



## Keberlanjutan Pariwisata Gastronomi di Indonesia: Konteks Teoritis

Nilam Sukma<sup>1</sup>, Jhon Irvan F Hutahaean<sup>2</sup>, Asep Parantika<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Nasional

### Abstract

Received: 16 Januari 2023

Revised: 22 Januari 2023

Accepted: 30 Januari 2023

*Being part of the hospitality and tourism industry, gastronomic tourism can be called one of the elements for tourists to assimilate with the culture and lifestyle of a country. With the aim of embodying different traditional values associated with the countries they visit. The role of gastronomic tourism has contributed to the growth of gastronomic experiences among tourists, especially in the quality and sustainability of local culinary products, and the landscape of traditions, culture and lifestyle. Seeing the rapid growth of gastronomic tourism in Indonesia, it is important for hoteliers and tourism actors to promote and broaden tourists' insights about local culture and cuisine. It aims to find out about the sustainability of gastronomic tourism in Indonesia. By reviewing the literature related to sustainability in the hospitality and tourism sector, this study highlights the correlation between Indonesia's gastronomic heritage using 3 components of sustainable tourism namely economic, social and environmental sustainability. Research will be better if it is observed in reality as well as non-reality to reveal the linkages between the three primary components in maintaining the gastronomic tourism landscape in Indonesia.*

**Keywords:** *gastronomic tourism; Economic Sustainability; Social Sustainability*

(\*) Corresponding Author: [nilamsukma@ac.id](mailto:nilamsukma@ac.id)

**How to Cite:** Sukma, N., Hutahaean, J. I. F., & Parantika, A. (2023). Keberlanjutan Pariwisata Gastronomi di Indonesia: Konteks Teoritis. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(6), 364-372. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7783679>

## PENDAHULUAN

Kini, semua orang bisa terbang kemanapun yang diinginkan, begitu pula kegiatan berwisata menjadi kegiatan penting dalam kehidupan. Karena tidak hanya mendapatkan pengalaman baru tetapi juga dapat mengurangi tingkat stress serta meningkatkan kebahagiaan hidup. Sebagai industri multisektor, pariwisata tak hanya berkontribusi terhadap pembangunan fisik, namun juga kesejahteraan ekonomi dan sosial suatu negara (Babolian, 2016; Diaconescu, Moraru, & Stănciulescu, 2016; Scarpato, 2003) sektor ini juga mempunyai korelasi yang erat hubungan dengan segmen industri lainnya termasuk lingkungan serta masyarakat lokal. (Diaconescu et al, 2016). Hubungan simbiosis antara pariwisata dan sektor industri tak hanya membantu dalam mendukung pertumbuhan ekonomi suatu negara tetapi juga membentuk peluang bagi mereka yang mencari pekerjaan. Dengan menciptakan lapangan pekerjaan dapat memperkuat identitas suatu daerah, mempertahankan warisan budaya, melawan ketakutan akan homogenisasi pangan global dan memfasilitasi regenerasi tatanan sosial budaya suatu daerah (Everett & Aitchison, 2008).

Sebagai bagian dari industri pariwisata, wisata gastronomi bisa dianggap menjadi indera penting dalam memperkaya pengalaman wisatawan dari aspek budaya kuliner serta tradisi (Cusack, 2000; Harrington & Ottenbacher, 2010) keaslian makanan lezat (Björk & Kauppinen- Räsänen, 2016; Chang, Kivela, &

bunda, 2010; bunda, Lumbers, & Eves, 2012; Mkono, 2011) penggunaan bahan dan metode persiapan yang tidak sama (Babolian, 2016;Jalis, Che, & Markwell, 2014). Menurut, Harrington serta Ottenbacher (2010) bahwa dengan mengkonsumsi kuliner lokal, wisatawan bisa tahu ciri-ciri identitas dari orang-orang tertentu yang berkunjung pada suatu destinasi. Cusack (2000) menyarankan bahwa sebagai bagian penting dari wisata budaya, pengalaman makanan bisa diakui sebagai aktualisasi diri identitas dari budaya, di mana wisatawan akan berasimilasi pada saat mengkonsumsi makanan. Selain itu, melalui konsumsi produk kuliner lokal dapat memungkinkan wisatawan untuk mengalami kegembiraan, gaya hidup yang tidak sama dan kepuasan (Hall, Sharples, Mitchell, Macionis, & Cambourne, 2004). Sebab industri pariwisata memiliki kelebihan serta kekurangannya masing-masing, maka artinya pemerintah daerah dan masyarakat dapat bekerja sama untuk memastikan bahwa kedua belah pihak akan mendapatkan laba dari hubungan timbal balik ini. Manfaat dari hubungan ini yaitu pada lingkungan serta warga lokal seperti yang dikemukakan oleh Diaconescu et al. (2016) mencakup :

- Pendapatan dari pajak yang dihasilkan pariwisata dapat digunakan buat meningkatkan pelayanan serta fasilitas rakyat (Sharples, Mitchell, & Hall, 2004).
- Mendorong perkembangan aktivitas ekonomi seperti pertanian, perikanan serta kerajinan (Mkono, 2011).
- Mendorong pengembangan fasilitas budaya serta komersial baru yang dapat lebih baik dipergunakan oleh penduduk lokal serta wisatawan.
- Mengizinkan pengumpulan dana yang diharapkan untuk melestarikan monumen alam, arkeologi dan sejarah dan yang terpenting, berkontribusi di peningkatan kualitas lingkungan (Giaoutzi,2006).
- Mendorong perubahan sosial yang terjadi sebagai akibat dari pembangunan ekonomi dan kerangka komunikasi yang lebih luas.

Dalam konteks keberlanjutan pariwisata gastronomi, Scarpato (2002) beropini bahwa, “studi gastronomi menambah perspektif dalam pariwisata berkelanjutan”. Peneliti juga menambahkan bahwa akibat dari pariwisata terhadap keberlanjutan gastronomi ialah persoalan tentang ketahanan pangan(Scarpato, 2003; Wahlqvist, 1999) namun juga menyangkut perdagangan, pengolahan makanan, perilaku manusia dan pilihan makanan, serta semua komponen tradisional gastronomi (Scarpato, 2003). Mengingat hal ini, makalah ini menyoroti keberlanjutan pariwisata gastronomi di Indonesia melalui lensa tinjauan literatur perhotelan serta pariwisata, dan lalu membahas temuan penelitian perihal berita-isu yang berkaitan menggunakan topik yang menarik untuk disorot. Dengan menelusuri “triple bottom line” keberlanjutan ekonomi, sosial serta lingkungan (Everett & Aitchison, 2008; Nair & Thomas, 2013) dapat disarankan bahwa masing-masing komponen tersebut mempunyai peran signifikan yang saling mendukung pada keberlanjutan pariwisata gastronomi di Indonesia untuk menghadapi perubahan tak terduga dalam lanskap pariwisata gastronomi di dunia.

## **METODE**

Metode penelitian ini didasarkan pada tinjauan analisis data dari jurnal serta artikel terpilih dalam lingkup perhotelan serta pariwisata yang berkaitan

dengan topik penelitian. Pada tahap pertama, penelitian dilakukan dengan menggunakan mesin pencari Google Cendekia. Istilah seperti pariwisata berkelanjutan dan keberlanjutan wisata gastronomi. Meskipun sejumlah besar artikel penelitian timbul di bawah pariwisata berkelanjutan namun ada juga sejumlah informasi yang ditemukan perihal keberlanjutan pariwisata gastronomi. Literatur yang paling membantu dalam penelitian ini adalah karya Scarpato, *Sustainable Gastronomy As a Tourist Product*, yang berkaitan dengan berita dunia terkait pariwisata gastronomi berkelanjutan. Selain itu, penelitian Tibere dan Aloysius, *Malaysia As a Food-Haven Destination: The Vision and Its Sustainability* yang bermanfaat dari segi konten sebab penelitian ini menggunakan studi kasus tentang pengembangan wisata makanan.

## **HASIL & PEMBAHASAN**

Yang menjadi permasalahan dari penelitian adalah bagaimana keberlanjutan pariwisata gastronomi di Indonesia. Penelitian ini menyoroti pula keberlanjutan pariwisata gastronomi di Indonesia melalui lensa tinjauan literatur perhotelan serta pariwisata, dan ingin membahas temuan penelitian perihal berita-isu yang berkaitan menggunakan topik yang menarik untuk disorot. Maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk menemukan kolerasi antara warisan gastronomi Indonesia dengan menggunakan 3 komponen pariwisata yang berkelanjutan. Menurut Scarpato (2000) gastronomi berkelanjutan menyiratkan bahwa masyarakat dapat berkembang secara sosial dan ekonomi sambil menjaga komitmen eko-nutrisi untuk kelestarian lingkungan dan kesehatan yang optimal dari masyarakat. Dalam hal ini, interaksi antara penyedia wisata gastronomi seperti produsen makanan lokal yang ramah lingkungan dan bergizi baik akan menciptakan sistem yang mencerminkan keberlanjutan gastronomi (Scarpato, 2003). Selain itu, interaksi dengan komponen industri lainnya akan meningkatkan kebutuhan ekonomi, sosial dan estetika masyarakat akan sejalan jika implikasi yang dikemukakan oleh Scarpato (2003) dapat diterapkan dengan baik dalam konteks pedesaan maupun metropolitan termasuk:

- Kelangsungan hidup produksi pangan lokal, gerai dan pasar segar.
- Kelangsungan masakan rumahan.
- Transmisi pengetahuan kuliner dan pendidikan dan rasa anak.
- Hak atas kesenangan dan keragaman.
- Dampak pariwisata terhadap keaslian gastronomi dan kesejahteraan masyarakat.

Di sisi lain, pariwisata gastronomi berkelanjutan juga sering dilikuidasi sebagai makanan dan minuman yang ditawarkan kepada wisatawan di sebuah tempat dimana makanan itu adalah tradisional atau otentik lokal. Seperti yang ditegaskan oleh Scarpato (2003) 'makanan lokal', 'otentisitas' dan 'tradisi' adalah tiga isu yang biasanya dikaitkan dengan keberlanjutan dalam wisata gastronomi. Apalagi sajian menu internasional atau hidangan lokal seperti yang dikemukakan oleh Swarbrooke (1999) merupakan pertanyaan penting lainnya yang perlu diklarifikasi terkait dengan keberlanjutan hidangan wisatagastromoni. Dalam hal ini, telah diklaim bahwa penggunaan bahan impor pada penggunaan produk makanan lokal (Swarbrooke, 1999) adalah tanda lain dari ketidakberlanjutan yang perlu dibenarkan.

Menjadi salah satu negara pada Asia Tenggara yang terkenal dengan masyarakatnya yang multi etnis, multi budaya dan multi bahasa, Indonesia diberkati dengan sejumlah kuliner produk yang dapat ditawarkan kepada wisatawan internasional (Mohd Hairi, Mohd Salehuddin, Muhammad Izzat, & Zulhan, 2007). Hubungan yang harmonis antar etnis sudah menghasilkan kombinasi banyak sekali bahan dan produk gastronomi yang unik dengan keragaman rasa, mulai dari ringan, pedas, polos hingga manis (Hutton, 2000; Mohd Hairi et al., 2007). Selain itu, cara penyajian makanan serta minuman tidak sama antar daerah mulai dari jenis peralatan yang dipergunakan, pemilihan bahan dan gaya mengolah (Mohd Hairi et al., 2007). Oleh sebab itu, tak heran jika negara ini sebagai destinasi makanan bagi para pelancong gastronomi (Jalis, Zahari, Zulkifly, & Othman, 2009; Tibere & Aloysius, 2013; Yusoff, Zahari, Kutut, & Sharif, 2013) .

Selama bertahun-tahun, Indonesia sudah menerima sejumlah besar wisatawan internasional, dari berbagai benua, yang sudah mengakibatkan perkembangan industri pariwisata. Pada bulan Februari 2022 menurut Badan pusat Statistik (BPS) mencatat, jumlah kunjungan wisatawan mancanegara (wisman) ke Indonesia yang tiba melalui pintu masuk utama mencapai 18.460 kunjungan. Kepala Badan pusat Statistik Margo Yuwono berkata, jumlah tersebut naik secara signifikan di bandingkan jumlah kunjungan wisman pada Februari 2021. Sebagai kontributor pada triwulan I pada tahun 2022 menyumbang sebesar 37,77% dari sepetiga PDB industri pengelolaan non-migas. Hasil ini menunjukkan bahwa wisata gastronomi yang biasanya disebut hanya untuk mendukung produk sekarang dilihat sebagai elemen penting dalam daya tarik wisatawan internasional (Jalis, Zahari, Izzat, & Othman, 2009). Baik melalui pertumbuhan industri, investasi, lapangan kerja yang positif, dan korelasi positif yang kuat antara pangan lokal. Pariwisata ini memberikan bahwa ke 2 sektor tersebut terkait erat dan mempunyai korelasi jangka panjang yang menguntungkan (Jalis et al., 2014; Tibere & Aloysius, 2013). Seperti yang disarankan oleh Zainal, Zali, dan Kassim (2010) dengan mempromosikan masakan lokal secara dunia, tak hanya memperkuat citra dan identitas negara, tetapi juga menarik perhatian wisatawan terhadap pengalaman masakan lokal. Selain itu, perhatian besar harus diberikan untuk mempertahankan pariwisata gastronomi suatu negara, khususnya warisan makanan lokal sebab terkait erat menggunakan metode persiapan bahan, hidangan, serta istiadat makan (Ramli, Zahari, Halim, & Aris, 2016). Melalui tindakan berkelanjutan melestarikan makanan warisan, tak hanya memberikan keunggulan pada mempertahankan budaya makanan lokal tetapi juga melestarikan penciptaan produk bernilai, khususnya makanan lokal (Ramli et al., 2016; Shariff, Mokhtar, & Zakaria, 2008; UNESCO, 2008). Oleh karena itu, sangat penting bagi pemerintah untuk memiliki kebijakan dan kerangka kerja untuk mendukung keberlanjutan pangan lokal menjadi produk wisata gastronomi yang penting.

Indonesian Gastronomy Association (IGA) ialah asosiasi yang bertujuan untuk mempromosikan, melestarikan dan seni mengolah berbagai masakan dari kepulauan serta pendatang di Indonesia; tradisi, akulturasi serta peniruan warisan yang terdapat pada modifikasi gastronomi dimana berasal segi sejarah, Indonesia mempunyai sejarah yang relatif panjang di bidang gastronomi, menurut informasi yang ada, Indonesia mempunyai banyak resep seni kuliner yang beragam, serta

kekayaan budayanya yang melimpah di Indonesia. Dari hasil survei ekonomi kreatif tahun 2017 bahwa industri catering sebagai salah satu industri ekonomi kreatif Indonesia memberikan kontribusi sebesar 41,69% terhadap produk domestik bruto (PDB). Pertumbuhan subsektor gastronomi pula mendukung pertumbuhan pariwisata di Indonesia. Hal itu terlihat berasal keberhasilan Indonesia di urutan ke-42 berasal 136 negara di Travel and Tourism (T&T) Competitiveness Index 2017 yang sebelumnya berada pada posisi ke-50 dari 141 negara pada 2015. Pada acara GastroNesia kecil PotLuck Festival menghadirkan banyak aneka ragam hidangan kuliner Indonesia maupun hidangan kuliner dari negara lain. Pada pemahaman sinkron terhadap gastronomi acara Gastronomesia Potluck Festival di kalangan masyarakat dapat menjadi pemangku kebijakan pada bidang Gastronomi di Indonesia.

Gastronomi Indonesia dapat mampu menjadi branding power pada Indonesia. Gastronomi Indonesia dapat mampu menjadi mesin penggerak dalam meningkatkan ratio entrepreneurship di Indonesia, serta sebagai martabat dari diplomasi Indonesia di mata dunia melalui Gastronomy Diplomacy & Culinary Diplomacy. Dengan adanya program ini, tidak hanya menarik wisatawan internasional untuk mengunjungi negara tersebut, namun di saat yang sama, pendapatan dari sektor ini telah berkontribusi di keberlanjutan industri pariwisata gastronomi Indonesia melalui aktivitas pemasaran dan promosi yang ekstensif.

Menjaga warisan makanan Indonesia dengan lebih dari kunjungan 350.000 (wisatawan mancanegara) pada Juli 2022, terdapat kebutuhan penting pada mempertahankan konteks sosial serta budaya makanan Indonesia. karena Indonesia dikenal sebagai negara dengan budaya serta sejarah yang luar biasa melalui warisan makanannya. Warisan makanan wajib dilestarikan dengan baik untuk memastikan bahwa warisan makanan dan tradisi bisa dilestarikan dari generasi ke generasi. Menurut Matta (2013) yang mengutip Bessiere dan Tibere (2013) warisan makanandapat didefinisikan sebagai seperangkat elemen material serta immaterial dari budaya makanan, yang dianggap sebagai warisan beserta atau kebaikan bersama. Warisan makanan ini mencakup produk pertanian, bahan, hidangan, teknik, resep serta tradisi makanan, tata krama, dimensi simbolis makanan serta aspek materialnya yang lebih banyak, mengolah dan pengaturan meja: alat-alat serta peralatan makan Ramli et al. (2016). Oleh karena itu, langkah-langkah penting sudah diambil oleh Pemerintah dalam pelestarian warisan sosial dan budaya kita, serta kelestarian lingkungan terutama pada dalam daerah warisan makanan Indonesia.

Warisan makanan dikaitkan dengan makanan tradisional yang diturunkan dari satu generasi ke generasi lainnya, dan terkait dengan latar belakang budaya, resep origianl dan metode mengolah otentik, serta mempunyai sifat sensorik yang menyenangkan. Studi ini juga menyarankan bahwa temuan tersebut dapat dipergunakan menjadi alat ukur Departemen Warisan untuk mencari cara baru untuk menyampaikan pengetahuan Warisan Pangan Nasional pada publik (Ramli et al., 2016). Dalam konteks Mohammad dan Chan (2011) berpendapat bahwa pemeliharaan cara makan tradisional, makanan disiapkan, disajikan, serta dikonsumsi merupakan aspek penting lainnya untuk menjaga keberlanjutan identitas suatu daerah. Dengan mempertahankan makan 'tradisional' sarana melestarikan identitas suatu daerah bisa diidentifikasi (Muhammad et al., 2016).

Sebagian besar studi ini menunjukkan bahwa terdapat kebutuhan penting bagi otoritas lokal, beserta dengan generasi mendatang untuk mempertahankan aspek lingkungan sosial budaya yang berasal dari warisan makanan. Hal ini tak hanya dapat mencerminkan ciri-ciri mereka tetapi juga menjaga keaslian makanan mereka (Mohammad & Chan, 2011; Muhammad et al., 2016).

Sepanjang pembacaan, ditemukan bahwa dalam mempertahankan aspek sosial serta lingkungan dari produk gastronomi Indonesia, Indonesian Gastronomy Association (IGA) telah mengambil langkah berani dalam melestarikan warisan gastronomi Indonesia dengan merilis puluhan ribu aneka seni dapur (resep) boga dengan kekayaan budaya yang mengakar kuat di Indonesia. Meskipun upaya tadi baru dilakukan dalam beberapa tahun terakhir, namun dapat dilihat sebagai batu loncatan dalam pelestarian serta integrasi pengembangan budaya makanan menjadi produk warisan wisata inti (Tibere & Aloysius, 2013). Selain itu, menggunakan upaya kolaboratif antara Pemerintah Daerah dan masyarakat, kebijakan yang berfokus pada pelestarian resep makanan lokal asli dan cara makanan lokal dapat diperkenalkan secara bertahap, sehingga risiko kehilangan makanan warisan lokal dapat diminimalkan.

## **KESIMPULAN**

Kajian perihal keberlanjutan pariwisata gastronomi pada Indonesia melalui konteks teoretis sudah membuat temuan yang menarik terutama pada langkah-langkah yang telah diambil untuk melestarikan warisan makanan Indonesia sebagai komponen kunci dalam mempertahankan industri pariwisata gastronomi Indonesia. Meskipun skala terbatas studi eksplorasi ini membuat sulit untuk membentuk kesimpulan yang sempurna, diharapkan dapat mendorong penelitian lebih lanjut pada bidang wisata gastronomi dan keberlanjutan masakan warisan lokal pada suatu wilayah. Pada konteks ekonomi, ditemukan bahwa makanan Indonesia berperan penting pada menopang pariwisata gastronomi di Indonesia. Mulai dari program Gastronesia Potluck Festival yang diselenggarakan oleh Indonesian Gastronomy Association (IGA), masing-masing program ini mempunyai tujuan khusus untuk memastikan keberhasilan ekonomi sekaligus mempertahankan pariwisata gastronomi pada Indonesia. Terkait dengan konteks sosial serta lingkungan, tugas menjaga keamanan warisan pangan Indonesia merupakan komponen penting yang perlu diakui oleh pihak berwenang. Selain itu, melalui tindakan kolaboratif dengan warga lokal, pelestarian, peningkatan dan integrasi budaya makanan sebagai produk warisan wisata inti (Tibere & Aloysius, 2013) bisa dikembangkan sesuai dengan itu. Hal ini tak hanya akan menyampaikan manfaat bagi ke 2 belah pihak, tetapi pula menciptakan kesadaran aspek ekonomi, sosial serta budaya dari pengembangan pariwisata berkelanjutan untuk masa depan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Bernama. 2019. *M'sia kitchen programme spurs more m'sian restaurants in China*. Daily Express, 19 October 2012. <http://www.dailyexpress.com.my/news.cfm?>
- Bessiere, J., & Tibere, L. 2013. Traditional food and tourism: French tourist experience and food heritage in rural spaces. *Journal of the Science of*

- Food and Agriculture*, 93(14), 3420–3425.  
<https://doi.org/10.1002/jsfa.6284>
- C. Michael Hall, Liz Sharples, Richard Mitchell, Niki Macionis, B. C. (2003). *Food Tourism Around The World*. Food tourism around the world.
- Carmeli A, A. F. A. 2004. Local food: a source for destination attraction. *The Eletronic Library*, 34(1), 1–5.
- Chang, R. C. Y., Kivela, J., & Mak, A. H. N. 2010. Food preferences of Chinese tourists. *Annals of Tourism Research*, 37(4), 989–1011.  
<https://doi.org/10.1016/j.annals.2010.03.007>
- Cusack, I. 2000. African cuisines: Recipes for nationbuilding? *Journal of African Cultural Studies*, 13(2), 207–225. <https://doi.org/10.1080/713674313>
- Department of Heritage Malaysia. 2019. *Makanan Warisan*.  
<http://www.heritage.gov.my/index.php/en/intangible-heritage/customs-a-culture/traditional-food>.
- Diaconescu, D. M., Moraru, R., & Stănciulescu, G. 2016. Considerations on gastronomic tourism as a component of sustainable local development. *Amfiteatru Economic*, 18(Specialissue10), 999–1014.
- Everett, S., & Aitchison, C. 2008. The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150–167. <https://doi.org/10.2167/jost696.0>
- Garner, J. F. 1983. World conservation strategy ( UK). In *Journal of Planning & Environment Law* (Issue September).
- Harrington, R. J., & Ottenbacher, M. C. 2010. Culinary tourism-a case study of the gastronomic capital. *Journal of Culinary Science and Technology*, 8(1), 14–32. <https://doi.org/10.1080/15428052.2010.490765>
- Hendijani, R. B. 2016. Effect of Food Experience on Tourist Satisfaction: The Case of Indonesia. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 10(3), 272–282.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.1108/ijcthr-04-2015-0030>.
- Hutton, W. 2000. *Food of Malaysia: Authentic Recipes from the Crossroads of Asia (Periplus World Food Series)*.
- Jalis, M. H., Che, D., & Markwell, K. 2014. Utilising Local Cuisine to Market Malaysia as a Tourist Destination. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 144, 102–110. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.07.278>
- Jalis, M. H., Mohd Zahari, M. S., Izzat, M., & Othman, Z. 2009. Western Tourists Perception of Malaysian Gastronomic Products. *Asian Social Science*, 5(1), 25–36. <https://doi.org/10.5539/ass.v5n1p25>
- Jalis, M. H., Salehuddin, M., Zahari, M., & Zulkifly, M. I. 2009. *Malaysian gastronomic tourism products: Assessing the level of their acceptance among the western tourists Syariah Compliant Hotel in Malaysia View project*. January. <https://www.researchgate.net/publication/284222191>
- Luqman Arif Abdul Karim. 2018. *The business of restoring traditional cakes, avoided death*. <http://www.bharian.com.my/bisnes/lain-lain/2018/01/373817/usaha-pulihara-kuih-warisan>
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., & Eves, A. 2012. Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171–196.  
<https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.05.010>

- Malaysia, T. 2019. *Tourism performance Report January – September 2018. Strategic planning division.* [http://mytourismdata.tourism.gov.my/wp-content/uploads/2019/01/Tourism-Fast-Facts-Jan-Sept-2018\\_.pdf](http://mytourismdata.tourism.gov.my/wp-content/uploads/2019/01/Tourism-Fast-Facts-Jan-Sept-2018_.pdf)
- Maria Giaoutzi, P. N. 2006. *Tourism and Regional Development* (New Pathways (ed.)).
- Matta, R. 2016. *Valuing Native Eating : The Modern Roots of Valuing Native Eating : The Modern.* January 2013.
- Md Ramli, A., Mohd Zahari, M. S., Suhaimi, M. Z., & Abdul Talib, S. (2016). Determinants of Food Heritage towards Food Identity. *Environment-Behaviour Proceedings Journal*, 1(1), 207. <https://doi.org/10.21834/e-bpj.v1i1.217>
- Mkono, M. 2011. The othering of food in touristic eatertainment: A netnography. *Tourist Studies*, 11(3), 253–270.
- MOTOUR. 2011. *Ministry of tourism annual report of 2010.*
- Muhammad, R., Zahari, M. S. M., Shariff, M. S. M., & Abdullah, K. M. 2016. Malaysian Foodways: Acculturation/Assimilation Towards Authenticity Sustainability among Diasporic Community. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 222, 367–373. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2016.05.184>
- N. Nordin. 2010. *Matrade keeps to game plan.* The Sun Daily. <http://www.thesundaily.my/node/137849>
- Nahar, N., Karim, S. A., Karim, R., Ghazali, H., & Krauss, S. E. 2018. The Globalization of Malaysia National Cuisine: A Concept of ‘Gastrodiplomacy’. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 10(1), 42–58.
- Nair, P. K., & Thomas, T. K. 2013. Sustainable Tourism in Malaysia. *Mondes Du Tourisme*, 8, 60–69. <https://doi.org/10.4000/tourisme.88>
- Niche tourism: a way forward to sustainability. 2005. *Niche tourism: A way forward to sustainability? In Niche tourism: Contemporary issues, trends and cases.* 247. Elsevier Butterworth- Heinemann.
- Omar, S. R., Karim, S. A., Bakar, A. Z. A., & Omar, S. N. 2015. Safeguarding Malaysian Heritage Food (MHF): The Impact of Malaysian Food Culture and Tourists’ Food Culture Involvement on Intentional Loyalty. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 172, 611–618. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2015.01.410>
- Organization, W. T. 2019. *Sustainable Development.* <http://www.unwto.org/sustainable-development>
- Ramli, A. M., Zahari, M. S. M., Halim, N. A., & Aris, M. H. M. (2016). The Knowledge of Food Heritage Identithy in Klang Valley, Malaysia. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 222, 518–527. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2016.05.145>
- Ramli, A., Zahari, M., Ishak, N., & Sharif, M. (2013). Food heritage and nation food identity formation. *Hospitality and Tourism*, November, 407–411. <https://doi.org/10.1201/b16064-80>
- Sae, R. 2015. *Malysia’s food image- A case of Malaysia Kitchen Programme(MKP) in Finland.pdf.*

- Scarpato, R. 2000. *New global cuisine: The perspective of postmodern gastronomy studies*. Melbourne: RMIT University.
- Scarpato, R. 2002. Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. *Tourism and Gastronomy*, 51–70.
- Scarpato, R. 2003. Sustainable gastronomy as a tourist product. *Tourism and Gastronomy*, 146–166.
- Sharif, M. S. M., Zahari, M. S. M., Nor, N. M., & Muhammad, R. 2016. The importance of knowledge transmission and its relation towards the Malay traditional food practice continuity. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 222, 567–577. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2016.05.215>.
- Shariff, N. M., Mokhtar, K., & Zakaria, Z. 2008. Issues in the preservation of traditional cuisines: A case study in Northern Malaysia. *International Journal of the Humanities*, 6, 6. <https://doi.org/10.18848/1447-9508/cgp/v06i06/42458>
- Sharples, L., Mitchell, R., & Hall, C. M. 2004. Consuming places: The role of food, wine and tourism in regional development. In *Food Tourism around the World*, 37–71.
- Swarbrooke, J. (1999). *Sustainable tourism management*.
- T. Mohammad, Chan, J. K. . 2011. Authenticity representation of Malay Kelantan ethnic cuisine. In *Paper presented at the 2nd International Research Symposium in Service Management*.
- Tibere, L., & Aloysius, M. 2013. Malaysia as a food-haven destination: The vision and its sustainability. *Asia-Pacific Journal of Innovation in Hospitality and Tourism*, 2(1), 37–51.
- UNESCO. 2008. *World heritage information Kit. France*. UNESCO World Heritage Center. <http://whc.unesco.org/>
- Wahlqvist, M. 1999. *Food security and health depend on food diversity and sustainability*.
- Yusoff, N. M., Zahari, M. S. M., Kutut, M. Z. M., & Sharif, M. S. M. 2013 . *Is malaysian food important to local tour operators?* *Procedia-Social and Behavioral Sciences*. 105, 458–465. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2013.11.048>
- Zainal, A., Zali, A. N., & Kassim, M. N. 2010. Malaysian gastronomy routes as a tourist destination. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 2(1), 1–10.
- Sanip, M. N. A. M., & Mustapha, R. 2020. Sustainability of Gastronomic Tourism in Malaysia: Theoretical Context. *International Journal of Asian Social Science*, 10(8), 417–425.
- Setyorini, T. 2021. Indonesian Gastronomy Community Luncurkan Museum Gastronomi Indonesia. Retrieved 1 November 2022, from 4 Mei 2021 website: <https://m.merdeka.com/gaya/indonesian-gastronomy-community-luncurkan-museum-gastronomi-indonesia.html>