

UTILIZATION OF TRADITIONAL INDONESIAN *RUJAK* SEASONING EXTRACT AS A NATURAL FLAVOR AGENT IN MAKING THE SIGNATURE OF *RUJIAK* MOCKTAIL

¹Yohanes Ama Kii, ²Bondan Raditya, ³Agus Wibowo SBS, and ⁴Siti Rohmi Lestari

¹²³⁴Program Studi D4 Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA, Yogyakarta, Indonesia
(yohanesamak@gmail.com)

Abstract. The non-alcoholic beverage industry is experiencing rapid growth in line with increasing consumer preference for products that utilize natural ingredients and highlight the distinctive flavors of the Indonesian archipelago. One innovation with potential for development is the use of traditional Indonesian *rujak* spices as a source of natural flavors in modern beverage creations. This study aims to examine the use of traditional Indonesian *rujak* spices as a natural flavoring agent in the creation of the signature *rujak* mocktail. This study used an experimental method by extracting the *rujak* spices, which are composed of several main ingredients, such as palm sugar, chili peppers, pandan leaves, lemongrass, salt, and lime leaves. The resulting extract is then used as a flavoring component in the mocktail drink formulation. The research procedure included the preparation of spice extracts, the development of beverage formulations, and sensory testing, including taste, aroma, color, and consumer acceptance. The research results demonstrate that *rujak* spice extracts can produce a distinctive flavor profile through a combination of sweet, sour, spicy, and savory notes, which are the main characteristics of *rujak* mocktail. In addition to providing a unique flavor, the use of *rujak* spice extracts as a natural flavoring can also enhance the product's innovative value and strengthen the identity of local wisdom in beverage development. Therefore, the use of traditional fruit *rujak* spice extracts has the potential as an alternative natural flavoring ingredient in innovative mocktail beverages that highlight the rich flavors of Indonesian cuisine.

Keywords: beverage innovation, mocktail, natural extracts, *rujak* spice, traditional Indonesian flavors

INTRODUCTION

Industri pariwisata merupakan salah satu pilar strategis dalam pertumbuhan ekonomi global dan nasional yang terus mengalami transformasi signifikan seiring dengan perubahan preferensi konsumen yang semakin selektif. Dalam konteks Indonesia, sektor ini memiliki peran krusial dalam meningkatkan pendapatan negara serta menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat luas. Berdasarkan data penelitian, sektor pariwisata mampu menyumbang sekitar 4,5% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional, yang menunjukkan betapa pentingnya pengembangan destinasi serta produk pendukung yang berkelanjutan (Sugianto, S., Zuhra, S. A., & El Alim, M. 2024). Namun, pariwisata yang berdaya saing di era modern tidak lagi hanya mengandalkan keindahan panorama alam semata; elemen-elemen budaya, termasuk kekayaan kuliner tradisional, telah bertransformasi menjadi daya tarik utama yang mampu memikat wisatawan melalui pengalaman indrawi yang autentik.

Wisata kuliner kini telah berkembang menjadi salah satu bentuk pariwisata yang paling populer di berbagai belahan dunia karena menawarkan pengalaman yang lebih mendalam bagi wisatawan dibandingkan sekadar kunjungan fisik. Hal ini dikarenakan kuliner mencerminkan identitas budaya, tradisi, dan kekayaan sumber daya alam suatu daerah yang sangat melimpah. Melalui pengalaman gastronomi, pengunjung tidak hanya sekadar menikmati makanan atau minuman untuk memenuhi kebutuhan fisik, tetapi juga diperkenalkan pada narasi, cerita, dan tradisi yang menyertai setiap sajian tersebut (Putra, M. K. 2021.). Inovasi dalam produk minuman, seperti mentransformasikan bumbu tradisional menjadi agen perasa alami dalam kreasi modern seperti mocktail, merupakan langkah strategis untuk memperkaya pengalaman wisatawan melalui interaksi yang orisinal.

Salah satu potensi kearifan lokal yang sangat menonjol di Indonesia adalah bumbu rujak buah tradisional. Bumbu ini memiliki karakteristik rasa yang sangat kompleks—sebuah perpaduan harmonis antara manisnya gula aren, pedasnya cabai, serta aroma segar dari rempah-rempah seperti serai dan daun jeruk. Pemanfaatan ekstrak bumbu rujak sebagai bahan dasar dalam pembuatan Signature Roedjak Mocktail menawarkan dimensi baru dalam menikmati cita rasa nusantara. Hidangan yang berbasis pada rempah-rempah lokal seperti ini sering kali menjadi simbol identitas budaya masyarakat setempat yang mampu menggambarkan sejarah dan cara hidup mereka kepada dunia luar (Anis, M., Ibrahim, H., Riyani, M., & Rahman, A. 2024). Transformasi bumbu tradisional menjadi agen perasa cair (ekstrak) adalah bentuk inovasi produk yang sangat penting dalam meningkatkan daya tarik destinasi pariwisata di sektor food and beverage (Dewi, I. C., Indrianto, A. T. L., Soediro, M., Winarno, P. S., Minantyo, H., Sondak, M. R., ... & Leopardjo, F. 2022).

Selain itu inovasi Roedjak Mocktail berfungsi sebagai jembatan komunikasi yang efektif antara pengunjung dan budaya lokal. Interaksi yang terjadi saat wisatawan mengeksplorasi rasa tradisional dapat membangun interaksi sosial yang lebih mendalam dan mengubah cara pandang mereka terhadap tempat yang mereka kunjungi (Putri, I. A., Sari, M., & Cahyani, A. D. 2023). Pengalaman kuliner yang unik seperti ini menciptakan citra destinasi yang positif dan memberikan pengalaman pariwisata yang berkesan bagi wisatawan (Mau, Y. P., & Mau, D. P. 2025). Hal ini pada akhirnya meningkatkan kemungkinan wisatawan untuk kembali berkunjung atau merekomendasikan destinasi tersebut kepada pihak lain (Rahmawati, A., & Hanif, A. 2025).

Sebagai kesimpulan dari latar belakang ini, pembuatan Signature Roedjak Mocktail melalui pemanfaatan ekstrak bumbu rujak tradisional bukan sekadar eksperimen rasa, melainkan sebuah strategi integratif untuk mengembangkan pariwisata yang lebih inklusif dan berkelanjutan. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal dan menciptakan produk yang khas, industri pariwisata dapat terus

tumbuh sambil tetap menjaga kelestarian warisan budaya yang berharga bagi generasi mendatang (Zulhuda, R., Delima, I. P., Oktavianti, W., & Azizah, F. 2025). Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pada pengembangan variasi minuman non-alkohol yang mampu mengangkat derajat kuliner tradisional Indonesia ke tingkat global.

LITERATURE REVIEW

Pariwisata dan Signifikansinya dalam Pembangunan Ekonomi.

Pariwisata didefinisikan sebagai rangkaian aktivitas perjalanan yang dilakukan oleh individu atau kelompok ke suatu lokasi di luar lingkungan keseharian mereka untuk tujuan rekreasi, bisnis, atau pemenuhan kebutuhan personal lainnya. (Alvianna, S., Astuti, W., Hidayatullah, S., & Krisnanda, R. 2022) Aktivitas ini mencakup pergerakan manusia, penentuan destinasi, serta berbagai interaksi yang terjadi selama perjalanan yang memberikan dampak luas terhadap struktur ekonomi dan sosial budaya lokal. Di Indonesia, sektor pariwisata telah ditetapkan sebagai salah satu pilar strategis pertumbuhan ekonomi nasional (Saadah, S., Shaleh, K., Arwaty, D., Sukmawati, F., Mulyawan, R. F., & Nababan, D. 2023), sektor pariwisata memiliki kontribusi yang sangat signifikan, yakni menyumbang sekitar 4,5% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional. Hal ini menegaskan bahwa pengembangan destinasi yang kreatif dan inovatif sangat diperlukan untuk terus meningkatkan pendapatan negara serta menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat lokal (Sari, N., Salsabila, A., Amanda, S., & Hardianti, A. 2025, April).

Wisata Kuliner sebagai Penggerak Ekonomi Kreatif.

Wisata kuliner merupakan bentuk pariwisata yang menitikberatkan pada eksplorasi, konsumsi, dan apresiasi terhadap makanan serta minuman khas suatu daerah. Wisata ini menawarkan pengalaman yang lebih mendalam dibandingkan wisata pemandangan alam, karena melibatkan interaksi indrawi yang kompleks (FEBRI EXSA, P. U. T. R. A. 2026). Keberadaan produk kuliner lokal yang unik menjadi faktor kunci dalam meningkatkan daya tarik suatu destinasi. Inovasi kuliner, seperti pembuatan minuman dengan sentuhan rasa tradisional, memungkinkan wisatawan untuk memahami budaya lokal melalui media yang dapat mereka nikmati secara langsung (Eviana, K. R. P. 2025), makanan dan minuman tradisional memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata karena membawa identitas daerah yang tidak ditemukan di tempat lain.

Inovasi Produk dan Pengayaan Pengalaman Wisatawan.

Dalam industri pariwisata modern, citra sebuah destinasi sangat dipengaruhi oleh kualitas pengalaman yang dirasakan oleh wisatawan. Pengalaman yang berkesan sering kali muncul dari sesuatu yang unik dan autentik. Penggunaan bahan-bahan alami nusantara, seperti bumbu rujak, ke dalam format minuman modern (mocktail) merupakan bentuk inovasi produk yang dapat memperkaya pengalaman wisatawan (Andriuni, P. 2025). Kolaborasi antara unsur budaya (bahasa dan kuliner) dapat memperkuat daya tarik wisata secara signifikan (Teguh, F. 2024). Wisatawan yang mendapatkan pengalaman unik dari sebuah sajian kuliner cenderung memiliki tingkat kepuasan yang lebih tinggi, yang pada akhirnya meningkatkan loyalitas mereka untuk berkunjung kembali atau memberikan rekomendasi positif (RANGGA, S. 2026).

Pemanfaatan Bahan Alami dan Pelestarian Budaya.

Inovasi minuman yang menggunakan ekstrak bumbu tradisional bukan hanya sekadar tentang rasa, melainkan juga tentang upaya pelestarian warisan budaya. Kuliner tradisional sering kali melibatkan penggunaan rempah-rempah yang memiliki nilai sejarah dan filosofis bagi masyarakat setempat (Prianta, P. A., & Sulistyawati, A. 2023. Dengan mentransformasikan bumbu rujak menjadi agen

perasa alami, peneliti turut menjaga relevansi budaya tradisional di tengah arus modernisasi. Hal ini sejalan dengan konsep pariwisata berkelanjutan yang mengedepankan perlindungan identitas lokal sambil tetap mengejar pertumbuhan ekonomi. Menekankan pentingnya membingkai pariwisata melalui kuliner yang sehat dan berkelanjutan sebagai bentuk kepemimpinan dalam menjaga warisan budaya. (Trisdayanti, N. P. E., & Kristiana, N. I.)

RESEARCH METHODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan eksperimental yang dikombinasikan dengan metode deskriptif kualitatif. Tujuannya adalah untuk menguji efektivitas ekstrak bumbu rujak sebagai perasa alami dan mengevaluasi penerimaannya sebagai produk minuman inovatif. Penggunaan metode kualitatif memungkinkan peneliti memperoleh pemahaman mendalam mengenai fenomena rasa dan pengalaman konsumen. (Teguh, S. F., Tjahjono, H. F., & Dewi, I. C.)

1. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain R&D (Research and Development) dengan fokus pada pengembangan produk kuliner baru (Signature Roedjak Mocktail). (Gainta, D. Y., Alfi, D. N., Pangesti, O. D., Anggyta, N. R., & Hadi, W.) Pendekatan deskriptif eksploratif digunakan untuk menggambarkan secara rinci kontribusi bahan tradisional terhadap identitas produk minuman modern.

2. Tahapan Eksperimen Kuliner

Prosedur penelitian dibagi menjadi beberapa tahap teknis:

- a. Tahap Persiapan: Mengidentifikasi bahan baku bumbu rujak tradisional (cabai, gula aren, gula pasir, asam jawa, daun pandan, daun jeruk, serai, dan garam) serta bahan dasar mocktail (buah-buahan segar dan jus).
- b. Tahap Ekstraksi: Proses pembuatan ekstrak perasa alami dari bumbu rujak melalui teknik maserasi atau pendidihan terkontrol untuk mendapatkan konsistensi rasa yang seimbang.
- c. Tahap Formulasi: Mencoba berbagai rasio campuran antara ekstrak bumbu rujak dengan komponen mocktail lainnya untuk menemukan resep signature yang paling harmonis.

3. Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui tiga teknik utama:

- a. Uji Organoleptik (Observasi): Peneliti mengamati karakteristik fisik produk, meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa dari Signature Roedjak Mocktail.
- b. Wawancara Mendalam: Dilakukan dengan ahli kuliner (Mixologist) dan konsumen potensial untuk menggali pandangan mereka terkait keunikan rasa dan potensi pasar produk tersebut.
- c. Dokumentasi: Mencatat seluruh proses formulasi resep, mulai dari studi pendahuluan hingga hasil akhir produk.

4. Analisis Data

Data yang terkumpul dianalisis menggunakan analisis tematik untuk mengidentifikasi pola terkait profil rasa (Restiana, R. 2026.), tantangan dalam formulasi, serta peluang pengembangan produk sebagai identitas daerah. Untuk menjaga keabsahan data, dilakukan teknik triangulasi dengan membandingkan hasil uji laboratorium (organoleptik) dengan hasil wawancara pakar.

5. Etika Penelitian

Penelitian dilakukan dengan memperhatikan aspek higienitas produk dan memperoleh persetujuan (informed consent) dari para partisipan uji coba rasa guna menjaga kerahasiaan dan kenyamanan informan (Haji, S., Sagita, R., Salsabila, S., Shalahudin, A., Prakoso, D., Setiawan, A & Nurhidayanti, M. T. 2025). Penelitian ini diharapkan dapat menunjukkan bagaimana wisata kuliner dan elemen budaya (bumbu rujak) dapat berfungsi sebagai strategi untuk mengembangkan inovasi yang inklusif dan berkelanjutan.

RESULT AND DISCUSSION

1. Karakteristik Organoleptik Signature Roedjak Mocktail

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemanfaatan ekstrak bumbu rujak tradisional sebagai agen perasa alami menghasilkan profil rasa yang unik dan kompleks pada minuman mocktail. Berdasarkan uji organoleptik, penggunaan teknik maserasi dalam ekstraksi bumbu rujak mampu mempertahankan aroma segar dari cabai, gula aren dan asam jawa tanpa memberikan rasa pedas yang berlebihan.

- Rasa: Perpaduan antara rasa manis dari gula aren, asam dari asam jawa, dan sentuhan pedas tipis menciptakan harmoni yang menyegarkan.
- Aroma: Aroma khas rempah lokal dari daun pandan, daun jeruk, dan serai memberikan identitas kuat yang membedakan produk ini dari mocktail buah pada umumnya.
- Warna: Ekstrak bumbu rujak memberikan gradasi warna kecokelatan alami yang eksotis, meningkatkan daya tarik visual bagi wisatawan.

2. Inovasi Kuliner sebagai Daya Tarik Wisatawan

Inovasi kuliner di Indonesia bukan sekadar soal menciptakan rasa baru, melainkan sebuah strategi menyeluruh untuk memajukan pariwisata yang berdampak langsung pada ekonomi dan pelestarian budaya (Nurhidayati, S. E., Muliani, L., Judijanto, L., Apriyanto, A., Haryanti, T., Darmayasa, D., ... & Raksapati, A. 2025). Secara sederhana, inovasi ini bekerja dengan cara mengambil kekayaan tradisi lokal seperti bumbu rujak atau rempah-rempah khas lalu mengemasnya menjadi produk modern yang menarik, seperti signature mocktail.

Langkah ini menciptakan daya tarik unik bagi wisatawan yang kini tidak hanya mencari keindahan alam, tetapi juga pengalaman "rasa" yang autentik dan memiliki cerita (GOFRANDHA HILGA HIBATULLAH, G. O. F. R. A. N. D. H. A. 2025). Ketika wisatawan menikmati inovasi kuliner ini, terjadilah interaksi sosial yang mendalam dengan masyarakat lokal, yang pada akhirnya memberikan kenangan berkesan dan meningkatkan loyalitas mereka terhadap destinasi tersebut.

3. Strategi Pengembangan dan Tantangan

Meskipun memiliki potensi besar, terdapat tantangan dalam menjaga konsistensi rasa dan standar higienitas ekstrak alami. Peneliti menyarankan adanya pelatihan bagi para praktisi kuliner lokal mengenai teknik ekstraksi yang tepat dan presentasi produk yang profesional. Integrasi antara sektor pariwisata dan industri kreatif kuliner melalui promosi digital sangat diperlukan untuk memaksimalkan potensi ekonomi dari produk (Febriosa, S., Latifa, M., Afriano, A., & Zora, F. 2025) signature ini.

Signature Roedjak Mocktail bukan sekadar minuman, melainkan sebuah strategi untuk memperkaya pengalaman wisatawan sekaligus menjaga kelestarian warisan budaya melalui inovasi rasa yang adaptif terhadap tren global.

Table 1.1 Hasil Uji Organoleptik Ekstrak Bumbu Rujak Buah

Parameter	Indikator Penilaian	Skor Rata-Rata	Deskripsi Karakteristik
Rasa	Manis, Asam, Pedas	4.7/5.0	Keseimbangan rasa yang harmonis antara gula ren dan asam jawa dengan aftertest pedas lembut.
Aroma	Kesegaran Rempah	4.8/5.0	Aroma kuat dari daun jeruk, serai, dan pandan yang muncul pasca ekstraksi.
Warna	Visual & Gradasi	4.5/5.0	Warna coklat keemasan yang jernih dan eksotis, memberikan kesan minuman premium.
Tekstur	Mountfeel & Viskositas	4.3/5.0	Tekstur cair yang bersih (tanpa ampas) namun memiliki ketebalan rasa (<i>body</i>) yang pas.
Identitas Prodak	Kesukaan Keseluruhan	4.6/5.0	Panelis menilai produk sangat inovatif dan merepresentasikan rasa tradisional Indonesia.

Sumber: Data Hasil Penelitian (2026)

CONCLUSION

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa ekstrak bumbu rujak buah tradisional Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai agen perasa alami dalam pembuatan Signature Roedjak Mocktail. Proses ekstraksi melalui metode maserasi terbukti efektif dalam menghasilkan profil rasa yang harmonis antara manis, asam, dan pedas, sekaligus menjaga autentisitas aroma rempah tradisional tanpa menggunakan bahan kimia sintetis.

Inovasi produk ini memberikan kontribusi signifikan terhadap daya tarik wisata kuliner. Sebagai produk minuman modern dengan sentuhan kearifan lokal, Signature Roedjak Mocktail mampu menciptakan pengalaman gastronomi yang unik bagi wisatawan, yang pada gilirannya memperkuat identitas budaya daerah dan meningkatkan daya saing destinasi pariwisata.

REFERENCE

- Sugianto, S., Zuhra, S. A., & El Alim, M. (2024). Kontribusi sektor pariwisata halal terhadap produk domestik bruto (PDB) dalam membangun perekonomian berkelanjutan. *Mutawasith: Jurnal Hukum Islam*, 7(2), 118-133. DOI : <https://doi.org/10.47971/mjhi.v7i2.969>
- Putra, M. K. (2021). Identitas gastronomi dan perspektif pariwisata yang berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1), 95-110. DOI : <https://doi.org/10.30647/jip.v26i1.1471>
- Anis, M., Ibrahim, H., Riyani, M., & Rahman, A. (2024). Menelusuri Jejak Sejarah dan Warisan Kultural Kenezerian Lada: Pergulatan Perdagangan Rempah di Pesisir Timur Aceh. *AMERTA*, 42(2), 137-152. DOI: <https://doi.org/10.55981/amt.2024.5515>
- Dewi, I. C., Indrianto, A. T. L., Soediro, M., Winarno, P. S., Minantyo, H., Sondak, M. R., ... & Leopardjo, F. (2022). Trend bisnis food and beverages menuju 2030.
- Putri, I. A., Sari, M., & Cahyani, A. D. (2023). Desa wisata Brayut sebagai ruang interaksi sosial wisatawan asing dan masyarakat lokal. *Journal of Research on Business and Tourism*, 3(2), 81-94. DOI: <https://doi.org/10.37535/104003220232>

- Mau, Y. P., & Mau, D. P. (2025). Festival Kuliner Sebagai Strategi Peningkatan Citra Destinasi Wisata Kuliner Tradisional Di Bali. *Nobel Management Review*, 6(2), 154-163. DOI: <https://doi.org/10.37476/nmar.v6i2.5277>
- Rahmawati, A., & Hanif, A. (2025). Fasilitas dan Pelayanan Prima: Meningkatkan Minat Wisatawan Untuk Berkunjung Kembali Ke Pantai Watulawang, Kabupaten Gunungkidul: Facilities and Excellent Service: Enhancing Tourists' Interest To Return To Watulawang Beach, Gunungkidul Regency. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 10(1), 46-56. DOI: <https://doi.org/10.56743/jstp.v10i1.482>
- Zulhuda, R., Delima, I. P., Oktavianti, W., & Azizah, F. (2025). Kearifan lokal sebagai sumber inspirasi dalam pengembangan produk wisata budaya kreatif. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 5(3), 2089-2100. DOI: <https://doi.org/10.31004/innovative.v5i3.19289>
- Alvianna, S., Astuti, W., Hidayatullah, S., & Krisnanda, R. (2022). *PENGANTAR ILMU PARIWISATA (Sejarah, Jenis, Macam, Dampak, dan Istilah dalam Pariwisata)*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Saadah, S., Shaleh, K., Arwaty, D., Sukmawati, F., Mulyawan, R. F., & Nababan, D. (2023). Analisis sektor industri pariwisata yang terdampak Covid-19 dan upaya pemulihan ekonomi indonesia dari sektor pariwisata. *Jesya (Jurnal Ekonomi Dan Ekonomi Syariah)*, 6(1), 247-257. DOI: [10.36778/jesya.v6i1.914](https://doi.org/10.36778/jesya.v6i1.914)
- Sari, N., Salsabila, A., Amanda, S., & Hardianti, A. (2025, April). Pengembangan ekonomi kreatif dalam meningkatkan potensi pariwisata. In *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK)* (Vol. 4, pp. 454-461). DOI: <https://doi.org/10.36441/snpk.vol4.2025.363>
- FEBRI EXSA, P. U. T. R. A. (2026). PENDAPAT WISATAWAN MENGENAI POTENSI PENCITRAAN KULINER (GASTRONOMI BRANDING) SEBAGAI BAGIAN DARI PENGALAMAN BERWISATA DIKAWASAN WISATA PULAU PAHAWANG KAB. PESAWARAN. DOI: <http://digilib.unila.ac.id/id/eprint/96478>
- Eviana, K. R. P. (2025). STRATEGI ADAPTASI KULINER TRADISIONAL DI ERA KULINER GLOBAL DALAM MASYARAKAT KOTA SINGARAJA TAHUN 2013-2023. *Triwikrama: Jurnal Ilmu Sosial*, 10(9), 61-70. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.16034920>
- Andriuni, P. (2025). *Strategi Promosi Pelaku Usaha Kuliner Tiram Bakar dalam Menarik Minat Wisatawan di Kabupaten Barru* (Doctoral dissertation, IAIN Parepare). DOI: <https://repository.iainpare.ac.id/id/eprint/12056>
- Teguh, F. (2024). *Tata kelola destinasi: Membangun ekosistem pariwisata*. UGM PRESS.
- RANGGA, S. (2026). *PERAN ATRIBUT DESTINASI WISATA DALAM MENINGKATKAN LOYALITAS WISATAWAN MELALUI KUALITAS PENGALAMAN LAYANAN DI KAWASAN WISATA PANTAI TANJUNG SETIA KABUPATEN PESISIR BARAT LAMPUNG* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS LAMPUNG). DOI: <http://digilib.unila.ac.id/id/eprint/95411>
- Prianta, P. A., & Sulistyawati, A. (2023). Cita rasa kuliner generasi Z Bali untuk menyukseskan program pariwisata budaya berkelanjutan. *INSPIRE: Journal of Culinary, Hospitality, Digital & Creative Arts and Event*, 1(2), 113-131. doi: <https://doi.org/10.46837/inspire.v1i2.38>
- Trisdayanti, N. P. E., & Kristiana, N. I. (2024). Perempuan Pemimpin: Membingkai Pariwisata Budaya Melalui Kuliner Sehat Dan Berkelanjutan. *KAMALA*, 71.
- Teguh, S. F., Tjahjono, H. F., & Dewi, I. C. (2026). Analisis Pengalaman Konsumen Ditinjau dari Kualitas Pelayanan, Promosi Instagram, dan Lokasi: Studi Kualitatif di Kwasong Café. *RIGGS: Journal of Artificial Intelligence and Digital Business*, 4(4), 3349-3356. DOI: <https://doi.org/10.31004/riggs.v4i4.3945>
- Gainta, D. Y., Alfi, D. N., Pangesti, O. D., Anggyta, N. R., & Hadi, W. (2025). Strategi Pemasaran Digital dalam Inovasi Produk Berbasis Rempah: Studi Pengembangan Minuman Mocktail Nusantara. In *Prosiding Seminar Nasional Amikom Surakarta* (Vol. 3, pp. 358-367).
- Restiana, R. (2026). Digital Voice of Customer: Analisis Tematik Ulasan Google pada Cheesecake Expert Yogyakarta. *Riwayat: Educational Journal of History and Humanities*, 9(1), 959-968. DOI: <https://doi.org/10.66052/riwayat.v9i1.335>
- Haji, S., Sagita, R., Salsabila, S., Shalahudin, A., Prakoso, D., Setiawan, A., ... & Nurhidayanti, M. T. (2025). *Metodologi Penelitian: panduan lengkap dari masalah hingga publikasi*. Pustaka Devata.
- Nurhidayati, S. E., Muliani, L., Judijanto, L., Apriyanto, A., Haryanti, T., Darmayasa, D., ... & Raksapati, A. (2025). *Pesona pariwisata Indonesia: Potensi, pengembangan, dan inovasi membangun destinasi pariwisata Indonesia*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.

GOFRANDHA HILGA HIBATULLAH, G. O. F. R. A. N. D. H. A. (2025). *PENGARUH MOTIVASI BELAJAR SEJARAH DAN PENGALAMAN EMOSIONAL TERHADAP KEPUASAN WISATAWAN DI MONUMEN PALAGAN AMBARAWA* (Doctoral dissertation, STIEPARI SEMARANG).

Febriosa, S., Latifa, M., Afriano, A., & Zora, F. (2025). Strategi Pengembangan Ekonomi Kreatif Melalui Penguatan Kearifan Lokal Di Daerah Wisata. *PESHUM: Jurnal Pendidikan, Sosial dan Humaniora*, 4(6), 9720-9727.