

**THE CULINARY DEVELOPMENT OF PEMPEK AS A
GASTRONOMIC TOURIST ATTRACTION IN PALEMBANG,
SUMATERA SELATAN**

Titing Kartika¹

STIEPAR YAPARI Bandung
nengtiting_kartika@yahoo.co.id

Zulkifli Harahap²

Politeknik Pariwisata Palembang
zharahap.poltekpar@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to describe culinary development as gastronomic tourism. Culinary in several places in Indonesia has become one of the tourist attractions. Likewise in Palembang, the capital city of South Sumatra has culinary potential that can be developed, one of which is Pempek. In addition to being a characteristic of Palembang culinary, Pempek also has cultural, historical and educational values for the people of Palembang. Seasonings and cooking methods that are passed down from generation to generation are unique. The method used in this study is descriptive qualitative. While the data processing technique is done by interview, observation, and documentation study techniques. The results showed that Pempek culinary was not only a potential culinary tourism but could be further developed into a gastronomic tour. Through the development of gastronomic tourism, the introduction of Pempek is not just a part that is tasted by tourists but a further introduction to Pempek can be done in an integrated manner involving the community so that it will provide economic, collective, health and cultural values.

Keywords: Pempek, Gastronomic Tourism, Palembang

PENGEMBANGAN KULINER PEMPEK SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI DI PALEMBANG SUMATERA SELATAN

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan pengembangan kuliner sebagai wisata gastronomi. kuliner di beberapa tempat di Indonesia telah menjadi salah satu daya tarik wisata. Begitu juga di Palembang, Ibu Kota Sumatera Selatan memiliki potensi kuliner yang dapat dikembangkan, salah satunya adalah Pempek. Pempek selain sudah menjadi ciri khas kuliner Palembang, juga memiliki nilai budaya, sejarah dan edukasi bagi masyarakat Palembang. Bumbu dan cara memasak yang disampaikan secara turun temurun menjadi keunikan tersendiri. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Sementara teknik pengolahan data dilakukan dengan teknik wawancara, observasi, dan studi dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner Pempek tak hanya menjadi potensi wisata kuliner namun dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi wisata gastronomi. Melalui pengembangan wisata gastronomi, pengenalan Pempek tak hanya sekedar bagian yang dicicipi oleh wisatawan namun pengenalan lebih jauh mengenai Pempek dapat dilakukan secara integrasi yang melibatkan masyarakat sehingga akan memberikan nilai ekonomi, kolektif, kesehatan dan budaya.

Kata Kunci: Pempek, Wisata Gastronomi, Palembang.

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki keragaman potensi wisata, baik alam, budaya maupun sejarah. Dengan keragaman yang dimiliki tersebut, Indonesia terus meningkatkan pengembangan pariwisata untuk setiap Provinsi sesuai dengan potensi lokal yang dimiliki. Pada tahun 2019 ini Indonesia menargetkan 20 juta kunjungan wisatawan mancanegara dan 275 juta perjalanan wisatawan nusantara. Berbagai upaya terus dilakukan untuk mencapai target tersebut termasuk dalam layanan pada aspek aksesibilitas, akomodasi, maupun atraksi di suatu daerah tujuan wisata.

Potensi sebaran produk pariwisata nasional sebagaimana yang telah dilaporkan oleh Kementerian Pariwisata RI (2016), bahwa terdiri dari aspek alam (35%) yang terdiri dari wisata potensi laut, eco-tourism, dan wisata petualangan. Kategori kedua adalah budaya (60%) yang terdiri dari aspek heritage dan wisata religi, budaya tradisional, kuliner dan spa, serta wisata kota dan desa. Sedangkan sisanya adalah hasil buatan manusia (5%) yang terdiri dari MICE dan Tourism

Event, Wisata olahraga dan kawasan wisata yang terintegrasi. Sebaran tersebut dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini.

Tabel 1: Sebaran Produk Pariwisata di Indonesia

Potensi	Jenis	Persentase (%)
Alam (Nature) 35%	Wisata Sungai/Laut	35
	Ekowisata	45
	Wisata Petualang	20
Budaya (Culture) 60%	Wisata Sejarah, Tradisi budaya lokal	40
	Wisata Kuliner, Spa	25
	Wisata Kota dan Desa	35
Buatan Manusia (Man Made/Minat Khusus) 5%	Wisata MICE	25
	Wisata Olahraga	60
	Wisata Kota	15

Sumber: Kemenpar, 2016

Sumatera Selatan sebagai salah satu Provinsi di Indonesia dengan Ibu Kota Palembang memiliki potensi wisata yang menjadi rujukan wisatawan baik nasional maupun internasional. Dalam pengembangannya upaya sinergitas menjadi suatu keharusan seperti yang tertuang dalam UU No.10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata, bahwa pariwisata merupakan berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah. Gambaran sebaran produk wisata di Provinsi Sumatera Selatan dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 2 Sebaran Portofolio Potensi dan Daya Tarik Wisata Sumatera Selatan

Potensi	Jenis	Persentase (%)
Alam (Nature) 50,26%	Wisata Sungai	1,42
	Ekowisata	42,77
	Wisata Petualang	1,18
Budaya (Culture) 37, 27%	Wisata Sejarah	32,58
	Wisata Kuliner	1,12
	Wisata Belanja	0,95
Buatan Manusia (Man Made/Minat Khusus) 12,47%	Wisata MICE	9,72
	Wisata Olahraga	1,42
	Wisata Kota	9,83

Sumber: Arah Kebijakan Pengembangan Pariwisata Sumatera Selatan, 2019

Beberapa potensi yang tengah dikembangkan oleh pemerintah setempat sebagai program prioritas pembangunan adalah wisata alam, budaya dan buatan serta minat khusus. Kuliner merupakan bagian dari aspek pengembangan wisata budaya yang memberikan kekuatan pada sebuah destinasi, termasuk di Palembang. Beberapa kuliner khas Kota Palembang diantaranya Pempek, Kerupuk Kemplang, Lakso, Burgo, Pindang dan Nasi Minyak. Yang akan menjadi fokus penelitian adalah Pempek dimana jenis makanan ini tak hanya menjadi ciri khas kota Palembang, namun juga memiliki nilai sejarah yang patut dilestarikan untuk generasi saat ini dan mendatang.

Penguatan Provinsi Sumatera Selatan dengan salah satu kota yakni Palembang sebagai daerah tujuan wisata, juga dapat dilihat dari tingkat kunjungan wisatawan ke Provinsi ini terus meningkat. Hal ini menunjukkan bahwa wisatawan baik wisman maupun wisnus memiliki ketertarikan terhadap potensi dan daya tarik wisata yang ada di Sumatera Selatan. Hal ini dapat dilihat pada tabel 3 berikut ini.

Tabel 3: Kunjungan Wisatawan ke Sumatera Selatan

Kunjungan	2013	2014	2015	2016	2017
Wisman	31.408	32.365	48.321	64.257	67.470
Wisnus	3.243.313	3.406.385	5.704.959	7.118.516	7.474.444

Sumber: Buku Statistik Pariwisata, Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan, 2018

Dalam konteks pengembangan wisata berbasis makanan, maka konsep wisata kuliner menjadi bagian utama. Wisata kuliner dapat diartikan sebagai aktivitas mencicipi makan di suatu tempat. Sementara itu kegiatan mencicipi makanan yang tidak hanya sekedar mencicipi makanan, namun juga ada menekankan pada aspek budaya serta mempelajari sejarah dari makanan itu sendiri, maka hal tersebut dapat dikatakan sebagai wisata gastronomi. Berkenaan dengan pemahaman tersebut, maka kajian ini bertujuan untuk melihat bagaimana pengembangan kuliner Pempek sebagai daya tarik wisata gastronomi di Palembang Sumatera Selatan. Wisata kuliner dewasa ini bisa sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi wisata unggulan sebuah daerah. Hall C. dan Mitchell (2001) dalam Rahma, N. *et al* (2017), wisata makanan (*food tourism*) secara umum dapat didefinisikan sebagai kunjungan ke produsen makanan, festival makanan, restoran dan lokasi spesifik untuk mencicipi makanan dan / atau menikmati/mempelajari produksinya. Dengan demikian makanan, produksi makanan dan atribut khusus makanan daerah menjadi dasar dan faktor pendorong utama dalam perjalanan wisata. Wisata kuliner berhubungan dengan makanan lokal dari daerah destinasi wisata. Makanan lokal adalah hal yang sangat diperlukan dipengalaman wisata ketika dapat menyajikan kedua aktivitas budaya dan hiburan (Hjalegar dan Ricchard (2002), Hall *et al* (2003), Rahma *et al*(2017).

Adanya pemahaman masyarakat mengenai wisata kuliner adalah hanya sebatas mengunjungi sentra-sentra kuliner setempat saja. Pada praktiknya, kegiatan mencicipi makanan dapat pula dikaitkan dengan kekayaan dan ataksi budaya yang kemudian dikenal sebagai wisat gastronomi. Seperti yang diungkapkan oleh Turgarini (2013) bahwa kajian gastronomi mencakup gastronomi praktis, gastronomi teoritis, gastronomi teknis, gastronomi makanan, dan gastronomi molekuler (Molecular gastronomi). Dijelaskan lebih lanjut bahwa setiap aspek memiliki karakteristik yang berbeda. Pada aspek gastronomi praktis, ini dapat dijadikan sebagai acuan dalam mengkaji meliputi pengolahan dari bahan mentah hingga menjadi makanan serta dinilai dari aspek budaya. Sementara itu, gastronomi dipadukan dengan pariwisata telah menjadi sumber daya pariwisata bagi penciptaan prodk baru. Manfaat lain dari pengembangan wisata gastronomi adalah dengan memberikan pendidikan kuliner yang autentik dan pemahaman untuk mengapresiasi yang tinggi terhadap kuliner sebuah daerah.



Brillat-Savarin (1994:52):1) menjelaskan wisata gastronomi adalah cara untuk melakukan pelestarian kebudayaan melalui pelestarian yang dilakukan oleh manusia melalui makanan. Objeknya adalah memberikan bimbingan, menurut prinsip-prinsip tertentu, untuk semua orang yang mencari, menyediakan, atau menyiapkan makanan. Gillaspie (2002) Guzel *et al* (2016:2) *gastronomi is about the recognition of variety of factor relevant to the food and beverages ate and consumed by a group in a locality, region or even nation*. Gastronomi Indonesia diyakini terbentuk dari perpaduan budaya dan makanan antara pribumi, Cina, India, Timur Tengah, dan Eropa, seperti Portugis dan Belanda

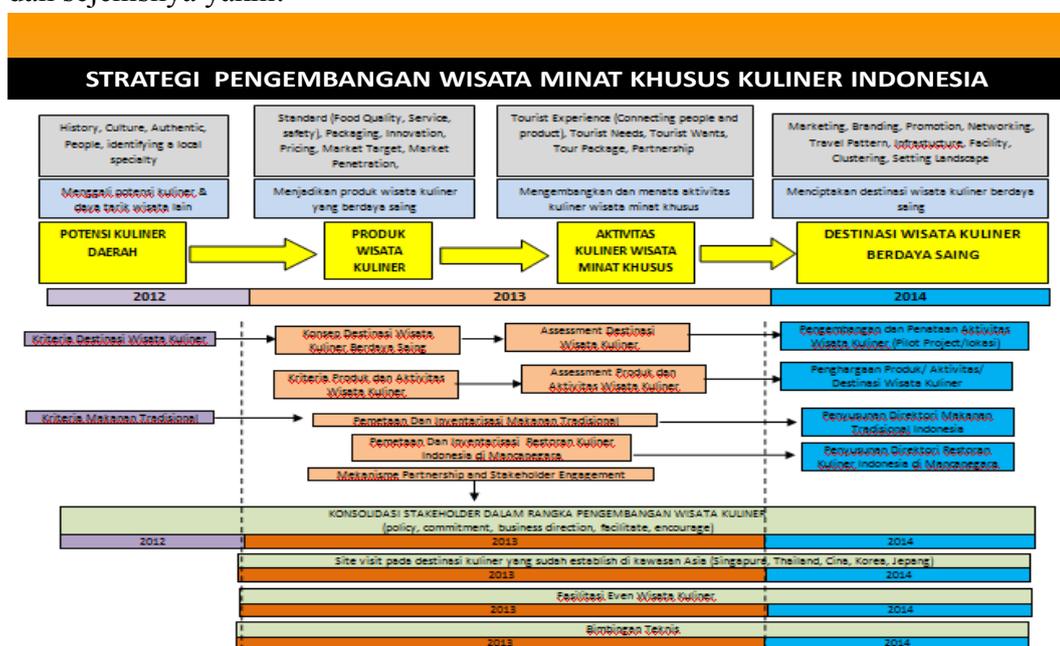
Pemahaman lain mengenai gstronomi adalah hubungan antara budaya dan makanan dalam mempelajari komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya (seni kuliner). Cakupan gastronomi tidak hanya melihatmakanan dari segi pemahaman budaya dan aset bagi daerah (Nurwitasi, 2015). Penjelasan lain adalah dari Antón Clave dan Knafou (2012: 4) mengenai karakteristik wisata

gastronomi. Karakteristik tersebut adalah sebagai berikut: 1) Gastronomi sebagai unsur dan indikator globalisasi; khususnya, penegasan kompetisi daerah pada seluruh dunia 2) Wisatawan memberikan peran dalam evolusi wisata gastronomi 3) Pariwisata sebagai pengungkap potensi Gastronomi regional atau lokal dan sebagai kontributor mengembangkan atau memperbaharui identitas nasional dan subnasional 4) Wisata gastronomi sebagai sarana mengenalkan produk kuliner sebagai produk budaya 5) Evolusi wisata gastronomi memberikan arah pengembangan pariwisata 6) Gastronomi sebagai elemen konstruktif dalam pembentukan citra sebuah destinasi wisata 7) Gastronomi sebagai tujuan perjalanan wisata 8) Gastronomi sebagai unsur warisan dengan dimensi wisata.

Dalam konteks pariwisata, tentunya kehadiran makanan atau kuliner sebagai salah satu produk yang dapat disuguhkan kepada wisatawan merupakan bagian yang tak dapat dipisahkan. Seperti kajian yang dilakukan oleh Nurwitasari (2015) di Kota Bandung, menunjukkan bahwa pengembangan wisata gastronomi berpengaruh signifikan wisata gastronomi makanan tradisional sunda terhadap keputusan wisatawan berkunjung ke Kota Bandung. Hasil lain adalah wisata gastronomi makanan tradisional sunda di Kota Bandung yang meliputi *food as a symbol*, *food as class marker*, *food as emblem*, dan *food as a sign of communion* mendapatkan penilaian baik oleh wisatawan.

Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian lain yang mengkaji tentang wisata kuliner Palembang dan sejenisnya yakni:



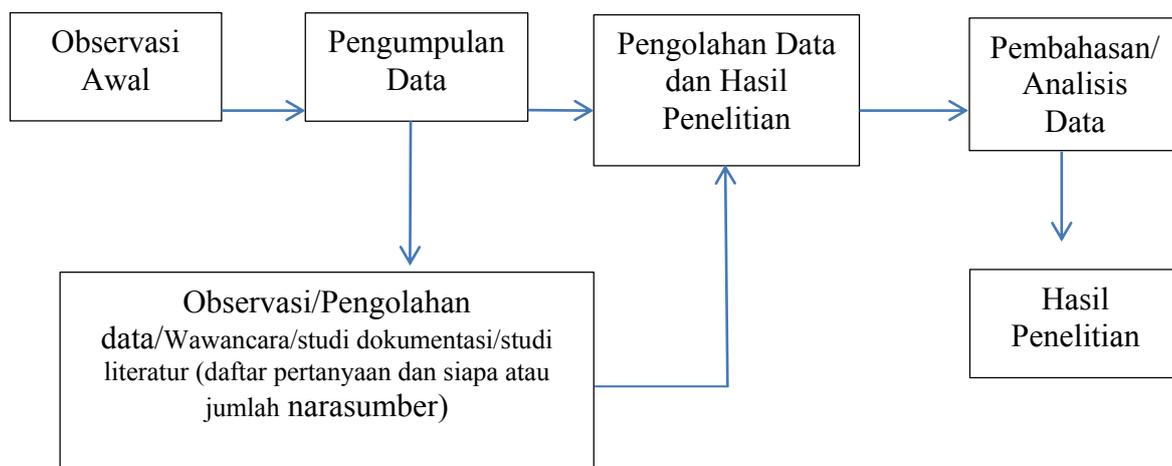
1. Tarik sengel, aysen Karagos, Gurel Cetin, Fusun I. Dincer, Suna Mugan Ertugal dan Menthab Balik (2015): *Tourist's Approach to Local Food*, penelitian bertujuan untuk mengetahui berbagai perbedaan persepsi kelompok wisatawan tentang makanan lokal dan mengetahui faktor-faktor

apa saja yang mempengaruhi permintaan makanan lokal. hasil penelitian ini antara lain perbedaan dan signifikansi antara kelompok gender berdasarkan kecenderungan mencoba makanan asing, perasaan lepas mengkonsumsi makanan lokal, mengumpulkan informasi sebelum liburan ke tempat tujuan, dan kembalinya wisatawan untuk merasakan kembali makanan lokal.

2. Athena H.N.Mak, Margaret Lumbers, Anita Eves, dan Richard (2012), *influencing tourist food consumption*. Penelitian bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi makanan wisatawan. Penelitian ini mengidentifikasi bahwa terdapat 5 faktor yang mempengaruhi konsumsi makanan wisatawan, antara lain: budaya (*cultural/religion*), sosial demografi (*social demografic*), food-related personality traits, pengalaman sebelumnya (*exposure effects*) dan motivasi (*motivational factors*).
3. Neila Rahma, Indah Susilowati, Evi Yulia Purwanti (2017), *Minat Wisatawan terhadap Makanan Lokal Kota Semarang (Tourists' Interest to Local Food In Semarang)*. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perilaku wisatawan dalam berwisata kuliner di kota Semarang berdasarkan kelompok usia dan status marital. terdapat perbedaan signifikan authentic experience dan prestige pada responden kelompok usia. Dan terdapat perbedaan signifikan authentic experience, exciting experience, health concern, prestige, dan togetherness pada responden berdasarkan status marital.
4. Sumarni Bayu Anita (2014) dengan judul *Pempek Palembang (Mendeskripsikan Identitas Wong Kito Melalui Kuliner Lokal Kebanggaan Mereka)*. dengan hasil yakni berawal dari oleh-oleh pempek kemudian menjadi Palembang yang dibungkus, memahami tentang bagaimana bisa menjadi identitas bagi orang Palembang, dan mengungkapkan ragam kelas pempek ditataran konsumsi dan produksi.
5. Noviauwaty (2015) melakukan penelitian tentang Pengaruh Faktor Sosial, Budaya, Pribadi Terhadap Penentu Keputusan Pembelian Pempek di kota Palembang, hasilnya keputusan pembelian pempek dipengaruhi faktor sosial, budaya dan pribadi bersama-sama sangat mempengaruhi keputusan membeli pempek.

METODOLOGI

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, yakni dengan pendekatan terhadap kelompok manusia, suatu objek, suatu kondisi maupun suatu pemikiran. Tujuannya adalah untuk menggambarkan suatu kondisi secara sistematis aktual dan akurat mengenai suatu fenomena (Nazir, 2005). Teknik pengumpulan data didapatkan melalui observasi, wawancara, dan studi dokumentasi. Tahapan tersebut dapat dilihat dalam desain penelitian sebagai berikut.

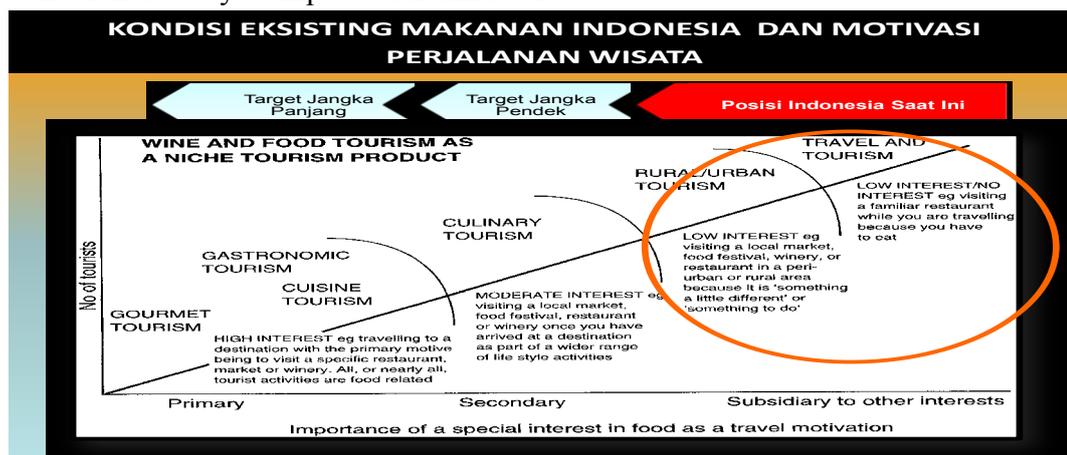


Gambar 1: Desain Penelitian (Lesmana, A., Edison, E., Dara, A., 2017)

Wawancara dilakukan kepada masyarakat Palembang secara acak yang juga membuat dan mengosumsi Pempek. Wawancara dilakukan untuk penguatan terhadap data lapangan terhadap aspek pempek dari sisi nilai budaya dan sejarah. Sehingga mampu menjawab tentang bagaimana potensi pengembangan kuliner pempek sebagai wisata gastronomi di Palembang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Motivasi kunjungan wisatawan pada wisata gastronomi adalah mengunjungi makanan khas suatu daerah dan pada dasarnya adalah melibatkan, menemukan, merasakan, mengalami, meneliti, memahami dan menulis apa makanan apa yang ada disebuah daerah dengan dikombinasikan kekayaan lokalnya dan atraksi budaya tempat asal kuliner tersebut..



Gambar 2: Road map *traveler motivation*

Palembang adalah salah satu kota yang kaya akan budaya mulai dari kebiasaan hingga kuliner. Beberapa kuliner yang populer di Palembang diantaranya adalah pempek, pindang, engkak, kojo, nasi minyak dan kuliner lainnya. Kuliner

Palembang berciri khas asin, asam, pedas dan kaya rempah-rempah dibanding kuliner dari kota-kota besar lainnya seperti kuliner di daerah Jawa. Kuliner Palembang juga ada yang berkuah jernih seperti pindang, tekwan, model dan ada juga yang bersantan namun sangat kaya rempah-rempah seperti gulai, kari, laksan, burgo, celimpungan dan lainnya.

Potensi Pengembangan Wisata Gastronomi di Palembang

Peneliti Alfred Trenggono (2015) membuat aplikasi berbasis android pencarian lokasi kuliner pempek kota Palembang melalui ‘Pempek *Finder*’, melihat potensi wisata kuliner yang telah menjadi tren dikalangan traveler. Aplikasi yang membantu wisatawan mancanegara atau lokal untuk mencari tempat kuliner berdasarkan nama, lokasi terdekat dan menampilkan informasi lengkap. Sejalan dengan pendapat Syamsu Nur seorang wisatawan dan jurnalistik asal Sulawesi Selatan yang dikutip dalam Anita S.B. (2014:134), ide awal sebagai oleh-oleh Pempek menjadi ‘Palembang yang bisa dibungkus’ untuk bisa dibagi-bagi kepada orang lain yang ingin mengenalnya.

Pempek sendiri merupakan kuliner hasil akulturasi antara keturunan peranakan Cina yang ada di Kota Palembang dengan budaya lokal. Pempek merupakan salah satu kuliner khas kotaPalembang secara khusus. Menurut Deddy Huang (2016), pempek/*fish cake* adalah produk pangan tradisional yang dapat digolongkan sebagai gel ikan, sama halnya seperti otak-otak atau *kamaboko* di Jepang. Senada dengan Pempek mengalami banyak inovasi, baik dari cara pembuatan hingga penyajiannya. Pengusaha pempek di Palembang harus berupaya untuk mengembangkan wisata gastronomi sebagai upaya menawarkan dan perluasan produk dengan menceritakan sejarah, asal hingga bahan baku yang tersedia di *website*.

Tabel 4. Nama tempat/restoran populer penjual pempek di Palembang berdasarkan kepemilikan website online.

Nama Tempat/Restoran	Keterangan
Pempek Nony 168	Pempek Nony 168 dengan <i>tagline</i> Citarasa Pempek Palembang Asli sejak 1993. Beralamat Jl. Radial dan Jl. Jenderal Sudirman 952 20 Ilir III, Ilir Timur 1 Palembang-Sumatera Selatan. online: www.pempeknony168.net
Pempek Candy	Pempek Candy dengan <i>tagline</i> ‘Dapatkan Pempek Candy <i>Fresh From the Oven</i> ’. Beralamat: Jl. Kapt. A.Rivai No.260 Palembang-Sumsel. online: www.pempekcandyonline.com

Pempek Beringin	Pempek Beringin beralamat: Jl.Radial no.2890, 24 Ilir, Ilir Barat I Bukit Kecil, Palembang –Sumsel. online: www.pempek-beringin.com
Pempek Lince	Pempek Lince beralamat:..Jl. Tugumulyo No.2398, 20 Ilir II, Ilir Timur I Palembang-Sumsel dengan online: www.pempeklince.com
Pempek Pak Raden	Pempek Pak Raden Beralamat: Jl. Radial No.80 26 Ilir, Bukit Kecil, Palembang-sumsel. online: www.pempekpakraden.com
Pempek Vico	Pempek Vico beralamat Jl. Veteran no. 926Ilir Timur I, Palembang-Sumsel. online: www.pempekvicoonline.com
Pempek Tince	Pempek Tince beralamat: Jl. Mayor Ruslan Tugu Mulyo No. 2424 Ilir Timur I, Palembang-Sumsel online: www.pempektince.blogspot.com
Pempek Saga Sudi mampir	Pempek Saga beralamat: Jl.Merdeka, 22 Ilir, Bukit Kecil, Palembang –Sumsel. online: www.pempeksagasudimampir.wordpress.com
Pempek Lala 26 Ilir	Pempek Lala 26 Ilir beralamat: Jl. Mujahidin No.23, 26 Ilir, Bukit Kecil, Palembang-Sumsel. online: www.pempek-lala.business.site

Pemahaman Pemilihan Bahan Baku Pembuatan Pempek adalah Proses Gastronomi

Gastronomi lebih mengacu kepada pengalaman makanan mulai dari awal hidangan pembuka hingga akhir hidangan penutup. Kemudian akan diceritakan sejarah, asal, bahan baku secara detail dari makanan tersebut. Ikan yang digunakan untuk pembuatan pempek merupakan ikan belida (*Notopterus chitalia*) namun seiring permintaan yang terus meningkat, para produksi pempek bereksperimen dengan bahan ikan lain dikarenakan ikan belida yang sudah jarang ditemukan dipasar bahkan sering mendatangkan dari Kalimantan. Adapun jenis ikan lain yang dipergunakan sebagai bahan pempek adalah ikan Gabus (*Chanastriata*), ikan Putak (*Notopterus-notopterus*), ikan toman (*Chanamiclopetes*), ikan sepat siam (*Trichogaster Pectoralis*) dan ikan bujuk (*Chanalucius*). Beberapa jenis ikan laut diantaranya adalah ikan tengiri (*Cybium Comersoni*), ikan parang-parang (*Chirocentrus dorab*) dan ikan kakap merah (*Lutjanus Argentimaculatus*). Namun sejatinya untuk mendapatkan rasa pempek yang nikmat yang dapat dibuat dengan menggunakan ikan belida, ikan gabus dan ikan tengiri. Hal pelengkap yang tidak kalah penting dalam menikmati pempek adalah kuah berwarna coklat aitu cukanya atau dikenal dalam bahasa Palembang ‘cuko’.

Cuko pempek punya rangkaian cara yang berbeda sewaktu membuatnya. Bahan dasar yang digunakan adalah air putih yang dididihkan, gula merah batok, asam jawa, cabe hijau/merah, dan bawang putih. Tekstur cuko yang baik didapat dari bumbu-bumbu yang dihaluskan dan dimasukkan kedalam lemari es selama semalam. Ciri cuko yang baik kuahnya kental, beraroma gula batok merah dan tidak membuat lidah terasa pahit (Deddy Huang, 2016).

Tabel 5. Daftar nama ikan yang sebagai bahan olahan pempek

Ikan air tawar	Ikan laut
ikan Belida (Notopterus chitalia)	ikan Tengiri (Cybium Comersoni)
ikan Gabus (Chanastrata)	ikan Parang-parang (Chirocentrus Dorab)
ikan Putak (Notopterus-notopterus)	ikan Kakap merah (Lutjanus Argentimaculatus)
ikan Toman (Chanamiclopetes)	
ikan Sepat Siam (Trichogaster Pectoralis)	
ikan Bujuk (Chanalucius)	

Tabel 6. Langkah-langkah pengolahan bahan menjadi Pempek

Langkah	Keterangan
Langkah pertama	Dengan bahan yang mudah dicari di pasar tradisional ada gula merah batok, asam jawa, cabe hijau/merah, dan bawang putih yang telah dihaluskan dicampur semua di putih yang dididihkan, direbus sampai mendidih kemudian disisihkan atau didinginkan.
Langkah kedua	Langkah berikutnya yakni pembuatan pempek daging ikan gilin g bisa menggunakan ikan belida, gabus, tengiri atau kakap merah diadonan dengan memberikan sedikit-sedikit air es diaduk hingga merata.
Langkah ketiga	Tambahkan bahan lainnya seperti tapioka/sagu, telur, garam, gula pasir, bisa menambahkan penyedap rasa (sesuai selera), campuran diaduk dan sedikit-sedikit air es hingga merata.
Langkah keempat	Tahapan ini adalah ambil adonan yang telah mengental, menyesuaikan dengan jenis pempek yang akan dibentuk, menjadi lenjeran, keriting, dan

	yang lainnya, direbus dalam air mendidih. Apabila pempek sudah mengapung, tandanya sudah matang dan tiriskan.
--	---

Sumber: Anita, S.B. 2014

Tabel 6. menunjukkan bahwa dalam proses pembuatan pempek yang membuat berbeda baik bentuk, rasa, tekstur dan warna dari hasil pempek yang didapatkan tergantung dari bahan baik pemilihan ikan yang berwarna putih, pemilihan tepung sagunya dan pengolahan yang sangat detail. Hal ini juga yang menjaga keautentikannya.

Sejarah Pempek

Dikutip dari Anita, S.B. (2014:6) bahwa menurut budayawan Palembang Yudhy Syarofie, nama pempek sendiri mulai dikenai tahun 1920-an. Namun, berdasarkan cerita rakyat, pempek dikenal sejak abad ke -17, yakni saat Sultan Mahmud Badaruddin II berkuasa di Kesultanan Palembang Darussalam. Di era ini etnis Cina memang boleh masuk ke Palembang, namun mereka tidak boleh tinggal di darat. Mereka hanya boleh tinggal di rakit dan itu harus di Seberang Ulu bukan di Seberang Ilir yang hanya peruntukkan para bangsawan Palembang. Pada saat itu seorang apek atau lelaki tua keturunan Cina berusia 65 tahun yang tinggal di daerah perakitan, suatu kawasan rumah sakit di tepian Sungai Musi, merasa prihatin menyaksikan tangkapan ikan yang berlimpah di di tepian Sungai Musi yang belum seluruhnya dimanfaatkan dengan baik, hanya sebatas digoreng dan dipindang. Dia kemudian mencoba alternatif pengolahan lain, yakni mencampur daging ikan giling dengan tepung sagu sehingga menghasilkan makanan baru. Makanan baru itu kemudian dia jajakan bersama para apek lain dengan berkeliling kota. Penjualnya dipanggil dengan sebutan "Pek... Apek", maka makanan tersebut akhirnya dikenal sebagai pempek. Versi lainnya

Makna Filosofi Pempek

Marcel Danesi dalam buku *Pesan, Tanda, dan Makna* (2011: 223-234) bahwa makanan adalah tanda yang disusupi makna. Kita makan untuk tetap dapat hidup. Akan tetapi dalam lingkungan sosial, makanan melampaui fungsi tersebut dan memengaruhi persepsi atas bisa tidaknya sesuatu dimakan. Secara denotatif makanan adalah unsur untuk dapat bertahan hidup. Namun dalam semiosfir, makanan dan tindakan makan selalu memiliki konotasi yang luas. Dari makanan, kita dapat mengatakan apa yang dimakan kelompok tertentu, bagaimana cara membuatnya dan apa yang terungkap dari masakan itu tentang mereka. Aspek makna filosofi yang terkandung dalam pempek dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

- a. Nilai ekonomis: perkembangan kuliner lokal pempek karena konsumsi masyarakat lokal dengan pempek setiap harinya dan permintaan wisatawan

untuk diperkenalkan makanan dan minuman lokal menyebabkan pertumbuhan jenis-jenis makanan kombinasi lokal dan global *fusion food*, gaya dan jenis kuliner yang bervariasi sehingga dapat mensejahterakan kehidupan masyarakat lokal Palembang.

- b. Nilai kolektif: Pempek Palembang adalah bentuk kearifan lokal, budaya dan tradisi yang diwujudkan dalam bentuk apresiasi makanan. Di Palembang, pempek dapat ditemukan dimana-mana, bahkan bisa diproduksi sendiri dirumah untuk sajian sebagai camilan sehari-hari. Visualisasi tempat-tempat penjual pempek dengan mudah ditemui adalah sebagai berikut: pempek mamang sepeda, pempek gerobak/kaki lima, pempek rantang, pempek pasar, pempek toko kecil, pempek kantin sekolah, pempek hypermarket /supermarket, dan pempek restoran.
- c. Nilai kesehatan: Pempek dengan komposisi ikan belida, gabus, tengiri, dan kakap merah adalah makanan yang mempunyai kandungan nutrisi gizi yang seimbang. Banyak nutrisi yang terkandung seperti kalori, protein, karbohidrat, lemak, kalsium, fosfor, zat besi dan juga kandungan vitamin A atau B1 dengan energi yang dihasilkan bisa berbeda karena berbagai faktor yang mempengaruhi.
- d. Nilai budaya: Pempek Palembang menjadi produk budaya yang istimewa karena tidak hanya bisa dilihat, namun juga bisa dirasakan. Dengan pempek dan cuko yang pedas masuk kedalam mulut seseorang, secara sosial penikmat pempek telah berusaha mengenal lebih akrab dengan Palembang (*wong kito* yang artinya orang kita semua/satu saudara) dan juga sebagai konstruksi dalam membangun identitas kelokalan.

Bumbu, Ragam, Jenis Pempek

Pempek sebenarnya memiliki 21 jenis pempek dan 9 varian turunan pempek yang menjadi identitas nasional bagi masyarakat kota Palembang. Pempek tidak hanya sekedar ikon kuliner tetapi lebih dari itu sebagai sebuah kebanggaan yang terus menerus diproduksi dan dikonsumsi. Meskipun fakta dilapangan diketahui bahwa pempek itu sendiri merupakan perkembangan akulturasi dengan budaya kuliner etnis Cina dan selalu mengalami perkembangan baik rasa dan varian seperti pempek hitam dan pempek warna warni.

Pempek dibuat dari campuran bahan dasar daging ikan (belida, gabus tengiri, dan kakap) yang dihaluskan/digiling, tepung tapioka, air, serta bumbu-bumbu sebagai penambah cita rasa. Campuran ini dapat dibuat dalam aneka bentuk kemudian dimasak dengan cara direbus, digoreng, dikukus, maupun dipanggang.

Tabel 7. Daftar varian dan jenis Pempek di kota Palembang

Varian Pempek	Jenis Pempek
Pempek Besar	Pempek Lenjer
	Pempek Kapal Selam
Pempek Kecil	Pempek Lenjer ukuran kecil
	Pempek Telur ukuran kecil
	Pempek Keriting
	Pempek Pistel
	Pempek Adaan
	Pempek Tahu
	Pempek Kulit
Pempek Dos (Non Ikan)	Pempek Dos Lenjer
	Pempek Belah
	Pempek Dos Telur ukuran kecil
	Pempek Dos Pistel
	Pempek Dos Isi Udang
	Pempek Dos Nasi
Pempek ikan yang Dipanggang	Pempek Panggang
	Pempek Lenggang
	Otak-otak
Pempek Non Ikan	Pempek Dos Lenjer
	Pempek Belah
	Pempek Dos Telur ukuran kecil
	Pempek Dos Pistel
	Pempek Dos Isi Udang
	Pempek Dos Nasi
	Pempek Udang
	Pempek Gandum
Panganan Turunan Pempek	Rujak Mie
	Model
	Tekwan
	Laksan
	Celimpungan
	Kemplang Goreng
	Kemplang Panggang
	Kemplang Tunu
	Kerupuk

Sumber: Anita, S.B. 2014

Makna Pempek Dalam Kehidupan Masyarakat Palembang

Pempek tidak saja dikonsumsi usia tertentu, akan tetapi dikonsumsi berbagai segmentasi umur serta lapisan masyarakat tanpa memandang kedudukan sosial. Penelitian yang dilakukan Nofriawaty dan Yuli Hamdani (2015) dalam Pengaruh Faktor Sosial, Budaya, Pribadi Terhadap Penentu Keputusan Pembelian Pempek di kota Palembang, masyarakat (jumlah responden 100 orang terdiri 40 perempuan dan 60 laki-laki yakni 54%) dengan alasan membeli pempek dikarenakan seringnya mengkonsumsi, hal ini menjadi kebiasaan sehari-hari masyarakat Palembang. 22% responden mengatakan memperhatikan kualitas pempek dari segi bahan ikan dan prosesnya pembuatannya. Sehingga harga bukanlah hal yang penting untuk membeli pempek..

Kompas.com (edisi 12-04-2017) diakses pada 25/12/2018, menurut pemerhati sejarah Palembang, KMS H. Andi Syarifudin, di masa Kesultanan Palembang, pempek disebut kalesan. Kalesan adalah panganan adat dalam Rumah Limas yang mengandung sifat kegunaan tertentu. Dinamakan kelesan dikarenakan makanan ini dikeles atau disimpan lama. Kelesan dibuat asli oleh orang Palembang tetapi dijual oleh orang Tionghoa yang ada di Palembang. Pada zaman kolonial tahun 1916 ada kerjasama antara orang Palembang asli dengan orang Tionghoa yang masa itu keliling menjajakan kelesan karena dianggap pandai berdagang. Pembeli memanggil dengan kalimat "Pek...empek, mampir sini!". Empek dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) online mempunyai arti bapak/ laki-laki yang sudah tua. Karena kebiasaan ini akhirnya makanan kelesan lebih dikenal pempek. Sejarah ini ditulis dalam buku pengarang Akib, R.H.M. (1975) Sejarah dan kebudayaan Palembang Tentang Rumah Adat Limas Palembang.

Keunikan Pempek

Ikan belida adalah ikan asli Indonesia menghuni perairan Jawa, Kalimantan dan Sumatra ada di sungai Musi sepanjang 750Km yang membagi Palembang menjadi dua bagian Ulu dan Ilir yang memiliki nilai penting dan ekonomis, dimana ikan belida ini menjadi maskot kota Palembang dan bahan baku makanan khas daerah yaitu pempek, kemplang, kerupuk dan bahan olahan makanan lainnya. Ari Wibowo dan Mas Tri Joko (2006) dalam penelitiannya tentang karakteristik habitat ikan belida (notoptera chitala), yang mana pada saat musim hujan melakukan migrasi dari sungai utama atau bagian yang berair lainnya (anak sungai, lebung dan lain-lain), ke rawa banjir (*floodplain*) untuk melakukan aktivitas pertumbuhan dan reproduksi. Sedangkan pada musim kemarau ikan belida berada di sungai utama maupun di daerah rawa banjir. Seiring semakin berkurangnya keberadaan dan budidaya ikan belida saat ini sulit, jika ada tentu harga jualnya mahal. Saat ini harga pempek ikan belida per satuannya sekitar Rp.8000-Rp.10.000 dengan ukuran yang tidak terlalu besar. Jenis ikan laut yang sangat dicari adalah ikan tengiri dan kakap merah dengan alasan ikan tengiri/kakap merah masih mudah ditemukan dalam bentuk segar, tekstur daging lebih kejal dan aromanya masih sangat terasa.

Selanjutnya ada beberapa aspek Pempek (yang tidak ada di daerah lain) adalah: bahan baku pempek berasal dari Palembang asli seperti ikan belida dan gula merah batok, standar pengolahan seperti rempah-rempah atau cara membuat pempek, dan Penjual pempeknya harus wong Palembang

Pempek Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi

Pempek sebagai salah satu ciri khas makanan dari Palembang adalah sebuah penguatan sebagai daya tarik wisata gastronomi. Penguatan konsep wisata gastronomi dimana wisatawan tak hanya sekedar mencicipi makanan, namun juga mampu belajar dibalik menikmati makanan itu sendiri. Sementara itu pada konsep wisata gastronomi, Pempek sangat melekat bahwa kuliner tersebut menjadi bagaian yang tak dapat terpisahkan dari masyarakat setempat. Terlebih adanya pemaknaan secara filosofis bahwa Pempek memiliki nilai ekonomi, kolektif, kesehatan dan budaya.

SIMPULAN

Mengenai pengembangan kuliner pempek sebagai daya tarik wisata gastronomi di Palembang Sumatera Selatan dapat disimpulkan bahwa Kuliner Pempek mempunyai makna asimilasi dan hibriditas yang dilakukan oleh orang-orang Cina dan kekayaan lokal yang ada di Palembang sehingga bernilai ekonomi, kolektif, kesehatan dan budaya. Keberlangsungan kuliner pempek harus dapat terus dijaga antara pemerintah maupun pelaku bisnis selalu menjaga eksistensinya di era digital media dan dengan cara yang lebih mengkreasikan melalui produksi pempek yang lebih varian, penyajiannya, sampai suasana wisata kulinernya sehingga menambah khazanah cita rasa lokalnya. Dengan demikian penguatan Pempek sebagai daya tarik wisata gastronomi akan dengan mudah diimplementasikan di Palembang dengan menyuguhkan Pempek bukan hanya sekedar makanan namun sebagai media yang dapat digali dari sisi edukasi dan nilai histori.

DAFTAR PUSTAKA

- Anita, S.B. (2014). Pempek Palembang (Mendeskripsikan Identitas Wong Kito Melalui Kuliner Lokal Kebanggaan Mereka). Yogyakarta: Leutikaprio.
- Antón Clave, S., & Knafou, R. (2012). *Gastronomy tourism and globalization*. Paris: Arah Kebijakan Pengembangan Pariwisata Sumatera Selatan, 2019
- Brillat-Savarin, J.-A. (1994). *The Physiology of Taste*. (Penerjemah: A. Drayton, Harmondsworth: Penguin.
- Buku Statistik Pariwisata, Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan (2018)
- Danesi, Marcel. (2011). Pesan, Tanda, dan Makna Buku Teks Dasar Mengenai Semiotika dan Teori Komunikasi. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

- Guzel, Berrin&Muge,Ap Aydin.,(2016).*Gastronomy Tourism: Motivation and Destinatioans*. Adnan Menderes University.Tourism Faculty.
<http://travel.kompas.com/read/201704/12/190800127/mengapa.disbut.pempek.dan.5.fakta.menarik.seputar.pempek>. (diakses:25-12-2018)
- <https://deddyhuang.com/2016/11/04/jelajah-gizi-nikmatnya-pempek-palembang> (diakses:25-12-2018). Kemenpar (2016): Sebaran Produk Pariwisata Nasional
- Lesmana, A., Edison, E., & Dara, A. (2015). Pemberdayaan Masyarakat di Destinasi Wisata Tebing Keraton Kampung Ciharegon Puncak Desa Ciburial Kabupaten Bandung.. *Tourism Scientific Journal Vol 2 No.2, Juni 2017*
- Nazir, M. (2005). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia
- Noviawaty & Handaini,Y.2015. Pengaruh Faktor Sosial, Budaya, Pribadi Terhadap Penentu Keputusan Pembelian Pempek di kota Palembang. Palembang:eprints Sriwijaya University.
- Nurwitasri, A. (2015). Pengaruh Wisata Gastronomi makanan tradisonal Sunda terhadap Keputusan Wisatwan Berkunjung ke Kota Bandung. *BARISTA (Volume 2, Nomor 1, Juli 2015)*
- Rahma, Neila., Indah Susilowati, Evi Yulia Purwanti.2017. Minat Wisatawan terhadap Makanan Lokal Kota Semarang.. (*Tourists' Interest to Local Food In Semarang*). *Jurnal ekonomi dan pembangunan Indonesia*.Vol. 18 No.1 Juli 2017:53-76
- Suter, I Ketut. (2014). *Pangan Tradisional : Potensi dan Prospek Pengembangannya Traditional food : Potential and Prospects for Development*
travel.kompas.com/read/2015/06/16/143700127/Sumsel.Siap.Jadi.Destinasi.Wisata.Kuliner (Diunduh Januari, 2019)
- Trenggono, A. 2015. aplikasi berbasis android pencarian lokasi kuliner pempek kota Palembang melalui ‘Pempek Finder’. *Journal. potensi-utSMS.ac.id:vol.1No.1*
- Turgarini, D. (2013). “Inventorikan, lestarikan, manfaatkan dan kembangkan Gastronomi Unggulan Jawa Barat” Diunduh tanggal 4 Januari 2018 dari: <http://mik.upi.edu/> Umar, H. (2002). *Metode riset bisnis.Univ.Udayana:Media Ilmiah Teknologi Pangan .Vol. 1, No. 1, 96 – 109, 2014*
- Universitat Rovira i Virgili - Tarra gona, Université Paris
UU R No.10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataaan
Wibowo A.& Djoko MT. 2006. Karakteristik Habitat Ikan Belida (*Notoptera chitala*). Bawal: Vol.1-April 2006 hal:19-25.

BIODATA PENULIS

Any Noor

Penulis adalah Dosen Politeknik Negeri Bandung pada Prodi Usaha Perjalanan Wisata
Email : anynoor@polban.ac.id

Marceilla Suryana

Penulis adalah Dosen Politeknik Negeri Bandung pada Prodi Usaha Perjalanan Wisata
Email : suryanamarceilla@gmail.com

Sholihati Amalia

Penulis adalah Dosen Politeknik Negeri Bandung. Prodi Usaha Perjalanan Wisata
Email : liasuwardi@gmail.com

Irgi Buana Putera

Penulis adalah Dosen Politeknik Negeri Bandung pada Prodi Usaha Perjalanan Wisata
Email : irgi2102@gmail.com

Imam Ardiansyah

Penulis adalah Dosen Universitas Bunda Mulia pada Prodi Hospitaliti dan Pariwisata /
Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora
Email : Iardiansyah@bundamulia.ac.id

Dewi Ayu Kusumaningrum,

Penulis adalah Dosen Politeknik Sahid pada Prodi Perhotelan
Email : dewiayu1908@gmail.com

Suci Sandi Wachyuni,

Penulis adalah Dosen Politeknik Sahid pada Prodi Perhotelan
Email : sucisandi@stpsahid.ac.id

Stephanie Nathania

Penulis adalah Dosen Politeknik Sahid pada Prodi Perhotelan
Email : stephaninth@gmail.com

Nurul Syamsiah

Penulis adalah Dosen STBA YAPARI-ABA Bandung pada Prodi Bahasa Jepang
Email : inoel1866@gmail.com

Yudi Satriadi

Penulis adalah Dosen STBA YAPARI-ABA Bandung pada Prodi Bahasa Inggris
Email : yudi@wpu-bandung.com

Adiarti Budi Kartini

Penulis adalah Dosen STBA YAPARI-ABA Bandung pada Prodi Bahasa Inggris
STBA YAPARI-ABA Bandung
Email : adiartibudikartini@gmail.com

Taufik Abdullah

Penulis adalah Dosen Universitas Pendidikan Indonesia pada Program Studi Manajemen Pemasaran Pariwisata, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial,
Email : taufikabdullah@upi.edu

Gita Siswhara

Penulis adalah Dosen Universitas Pendidikan Indonesia
Email : Wa_egha@upi.edu

Fitri Nur Asyifa

Penulis adalah Dosen Universitas Pendidikan Indonesia
Email : Fitrinurasyifa91@gmail.com

Titing Kartika

Penulis adalah Dosen STIEPAR YAPARI Bandung
Email : nengtiting_kartika@yahoo.co.id

Zulkifli Harahap

Penulis adalah Dosen Politeknik Pariwisata Palembang
Email : zharahap.poltekpar@gmail.com

PEDOMAN PENULISAN TOURISM SCIENTIFIC JOURNAL

1. Naskah

- a. Naskah yang dikirim belum pernah dipublikasikan di media lain. Hal ini dibuktikan dengan surat pernyataan di atas materai bahwa naskah tersebut belum pernah dipublikasikan di media lain.
- b. naskah diketik menggunakan program Microsoft Words dengan jenis huruf Times New Roman, ukuran Font 12, di atas kertas A4 berjarak satu spasi dengan panjang 20-230 halaman (termasuk gambar atau grafik atau tabel).
- c. Naskah ditulis dalam bahasa Indonesia atau bahasa Inggris. Sistematika penulisan mencakup: nama penulis, abstrak disertai kata kunci, pendahuluan, metodologi, hasil dan pembahasan, simpulan dan daftar rujukan.
- d. Nama penulis naskah dicantumkan tanpa gelar akademik, disertai nama dan alamat lembaga asal, dan ditempatkan di bawah judul naskah.
- e. Naskah diserahkan dalam bentuk print out (hard copy) 1 eksemplar dan cakram padat (CD) dapat dikirim melalui pos ke alamat : Jl. Prof. Dr. Ir. Sutami No. 81-83 Telp. 022-2011027 Bandung 40152, atau dikirimkan melalui pos elektronik (e-mail) sebagai lampiran (attachment) ke alamat jurnalstiepar@yahoo.com

2. Judul

Judul tidak lebih dari 12 kata dan diketik dengan huruf kapital di tengah-tengah dengan huruf kapital ukuran 14. Judul naskah dapat meliputi tema:

- a. Kepariwisata
- b. Manajemen Pariwisata (*Tourism Management*)
- c. Ekonomi dan Pariwisata berbasis masyarakat
- d. Tema lain yang memiliki hubungan dengan pariwisata

3. Abstrak

Naskah abstrak dibuat dalam dua bahasa yaitu bahasa Indonesia dan bahasa Inggris. Panjang masing-masing abstrak maksimum 200 kata dan minimal berisi judul artikel, tujuan, metode dan hasil penelitian.

4. Kata Kunci (*Key Word*)

Kata kunci maksimum terdiri dari 6 kata atau gabungan kata dan cara pengurutannya dari spesifik ke yang umum.

5. Pendahuluan

Pendahuluan berisi tentang latar belakang, konteks penelitian, hasil kajian pustaka dan tujuan penelitian

6. Metodologi

Metode berisikan mengenai paparan mengenai rancangan penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, serta analisis data yang dilakukan oleh penulis.

7. Hasil dan Pembahasan

Hasil penelitian berisikan tentang paparan hasil analisis berkaitan dengan tujuan penelitian. Pembahasan juga meliputi pemaknaan hasil dan perbandingan dengan teori dan /atau hasil penelitian sejenis maupun dengan penelitian sebelumnya.

8. Simpulan

Bagian simpulan berisikan temuan hasil penelitian berupa jawaban atas pertanyaan penelitian maupun intisari hasil pembahasan. Simpulan disajikan dalam bentuk paragraf.

9. Pengutipan

Pengutipan atau perujukan menggunakan teknik rujukan berkurung (Nama akhir, tahun: halaman). Contoh: (Kesrul, 2010:6)

10. Daftar Rujukan

Daftar rujukan memuat sumber-sumber yang dirujuk. Jurnal ini mengikuti APA (*American Psychological Association*) format dengan contoh sebagai berikut:

Buku oleh satu penulis:

Ismayanti. (2010). *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: Grasindo.

Buku oleh dua penulis:

Beck, C. A. J., & Sales, B. D. (2001). *Family mediation: Fact, myths, and future prospects*. Washington DC: American Psychology Association.

Lebih dari satu buku dengan penulis yang sama pada tahun yang sama:

Roy, A. (1998a). *Chaos Theory*. New York: Macmillan Publishing Enterprises.

Roy, A (1998b). *Classic Chaos*. San Francisco, CA: Jossey Bamar.

Buku yang telah diedit:

Mitchell, T. R. & Larson, J. R. (Eds.). (1987). *People in organizations: An introduction to organizational behavior*. New York: McGraw-Hill.

Buku tidak disertai nama penulis dan editor :

Merriam-Webster's collegiate dictionary (10thed.). (1993). Springfield, MA: Meriam-Webster.

Buku yang direvisi :

Beck, C. A. J., Sales, B. D. (2001). *Family mediation: Fact, myths, and future prospects* (Rev. ed.). Washington, DC: American Psychology Association.

Dokumen Resmi

Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. (1978). *Pedoman Penulisan Laporan Penelitian*. Jakarta : Depdikbud

Skripsi, Tesis, Disertai dan Laporan Penelitian
Agitari, E. (2011). *Pengembangan Kawasan Terpadu dalam Pemberdayaan Masyarakat di Perkebunan Bukit Tunggul*. Skripsitidakditerbitkan. Bandung: STIEPAR Yapari-Aktripa Bandung.

Jurnal satu penulis :

Bryan, H. (1977). Leisure value system and recreation specialization: The case of trout fisherman. *Journal of Leisure Research*, 9, 174-87.

Jurnal dua penulis :

Klimoski, R., & Palmer, S. (1993). The ADA and the hiring process in organizations. *Consulting Psychology Journal: Practice and Research*, 45, 10-36.

Majalah dan Koran :

Kandel, E. R., & Squire, L. R. (2000, November 10). Neuroscience: Breaking down scientific barriers to the study of brain and mind. *Science*, 290, 1113-1120.

Ensiklopedia atau kamus :

Sadie, S. (Ed.). (1980). *The new Grove dictionary of music and musicians* (6th ed., Vols. 1-20). London: Macmillan.

Media audio visual :

Scorsese, M. (Prosedure), & Lonergan, K. (Writer/Director). (2001). *You can count on me* [Motion picture]. United States: Paramount Pictures.

Rekaman Suara :

Costa, P. T., Jr. (Speaker).(1988). *Personality, continuity, and changes of adult life* (Cassette Recording No. 207-433-88A-B). Washington, DC: American Psychological Association.

Internet

World Trade Organization. Diakses tanggal 7 Mei 2011. Dari <http://www.Unwto.org/facts/eng/htm>