



KERAK TELOR SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI SETU BABAKAN

^{1*}Arry Ramadhani Putri, ²Suci Sandi Wachyuni, ³Fathiyyah Nur Andina

^{1,2}Politeknik Sahid, Jakarta

³Fakultas Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

Author email: sucisandi@polteksahid.ac.id

Received August 2026 | Revised August 2026 | Accepted August 2026

*Correspondence Author

Abstract

This study aims to analyze the existence and potential of kerak telur as a gastronomic tourism attraction in Setu Babakan. Kerak telur is a traditional Betawi food that has historical, cultural, and culinary values and represents the identity of the Betawi community. This study used a descriptive qualitative approach. Data were collected through observation, in-depth interviews, and literature studies involving two kerak telur business actors, one area manager, and two visitors. The data were analyzed through data reduction, data presentation, and conclusion drawing. The results showed that kerak telur has considerable potential as a gastronomic tourism attraction because of its distinctive taste, traditional cooking process, cultural values, and direct interaction between visitors and food sellers. The traditional cooking process using charcoal and traditional cookware provides a unique visual and cultural experience for visitors. Tourists' motivation to consume kerak telur is also influenced by curiosity, the desire to experience traditional food, and interest in Betawi culture. The management of Setu Babakan supports the development of kerak telur through cultural events, social media promotion, collaboration with communities and content creators, and training for business actors. However, several challenges remain, including limited selling facilities, increasing raw material prices, limited business capital, competition with contemporary food, and the lack of regeneration among young business actors. Therefore, collaboration among business actors, destination managers, government, and local communities is needed to maintain the sustainability of kerak telur as a Betawi culinary heritage and gastronomic tourism attraction.

Keywords: *kerak telur; gastronomic tourism; traditional food; betawi culture.*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis eksistensi dan potensi *kerak telur* sebagai daya tarik wisata gastronomi di Setu Babakan. *Kerak telur* merupakan makanan tradisional Betawi yang memiliki nilai sejarah, budaya, dan kuliner serta menjadi salah satu representasi identitas masyarakat Betawi. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Data diperoleh melalui observasi, wawancara mendalam, dan studi pustaka dengan melibatkan dua

pelaku usaha *kerak telor*, satu pengelola kawasan, dan dua pengunjung. Analisis data dilakukan melalui tahap reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *kerak telor* memiliki potensi yang cukup besar sebagai daya tarik wisata gastronomi karena memiliki cita rasa yang khas, proses pengolahan secara tradisional, nilai budaya, serta interaksi langsung antara pengunjung dan penjual. Proses memasak secara tradisional menggunakan arang dan peralatan memasak tradisional memberikan pengalaman visual dan budaya yang unik bagi pengunjung. Motivasi wisatawan dalam mengonsumsi *kerak telor* juga dipengaruhi oleh rasa ingin tahu, keinginan mencoba makanan tradisional, dan ketertarikan terhadap budaya Betawi. Pengelola kawasan Setu Babakan mendukung pengembangan *kerak telor* melalui kegiatan budaya, promosi melalui media sosial, kolaborasi dengan komunitas dan *content creator*, serta pelatihan bagi pelaku usaha. Namun, masih terdapat beberapa tantangan, antara lain keterbatasan fasilitas berjualan, kenaikan harga bahan baku, keterbatasan modal usaha, persaingan dengan makanan kekinian, dan rendahnya regenerasi pelaku usaha dari kalangan generasi muda. Oleh karena itu, diperlukan kolaborasi antara pelaku usaha, pengelola kawasan, pemerintah, dan masyarakat lokal untuk menjaga keberlanjutan *kerak telor* sebagai warisan kuliner Betawi sekaligus daya tarik wisata gastronomi.

Kata kunci: kerak telor; wisata gastronomi; makanan tradisional; budaya betawi.

INTRODUCTION

Kuliner merupakan salah satu unsur yang dapat memperkuat pengalaman wisata karena tidak hanya berkaitan dengan aktivitas konsumsi, tetapi juga dapat menjadi media untuk mengenalkan identitas, sejarah, dan budaya suatu daerah. Makanan tradisional memiliki karakteristik yang khas karena berkembang berdasarkan lingkungan, kebiasaan, serta budaya masyarakat setempat. Keberadaan makanan tradisional juga dapat menjadi bagian dari daya tarik wisata karena menawarkan pengalaman yang berbeda dibandingkan dengan makanan modern atau produk kuliner yang bersifat umum (Candra et al., 2023; Putri et al., 2023).

Indonesia memiliki beragam makanan tradisional yang menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat di berbagai daerah. Salah satunya adalah *kerak telor* yang merupakan makanan tradisional khas Betawi. *Kerak telor* memiliki nilai sejarah dan simbolis dalam budaya Betawi serta telah menjadi bagian dari berbagai kegiatan masyarakat seperti hajatan, festival rakyat, dan perayaan tradisional. Saat ini, keberadaan *kerak telor* masih dipertahankan melalui aktivitas ekonomi masyarakat, khususnya para pelaku usaha kuliner tradisional di kawasan Setu Babakan.

Keberadaan makanan tradisional menghadapi tantangan di tengah perkembangan zaman, perubahan gaya

hidup, dan meningkatnya popularitas makanan kekinian. Candra et al. (2023) menunjukkan bahwa makanan tradisional menghadapi persaingan dengan makanan modern yang semakin berkembang. Kondisi tersebut dapat memengaruhi eksistensi makanan tradisional apabila tidak diikuti dengan upaya pelestarian, pengembangan, dan promosi yang sesuai dengan perubahan perilaku masyarakat.

Selain memiliki nilai budaya, makanan tradisional juga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata kuliner. Putri et al. (2023) menjelaskan bahwa makanan tradisional memiliki potensi sebagai daya tarik wisata karena mengandung identitas daerah dan nilai budaya yang dapat memberikan pengalaman bagi wisatawan. Hal tersebut sejalan dengan Rahman (2023) yang menunjukkan bahwa makanan tradisional memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata kuliner karena keunikan dan karakteristik lokal yang dimilikinya.

Setu Babakan merupakan kawasan pelestarian budaya Betawi yang berada di Srengseng Sawah, Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan. Kawasan ini memiliki fungsi sebagai pusat pelestarian budaya Betawi dan menjadi ruang bagi masyarakat untuk mempertahankan berbagai unsur budaya lokal. Selain unsur seni dan tradisi,

kuliner tradisional juga menjadi bagian dari aktivitas budaya yang berkembang di kawasan tersebut.

Dalam konteks wisata gastronomi, *kerak telor* tidak hanya dapat dipandang sebagai makanan yang dikonsumsi wisatawan. Makanan ini memiliki narasi sejarah, identitas lokal, nilai edukatif, serta pengalaman yang dapat diperoleh wisatawan melalui interaksi langsung dengan penjual dan pengamatan terhadap proses pembuatannya. Proses memasak *kerak telor* secara tradisional menggunakan arang dan peralatan tradisional juga menjadi salah satu daya tarik visual yang dapat memperkaya pengalaman wisatawan. Namun demikian, pemanfaatan *kerak telor* sebagai daya tarik wisata di Setu Babakan belum sepenuhnya optimal. Penelitian sebelumnya mengidentifikasi adanya permasalahan berupa keterbatasan modal, kualitas sumber daya manusia, manajemen usaha, serta belum optimalnya strategi pengembangan *kerak telor* sebagai daya tarik wisata. Selain itu, masih terdapat tantangan dalam hal regenerasi pelaku usaha, fasilitas pendukung, serta kebutuhan terhadap strategi promosi yang lebih luas dan berbasis digital.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi produksi dan pemasaran *kerak telor* di Setu Babakan serta mengidentifikasi faktor



pendorong dan faktor penarik dalam pengembangan *kerak telor* sebagai daya tarik wisata gastronomi di Setu Babakan.

LITERATURE REVIEW

Makanan Tradisional

Makanan tradisional merupakan bagian dari warisan budaya yang berkembang dalam kehidupan masyarakat dan memiliki keterkaitan dengan identitas daerah. Keberadaan makanan tradisional tidak hanya berkaitan dengan rasa dan bahan yang digunakan, tetapi juga mencerminkan pengetahuan, kebiasaan, tradisi, serta karakteristik masyarakat yang menghasilkannya. Candra et al. (2023) menjelaskan bahwa makanan tradisional memiliki karakteristik yang membedakannya dari makanan yang berasal dari budaya lain.

Makanan tradisional juga dapat menjadi bagian dari identitas budaya suatu daerah. Dalam konteks Betawi, *kerak telor* memiliki nilai sejarah dan simbolis serta menjadi salah satu makanan yang merepresentasikan budaya Betawi. Keberadaan *kerak telor* di Setu Babakan juga menunjukkan adanya upaya masyarakat dalam mempertahankan warisan kuliner di tengah perubahan zaman.

Daya Tarik Wisata Kuliner

Daya tarik wisata merupakan salah satu komponen penting dalam mendorong wisatawan untuk mengunjungi suatu destinasi. Dalam wisata kuliner, makanan tradisional dapat menjadi daya tarik apabila memiliki keunikan, cita rasa khas, nilai budaya, dan pengalaman yang dapat dirasakan secara langsung oleh wisatawan.

Putri et al. (2023) menyatakan bahwa makanan tradisional memiliki potensi sebagai daya tarik wisata kuliner karena menjadi representasi identitas suatu daerah. Hal tersebut menunjukkan bahwa kuliner dapat dikembangkan sebagai bagian dari pengalaman wisata sekaligus sebagai sarana pelestarian budaya.

Selain produk makanan itu sendiri, pengalaman wisatawan juga dapat dibentuk melalui proses pembuatan dan penyajian makanan. Dalam konteks *kerak telor*, proses memasak secara tradisional menjadi salah satu unsur yang memberikan pengalaman tambahan kepada wisatawan karena proses tersebut dapat disaksikan secara langsung.

Wisata Gastronomi

Wisata gastronomi memiliki cakupan yang lebih luas dibandingkan wisata kuliner karena tidak hanya berfokus pada aktivitas menikmati makanan. Wisata gastronomi juga berkaitan dengan pengalaman wisatawan dalam memahami bahan

makanan, teknik pengolahan, sejarah, tradisi, serta nilai budaya yang terdapat dalam suatu produk makanan.

Dalam penelitian ini, *kerak telor* dipahami sebagai produk gastronomi karena memiliki hubungan antara makanan, teknik pengolahan tradisional, sejarah, identitas Betawi, dan pengalaman wisatawan. Wisatawan dapat menikmati *kerak telor* sekaligus menyaksikan proses pembuatannya dan berinteraksi dengan penjual. Dengan demikian, *kerak telor* dapat menjadi bagian dari pengalaman budaya yang lebih luas bagi pengunjung Setu Babakan.

METHODS

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Pendekatan kualitatif digunakan untuk memahami kondisi sosial, budaya, dan ekonomi yang berkaitan dengan eksistensi *kerak telor* sebagai daya tarik wisata gastronomi di Setu Babakan. Analisis dalam penelitian kualitatif dilakukan dengan memahami data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan sumber pendukung lainnya (Nurdewi, 2022; Zulfirman, 2022).

Penelitian dilaksanakan di kawasan Setu Babakan yang beralamat di Jalan Moch. Kahfi II, RT 13/RW 8, Srengseng Sawah, Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan.

Informan penelitian berjumlah lima orang yang terdiri atas dua pelaku usaha *kerak telor*, satu pengelola kawasan, dan dua wisatawan. Pelaku usaha terdiri atas A.S. yang telah berjualan *kerak telor* sejak tahun 2015 dan N.T. yang membantu pada bagian produksi dan pelayanan. Informan pengelola kawasan adalah H.R., sedangkan informan wisatawan adalah R.A. yang berasal dari Bintaro dan N.F. yang berasal dari Depok.

Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan studi pustaka. Observasi dilakukan pada April–Mei 2025 untuk mengetahui kondisi produksi dan pemasaran *kerak telor* di Setu Babakan. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai strategi pemasaran dan tantangan dalam mempertahankan eksistensi *kerak telor*. Studi pustaka digunakan untuk melengkapi data lapangan melalui buku, jurnal, situs web, dan sumber lain yang relevan dengan penelitian.

Analisis Data

Analisis data dilakukan secara berkesinambungan melalui tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, serta penarikan dan verifikasi kesimpulan. Reduksi data dilakukan dengan memilih dan mengorganisasi informasi yang relevan, sedangkan penyajian data dilakukan dalam bentuk narasi agar

informasi dapat dipahami secara sistematis. Tahap terakhir adalah penarikan dan verifikasi kesimpulan untuk memperoleh temuan penelitian yang lebih valid (Zulfirman, 2022).

RESULT

Eksistensi Kerak Telor di Setu Babakan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kerak telor masih memiliki eksistensi sebagai salah satu makanan tradisional Betawi di kawasan Setu Babakan. Keberadaan kerak telor ditunjukkan melalui aktivitas pelaku usaha yang masih memproduksi dan menjual makanan tersebut kepada pengunjung kawasan. Salah satu pelaku usaha, A.S., telah menjalankan usaha kerak telor sejak tahun 2015. Pada awal menjalankan usaha, jumlah pengunjung kawasan belum seramai kondisi saat ini sehingga konsumen lebih banyak berasal dari masyarakat sekitar dan pengunjung yang telah mengenal kerak telor.

Eksistensi kerak telor juga berkaitan dengan aktivitas wisata dan kegiatan budaya yang berlangsung di Setu Babakan. Kegiatan seperti Festival Betawi dan pertunjukan seni dapat meningkatkan jumlah pengunjung sekaligus berdampak terhadap penjualan kerak telor. Berdasarkan hasil wawancara, ketika terdapat kegiatan budaya, jumlah penjualan dapat meningkat hingga dua kali lipat dibandingkan hari biasa.

Pandemi COVID-19 menjadi salah satu kondisi yang memengaruhi keberlangsungan usaha kerak telor. Penutupan kawasan wisata menyebabkan aktivitas penjualan terhenti. Setelah kawasan kembali dibuka pada tahun 2022, kegiatan usaha secara bertahap kembali berjalan dan penjualan menjadi lebih stabil, terutama pada akhir pekan dan musim liburan.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa eksistensi kerak telor di Setu Babakan berkaitan dengan keberadaan pelaku usaha serta aktivitas wisata dan budaya yang berlangsung di kawasan tersebut.

Karakteristik dan Proses Pengolahan Kerak Telor

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kerak telor memiliki karakteristik yang khas, baik dari segi cita rasa maupun proses pengolahannya. Kerak telor memiliki cita rasa gurih dengan aroma khas kelapa yang dibakar. Karakteristik tersebut menjadi salah satu hal yang menarik perhatian pengunjung ketika mengonsumsi makanan tradisional tersebut.

Selain cita rasa, proses pengolahan kerak telor masih mempertahankan teknik tradisional. Proses memasak dilakukan menggunakan arang dan peralatan memasak tradisional. Penggunaan teknik tersebut menjadi bagian dari karakteristik

kerak telur yang membedakannya dari produk makanan lainnya.

Proses memasak yang dilakukan secara langsung di hadapan pengunjung juga menjadi bagian dari pengalaman wisata. Pengunjung dapat melihat tahapan pembuatan kerak telur, mulai dari proses memasak hingga makanan siap disajikan. Dengan demikian, daya tarik kerak telur tidak hanya terdapat pada produk yang dikonsumsi, tetapi juga pada proses pengolahannya.

Persepsi dan Motivasi Pengunjung

Hasil wawancara dengan pengunjung menunjukkan bahwa kerak telur dipandang sebagai makanan yang khas dan identik dengan budaya Betawi. Pengunjung memberikan tanggapan positif terhadap cita rasa, aroma, serta proses pembuatan kerak telur yang masih menggunakan teknik tradisional.

Motivasi pengunjung dalam mengonsumsi kerak telur antara lain rasa ingin tahu terhadap makanan tradisional, keinginan mencoba makanan khas Betawi, serta ketertarikan terhadap budaya lokal. Selain itu, terdapat pengunjung yang membawa keluarga untuk memberikan pengalaman dan pengetahuan mengenai makanan tradisional kepada anak-anak.

Dari sisi daya tarik, proses memasak menggunakan arang, aroma kelapa bakar,

dan kesempatan untuk melihat proses pembuatan secara langsung menjadi faktor yang menarik perhatian pengunjung. Hal tersebut menunjukkan bahwa pengalaman pengunjung terbentuk tidak hanya melalui aktivitas makan, tetapi juga melalui pengalaman melihat dan berinteraksi dengan proses pembuatan makanan.

Dukungan Pengelola terhadap Pengembangan Kerak Telor

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengelola kawasan Setu Babakan memberikan dukungan terhadap keberadaan dan pengembangan kerak telur. Dukungan tersebut dilakukan melalui kegiatan budaya dan kuliner yang melibatkan pelaku usaha makanan tradisional.

Promosi juga dilakukan melalui media sosial dengan memanfaatkan berbagai kegiatan yang berlangsung di kawasan Setu Babakan. Selain itu, pengelola melakukan kolaborasi dengan komunitas budaya, content creator, dan pihak lain untuk memperluas pengenalan kawasan dan produk kuliner tradisional kepada masyarakat.

Pelaku usaha juga mendapatkan dukungan berupa pelatihan yang berkaitan dengan pengelolaan usaha dan pemasaran. Pelatihan tersebut menjadi salah satu bentuk upaya untuk meningkatkan

kemampuan pelaku usaha dalam mempertahankan dan mengembangkan usaha kerak telur.

Tantangan Pengembangan Kerak Telor

Meskipun memiliki potensi sebagai daya tarik wisata gastronomi, hasil penelitian menunjukkan bahwa pengembangan kerak telur masih menghadapi beberapa kendala. Kendala tersebut meliputi keterbatasan fasilitas berjualan, kenaikan harga bahan baku, keterbatasan modal usaha, persaingan dengan makanan kekinian, dan rendahnya regenerasi pelaku usaha dari kalangan generasi muda.

Keterbatasan fasilitas berjualan menjadi salah satu kendala bagi pelaku usaha dalam memberikan kenyamanan kepada pengunjung. Kenaikan harga bahan baku juga dapat memengaruhi biaya produksi dan keuntungan yang diperoleh pelaku usaha. Di sisi lain, perkembangan makanan kekinian menjadi tantangan dalam mempertahankan minat masyarakat terhadap makanan tradisional.

Permasalahan regenerasi juga menjadi perhatian karena keterlibatan generasi muda dalam meneruskan usaha kerak telur masih terbatas. Kondisi tersebut dapat memengaruhi keberlanjutan pengetahuan dan keterampilan dalam proses pembuatan kerak telur apabila tidak terdapat upaya untuk melibatkan generasi muda.

CONCLUSSION

Berdasarkan hasil penelitian, *kerak telur* memiliki potensi yang signifikan sebagai daya tarik wisata gastronomi di Setu Babakan. Potensi tersebut ditunjukkan melalui eksistensinya sebagai makanan tradisional Betawi, cita rasa dan aroma yang khas, proses pengolahan secara tradisional, serta nilai sejarah dan budaya yang melekat pada produk tersebut. Temuan ini sejalan dengan penelitian yang menunjukkan bahwa makanan tradisional memiliki potensi sebagai daya tarik wisata karena mampu merepresentasikan identitas dan karakteristik budaya suatu daerah (Putri et al., 2023; Rahman, 2023).

Eksistensi *kerak telur* di Setu Babakan juga berkaitan erat dengan aktivitas wisata dan kegiatan budaya. Meskipun sempat mengalami penurunan selama pandemi COVID-19, usaha *kerak telur* kembali berkembang setelah aktivitas wisata dibuka kembali. Kegiatan budaya seperti festival dan pertunjukan seni turut memberikan dampak terhadap peningkatan jumlah pengunjung dan penjualan.

Proses produksi tradisional menggunakan arang dan peralatan tradisional menjadi salah satu keunggulan *kerak telur* sebagai daya tarik wisata gastronomi. Proses tersebut memberikan pengalaman visual dan edukatif kepada wisatawan sehingga *kerak telur* tidak hanya berfungsi sebagai



makanan, tetapi juga sebagai media untuk mengenalkan budaya Betawi.

Pengembangan *kerak telur* juga didukung oleh pengelola kawasan melalui promosi media sosial, festival kuliner, kolaborasi dengan *content creator* dan komunitas budaya, serta pelatihan bagi pelaku usaha. Namun, masih terdapat tantangan berupa keterbatasan modal, fasilitas usaha, persaingan dengan makanan kontemporer, dan rendahnya regenerasi pelaku usaha.

Dengan demikian, diperlukan kolaborasi antara pemerintah, pengelola kawasan, pelaku usaha, dan masyarakat untuk menjaga keberlanjutan *kerak telur*. Upaya pengembangan dapat dilakukan melalui penyediaan fasilitas usaha yang lebih layak, promosi yang terintegrasi, penguatan pemasaran digital, serta pelibatan generasi muda melalui edukasi budaya dan program kewirausahaan. Melalui strategi tersebut, *kerak telur* berpotensi tidak hanya bertahan sebagai makanan tradisional Betawi, tetapi juga berkembang sebagai ikon wisata gastronomi yang memperkuat identitas budaya Setu Babakan dan mendukung perekonomian masyarakat lokal.

REFERENCES

- Adriansyah, F. D., & Parantika, A. (2023). Kerak Telor Makanan Khas DKI Jakarta. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(9), 461–467.
<https://doi.org/10.5281/zenodo.7968930>
- Candra, M. A., Enjeladinata, O. V., & Widana, M. R. (2023). Eksistensi Makanan Tradisional di Tengah Gempuran Makanan Korea. *Prosiding Seminar Nasional*, 1(1), 352–361.
- Cristy, S. N., Chunliu, L., & Mulyadi. (2024). Makanan Tradisional Batak Toba: Kajian Metabahasa Semantik Alami. *Literasi: Jurnal Pendidikan Bahasa, Sastra Indonesia Dan Daerah*, 14(1), 411–425.
- Dominique, A. C., Diantisari, A., Immanuela, B., & Ardelia, J. (2024). Daya Tarik Makanan Tradisional Kerak Telor sebagai Wisata Kuliner Indonesia. *Multiple: Journal Of Global and Multidisciplinary*, 2(2), 1166–1177.
- Fauziyah, F., Setiadi, R., & Sucipto, H. (2022). Pengaruh Harga dan Daya Tarik Wisata terhadap Minat Berkunjung Wisata Mangrove Pandasari. *Jurnal Kewarganegaraan*, 6(2), 4801–4810.
- Fiantika, F. R., Wasi, M., Jumiyati, S., Honesti, L., Wahyuni, S., Jonata, ... Waris, L. (2022). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Padang: PT. Global Eksekutif Teknologi.
- Lasander, C. (2013). Citra Merek, Kualitas Produk, dan Promosi Pengaruhnya terhadap Kepuasan Konsumen pada Makanan Tradisional. *Jurnal Emba: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen Bisnis Dan Akuntansi*, 1(3), 284–293.
- Mahendrayani, I. G. A. P. S., & Suryawan, I. B. (2018). Strategi Pemasaran Daya Tarik Wisata untuk Meningkatkan Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Daya Tarik Wisata Sangeh Kabupaten Badung Provinsi Bali. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 5(2), 240–247.
- Nurdewi, N. (2022). Implementasi Personal Branding Smart Asn Perwujudan Bangsa Melayani Di Provinsi Maluku Utara. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 1(2), 297–303.
<https://doi.org/10.55681/sentri.v1i2.235>
- Prawiyogi, A. G., Sadih, T. L., Purwanugraha, A., & Elisa, P. N. (2021). Penggunaan Media Big Book untuk Menumbuhkan

- Minat Membaca di Sekolah Dasar. *Jurnal Basicedu*, 5(1), 446–452.
<https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i1.787>
- Putri, J. A., Denik, Y., Maryani, T., Yuliamir, H., & Rahayu, E. (2023). Potensi Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Salatiga. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(1), 207–213.
- Rahman, B. (2023). The Potential of Traditional Food as Culinary Tourism Attraction in Karo District. *Tourism Economics, Hospitality and Business Management Journal*, 3(1), 47–52.
- Sa'adah, A. N., Rosma, A., & Aulia, D. (2022). Persepsi Generasi Z Terhadap Fitur Tiktok Shop Pada Aplikasi Tiktok. *Transekonomika: Akuntansi, Bisnis Dan Keuangan*, 2(5), 131–140.
<https://doi.org/10.55047/transekonomika.v2i5.176>
- Sentia, E. T., Widiono, S., & Andani, A. (2022). Tingkat Pengetahuan dan Sikap Masyarakat terhadap Makanan Tradisional Suku Serawai di Kecamatan Pino Raya Kabupaten Bengkulu Selatan. *Jurnal Komunikasi Dan Penyuluhan Pertanian*, 3(1), 1–12.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Zulfirman, R. (2022). Implementasi Metode Outdoor Learning dalam Peningkatan Hasil Belajar Siswa pada Mata Pelajaran Agama Islam di MAN 1 Medan. *Jurnal Penelitian, Pendidikan Dan Pengajaran: JPPP*, 3(2), 147–153.
<https://doi.org/10.30596/jppp.v3i2.11758>