih makanan, melakukan transaksi, hingga membagikan pengalaman kuliner melalui berbagai platform digital. Bab ini membahas hubungan antara teknologi, media, dan digitalisasi gastronomi dengan menyoroti fenomena media sosial seperti *mukbang, food vlogging, food content creator, food influencer,* dan *home chef* yang berperan dalam membentuk perilaku konsumsi, promosi kuliner, serta dokumentasi gastronomi secara digital. Selain itu, bab ini mengkaji pentingnya dokumentasi digital gastronomi Indonesia sebagai strategi pelestarian warisan budaya, pengembangan wisata gastronomi, dan penguatan diplomasi budaya melalui berbagai inisiatif yang dilakukan oleh Pemerintah Indonesia. Pembahasan juga mencakup pemanfaatan Artificial Intelligence (AI) dan Explainable Artificial Intelligence (XAI) dalam pemetaan rasa, pengembangan resep, serta inovasi produk pangan. Melalui analisis *big data, computer vision, natural language generation,* serta teknik *explainability* seperti SHAP, AI mampu berperan sebagai mitra kolaboratif bagi chef dan pelaku industri dalam menghasilkan rekomendasi yang lebih presisi, transparan, dan berbasis bukti ilmiah. Bab ini menunjukkan bahwa digitalisasi gastronomi tidak hanya mengubah cara makanan diproduksi, dipromosikan, dan dikonsumsi, tetapi juga membuka peluang baru bagi pelestarian budaya, inovasi kuliner, dan pengembangan gastronomi berkelanjutan di era digital.

A. GASTRONOMI DAN FENOMENA DIGITAL

Perkembangan teknologi yang semakin canggih dan semakin ekspansif memunculkan peluang sekaligus tantangan dalam pengembangan Gastronomi. “Serba Digital”, adalah salah satu *jargon* yang sering diucapkan dalam keseharian kita menanggapi digitalisasi

BAB 10
KEBERLANJUTAN DALAM PRAKTIK GASTRONOMI LOKAL

Keberlanjutan dalam praktik gastronomi lokal menjadi pendekatan strategis yang mengintegrasikan aspek budaya, ekonomi, dan lingkungan dalam pembangunan pariwisata dan sistem pangan. Gastronomi tidak hanya berfungsi sebagai daya tarik wisata, tetapi juga sebagai instrumen pelestarian warisan budaya dan penggerak ekonomi lokal. Namun, tantangan utama yang dihadapi adalah tingginya tingkat *Food Loss And Waste* (FLW) yang berdampak pada kerugian ekonomi, pemborosan sumber daya, serta peningkatan emisi lingkungan. Melalui pengembangan *Framework Food Lost Waste* dalam Pengelolaan Sampah Makanan dan *Zero Waste*, diharapkan dapat menjadi salah satu upaya komprehensif dalam penguatan gastronomi berkelanjutan. Hal ini juga didorong dengan penguatan konsumsi pangan berkelanjutan berbasis lokal yang menjadi kunci dalam upaya pengentasan ketimpangan distribusi antar wilayah melalui diversifikasi pangan yang sesuai dengan potensi daerah. Selain itu, revitalisasi bahan pangan terpinggirkan melalui identifikasi kategori dan potensi pangan lokal juga penting untuk memperluas pilihan konsumsi, meningkatkan ketahanan pangan, serta mengangkat kembali nilai ekonomi dan budaya pangan Nusantara. Selanjutnya, penguatan kolaborasi lintas sektor dan implementasi strategi dapat berperan sebagai pilar penting untuk mendukung pembangunan gastronomi berkelanjutan di Indonesia.

A. TANTANGAN KEBERLANJUTAN DALAM PRAKTIK GASTRONOMI LOKAL

Keberlanjutan dalam praktik gastronomi lokal telah menjadi isu strategis dalam pembangunan pariwisata dan sistem pangan global. Gastronomi tidak lagi dipahami sebatas aktivitas konsumsi atau pengalaman kuliner, tetapi sebagai bagian dari ekosistem budaya, lingkungan, dan ekonomi yang saling terhubung (Forleo & Benedetto,

BAB 11
GASTRONOMI NUSANTARA DALAM PERSPEKTIF PENDIDIKAN DAN RISET

Gastronomi Nusantara merupakan salah satu kekayaan budaya Indonesia yang memiliki keterkaitan erat dengan pendidikan, penelitian, pariwisata, dan ekonomi kreatif. Perkembangan kajian gastronomi menunjukkan bahwa makanan tidak hanya dipahami sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya, memori kolektif, dan media diplomasi budaya. Tulisan ini bertujuan untuk mengkaji Gastronomi Nusantara dalam perspektif pendidikan dan riset melalui tiga aspek utama, yaitu kuliner sebagai bagian dari kurikulum pendidikan tinggi, metodologi riset kuliner interdisipliner, serta berbagai contoh hasil penelitian gastronomi di Indonesia. Kajian ini menunjukkan bahwa pendidikan gastronomi perlu dikembangkan melalui pendekatan multidisipliner yang mengintegrasikan budaya, sejarah, sastra, kewirausahaan, dan pariwisata. Di sisi lain, penelitian gastronomi memerlukan pendekatan metodologis yang bersifat interdisipliner dengan memanfaatkan metode kualitatif, kuantitatif, maupun *mixed methods*. Berbagai hasil penelitian di Indonesia memperlihatkan bahwa gastronomi memiliki kontribusi penting terhadap pelestarian budaya, penguatan identitas nasional, pengembangan destinasi wisata, pemberdayaan masyarakat, serta promosi budaya melalui gastrodiplomasi. Sinergi antara pendidikan dan penelitian menjadi fondasi penting dalam membangun ekosistem gastronomi yang berkelanjutan. Oleh karena itu, penguatan pendidikan dan riset gastronomi diperlukan untuk mendukung pelestarian warisan kuliner Indonesia sekaligus meningkatkan daya saing bangsa dalam bidang budaya dan ekonomi kreatif.

A. GASTRONOMI SEBAGAI BIDANG ILMU

Gastronomi Nusantara merupakan salah satu kekayaan budaya Indonesia yang memiliki nilai historis, sosial, ekonomi, dan simbolik yang sangat tinggi. Makanan tidak hanya dipahami sebagai kebutuhan

BAB 12
MASA DEPAN GASTRONOMI NUSANTARA

Makanan nusantara adalah representasi yang tak tertandingi dari budaya, sejarah, dan biodiversitas Indonesia. Namun, rasa lokal sedang diuji oleh arus deras globalisasi dan standar industri pangan modern. Tiga perspektif penting dibahas dalam buku ini tentang masa depan industri kuliner Indonesia: ancaman kehilangan warisan rasa karena homogenisasi industri, kemungkinan bahwa industri kuliner akan berubah menjadi industri kreatif yang bergantung pada pengalaman ekonomi, dan pentingnya perubahan kebijakan dan penelitian sains-teknologi. Bab ini memberikan rencana untuk mengubah kuliner Indonesia menjadi identitas global yang menguntungkan dan tidak hanya menjadi kenangan masa lalu.

A. KEUNIKAN GASTRONOMI NUSANTARA

Gastronomi dalam pengertian akademik tidak semata merujuk pada seni memasak atau pengalaman makan sebagai konsumsi estetis. Gastronomi dipahami sebagai bidang kajian lintas disiplin yang menelaah relasi manusia dengan pangan, mencakup proses produksi (agroekologi dan perikanan), distribusi (logistik dan pasar), pengolahan (teknologi dan teknik), konsumsi (kebiasaan makan dan kesehatan), serta representasi sosial-budaya (identitas, memori, dan simbol). Dalam konteks Indonesia, konsep Gastronomi Nusantara menandai keberagaman praktik pangan yang terbentuk melalui kondisi geografis kepulauan, sejarah perdagangan rempah, pertemuan lintas budaya, dan adaptasi teknologi kuliner terhadap iklim tropis. Ragam masakan daerah di Indonesia tidak hanya menunjukkan variasi menu, bahan pangan, atau teknik memasak, tetapi merupakan representasi dari jejak sejarah pengetahuan masyarakat dalam berinteraksi dengan lingkungan, mengelola sumber daya pangan, dan membangun identitas budaya. Gastronomi Nusantara dapat dipahami sebagai sistem pengetahuan yang merekam bagaimana masyarakat lokal beradaptasi

DAFTAR PUSTAKA

Abidin, C. (2018). *Internet Celebrity: Understanding Fame Online*. Bingley: Emerald Publishing.

Adams, K. M. (2022). *Art as politics: Re-crafting identities, tourism, and power in Tana Toraja*. University of Hawai'i Press.

Adhitiowasis, A., Malihah, E., & Andari, R. (2022). Metode Pengajaran Gastronomi bagi Masyarakat Desa Wisata. *Journal of Tourism and Creativity*, *6*(2), 111. https://doi.org/10.19184/jtc.v6i2.31300

Ahn, Y.-Y., Ahnert, S. E., Bagrow, J. P., & Barabási, A.-L. (2011). Flavor network and the principles of food pairing. *Scientific Reports*, *1*(1), 196. https://doi.org/10.1038/srep00196

Al Ghafiqi, A. F. (2023). Gastrodiplomasi: Strategi Indonesia dalam Membangun Nation Branding di Kancah Internasional. *Journal of International Relations Diponegoro*, *9*(2). https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jirud.v9i2.38440

Alimentarius, C. (2013). Standard for smoked fish, smoke-flavoured fish and smoke-dried fish-(311–2013). *Codex Alimentarius Commission*.

Alimin, A. A., & Kusnomo, I. S. (2018). Rendang: Manifestasi simbolik tatanan sosial dan politik Minangkabau: Rendang: The symbolic manifestation of social and political orders of Minangkabau. *Jurnal Peradaban Melayu*, *13*, 94–101.

Amalia, E., Saputra, E., & Nuryanto, H. (2023). Pelatihan Pembuatan Pizza Rumahan Sebagai Materi Pembelajaran Paud Tk Gugus Cahaya Jingga Bintan Utara. *Jurnal Keker Wisata*, *1*(1), 36–50. https://doi.org/10.59193/jkw.v1i1.104

Anggadhania, L., Setiarto, R. H., Yusuf, D., Anshory, L., & Royyani, M. F. (2023). Exploring tempoyak, fermented durian paste, a traditional Indonesian indigenous fermented food: typical of

Malay tribe. *Journal of Ethnic Foods*, *10*(1). https://doi.org/https://doi.org/10.1186/s42779-023-00210-6

Anggraini, S., Shantiya, D., Prayogi, R., & Nurlelawati, N. (2025). Upaya Melestarkan Budaya Lampung Seruit Sebagai Simbol Kebersamaan Dalam Budaya Kuliner Lampung. *Jurnal Selaksa Makna*. https://doi.org/https://doi.org/10.23960/selaksamakna.v1i1.369

Anindya, D. N., Rahmawati, F. (2024). Pemanfaatan Tempe Dalam Cake Puding Busa Sebagai Camilan Sehat Untuk Pencegahan Stunting Pada Anak. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, *19*(1).

Ansyah, R., & Sijabat, T. S. (2022). Pengaruh Budaya Tionghoa Terhadap Kuliner Di Kota Medan. *Jurnal Cakrawala Mandarin*. https://doi.org/https://doi.org/10.36279/apsmi.v6i2.110

Antons, C. (2009). *Traditional knowledge, traditional cultural expressions, and intellectual property law in the Asia-Pacific region*. Kluwer Law International BV.

Ari Nugraha, P., Darmayasa, Aini, W., & PastinI, N. W. (2025). Upaya Manajemen Hotel di Makassar dalam Mengurangi Sisa Makanan (Food Waste). *Hospitality and Gastronomy Research Journal*, *7*(2).

Atikoh, I. (2025). Kajian Etnolinguistik Pada Kuliner Khas Kabupaten Gresik Sebagai Representasi Identitas Budaya Lokal. *Jurnal Etnolingual*, *9*(1), 1–17.

Bambang Hermanu. (2022). Pengelolaan Limbah Makanan (Food Waste) Berwawasan Lingkungan Environmentally Friendly Food Waste Management. *Jurnal Agrifoodtech*, *1*(1), 1–11. https://doi.org/10.56444/agrifoodtech.v1i1.52

Bappenas. (2024). *Peta Jalan Pengelolaan Susut dan Sisa Pangan dalam mendukung Pencapaian Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045*.

Baskoro, R. M. (2022). Kisah Selera dari Negeri Rempah: Memahami Gastrodiplomasi dari Perspektif Indonesia. *Indonesian Perspective*, *7*(2). https://doi.org/10.14710/ip.v7i2.50780

Bernadine, E. A. A. U., & Abdullah, N. H. L. (2024). The Iban Community's Perception: The Taste, Ingredients, and Cooking Methods of Ibanese Traditional Chicken Dish. *Online Journal for TVET Practitioners*, *9*(2), 158–165.

Bioversity International. (2026). *ANNUAL REPORT 2025, Science Out of the Lab: Working Together for Food and Land Systems Solutions*.

Björk, P., & Kauppinen-Räisänen, H. (2019). Destination foodscape: A stage for travelers' food experience. *Tourism Management*, 466–475.

Budiyanto, A., & Latifah, L. (2019). Ambiguitas Aruna Dan Paradoks Citarasa Lidahnya Poskolonialitas Novel Kuliner Laksmi Pamuntjak. *Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra*, *18*(2), 221–234. https://doi.org/10.17509/bs_jpbsp.v18i2.15510

Bvenura, C., & Afolayan, A. J. (2015). The role of wild vegetables in household food security in South Africa: A review. *Food Research International*, *76*, 1001–1011.

Capra, F. (1975). *The tao of physics: An exploration of the parallels between modern physics and eastern mysticism*. Shambhala Publications.

Cempaka, L., Rizki, A. A., Asiah, N., David, W., Ramadhan, K., Mukaromah, A. S., . . . Huda, N. (2023). Characteristics of Soto, an ethnic food that reflects Indonesian diversity: Based on ingredients. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, *6*(1), 1–16. https://doi.org/https://doi.org/10.20956/canrea.v6i1.680

Chapple-Sokol, S. (2013). Culinary diplomacy: Breaking bread to win hearts and minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, *8*(2), 161–183.

Chauhan, Y., Negi, I., & Singh, M. (2025). Cultural identity and Globalization in Culinary Practices: Exploring the Evolution, Diversity and Socioeconomic Impact of Food and Cuisine Across Culture. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, *3*(1), 8–22. https://doi.org/https://doi.org/10.61877/IJMRP.V3I1.225

Chen, X., Wang, Y., Li, Z., & Liu, J. (2020). Generative transformer models for culinary recipe generation. *In Proceedings of the Workshop on Natural Language Processing for Food and Nutrition*.

Christanty, Abdoellah, Marten, & I. (1986). Traditional agroforestry in West Java: the Pekarangan (homegarden) and Kebun-Talun (annual-perennial rotation) cropping systems. In *Traditional agriculture in Southeast Asia. A human ecology perspective*. London: Westview Press.

Coe, S., & Spiro, A. (2022). Cooking at home to retain nutritional quality and minimise nutrient losses: A focus on vegetables, potatoes and pulses. *Nutrition Bulletin*, *47*(4), 538–562.

Colozza, D., & Avendano, M. (2019). Urbanisation, dietary change and traditional food practices in Indonesia: A longitudinal analysis. *Social Science & Medicine*, 103–112. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2019.06.007

Colton, S., & Wiggins, G. A. (2012). *Computational creativity: The final frontier? 12*, 21–26.

Costlow, L., Gilbert, R., Masters, W. A., Ortenzi, F., Beal, T., Deo, A., Sutiyo, W., Noor, S., & González, W. (2025). Healthy diets are affordable but often displaced by other foods in Indonesia. *Food Policy*.

Counihan, C. & Van Esterik, P. (Eds.). (2013). *Food and Culture: A Reader (3rd ed.)*. New York: Routledge.

Csergo, J. (2019). Food as a collective heritage brand in the era of globalization. *International Journal of Cultural Property*, *26*(2), 209–225.

Damanik, J., Priyambodo, T. K., Wibowo, M. E., Pitanatri, P. D. S., & Wachyuni, S. S. (2023). Travel behaviour differences among Indonesian youth in Generations Y and Z: pre-, during and post-travel. *Consumer Behavior in Tourism and Hospitality*, *18*(1), 35–48.

Dananto, R. A., Ayu Yasinta, S., Rahmi Fauzani, S., Salsabila, V., & Saddono, K. (2023). Kuliner Gudeg sebagai Bahan Ajar Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing dalam Mendukung Internasionalisasi Bahasa Indonesia. *Intaksis: Publikasi Para Ahli Bahasa Dan Sastra Inggris*, *1*(6).

De Jong, A., Palladino, M., Puig, R. G., Romeo, G., Fava, N., Cafiero, C., ... & Sjölander-Lindqvist, A. (2018). Gastronomy tourism: An interdisciplinary literature review of research areas, disciplines, and dynamics. *Gastronomy and Tourism*, *3*(2), 131–146.

Debona, D. G., Lyrio, M. V. V., da Luz, J. M. R., Frinhani, R. Q., Araújo, B. Q., da Silva Oliveira, E. C., ... & de Castro, E. V. R. (2025). Comprehensive evaluation of volatile compounds and sensory profiles of coffee throughout the roasting process. *Food Chemistry*.

Dina, D., & Rachmawati, N. L. (2023). Gastrodiplomasi Indonesia Melalui Program Indonesia Spice Up The World Di Amerika Serikat Pada Tahun 2022-2023. *Global Mind*, *5*(2), 73–82.

Dirks, R., & Hunter, G. (2012). *The anthropology of food*. 19–29. https://doi.org/https://doi.org/10.4324/9780203819227.ch1

Djono, S. F., & Salimi, M. (2023). Indonesian culinary history and values: Exploration study in Solo City, Indonesia. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, *18*(3), 961–969. https://doi.org/https://doi.org/10.18280/ijsdp.180332

Dove, M. R. (1999). The agronomy of memory and the memory of agronomy: Ritual conservation of archaic cultigens in contemporary farming systems. In V. D. Nazarea (Ed.). *Ethnoecology: Situated Knowledge/Located Lives*, 45–70.

Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, *68*, 250–263. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025

Everett, S. (2021). *Food and Drink Tourism: Principles and Practice*. SAGE Publications.

FAO. (2019). *The state of food and agriculture. Food and Agriculture Organization of the United Nations*.

Fatimah, S., Asnan, G., & Mansoer, T. (2021). Rendang lokan: history, symbol of cultural identity, and food adaptation of Minangkabau tribe in West Sumatra, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*.

Firmando, H. B. (2022). Aktualisasi Status Sosial Melalui Upacara Adat Masyarakat Batak Toba di Kawasan Danau Toba. *Aceh Anthropological Journal*, *6*(1), 27–45.

Fitriani, D. (2023). Eksistensi budaya minum kopi dari era kolonial hingga era modern. *Daya Nasional: Jurnal Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial Dan Humaniora*, *1*(3), 114–119.

Forleo, M. B., & Benedetto, G. (2020). Creative Cities of Gastronomy: Towards relationship between city and countryside. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *22*, 100247. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100247

Gardjito, M. , Putri, R. G., and Dewi, S. et al. (2017). *Profil Struktur , Bumbu , dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Garg, N., Sethupathy, A., Tuwani, R., NK, R., Dokania, S., Iyer, A., Gupta, A., Agrawal, S., Singh, N., Shukla, S., Kathuria, K., Badhwar, R., Kanji, R., Jain, A., Kaur, A., Nagpal, R., & Bagler, G. (2018). FlavorDB: a database of flavor molecules. *Nucleic Acids Research*, *46*(D1), D1210–D1216. https://doi.org/10.1093/nar/gkx957

Garibaldi, R. (2023). *2023 Report On Gastronomy Tourism And Sustainability*.

Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism. (2019). World Tourism Organization (UNWTO). https://doi.org/10.18111/9789284420957

Hamada, T., Breslin, S., & Evans, J. D. (2024). What can ethnography offer the gastronomic sciences? *International Journal of Gastronomy and Food Science*.

Harahap, R. H., Lubis, Z., & Kaban, J. (2018). Komponen flavor volatil tempe yang dibungkus dengan daun pisang dan plastik. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, *32*(2), 194–199.

Harun Pamungkas, A., Hardika, H., & Ahmad, A. (2022). Membaca Ulang Pancasila Sebagai Landasan Pendidikan. *Pedagogi: Jurnal Ilmu Pendidikan*, *22*(2), 1–7. https://doi.org/10.24036/pedagogi.v22i2.1418

Haryo, R., Setiarto, B., & Herlina, V. T. (2024). Ketupat: a culinary heritage of Indonesia in Eid Al-Fitr tradition. *Journal of Ethnic Foods*. https://doi.org/https://doi.org/10.1186/s42779-024-00259-x

Helena Panetta, M., Luiz Schirmer de Mattos, J., Lins Lira, W., Panetta, M. H., De Mattos, J. L. S., & Lira, W. L. (2022). Ethnogastronomy: A brief exploratory review. *International Journal of Advanced Engineering Research and Science*, *9*(9). https://doi.org/https://doi.org/10.22161/ijaers.99.9

Helmi, F., Andini, R., & Setyawan, A. D. (2025). Bridging tradition and science: the health-promoting potentials of Indonesian local spices in ethnic foods. *Journal of Ethnic Foods*. https://doi.org/https://doi.org/10.1186/s42779-025-00299-x

Hendradewi, S., & Enggriani, M. (2018). Balinese Traditional Snacks Vs Milk Pie Boosting "Jaje Bali" to Be Travelers' Favorite Typical Balinese Souvenirs. *In 2nd International Conference on Tourism, Gastronomy, and Tourist Destination*.

Herman, J. L., & Matta, R. (2025). Food and UNESCO's Intangible Cultural Heritage Journey. *Oxford Research Encyclopedia of Food Studies*. https://doi.org/. https://doi.org/10.1093/acrefore/9780197762530.013.145

Htet, T., Husni, M. F. D., & Apriliani, F. D. (2024). Crafting urban identities: Local cuisine and city branding in Indonesia and Myanmar. *The Journal of City: Branding and Authenticity*, *2*(1), 30–51.

Ibnu, M. (2025). Reposisi BULOG dan Integrasi Empat Dimensi FAO: Model Konseptual danRoadmap Strategis Ketahanan Pangan Nasional Indonesia (Repositioning BULOG and Integrating the Four FAO Dimensions: A ConceptualModel and Strategic Roadmap for Indonesia's National Food S. *Jurnal Pangan*, *34*(2), 169–188.

Indarwati, E. E., Widodo, W., & Istig'faroh, N. (2024). Usaha penggorengan kerupuk pasir sebagai sumber belajar berbasis etnopedagogi. *Tumoutou Social Science Journal*, *1*(2), 133–140.

Isnawijayani I, Rozalena A, C. R. (2021). *The Meaning of Longing for the Tradition of "Ngirup Cuko Pempek" Palembang as Friendship Communication in the Covid-19 Pandemic Era*. *2*(4), 99–111.

Jiharudin, J., & Mustofa, S. (2022). Budaya bakar batu sebagai wujud toleransi masyarakat Papua. *Tsaqofah: Jurnal Agama Dan Budaya*, *20*(2), 89–100.

Jin, S. V., & Yoon, S. W. (2021). The effects of mukbang watching on viewers' attitudes toward food and eating behavior. *Journal of Consumer Behaviour*, *20*(5), 1237–1251.

Jones, M. (2007). Food Choice, Symbolism, and Identity: Bread and Butter Issues for Folkloristics and Nutrition Studies (American Folklore Society Presidential Address. *Journal of American Folklore*, 129–177. https://doi.org/https://doi.org/10.1353/jaf.2007.0037

Kahiluoto, H. (2020). Food systems for resilient futures. *Food Systems for Resilient Futures*, *12*(4), 853–857. https://doi.org/https://doi.org/10.1007/S12571-020-01070-7

Kapitány, Á., & Kapitány, G. (. (2024). The Semiotics of Gastronomy — Meals and Identity. *Acta Ethnographica Hungarica*. https://doi.org/https://doi.org/10.1556/022.2023.00027

Kasih, L. S., Bayu, G. W., & Jayanta, I. N. L. (2019). The Ethnopedagogy Study On The "Megibung" Tradition In Karangasem. *Jurnal Filsafat Indonesia*, *2*(3).

Khoirotun, S. N., Septiana, E., Wai, F. H., Janensa, F. U., Immelda, F. A., Handayani, K., Faisol, M. A., Theodora, M. L., Meilinda, N., Kaka, T. M., Studi Ilmu Gizi, P., Kesehatan, F., & Kesehatan dan Bisnis Surabaya, I. (2025). Pengaruh Diversifikasi Pangan Lokal Terhadap Strategi Pangan Global:Sistematik Literatur Review. *The Influence of Local Food Diversification on Global Food Strategy:Systematic Literature Review*, *15*(1).

Kora, A. J. (2019). Applications of sand roasting and baking in the preparation of traditional Indian snacks: nutritional and antioxidant status. *Bulletin of the National Research Centre*, *43*(1).

Kuswantoro, E. B., & Karkono, K. (2022). Adonan Biang Tan de Bakker dalam Film Madre Karya Sutradara Beni Setiawan: Kajian Gastronomi. *JoLLA: Journal of Language, Literature, and Arts*, *2*(6), 782–797. https://doi.org/10.17977/um064v2i62022p782-797

Lee, S., Choi, Y., Jeong, H. S., Lee, J., & Sung, J. (2018). Effect of different cooking methods on the content of vitamins and true retention in selected vegetables. *Food Science and Biotechnology*, *27*(2), 333–342.

Lee, K.-S. (2023). Cooking up food memories: A taste of intangible cultural heritage. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, *54*, 1–9. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2022.11.005

Lin, M. P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a Sign of the Identity and Cultural Heritage of Tourist Destinations: A Bibliometric Analysis 2001–2020. *Sustainability*, *13*(22).

Lubis, T. A., Nizori, A., Firmansyah, Dewi, E., & Ningsih, M. (2022). *Gastronomi: Sebagai Penopang Pariwisata*. Salim Media Indonesia.

Maemunah, S. E., Agustin, D., & Carindra, R. R. (2024). Strategi Pengelolaan Sampah Makanan untuk Meningkatkan Kesadaran Publik Tentang Food Waste. *Jurnal Agrifoodtech*.

Mak, A. H., Lumbers, M., & Eves, A. (2012). Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*, *39*(1), 171–196.

Mehrotra, A., Agarwal, R., Awan, U., Walsh, S. T., & Yaqub, M. Z. (2025). Zero waste solutions in hospitality: technology alignment and agile management practices for responsible consumption and production of food. *Journal of Sustainable Tourism*, *33*(12), 2715–2748. https://doi.org/10.1080/09669582.2024.2427821

Murcott, A. (1982). The cultural significance of food and eating. *Proceedings of the Nutrition Society*, *41*, 203–210.

Musthafa, A., & Bakar, M. Y. A. (2023). Pemikiran Pendidikan Islam Perspektif Azyumardi Azra dan Relevansinya dengan Pendidikan Perguruan Tinggi. *ISLAMIKA*, *5*(1), 336–358. https://doi.org/10.36088/islamika.v5i1.2821

Nabilah, R. Z. G., Bintoro, D. K., Indrawan, Y. R., & Hariyanti, N. (2020). Gastrodiplomasi Sebagai Strategi Pengembangan Potensi Pariwisata Yogyakarta. *Channel: Jurnal Komunikasi*, *8*(1), 37. https://doi.org/10.12928/channel.v8i1.15090

Neuman, N. (2019). On the engagement with social theory in food studies: cultural symbols and social practices. *Food, Culture & Society*, *22*, 78–94. https://doi.org/https://doi.org/10.1080/15528014.2018.1547069

Nikmatullah, M., Rahayu, M., Kalima, T., Setiawan, M., & Hasanah, I. F. (2024). The Diversity of Plant as Traditional Culinary Food Wrappers on The Bogor's Society, West Java Province, Indonesia. *Al-Kauniyah: Jurnal Biologi*, *17*(2), 419–430.

Nugroho, S. P., Linkasari, C., Damasdino, F., Sinangjoyo, N. J., Osman, S., & Istiraharsi, Y. (2026). Jamu Pawukon as a sustainable gastronomy product: Calendar-based herbal knowledge from Javanese manuscripts. *PHINISI*, 1–16.

Nurmufida, M., Wangrimen, G. H., Reinalta, R., & Leonardi, K. (2017). Rendang: the treasure of minangkabau. *Journal of Ethnic Foods*, *4*(4), 232–235.

OECD. (2022). *SME and entrepreneurship outlook 2022*. Paris: OECD Publishing.

Pakasi, D. A., Lemy, D., Pramezwary, A., & Juliana, J. (2023). Potensi Makan Bajamba Sebagai Wisata Gastronomi Kampung Budaya Nagari Jawi-Jawi Sumatera Barat. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya.* https://doi.org/https://doi.org/10.31294/khi.v14i1.13991

Palermo, M., Pellegrini, N., & Fogliano, V. (2014). The effect of cooking on the phytochemical content of vegetables. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, *94*(6), 1057–1070.

Papangkorn, P. (n.d.). *A Renowned Kitchen of the World: Thailand has room for further growth*. Retrieved https://sasinconsulting.com/wp-content/uploads/2020/02/A-Renowned-Kitchen-of-the-World-Thailand-has-room-for-further-growth_by-Panyapat-Papangkorn.pdf tanggal 23 Mei 2026

Papargyropoulou, E., Lozano, R., K. Steinberger, J., Wright, N., & Ujang, Z. bin. (2014). The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal of Cleaner Production*, *76*, 106–115. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.04.020

Petrini, C. (2013). *Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean, and Fair*. New York: Rizzoli Ex Libris.

Pham, M. J. A. (2013). Food As Communication: A Case Study of South Korea's Gastrodiplomancy. *Journal of International Services*, *22*(1), 1–22.

Piedade, A. (2021). Food: Among memory, heritage and identity. *Vivência: Revista de Antropologia*, *57*, 95–113. https://doi.org/https://doi.org/10.21680/2238-6009.2021v1n57ID27402

Piercy, E., Verstraete, W., Ellis, P. R., Rockstrom, J., Smith, P., Witard, O. C., Hallett, J. P., Hogstrand, C., Knott, G., Karwati, A., Rasoarahona, H. F., Leslie, A. D., He, Y.-M., Banks, M., & Guo, M. (2022). A sustainable waste-to-protein system to maximise waste resource utilisation for developing food- and feed-grade protein solutions. *Environmental Science, Agricultural and Food Sciences*.

Popkin, B. M., Adair, L. S., & Ng, S. W. (2012). Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. *Nutrition Reviews*, *70*(1), 3–21. https://doi.org/https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.2011.00456.x

Pramita, Y., & Harto, S. (n.d.). *Pengaruh Hallyu terhadap minat masyarakat Indonesia untuk berwisata ke Korea Selatan*. Riau University.

Pugra, W., Agung, A., Kencanawati, A. M., Gede, I., Kurniawan, W. A., & Bali, P. N. (2025). The cultural significance of traditional foods in shaping Indonesian social identity: Challenges and preservation strategies. *The Cultural Significance of Traditional Foods in Shaping Indonesian Social Identity: Challenges and Preservation Strategies*, *3*(1), 21–31. https://doi.org/https://doi.org/10.58881/JLLSCS.V3I1.318

Pujayanti, A. (2017). Gastrodiplomasi-Upaya Memperkuat Diplomasi Indonesia Gastrodiplomacy-Efforts to Strengthen Indonesia's Diplomacy. *Politica*, *8*(1), 38–53. https://doi.org/https://doi.org/10.22212/jp.v8i1.884

Puswasito. (2016). *Gastrodiplomacy Sebagai Penjuru Diplomasi Ekonomi Indonesia*.

Putra, I. G. W. S. C. (2021). Pengaruh Product Usability Dan Cashback Promotion Terhadap Brand Loyalty Layanan Digital Wallet Di Indonesia. *Bisma: Jurnal Manajemen*, *7*(1), 11–19.

Putra, M. K. (2021). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, *26*(1), 95–110.

Radix AP Jati, I. (2014). Local wisdom behind Tumpeng as an icon of Indonesian traditional cuisine. *Nutrition & Food Science*, *44*(4), 324–334.

Rahmah, L., Sari, N., & Ansori, A. (2024). Diversity of sate (satay) as Indonesian ancient food. *Theory and Practice of Meat Processing*, *9*(2), 125–134. https://doi.org/https://doi.org/10.21323/2414-438x-2024-9-2-125-134

Rahman, F., Nitisapta, M., Rauf, R., & Subando, T. R. (2025). *Singkong, Pangan Harapan Masa Depan yang Menyehatkan Jilid 1*. Penerbit Andi.

Rahman, F. (2020). Tracing the origins of rendang and its development. *Journal of Ethnic Foods*, *7*(1). https://doi.org/https://doi.org/10.1186/s42779-020-00065-1.

Rahman, F. (2021). Ihwal awal gastronomi di Indonesia. *Prisma: Jurnal Pemikiran Sosial Ekonomi*, *40*(1), 97–108.

Ramadhona, S., Zannah, Z., Anggraini, Z., & Ilbari, T. I. (2025). Kuliner Melayu di Sumatera Selatan. *MODELING: Jurnal Program Studi PGMI*, *12*(2), 71–77.

Rianti, A. (2018). Food Culture Acculturation Of Martabak Cuisine Originally From India To Indonesia. *Studi Budaya Nusantara*, *2*(1), 57–65. https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.sbn.2018.002.01.06

Richards, G. (2021). *Rethinking cultural tourism*. Cheltenham: Edward Elgar Publishing.

Riyanti, A., & Rini, R. O. P. (2022). Pemanfaatan tepung kulit singkong dalam diversifikasi olahan batter. *Jurnal Manajemen Kuliner*, *1*(2), 46–57.

Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, *8*(3), 235–246. https://doi.org/10.1057/pb.2012.17

Rolfes, S. K., Wibowo, M. T., Setyawardani, T., Schäfer, J., Ehrmann, M. A., & Vogel, R. F. (2025). Traditional fermented foods of Indonesia harbour functionally redundant but phylogenetically diverse taxa. *Microbiome*.

Romagnoli, M. (2019). Gastronomic heritage elements at UNESCO: Problems, reflections on and interpretations of a new heritage category. *International Journal of Intangible Heritage*, *14*(1).

Salvador, A., Drozdzal, M., Giro-i-Nieto, X., & Romero, A. (2019). Inverse Cooking: Recipe Generation From Food Images. *2019 IEEE/CVF Conference on Computer Vision and Pattern Recognition (CVPR)*, 10445–10454. https://doi.org/10.1109/CVPR.2019.01070

Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, *23*(1), 15–24.

Sanyal, S., Kumar Singh, V., Xhafa, F., Sanyal, B., & Mukhopadhyay, S. (2021). A game theoretic framework for surplus food distribution in smart cities and beyond. *Applied Sciences*, *11*(11).

Saraswati, L. A., & Wardhani, A. I. (2012). *Perjalanan multikultural dalam sepiring ketupat Cap Go Meh*.

Sari, R. K. (2022). International public relations melalui gastrodiplomacy program "Indonesia Spice Up The World." *ProListik*, *7*(1).

Sastrapradja, S. D. (2012). *Perjalanan panjang tanaman Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.

Setiarto, R. H. B., Octaviana, S., Perwitasari, U., Fathoni, A., Juanssilfero, A. B., & S. (2025). Exploring the historical and food technology aspects of Se'i traditional smoked meat dish from East Nusa Tenggara, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, *12*(1).

Setiawan, T., & Pratama, M. F. A. (2024). Pemenuhan Pangan Berkelanjutan melalui Pemanfaatan Lahan Pekarangan sebagai Adaptasi Baru Urban Farming di Kota Bandung. *Jurnal Pengabdian Sosial*, *1*(9), 973–983.

Setiawati, S. D., Suryana, A., Sugiana, D., & Priyatna, C. C. (2020). Pendekatan Triple Helix dalam membentuk city branding. *Altasia Jurnal Pariwisata Indonesia*, *2*(2).

Sidiq, F. F., Coles, D., Hubbard, C., Clark, B., & Frewer, L. J. (2022). Factors influencing consumption of traditional diets: stakeholder views regarding sago consumption among the indigenous peoples of West Papua. *Agriculture & Food Security*. https://doi.org/https://doi.org/10.1186/s40066-022-00390-5.

Singgalen, Y. A., Kartikawangi, D., & Winayu, B. N. R. (2025). Digital Mapping of Fermented Foods for the Advancement of Gastronomy Tourism in Indonesia. *Journal of Information Systems and Informatics*, *7*(2), 999–1022. https://doi.org/10.51519/journalisi.v7i2.1055

Sintiawati, N., Fajarwati, S. R., Mulyanto, A., Muttaqien, K., & Suherman, M. (2022). Partisipasi Civitas Akademik dalam Implementasi Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM). *Jurnal Basicedu*, *6*(1), 902–915. https://doi.org/10.31004/basicedu.v6i1.2036

Siswantoro, Rahardjo, B., Bintoro, N., & Hastuti, P. (2011). Pemodelan matematik perubahan parameter mutu kerupuk selama penggorengan dengan pasir. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, *22*(1), 17–25.

Soselisa, H. L. (2019). Sasi Lompa: A critical review of the contribution of local practices to sustainable marine resource management in Central Maluku, Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, *Vol. 339,*.

Stone, M. J., Soulard, J., Migacz, S., & Wolf, E. (2021). Elements of memorable food, drink, and culinary tourism experiences. *Journal of Travel Research*, *60*(7), 1401–1415. https://doi.org/https://doi.org/10.1177/0047287520961172

Sukenti, K., Hakim, L., Indriyani, S., & Purwanto, Y. (2019). Ethnobotany of Sasak traditional beverages as functional foods. *Indian Journal of Traditional Knowledge*, *18*(4), 775–780.

Sulianita, D., & Qorib, M. (2023). Gastrodiplomasi Indonesia di Sasanuphatum Thailand sebagai Bisnis Internasional. *El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam*, *4*(5), 1360–1370. https://doi.org/10.47467/elmal.v4i5.3213

Suwandojo, D. P. E. H., Handajani, S., & Annisa, R. N. (2023). Satay as a Culinary Heritage of Indonesian Gastronomy. *TRJ Tourism Research Journal*, *7*(1), 120. https://doi.org/10.30647/trj.v7i1.196

Syafrini, D., Amelia, L., Sasmita, S., Susilawati, N., Permata, B. D., Saputri, F., Yolanda, M. N., & Sari, M. D. (2026). Transforming traditional villages into cultural heritage tourism destinations: Insights from the Minangkabau community in Indonesia. *Social Sciences & Humanities Open*.

Syahrial, S., & Anjarsari, H. (2023). The Gastronomic Branding Strategies of Bugis-Makassar Traditional Treats in Starred Hotels. *SIGn Journal of Social Science*, *3*(2), 137–152. https://doi.org/10.37276/sjss.v3i2.328

Thibodeaux, W. R., & Cheramie, R. (2023). *The cooking techniques - Dry heat. Medicine LibreTexts*. Kansas State University.

This, H. (2006). *Molecular gastronomy: exploring the science of flavor*. Columbia University Press.

Thohir, A., & Fasya Azhara, B. M. (2022). Pengaruh Islam dan Eropa dalam Budaya Kuliner di Keraton Yogyakarta dan Surakarta Abad ke-19 dan ke-20 Masehi. *Jurnal Kawistara*, *12*(2).

Trubek, A. B. (2008). *The taste of place: A cultural journey into terroir*. California: University of California Press.

Urkiaga, O., Romeo-Arroyo, E., Mora, M., & Vázquez-Araújo, L. (2026). What is gastronomic identity? Exploring its definition and perception through sensory stimuli and projective mapping. *Food Research International*. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodres.2026.118589

Wachyuni, S. ., Priyambodo, T. ., Widiyastuti, D., & S. (2022). Digital Behaviour in Gastronomy Tourism: The Consumption Pattern of Millennial Tourists. *Asian Journal of Advanced Research and Reports*, *16*(4). https://doi.org/DOI: 10.9734/AJARR/2022/v16i430466%0A

Wachyuni, S. S., & Setiawan, R. (2017). Uji Coba Pemanfaatan Limbah Biji Pepaya Sebagai Teh. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, *2*(2), 155–172.

Wachyuni, S. S., & Wiweka, K. (2022). Tourists' Perceptions of Local Street Food: Angkringan, Yogyakarta's Culinary Icon. *International Journal of Hospitality and Event Management*.

Wachyuni, S. S., Demolingo, R. H., & Wiweka, K. (2021). Gastronomy Tourist's Experience: Evidence from Gudeg "Yu Djum" Yogyakarta. *TRJ Tourism Research Journal*, *5*(2), 118–133.

Wachyuni, S. S., Priyambodo, T. K., Ayu, D., Kusumaningrum, R. H., Sulistiyowati, R., Wiweka, K., ... & Tristiarini, N. (2025). *Membidik Pasar Global: Strategi UMKM Pangan Lokal Naik Kelas dan Go Digital*.

Wachyuni, S. S. (2023). *Gastronomi Indonesia Sebagai Identitas Budaya dan Daya Tarik Wisata*. Mata Kata Inspirasi.

Wandsnider, L. (1997). The roasted and the boiled: Food composition and heat treatment with special emphasis on pit-hearth cooking. *Journal of Anthropological Archaeology*, 1–48.

Widani, N. N., Lumanauw, N., & Suktiningsih, W. (2021). Indeksikalitas Makanan Tradisional dalam Upacara Pawiwahan Masyarakat Desa Tibuneneng. *Humanitatis: Journal of Language and Literature*, *8*(1), 35–52.

Wijaya, S. (2019a). Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, *6*(1).

Wijaya, S. (2019b). Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, *6*(1), 9. https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3

Wijayanti, A. (2020). Wisata kuliner sebagai strategi penguatan pariwisata di Kota Yogyakarta, Indonesia. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, *11*(1), 73–80. https://doi.org/https://doi.org/10.31294/khi.v11i1.7998

Wong, I. A., & Tong, C. (2022). The influence of food authenticity and sensory experience on tourist satisfaction. *International Journal of Hospitality Management*. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2022.103165.

Woolley, K., & Lim, S. (2023). Interpersonal consequences of joint food consumption for connection and conflict. *Social and Personality Psychology Compass*, *17*(6).

Wrangham, R. (2009). *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*. New York: Basic Books.

Wrasiati, L. P. (2017). *Kuliner Tradisional Bali: Balinese Traditional Kulinary (Jajanan Tradisonal, Masakan Tradisional, Sayuran Tradisional)*. Denpasar: Udayana University Press.

Yacob, S. N. B. M., Tohar, S. N. A. M., & Muda, K. (2022). Pendekatan Ilmu Saintifik dalam Trend Gastronomi Semasa: A Scientific Approach in the Gastronomic Current Trend. *Sains Insani*, *7*(1), 99–104.

Yanthy, P. S., I Gusti Ayu Dewi Hendriyani, Utama, I. G. B. R., & Sulaiman, S. B. (2025). Advancing Circular Gastronomy In Indonesian Tourism. *Jurnal Kepariwisataan Indonesia: Jurnal*

Penelitian Dan Pengembangan Kepariwisataan Indonesia, *19*(2), 309–332. https://doi.org/10.47608/jki.v19i22025.309-332

Yudhanto, B. H. (2025). Memasak Wader Liwet: Sebuah upaya melestarikan Warisan Budaya Takbenda. *Equilibrium: Jurnal Pendidikan*, *13*(3), 344–354. https://doi.org/https://doi.org/10.26618/79mn9381

Yudhistira, B., & Fatmawati, A. (2020). Diversity of Indonesian soto. *Journal of Ethnic Foods*, *7*(1).

PROFIL PENULIS



Dr. Suci Sandi Wachyuni, S.TP., M.M., CHE., CPOD. merupakan akademisi dan peneliti bidang pariwisata dengan fokus pada gastronomi, hospitaliti, perilaku wisatawan, pemasaran digital, dan pariwisata berkelanjutan. Suci merupakan Dosen tetap di Universitas Media Nusantara Citra dan Dosen tidak tetap di Politeknik Sahid, serta saat ini merupakan Presiden Asosiasi Periset Kuliner Indonesia. Ia memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan dan Magister Manajemen dari Universitas Sahid Jakarta, serta Doktor Kajian Pariwisata dari Universitas Gadjah Mada pada 2022. Suci juga merupakan Asesor Kompetensi BNSP bidang pariwisata sejak Tahun 2018. Berpengalaman sebagai dosen selama 14 tahun, ia aktif dalam Tri Dharma Perguruan Tinggi, kolaborasi internasional, serta menjadi mentor UMKM kuliner dari kementerian, dinas, dan desa wisata. Suci telah menerbitkan buku diantaranya *Pengantar Pariwisata*, *Gastronomi Indonesia sebagai Identitas Budaya & Daya Tarik Wisata*, *Dinamika Pengelolaan dan Pengembangan Potensi Pedesaan sebagai Desa Wisata*, dan *Ekosistem UMKM Pangan Lokal di Kawasan DPSP Borobudur*. Ia juga aktif sebagai reviewer jurnal internasional terindeks Scopus seperti Frontiers, Highlights of Sustainability dan jurnal nasional terakreditasi Sinta seperti Jurnal Kepariwisataan Poltekpar Bali, Poltekpar NHI, IJOTHE, JSTP, Gastrodemica Journal. Google Scholar ID: Suci Sandi Wachyuni. Email: sucisandi@polteksahid.ac.id, Akun Instagram: @sucisandd. Scopus ID: 58091854600, ORCID ID:0000-0002-0699-7089, SINTA ID: 5986761



Dr. I Gusti Ayu Dewi Hendriyani, A.Par., M.Par. merupakan profesional pariwisata dengan latar belakang akademik dan birokrasi yang kuat serta pengalaman lebih dari tiga dekade di bidang pengembangan sumber daya manusia, komunikasi kebijakan, dan manajemen strategis kepariwisataan. Lahir di Denpasar, Bali, ia menyelesaikan pendidikan Diploma IV Administrasi Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bali, kemudian melanjutkan pendidikan Magister Kajian Pariwisata (S2) dan Doktor Pariwisata (S3) di Universitas Udayana. Dr. Dewi juga memiliki kompetensi internasional berupa pelatihan dan sertifikasi internasional di bidang hospitality dan event management seperti CHE, CHP, CHM, dan CEE. Hingga saat ini, beliau masih aktif dalam menulis berbagai artikel ilmiah serta Buku dalam menunjang kompetensi dan kepakaran yang dimiliki. Pada periode 2021–2024, Dr. Dewi menjabat sebagai Kepala Biro Komunikasi Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, memimpin penguatan komunikasi kelembagaan dan kebijakan publik, termasuk penyusunan Pedoman Komunikasi Krisis sebagai proyek perubahan nasional. Awal tahun 2025, ia mengemban amanah sebagai Asisten Deputi Manajemen Strategis di Kementerian Pariwisata RI, dengan tanggung jawab utama pada perumusan dan evaluasi kebijakan strategis berbasis data. Dan sejak bulan Juni 2026 hingga sekarang menjabat sebagai Sekretaris Deputi Bidang Sumber Daya dan Kelembagaan, Kementerian Pariwisata RI yang lebih pada fungsi orkestrasi program dan strategi serta evaluasi tugas bidang Sumber Daya Manusia (SDM), Manajemen Strategis dan kelembagaan di sektor Pariwisata. ORCID: https://orcid.org/0000-0001-5466-9576



Felix Wuryo Handono, S. Kom., M. Kom. merupakan profesional berpengalaman di bidang Teknologi Informasi dan Manajemen, dengan fondasi akademik yang kuat dan meraih gelar Sarjana dan Magister di bidang Ilmu Komputer, dengan spesialisasi di bidang Manajemen Sistem Informasi. Felix membawa pengalaman luas di seluruh lanskap TI, mulai dari

dukungan teknis dan pengembangan aplikasi hingga manajemen infrastruktur server dan pusat data. Ia pernah memegang posisi strategis seperti Wakil Kepala Biro TI, Manajer TI, dan Manajer Umum di perusahaan logistik yang mengkhususkan diri dalam kargo dan operasi kapal. Ia juga seorang akademisi yang berdedikasi, menjabat sebagai dosen di Universitas Bina Sarana Informatika, dan saat ini sedang menempuh gelar Magister Administrasi Bisnis di Universitas Telkom. Selain itu, Felix menyelesaikan program Mini MBA di Universitas Bina Nusantara. Ia juga merupakan Pemimpin Redaksi Utama Jurnal Cogniteh. Salah satu pencapaiannya yang menonjol termasuk memimpin implementasi dan sertifikasi ISO/IEC 27001 untuk PT Minori, dengan membangun Sistem Manajemen Keamanan Informasi (ISMS) yang komprehensif sesuai standar internasional. Dengan hasrat kuat terhadap teknologi dan transformasi bisnis, Felix juga aktif terlibat dalam konsultasi bisnis, membantu organisasi mengoptimalkan kinerja melalui inovasi digital dan strategis. LinkedIn: linkedin.com/in/felix-handono-30b279274; Email: felix@bsi.ac.id. ORCID ID: https://orcid.org/0009-0002-6396-2816. Scopus ID: 57220184390 , Sinta ID: 6071554



Dewi Ayu Kusumaningrum, S.TP., M.M. memiliki latar belakang pendidikan Diploma Tiga jurusan Gizi, Sarjana Teknologi Pangan, Magister Manajemen peminatan Manajemen Pariwisata, saat ini sedang menempuh pendidikan Doktor Ilmu Manajemen di Universitas Terbuka. Sejak 2015 menjadi pengajar di Politeknik Sahid mengampu mata kuliah Gastronomi Indonesia, Pemasaran Pariwisatai, selain itu menjadi pembicara di beberapa pelatihan terkait kuliner dan pariwisata. Telah memiliki Sertifikasi Dosen Profesional bidang Ilmu Manajemen dari Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi, selain itu juga memiliki Certified Public Speaking (CPS), Sertifikasi Auditor Sistem Keamanan Pangan HACCP dan Sertifikasi Kompetensi Okupansi Penjamah Makanan (Food Handler) tersertifikasi BNSP. Melakukan beberapa penelitian yang diterbitkan pada jurnal nasional dan internasional terkait tema

pemasaran, gastronomi dan pariwisata. Profil penelitian penulis dapat dilihat
pada https://scholar.google.com/citations?user=3ueC3TwAAAAJ&hl=id, ; https://sahid.academia.edu/dewiayukusumaningrum; https://www.researchgate.net/profile/Dewi-Kusumaningrum-3, https://orcid.org/0000-0002-5419-1119.



Dr. Ramon Hurdawaty, S.TP., M.M. merupakan Peneliti dan Dosen di Politeknik Sahid Jakarta. Penulis menyelesaikan studi S1 Teknologi Pangan Universitas Sahid Jakarta pada tahun 2008, dan pada tahun 2013 penulis menyelesaikan studi S2 Manajemen di Universitas Sahid Jakarta yang didanai oleh Beasiswa Unggulan Kemendikbud. Pada tahun 2026 penulis menyelesaikan Program Doktor Ilmu Manajemen di Universitas Pakuan Bogor. Penulis pernah mendapatkan beasiswa *short course* dari Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi dalam kegiatan "*Hotel and Tourism Management Educators Training Programme*" yang diadakan di The Hongkong Polytechnic University pada tahun 2017. Penulis aktif dalam menulis buku dan publikasi ilmiah di Jurnal Nasional dan Internasional. Penulis juga aktif menjadi *reviewer* Jurnal Nasional seperti Jurnal Pendidikan dan Perhotelan-UNJ, Gastrodemica Journal, serta Jurnal Internasional terindeks Scopus seperti Journal of Gastronomy and Food Science-Elsevier, Cogent Social Science-Taylor & Francis, Frontiers in Communication-Frontiers, Tourism and Hospitality Research-Sage Journals. Selain itu, penulis juga pernah membantu kegiatan pemerintahan sebagai tenaga ahli pariwisata dibeberapa instansi pemerintah. Profil penelitian penulis dapat dilihat pada Scholar ID: Ramon Hurdawaty. SINTA ID: 5993255. Scopus ID: 60159752300. ORCID ID: 0009-0000-2222-1523. Email: ramon.hurdawaty@gmail.com



Rella Dwi Respati, **S.ST., M.M.** merupakan akademisi dan peneliti pariwisata yang saat ini menjabat sebagai Wakil Dekan I Fakultas Pariwisata dan Industri Kreatif Universitas Muhammadiyah Tangerang (UMT). Berpengalaman 10 tahun di industri pariwisata dan 8 tahun sebagai dosen, ia menyelesaikan D4 Manajemen Perhotelan STP Sahid Jakarta (2005) serta Magister Manajemen konsentrasi Pemasaran Pariwisata Universitas Sahid Jakarta (2014). Pengalaman magang di Belanda dan Singapura memperkaya perspektifnya dalam pengajaran mata kuliah *Food and Beverage Service*, *Service Excellence*, MICE, dan *Special Event*. Rella aktif melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi, dengan fokus kajian pada gastronomi, hospitaliti, perilaku wisatawan, serta pariwisata berbasis masyarakat dan berkelanjutan. Ia juga merupakan Asesor Kompetensi BNSP bidang Pemasaran dan *Service Excellence*. Rella terlibat dalam kajian *homestay* Kementerian Pariwisata serta menerbitkan buku *Ekosistem UMKM Pangan Lokal di Kawasan DPSP Borobudur* dan *Fundamentals of Digital Marketing*. Email: relladr@umt.ac.id; Instagram: @relladr; Google Scholar: Rella Dwi Respati; SINTA ID: 6734365; Scopus ID: 57235450300.



Mahardhika Berliandaldo, S.E., MM. merupakan profesional pariwisata dalam bidang kebijakan yang memiliki pengalaman penelitian terkait manajemen strategis, kebijakan publik, dan pariwisata. Beliau menyelesaikan pendidikan Sarjana (S1) di Universitas Gadjah Mada dan pendidikan Magister Manajemen (S2) di Universitas Pakuan. Penguatan kompetensi internasioanl diperoleh melalui Zhongguancun International Training Workshop on Innovation and Entrepreneurship di China dan Innovation & Digital Transformation dari UN Tourism. Saat ini, beliau menjabat sebagai Kepala Bidang Perencanaan & Pengembangan Manajemen Strategis pada Asisten Deputi Manajemen Strategis di Kementerian Pariwisata sejak Januari 2025, yang sebelumnya menjabat sebagai Analis Kebijakan dari tahun 2018-2024. Beliau juga aktif dalam

penulisan karya tulis ilmiah yang hingga tahun 2026 telah mencapai lebih dari 50 artikel maupun buku. Salah satu inisiasi yang dilakukan beliau adalah Tourism Snapshot dan Forward Looking Tourism 2045 yang menjadi capaian penting dari Asdep Manajemen Strategis. Melalui kepakaran dan kapabilitas yang dimiliki beliau, diharapkan penyusunan kebijakan pariwisata dapat berbasis bukti dan dapat di implementasikan. ORCID: https://orcid.org/0000-0003-0945-4327



Dr. Ni Nyoman Sri Aryanti, SST.Par., M.Par. merupakan dosen pada Program Studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, dengan bidang kajian pariwisata, hospitaliti, gastronomi, kuliner lokal, etnogastronomi, dan pariwisata berkelanjutan. Ia menyelesaikan pendidikan Sarjana Sains Terapan di Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali, Magister Kajian Pariwisata di Universitas Udayana, dan Doktor Kajian Pariwisata di Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada. Minat penelitiannya meliputi wisata gastronomi, culinary heritage, cooking class, cultural capital, gender, pengetahuan pangan lokal, serta hubungan antara budaya pangan dan pariwisata. Sejumlah publikasinya membahas tipologi wisata gastronomi di Gianyar, cooking class di Ubud, peran perempuan Bali dalam wisata gastronomi, serta kuliner lokal pada hotel berbintang di Badung. Ia juga terlibat dalam penyusunan buku Wisata Gastronomi Ubud, Gianyar. Saat ini, kajiannya berkembang pada penguatan perspektif etnogastronomi dalam studi pariwisata, termasuk foodways, traditional food knowledge, authenticity, identitas budaya, dan knowledge transmission. Email: sriaryanti@unud.ac.id, ORCID ID: 0000-0002-5968-5628, SINTA ID: 5986202.



Judy Sjawarini Jarianto, S.E., M.Tr.Par. saat ini bekerja sebagai dosen di Politeknik Sahid sejak 2014, mengampu mata kuliah Pengolahan kue dan Hidangan manis. Menyelesaikan pendidikan program S1 di STIE Perbanas bidang Manajemen keuangan Perbankan Jakarta pada tahun 1991. Menyelesaikan di Technology and Livehood Resources Centre in Technology Information and Dissemination Departement bidang Pastry Philippines 1989 dan menyelesaikan Advanced diploma di APC (Australian Pacific College) bidang Business Management tahun 2010 dan menyelesaikan program Master S2 di Politekinik Sahid tahun 2026.Sebagai Asesor Kompetensi BNSP sejak tahun 2018. Minat dalam keilmuan adalah hal yang berkaitan dengan pariwisata terutama dalam bidang kuliner,perencanaan dan pengembangan pariwisata.Google Scholar ID:Judy Syawarini Jarianto.Email: judytamami@gmail.com , Judisjawarini@polteksahid.ac.id, Akun Instragram: @Judyjarianto



Vera Clara Simanjuntak, S.Sos., M.M. tertarik terhadap ilmu Manajemen dimulai pada tahun 2020. Pendidikan penulis dimulai pada pendidikan Strata 1 di Universitas Janda Bogor pada Fakultas Ilmu Sosial dan Politik tahun 1999 dan diselesaikan pada tahun 2004. Pendidikan Strata 2 penulis di Departement of Marketing Tourism University Sahid Jakarta, 2011, Saat ini penulis sedang menempuh pendidikan Strata 3 di Fakultas Ekonomi Manajemen, Universitas Pakuan Bogor. Pengalaman praktisi, penulis pernah bekerja ±24 tahun dibeberapa perusahaan swasta Namun saat ini penulis memilih untuk fokus mengabdikan diri sebagai Dosen dan aktif mengajar di Perguruan Tinggi (Universitas Binaniaga Indonesia). Penulis memiliki kepakaran dibidang Manajemen (Manajemen Pemasaran/Marketing, Manajemen Operasi,). Selain peneliti, penulis juga aktif menulis buku dengan harapan dapat memberikan kontribusi positif bagi bangsa dan negara yang sangat tercinta ini

Email Penulis: veraclarajuntak@gmail.com



Chef Hendro Soejadi, S.Tr.Par., M.Tr.Par., CMT. adalah profesional kuliner Indonesia, *Gastronomy Expert, F&B Strategist, Konsultan, Pendidik, dan Certified ASEAN Executive Chef* & Assessor berpengalaman lebih dari *36 tahun* di industri hospitality. Perjalanan kariernya mencakup pengalaman internasional di *Australia, Amerika Serikat, Inggris, Uni Emirat Arab, dan Indonesia,* termasuk di *Royal Caribbean Cruise Line, The Ritz-Carlton Jakarta, Habtoor Grand Resort Dubai, Novotel Sydney,* serta *Horison Hotels Group.* Sebagai *CEO Chef Hendro & Associate*, fokus pada pengembangan bisnis F&B, konsultasi, restaurant, cafe & hotel pre-opening, menu development, operational excellence, training, dan pengembangan SDM. Chef Hendro juga dikenal sebagai Ambassador of Indonesian Authentic Cuisine, yang memadukan *seni kuliner, standar internasional, strategi bisnis, dan pendidikan.* "Dari Dapur ke Ruang Strategis Menciptakan Keunggulan Kuliner dan Membangun Bisnis F&B yang Berkelanjutan."



Heru Suheryadi, S.E., M.M. merupakan akademisi dan praktisi pariwisata yang memiliki keahlian pada bidang manajemen pariwisata, pemasaran pariwisata, perhotelan, Food and Beverage Service dan pengembangan destinasi berbasis masyarakat**.** Ia merupakan dosen tetap Politeknik Sahid Jakarta dan saat ini menjabat sebagai Wakil Direktur I Bidang Akademik**.** Heru telah berkiprah dalam pendidikan tinggi vokasi pariwisata sejak tahun 2012. Ia memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan dari Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Jakarta pada tahun 2010 dan Magister Manajemen dari Universitas Sahid Jakarta pada tahun 2017 dengan konsentrasi Manajemen Pemasaran Pariwisata, dan saat ini sedang menempuh pendidikan Doktoral Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta. Dalam bidang akademik, ia aktif dalam pengembangan kurikulum berbasis kompetensi dan OBE, penjaminan mutu, penelitian, pengabdian kepada masyarakat, serta penguatan kolaborasi antara perguruan tinggi dan industri pariwisata.

Bidang penelitiannya mencakup sustainable and heritage tourism, community-based tourism, modal sosial dan storytelling, tourism experience dan perilaku wisatawan, serta hospitality management dan transformasi digital pariwisata. Google Schoolar ID: Heru Suheryadi, email: herusuh@polteksahid.ac.id, SINTA ID 5994453, orchid ID: 0009-0000-2626-6534.



Abi Saptadinata, S.Tr.Par., M.M. merupakan akademisi dan praktisi bidang hospitaliti dengan fokus pada gastronomi, seni kuliner, *food and beverage product*, pendidikan vokasi, pengembangan pangan lokal, dan pengelolaan usaha kuliner. Abi merupakan dosen tetap Program Studi D3 Seni Kuliner di Politeknik Sahid Jakarta dan saat ini menjabat sebagai Kepala Program Studi DIV Pengelolla Perhotelan. Ia memperoleh gelar Sarjana Terapan Sains Pariwisata dari Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Jakarta serta Magister Manajemen dari Universitas Sahid Jakarta. Abi juga merupakan Asesor Kompetensi bersertifikat BNSP bidang perhotelan dan kuliner. Berpengalaman lebih dari sepuluh tahun di bidang *food and beverage product* dan pendidikan vokasi, ia aktif dalam Tri Dharma Perguruan Tinggi, penelitian, pengabdian kepada masyarakat, serta pengembangan bahan pangan lokal. Abi telah menerbitkan dan berkontribusi dalam sejumlah buku, di antaranya *Strategi Kuliner dalam Bisnis Hotel*, *The Influence of Natural Attraction Upon Visiting Interest in Cultures Leuwi Hejo Sentul Bogor*, *Mengenal Wisata Kuliner dan Tradisi Gastronomi Negeri Matahari Terbit*, *Rahasia Sukses Mengelola Cafe Teaching Factory*, dan *Panduan Praktis Membangun Cafe Berbasis Teaching Factory*. Ia juga aktif dalam forum ilmiah internasional dan memiliki HKI bidang pengembangan produk pangan. Google Scholar ID: Abi Saptadinata. SINTA ID: 6776695. Email: abi7dinata@polteksahid.ac.id.



Chef Gede Baihakie, S.Tr.Par. (I Gede Pandita Ekayana) merupakan dosen Politeknik Sahid Jakarta, praktisi kuliner, dan peneliti gastronomi Nusantara dengan pengalaman profesional di kapal pesiar Italia, Singapura, serta berbagai hotel berbintang di Indonesia. Penulis menyampaikan terima kasih kepada Politeknik Sahid Jakarta, PT Runata Investindo, Sahid Roxy Cooking Club, serta para tetua adat di Yogyakarta dan Bali atas dukungan, pengetahuan, dan inspirasi yang memperkaya penyusunan naskah ini.



Fathiyyah Nur Andina, S.P.W.K., M.Sc. merupakan profesional dengan ketertarikan pada isu pembangunan perkotaan, pariwisata perkotaan, dan pengembangan potensi lokal. Dengan latar belakang Perencanaan Wilayah dan Kota dari Universitas Diponegoro serta Kajian Pariwisata dari Universitas Gadjah Mada, ia memiliki perspektif pada keterkaitan antara ruang kota, pariwisata, budaya, dan aktivitas ekonomi lokal. Dalam konteks gastronomi, Fathiyyah melihat kuliner sebagai bagian dari identitas dan pengalaman sebuah kota yang dapat memperkuat daya tarik destinasi, mendukung ekonomi lokal, serta membentuk citra kota. Perspektif tersebut berkembang melalui pengalamannya dalam perencanaan dan pembangunan wilayah, pengembangan pariwisata, serta kolaborasi lintas pemangku kepentingan. Saat ini, Fathiyyah terlibat dalam pengembangan pengetahuan dan kolaborasi perkotaan melalui Jakarta Urban Knowledge Hub. Email: fathiyyahnurandina@gmail.com | Google Scholar ID: Fathiyyah Nur Andina

GASTRONOMI NUSANTARA

KAJIAN INOVASI WARISAN BUDAYA

Dari dapur rumah di penjuru Nusantara hingga meja perundingan diplomasi internasional, makanan Indonesia telah lama berbicara jauh melampaui rasa. Buku ini mengajak pembaca menyalami gastronomi Nusantara sebagai sebuah ilmu yang hidup-dibentuk oleh lebih dari 17.000 pulau, ribuan kelompok etnis, jalur rempah yang pernah mengubah peta dunia, dan kearifan lokal yang diwariskan turun-temurun.

Di balik kelezatan rendang, pempek, atau gudeg, atau gastronomi nusantara lainnya, tersimpan jejak sejarah, filosofi, ritual, dan identitas kolektif suatu masyarakat. Buku ini membedah semua itu secara mendalam: bagaimana akulturasi budaya melahirkan cita rasa baru, bagaimana tradisi kuliner menjaga kesehatan dan keseimbangan hidup, hingga bagaimana pangan lokal menjadi warisan budaya takbenda yang perlu dilindungi di tengah gempuran globalisasi. Namun buku ini tidak berhenti menoleh ke masa lalu. Ia juga menatap masa depan, menelusuri bagaimana gastrodiplomasi mengangkat martabat kuliner Indonesia di panggung dunia, bagaimana chef mereinterpretasi masakan tradisional lewat sentuhan gastronomi molekuler, bagaimana pariwisata dan branding daerah dibangun lewat cita rasa, hingga bagaimana Artificial Intelligence (AI) kini mulai memetakan rasa dan menciptakan resep.

Ditulis oleh para akademisi dan praktisi yang tergabung dalam Asosiasi Periset Kuliner Indonesia, Gastronom Nusantara: Kajian, Inovasi, dan Warisan Budaya adalah rujukan komprehensif bagi mahasiswa, peneliti, pelaku industri kuliner, maupun siapa saja yang ingin memahami bahwa setiap suapan makanan Indonesia adalah cerita tentang bangsa ini—masa lalunya, masa kininya, dan arah yang ditujunya.

"Setiap suapan adalah sejarah. Setiap rasa adalah identitas bangsa"

Suci Sandi Wachyuni, I Gusti Ayu Dewi Hendriyani, Felix Wuryo Handono
Dewi Ayu Kusumahingrum, Ramon Hurdawaty, Rella Dwi Respati
Mahardhika Berliandaldo, Ni Nyoman Sri Aryanti, Judy Sjawarini Jarianto
Vera Clara Simanjuntak Hendro Soejadi, Heru Suheryadi, Abi Saptadinata
Gede Baihakie, Fathiyyah Nur Andina

www.penerbitwidina.com
@penerbitwidina
penerbit widina
penerbitwidina@gmail.com
widina store
widina bookstore

Layanan Pembaca & Penerbitan Buku
0815-7000-699

SCANME

Sosial & Humaniora

ISBN 978-634-317-487-5

9 786343 174875