

Gethuk Golan: Budaya Jawa dan Daya Tarik Pariwisata Ponorogo

Ahmad Karim Maulana¹, Nirmala Regita Ardiati²

^{1,2}Rymala Karya Abadi, Madiun Jawa Timur^{1,2}

Email: karymmaulana@gmail.com

ABSTRAK

Gethuk Golan Ponorogo memiliki potensi besar untuk dijadikan objek wisata kuliner yang menarik. Selain cita rasa yang lezat, makanan ini juga memiliki nilai budaya yang signifikan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengungkap cara Gethuk Golan dapat menjadi daya tarik dalam wisata kuliner dan upaya pelestarian nilai-nilai budaya Jawa yang terkait dengan hidangan ini. Metode penelitian yang diterapkan adalah metode kualitatif deskriptif. Penelitian ini berlokasi di Desa Golan, Kecamatan Sukorejo, Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur. Pengumpulan data menggunakan teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi. Analisis data kualitatif melibatkan eksplorasi mendalam terhadap data yang terkumpul. Peneliti mencari pola, hubungan, dan temuan dalam data, menggunakan analisis deskriptif, dan kemudian merumuskan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Gethuk Golan memiliki peran penting dalam budaya Jawa. Ini mencerminkan pentingnya kebersamaan dan upaya pelestarian budaya dalam konteks tradisi Jawa. Selain itu, popularitas Gethuk Golan sebagai objek wisata kuliner telah meningkat, terutama melalui upaya modernisasi dalam penyajian oleh para pelaku usaha kuliner dan pedagang di Ponorogo. Potensi wisata Gethuk Golan menegaskan bahwa kuliner tradisional dapat memainkan peran vital dalam mempromosikan budaya lokal, mendukung ekonomi daerah, dan menarik perhatian wisatawan.

Kata Kunci :

Budaya Jawa, Gethuk Golan, Kuliner, Pariwisata

ABSTRACT

Gethuk Golan Ponorogo has significant potential to be developed as an enticing culinary tourism attraction. Beyond its delicious taste, this food item carries substantial cultural value. The objective of this research is to uncover how Gethuk Golan can become an attraction in culinary tourism and efforts to preserve the Javanese cultural values associated with this dish. The research methodology employed is qualitative descriptive. The research is conducted in the village of Golan, Sukorejo District, Ponorogo Regency, East Java. Data collection is done through techniques such as interviews, observations, and documentation. Qualitative data analysis involves in-depth exploration of the collected data. Researchers search for patterns, relationships, and findings within the data, using descriptive analysis, and then formulate conclusions. The research findings indicate that Gethuk Golan plays a significant role in Javanese culture. This reflects the importance of togetherness and cultural preservation in the context of Javanese traditions. Furthermore, the popularity of Gethuk Golan as a culinary tourism attraction has increased, particularly through modernization efforts in its presentation by culinary entrepreneurs and vendors in Ponorogo. The potential of Gethuk Golan for tourism underscores the vital role that traditional cuisine can play in promoting local culture, supporting the regional economy, and attracting tourists.

Keywords :

Culinary, Gethuk Golan, Javanese Culture, Tourism

A. PENDAHULUAN

Pariwisata menjadi sektor penggerak industri yang memiliki dampak ekonomi, sosial, dan budaya yang signifikan dalam banyak negara di seluruh dunia (Millatina, 2019). Sebagai salah satu sektor utama dalam perekonomian global, pariwisata tidak hanya memberikan kontribusi terhadap pendapatan nasional, tetapi juga memiliki potensi untuk mengembangkan infrastruktur, menciptakan lapangan kerja, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Bustamam & Suryani, 2022). Selain itu, pariwisata juga

memainkan peran penting dalam mempromosikan kekayaan budaya, sejarah, dan alam suatu wilayah.

Indonesia, dengan kekayaan alam yang melimpah, keanekaragaman budaya, dan daya tarik wisata yang unik, telah menjadi salah satu destinasi pariwisata utama di Asia Tenggara (Salmawati, 2022). Namun, industri pariwisata Indonesia juga menghadapi berbagai tantangan, termasuk dampak lingkungan, masalah keberlanjutan, dan pengelolaan destinasi yang efisien (Widari, 2020). Oleh karena itu, penelitian tentang pariwisata sangat penting untuk

mengidentifikasi potensi, masalah, dan peluang dalam pengembangan industri.

Penelitian di bidang pariwisata mencakup berbagai topik, termasuk analisis dampak ekonomi pariwisata, keberlanjutan pariwisata, pengelolaan destinasi, promosi pariwisata, kebijakan pariwisata, serta analisis perilaku wisatawan (Mahadiansar, 2020). Dengan pemahaman mendalam tentang aspek-aspek ini, pemerintah, pengusaha, dan pemangku kepentingan lainnya dapat mengambil tindakan yang tepat untuk mengoptimalkan kontribusi pariwisata khususnya wisata kuliner (Wibawa, 2022).

Wisata kuliner telah menjadi salah satu segmen utama dalam industri pariwisata global. Makanan tidak hanya menjadi sumber gizi, tetapi juga ekspresi budaya, sejarah, dan identitas suatu daerah (Hidayatullah, 2023). Potensi wisata kuliner telah berkembang pesat karena meningkatnya minat wisatawan untuk mencicipi makanan lokal, mendalami budaya kuliner, dan berpartisipasi dalam pengalaman kuliner yang unik.

Wisatawan semakin mencari pengalaman kuliner yang autentik dan lokal selama perjalanan mereka. Makanan lokal dan hidangan khas daerah sering menjadi faktor penentu dalam memilih destinasi wisata (Johana, 2023). Oleh karena itu kuliner lokal dapat mencerminkan budaya, tradisi, dan sejarah suatu daerah. Dengan mengembangkan potensi wisata kuliner, kita dapat membantu dalam pelestarian nilai-nilai budaya dan warisan kuliner.

Industri kuliner juga dapat memberikan dampak ekonomi yang signifikan dengan menciptakan peluang bisnis, lapangan kerja, dan pertumbuhan ekonomi lokal. Ini melibatkan produsen, pedagang, restoran, dan pelaku usaha lainnya. Selain itu, potensi wisata kuliner dapat memperkuat daya tarik destinasi. Wisatawan cenderung memperpanjang masa tinggal mereka untuk menjelajahi kuliner lokal, sehingga berkontribusi pada pengembangan destinasi (Eddyono, 2021). Penelitian tentang potensi wisata kuliner dapat membantu pemerintah, pelaku usaha kuliner, dan pemangku kepentingan lainnya untuk mengidentifikasi potensi-potensi kuliner lokal, mengembangkan strategi pemasaran, dan mempromosikan pengalaman kuliner yang unik (Ariani, 2019). Dengan demikian, penelitian ini memiliki dampak yang positif pada industri pariwisata, ekonomi lokal, dan pelestarian budaya kuliner.

Kuliner tradisional Jawa adalah bagian integral dari budaya Jawa yang kaya dan beragam. Makanan tradisional Jawa mencerminkan sejarah, nilai-nilai, keyakinan, dan tradisi yang telah diteruskan dari generasi ke generasi. Kuliner tradisional Jawa adalah salah satu aspek utama dari warisan budaya Jawa (Rosilawati, 2021). Penelitian ini dapat membantu dalam melestarikan resep-resep tradisional, teknik memasak kuno, dan warisan budaya yang terkait. Kuliner tradisional Jawa dapat menjadi daya tarik utama dalam pariwisata. Sehingga mampu membantu dalam mengembangkan potensi wisata kuliner dengan

mempromosikan hidangan-hidangan khas Jawa. Hal terpenting dalam kuliner tradisional perlu mempertimbangkan bagaimana nilai-nilai kuliner tradisional dapat dipertahankan dan diintegrasikan ke dalam gaya hidup modern.

Ponorogo merupakan kota yang memiliki kekayaan budaya yang berlimpah, salah satu yang menjadi ciri dari kota ini adalah kesenian Reog Ponorogo (Maisaroh, 2021). Dengan adanya kesenian ini menjadikan wisatawan yang hadir dan berwisata. Untuk itu untuk menunjang keberlangsungan wisata perlu adanya wisata kuliner khas Ponorogo yang dapat turut serta mempromosikan wisata. Salah satu kuliner khas yang belum banyak dikaji dalam penelitian lain yaitu kuliner Gethuk Golan Ponorogo yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi objek wisata kuliner yang menarik. Gethuk Golan memiliki daya tarik tidak hanya dari segi rasa yang lezat, tetapi juga dari segi nilai budaya, menjadikannya contoh utama bagaimana warisan kuliner tradisional dapat memainkan peran penting dalam promosi pariwisata dan mendukung perekonomian lokal.

Kebaruan penelitian ini terletak pada pendekatan holistik terhadap kuliner tradisional Jawa, yang melibatkan aspek pelestarian budaya, pengembangan pariwisata, keberlanjutan, dan dampak globalisasi. Penelitian ini memiliki potensi untuk memberikan wawasan yang berharga dalam mengidentifikasi nilai-nilai budaya yang terkait dengan hidangan tradisional Jawa dan bagaimana nilai-nilai ini dapat dijaga dan dilestarikan.

Urgensi penelitian ini sangat penting dan relevan dilakukan karena penelitian ini sangat mendesak untuk melestarikan warisan budaya kuliner tradisional Jawa. Nilai budaya dalam hidangan tradisional mencerminkan sejarah, tradisi, dan nilai-nilai masyarakat Jawa yang berharga. Tanpa upaya pelestarian, warisan ini dapat hilang seiring dengan perkembangan zaman. Penelitian ini dapat diidentifikasi menjadi potensi wisata kuliner yang dapat mendukung pertumbuhan ekonomi daerah, lapangan kerja, dan kesejahteraan masyarakat. Berdasarkan uraian tersebut, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengungkap cara Gethuk Golan dapat menjadi daya tarik dalam wisata kuliner dan mengungkap bagaimana upaya pelestarian nilai-nilai budaya Jawa dalam kuliner Gethuk Golan.

B. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah metode kualitatif deskriptif. Metode penelitian kualitatif deskriptif ini memungkinkan peneliti untuk mendapatkan gambaran yang komprehensif tentang potensi wisata Gethuk Golan dan nilai budaya Jawa yang terkait dengan kuliner ini. Dengan demikian, penelitian ini dapat memberikan pemahaman yang mendalam tentang bagaimana Gethuk Golan dapat menjadi aset wisata kuliner yang menarik dan bagaimana nilai-nilai budaya Jawa terkait

dengan makanan ini dapat dilestarikan dan dipromosikan.

Lokasi dilakukannya penelitian yaitu Desa Golan di wilayah Kecamatan Sukorejo, Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur. Pengumpulan data dilakukan melalui berbagai teknik, termasuk wawancara dengan berbagai pihak terkait seperti penjual Gethuk Golan, pengunjung, dan tokoh masyarakat setempat. Observasi langsung dilakukan untuk mengamati bagaimana Gethuk Golan disajikan, diterima, dan berinteraksi dengan masyarakat. Selain itu, dokumentasi juga digunakan untuk mengumpulkan data dari sumber-sumber tertulis yang relevan. Data yang terkumpul kemudian ditranskripsi jika diperlukan, dan kategori-kategori atau tema-tema yang muncul dari data diidentifikasi. Ini melibatkan penyusunan data menjadi kumpulan informasi yang saling terkait.

Analisis data kualitatif melibatkan eksplorasi dan pemahaman mendalam terhadap data. Peneliti mencari pola, hubungan, dan temuan yang muncul dari data, melibatkan analisis deskriptif. Selama proses analisis data, peneliti juga melakukan interpretasi terhadap temuan yang muncul, melibatkan pengembangan pemahaman tentang signifikansi temuan dan bagaimana hal itu terkait dengan pertanyaan penelitian. Kemudian pengembangan kesimpulan mencakup temuan-temuan yang terkait dengan pertanyaan penelitian, serta implikasinya (Sarosa, 2021). Kesimpulan juga dapat menyertakan refleksi tentang nilai-nilai budaya, dampak sosial, atau rekomendasi untuk pengembangan lebih lanjut.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Nilai Budaya Jawa dalam Gethuk Golan Ponorogo

Gethuk adalah salah satu contoh makanan yang memiliki makna simbolik dalam budaya Jawa, dan masyarakat Jawa sering memandangnya sebagai lebih dari sekadar makanan. Ini mencerminkan kompleksitas dan kedalaman budaya Jawa yang kaya nilai-nilainya, antara lain: 1) Kreativitas dan Inovasi; Gethuk Golan menjadi hidangan lezat adalah bukti nyata tentang bagaimana kuliner dapat mencerminkan kreativitas dan inovasi dalam penyajian makanan. Gethuk Golan juga mencerminkan bagaimana kuliner tradisional dapat beradaptasi dengan perubahan zaman. Sementara gethuk itu sendiri adalah hidangan tradisional, penggunaan berbagai topping yang lebih modern menunjukkan kemampuan kuliner untuk berubah dan berkembang. Ini adalah contoh bagaimana kuliner bisa menjadi sarana untuk menjembatani kesenjangan antara tradisi dan inovasi. Gethuk Golan adalah contoh sempurna tentang bagaimana seni kreativitas dan inovasi dapat mengubah hidangan sederhana menjadi sesuatu yang istimewa. Ini bukan hanya makanan; ini adalah ekspresi seni yang memadukan tradisi dengan inovasi, menciptakan pengalaman kuliner yang memuaskan dan menggugah selera (Saras, 2023).

2) Keseimbangan; Gethuk Golan adalah hidangan yang tak hanya memanjakan lidah tetapi juga mengandung makna mendalam yang mencerminkan nilai keseimbangan dalam kehidupan sehari-hari, baik secara fisik maupun spiritual. Dalam budaya Jawa, keseimbangan adalah prinsip penting yang melandasi berbagai aspek kehidupan. Gethuk Golan, dengan rasa yang seimbang, mewakili konsep ini dalam dunia kuliner. Keseimbangan dalam Rasa adalah hasil kombinasi yang tepat antara manis, gurih, dan tekstur yang lembut. Keseimbangan ini mencerminkan pentingnya menjaga rasa yang tepat dalam makanan. Tidak terlalu manis, tidak terlalu asin, dan dengan tekstur yang pas (Wahyuni, 2023). Dalam kehidupan sehari-hari, keseimbangan dalam makanan memungkinkan kita untuk merasakan kenikmatan makanan tanpa berlebihan, yang juga mencerminkan prinsip umum untuk menjaga keseimbangan dalam konsumsi makanan.

Konsep keseimbangan dalam hidangan Gethuk Golan juga mengingatkan masyarakat Jawa akan nilai keseimbangan dalam kehidupan mereka. Keseimbangan dalam waktu kerja dan waktu istirahat, dalam hubungan sosial, hubungan dengan alam dan dalam peran mereka dalam keluarga adalah nilai yang sangat dihargai yang mencerminkan pemahaman bahwa keseimbangan adalah kunci untuk menjaga kebahagiaan dan kesejahteraan. Dalam hidangan ini, kita dapat melihat bagaimana masyarakat Jawa selalu memiliki hubungan yang kuat dengan alam dan nilai-nilai yang berkaitan dengan keberlanjutan lingkungan. Gethuk Golan mengajarkan kita untuk menghargai dan menjaga lingkungan alam, sebagaimana singkong tumbuh dan berkembang dalam alam yang seimbang. Tidak hanya keseimbangan fisik dan sosial yang penting dalam budaya Jawa, tetapi juga keseimbangan spiritual. Prinsip-prinsip seperti harmoni, kerukunan, dan perdamaian berasal dari pemahaman mendalam tentang keseimbangan dalam relasi manusia dengan alam semesta dan sesama manusia (Maulana, 2020).

Dalam berbagai cara Gethuk Golan adalah cerminan nilai-nilai yang terjalin dalam budaya Jawa yang memiliki sifat lebih dari sekadar hidangan; ini adalah cerminan filosofi kehidupan yang dihormati oleh masyarakat Jawa. Sebagai bagian dari budaya kuliner, Gethuk Golan membawa pesan tentang pentingnya keseimbangan dalam hidup, menghormati alam, dan memelihara keseimbangan fisik dan spiritual.

3) Kebersamaan, Gethuk Golan tidak hanya menggugah selera tapi juga mencerminkan nilai kebersamaan yang dalam dalam budaya Jawa. Proses pembuatan gethuk adalah contoh nyata tentang bagaimana kerja sama adalah kunci kesuksesan. Dalam proses ini, singkong harus dipanen, dikupas, direbus, dan dihancurkan sebelum akhirnya diolah menjadi gethuk. Dalam masyarakat Jawa, ini seringkali melibatkan banyak orang yang bekerja bersama-sama. Ini adalah contoh bagaimana nilai

kebersamaan dan gotong royong masih sangat dihormati dalam budaya Jawa (Maulana, 2021).

Tidak hanya dalam pembuatan gethuk tetapi juga dalam penyajiannya, Gethuk Golan sering disajikan dalam acara-acara kebersamaan. Ini bisa menjadi pesta pernikahan, pertemuan keluarga, atau upacara adat Jawa, *event* nasional, wisata kuliner Ponorogo, Pekan Kreatif, perayaan-perayaan lainnya. Penyajian gethuk dalam konteks ini mencerminkan pentingnya kebersamaan dalam budaya Jawa mengingatkan orang tentang pentingnya bersatu, gotong royong dan solidaritas dalam merayakan momen bersama adalah bagian integral dari budaya Jawa. Orang-orang bekerja sama untuk mencapai tujuan bersama, sehingga makan ini dapat menjadi medium dalam menciptakan ikatan sosial yang kuat dalam masyarakat.

4) Kearifan Lokal; Kearifan lokal dalam pembuatan makanan Gethuk Golan melibatkan proses tradisional yang mewarisi kearifan lokal. Hal ini tercermin dari bahan baku yang digunakan, mulai dari proses penanaman bahan baku hingga proses pengolahan masih menggunakan alat yang tradisional, bahkan dalam penyajian maupun dalam pengemasan masih banyak yang menggunakan bahan dari daun pisang. Sehingga kuliner ini masih mempertahankan nilai keotentikannya, ini mencerminkan pentingnya pelestarian tradisi dan kearifan lokal.

5) Kesederhanaan; Gethuk adalah hidangan yang terbuat dari singkong, bahan dasar yang mudah ditemukan di lingkungan alam. Proses pembuatannya juga sederhana, melibatkan tahap-tahap seperti pembersihan, perebusan, pemadatan singkong dan penyajian biasanya diletakkan di atas daun pisang atau piring sederhana tanpa hiasan yang berlebihan. Kesederhanaan dalam penyajian menciptakan pengalaman yang tulus dan otentik ketika orang menikmati hidangan ini. hal ini sesuai dengan pandangan bahwa kebahagiaan dapat ditemukan dalam hal-hal yang sederhana. Kesederhanaan bukan berarti kurang bernilai; sebaliknya, ia menekankan pada makna yang lebih dalam dalam hidup.

Potensi Kuliner Gethuk Golan sebagai Kekuatan Pariwisata Daerah

Gethuk Golan adalah makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari singkong yang digoreng dan disajikan dengan beragam toping seperti kacang, keju, cokelat, dan gula. Makanan ini terkenal di berbagai daerah di Indonesia, salah satunya adalah Ponorogo, Jawa Timur. Gethuk Golan Ponorogo memiliki potensi besar untuk dijadikan sebagai objek wisata kuliner yang menarik. Ponorogo dikenal dengan keunikan kuliner lokalnya, dan Gethuk Golan merupakan salah satu produk kuliner yang mencirikan daerah ini. Dalam beberapa tahun terakhir, wisata kuliner telah menjadi daya tarik utama bagi wisatawan domestik dan internasional. Gethuk Golan memiliki daya tarik yang unik karena menggabungkan rasa tradisional dengan inovasi dalam penyajian.

Gethuk Golan hadir menjadi potensi wisata dengan menjadi produk oleh-oleh yang menarik bagi para wisatawan yang berkunjung ke Ponorogo. Hal ini dapat mendukung perkembangan ekonomi lokal dan mempromosikan kearifan lokal. Mengingat Ponorogo memiliki banyak potensi wisata alam dan budaya, seperti halnya memiliki ciri khas budaya Reog yang sudah mendunia, dan berhasil menarik wisatawan untuk berkunjung. Untuk itu, Gethuk Golan dapat menjadi salah satu faktor penarik tambahan untuk mengundang lebih banyak wisatawan yang akan menghabiskan waktu lebih lama di daerah ini. Potensi wisata Gethuk Golan juga dapat merangsang perkembangan industri kreatif di Ponorogo, seperti pengembangan kemasan yang menarik, pemasaran online, dan pendekatan lain untuk mempromosikan produk ini.

Dukungan untuk petani singkong, mengingat singkong adalah bahan baku utama. Oleh karena itu, pengembangan wisata Gethuk Golan dapat memberikan dukungan langsung kepada petani singkong setempat. Dengan demikian penelitian ini akan memberikan wawasan yang berharga tentang bagaimana kuliner tradisional lokal dapat menjadi aset untuk pembangunan pariwisata dan perekonomian daerah (Wibowo, 2023).

Pelestarian Gethuk Golan Ponorogo

Pelestarian Gethuk Golan Ponorogo adalah suatu usaha penting untuk menjaga dan melestarikan warisan kuliner dan budaya yang khas. Langkah yang dapat diambil untuk pelestarian Gethuk Golan yaitu dengan mendokumentasikan sejarah, resep tradisional, dan proses pembuatan Gethuk Golan, karena untuk memahami makna sebenarnya dari hidangan ini, perlu melacak akar-akarnya. Ini melibatkan dokumentasi sejarah Gethuk Golan, termasuk asal-usulnya, evolusi selama bertahun-tahun, dan bagaimana hidangan ini menjadi bagian penting dari budaya Jawa. Sejarahnya bisa mencakup cerita-cerita dari para leluhur yang pertama kali menciptakan hidangan ini, peranannya dalam upacara adat, atau bahkan bagaimana hidangan ini berkembang melalui berbagai generasi. Dokumentasi sejarah ini tidak hanya mempertahankan warisan kuliner, tetapi juga mengungkap kisah-kisah yang terkait dengan Gethuk Golan. Langkah tersebut membantu menjaga kualitas produksi dan memastikan bahwa proses pembuatan Gethuk Golan dapat diajarkan dan diwariskan kepada generasi selanjutnya. Generasi muda perlu diberikan Pendidikan, pelatihan melalui kelas masak atau lokakarya tentang cara membuat Gethuk Golan dengan cara yang autentik.

Pemerintah setempat dan pihak terkait dapat mempromosikan Gethuk Golan sebagai objek wisata kuliner lokal. Kerja Sama melibatkan sekolah dalam mengenalkan Gethuk Golan kepada siswa dapat membantu mengajarkan nilai budaya dan pelestarian warisan. Ini dapat mencakup pameran kuliner, festival makanan, atau kerjasama dengan restoran dan kedai makanan lokal. Langkah tersebut dapat menjadi cara

yang efektif untuk memperkenalkan makanan ini kepada siswa, wisatawan dan pengunjung.

Kerja Sama melibatkan komunitas setempat dalam upaya pelestarian dan pengembangan Gethuk Golan adalah penting. Mereka memiliki pengetahuan dan pengalaman yang berharga dalam memperluas pasar Gethuk Golan di luar Ponorogo, baik di tingkat nasional maupun internasional, dapat meningkatkan permintaan dan dukungan untuk produk ini. Promosi online Gethuk Golan, termasuk situs web, media sosial, dan platform penjualan online, dapat membantu menjangkau lebih banyak orang.

Pelestarian Gethuk Golan Ponorogo adalah tanggung jawab bersama masyarakat, pemerintah setempat, dan pelaku usaha kuliner. Dengan usaha bersama, Gethuk Golan dapat terus menjadi bagian penting dari budaya dan ekonomi lokal.

E. SIMPULAN

Berdasarkan temuan penelitian, simpulan dalam penelitian bahwa Gethuk Golan memiliki peran penting dalam budaya Jawa, terutama dalam konteks perayaan dan kebersamaan. Makanan ini seringkali disajikan dalam berbagai acara tradisional seperti pernikahan, selamatan, pertemuan keluarga, dan upacara adat. Gethuk Golan telah mengalami peningkatan popularitasnya sebagai objek wisata kuliner. Banyak pengusaha kuliner dan pedagang di Ponorogo telah memodernisasi penyajian Gethuk Golan, membuatnya lebih menarik minat pengunjung dan wisatawan. Potensi wisata Gethuk Golan mencerminkan bagaimana kuliner tradisional dapat memainkan peran dalam mempromosikan budaya lokal, mendukung perekonomian daerah, dan menjadi daya tarik bagi wisatawan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, R. P. (2019). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal. *JPTK*, 1(22).
- Bustamam, N., & Suryani, S. (2022). Potensi Pengembangan Pariwisata Halal dan dampaknya Terhadap Pembangunan Ekonomi Daerah Provinsi Riau. *Jurnal Ekonomi Kiat*, 32(2), 146–162. [https://doi.org/10.25299/kiat.2021.vol32\(2\).8839](https://doi.org/10.25299/kiat.2021.vol32(2).8839)
- Eddyono, F. (2021). *Pengelolaan Destinasi Pariwisata* (1st ed.). Uwais Inspirasi Indonesia.
- Hidayatullah, S. (2023). *Metodologi Penelitian Pariwisata* (1st ed.). Uwais Inspirasi Indonesia.
- Johana, A. (2023). Eksistensi Betutu Pada Tradisi Kuliner Masyarakat Bali Di Desa Sayan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali. *Jurnal Socia Logica*, 3(2), 165–175. <https://doi.org/https://doi.org/10.572349/socialogica.v3i2.785>
- Mahadiansar. (2020). PEST Analysis Model dalam Pengembangan Potensi Wisata Pulau Benan, Kabupaten Lingga, Kepulauan Riau.

Indonesian Journal of Tourism and Leisure, 1(1).

- Maisaroh, M. S. (2021). Jenama dan Citra: Strategi Aktivasi Merek Kabupaten Ponorogo Melalui “Fantastic Ponorogo.” *Lisyabab*, 2(1).
- Maulana, A. K. (2020). Religiusitas Dalam Kesenian Sholawatan Jawa di Wonosobo: Sebuah Kajian Etnografi dan Relevansinya Sebagai Bahan Ajar Adat Tradisi Jawa di SMA. In *Thesis*. Universitas Sebelas Maret.
- Maulana, A. K. (2021). Representasi Tradisi Lisan dalam Tradisi Jawa Methik Pari dan Gejug Lesung. *DIWANGKARA: Jurnal Pendidikan, Bahasa, Sastra Dan Budaya Jawa*, 1(1).
- Millatina, A. N. (2019). Peran Pemerintah Untuk Menumbuhkan Potensi Pembangunan Pariwisata Halal Di Indonesia. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Indonesia*, 5(1), 96–109. <http://jurnal.unmuhjember.ac.id/index.php/JM-BI/article/viewFile/2587/2056>
- Rosilawati, Y. (2021). Partisipasi Masyarakat Terhadap Pembangunan Pariwisata Berbasis Budaya Di Yogyakarta (Studi Kasus Di Kotagede, Yogyakarta). *Intercode*, 1(2).
- Salmawati. (2022). The village government’s strategy in improving the community’s economy through the development of mangrove ecotourism Teluk Dore Village, Makbon Sub-District, Sorong Regency. *Journal of Government Science (GovSci)*, 3(2), 132–145.
- Saras, T. (2023). *Keajaiban Wortel: Eksplorasi Nutrisi, Kreativitas Kuliner, dan Kesehatan*. Pesona Bahasa.
- Sarosa, S. (2021). *Analisis Data Penelitian Kualitatif*. PT Kanisius.
- Wahyuni, S. S. (2023). *Gastronomi Indonesia Sebagai Identitas Budaya Dan Daya Tarik Wisata*. Mata Kata Inspirasi.
- Wibawa, G. Y. S. (2022). Optimalisasi Kebijakan Pemerintah Dalam Upaya Pemulihan Pariwisata Menuju Endemi Covid-19 Di Provinsi Bali. *Pariksa*, 6(1).
- Wibowo, O. H. (2023). Integrating Local Cuisine Into Tourism To Create Economic And Social Benefits In The Digital 4.0 Era. *Santhet*, 7(2).
- Widari, S. D. A. D. (2020). Kebijakan Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan: Kajian Teoretis Dan Empiris. *Jurnal Kajian Dan Terapan Pariwisata*, 1(1), 1–11.