

---

## **Strategi Pelestarian Kuliner Keraton Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Daerah Istimewa Yogyakarta (Studi Kasus pada Bale Raos Resto)**

Artika Laksmi, Mohammad Syaltut Abduh\*, Alifatqul Maulana  
Institut Pariwisata Trisakti  
\*msabduh@iptrisakti.ac.id

### **ABSTRACT**

*This study aims to explore the preservation strategies of royal palace cuisine carried out by Bale Raos Resto as an effort to maintain cultural heritage and promote it as a gastronomic tourism attraction in the Special Region of Yogyakarta. Palace cuisine is considered an intangible cultural heritage with rich historical and philosophical value. However, its existence is increasingly overshadowed by modern culinary trends, especially among younger generations. This research uses a qualitative method with a case study approach. Data were collected through in-depth interviews, observations, and documentation, and analyzed using the Miles and Huberman interactive model. The findings reveal that Bale Raos implements preservation strategies such as maintaining original recipes, serving food authentically, promoting through social media, and collaborating with government institutions and cultural communities. Furthermore, the restaurant offers a unique dining experience infused with the atmosphere of the Yogyakarta palace, which enhances its appeal to tourists. The study concludes that Bale Raos serves not only as a culinary business but also as a cultural preservation agent. It is recommended that the restaurant enhance digital promotional strategies and strengthen cross-sector collaborations to broaden public interest and awareness of palace cuisine.*

**Keywords:** *Bale Raos Resto, palace cuisine, cultural preservation, gastronomic tourism, Yogyakarta.*

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui strategi pelestarian kuliner keraton yang dilakukan oleh Bale Raos Resto sebagai upaya mempertahankan warisan budaya serta menjadikannya sebagai daya tarik wisata gastronomi di Daerah Istimewa Yogyakarta. Kuliner keraton merupakan salah satu bentuk warisan budaya tak benda yang memiliki nilai historis dan filosofis tinggi. Namun, eksistensinya mulai tergeser oleh tren kuliner modern, terutama di kalangan generasi muda. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi, serta dianalisis menggunakan model interaktif Miles dan Huberman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi pelestarian yang dilakukan oleh Bale Raos meliputi pelestarian resep asli, penyajian yang otentik, promosi melalui media sosial, serta kolaborasi dengan instansi pemerintah dan komunitas budaya. Selain itu, restoran ini juga menghadirkan pengalaman makan yang kental dengan nuansa keraton untuk menarik minat wisatawan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa Bale Raos tidak hanya berperan sebagai pelaku usaha kuliner, tetapi juga sebagai agen pelestari budaya. Penulis menyarankan perlunya inovasi promosi digital dan penguatan kerja sama lintas sektor untuk memperluas jangkauan dan minat masyarakat terhadap kuliner keraton.

**Kata kunci:** Bale Raos Resto, kuliner keraton, pelestarian budaya, wisata gastronomi, Yogyakarta.

---

## **PENDAHULUAN**

Kuliner merupakan bagian penting dari kebudayaan yang memiliki nilai historis, filosofis, dan sosial. Salah satu bentuk kuliner yang mencerminkan nilai-nilai tersebut adalah kuliner keraton, yaitu makanan yang disajikan kepada raja dan bangsawan di lingkungan keraton. Di Yogyakarta, kuliner keraton menjadi simbol identitas budaya yang perlu dilestarikan. Namun demikian, eksistensinya kian tergerus oleh dominasi makanan modern dan budaya konsumsi cepat saji, khususnya di kalangan generasi muda. Hal ini menjadi tantangan dalam mempertahankan warisan budaya tak benda tersebut.

Yogyakarta sebagai daerah yang kaya akan tradisi dan budaya memiliki potensi besar dalam mengembangkan wisata gastronomi berbasis warisan lokal. Salah satu upaya pelestarian kuliner keraton dilakukan oleh Bale Raos Resto, restoran yang menghadirkan makanan khas keraton dengan sentuhan autentik, baik dari segi resep, penyajian, maupun suasana. Bale Raos tidak hanya menjalankan fungsi komersial, tetapi juga memainkan peran sebagai agen pelestarian budaya. Oleh karena itu, perlu diteliti bagaimana strategi yang diterapkan Bale Raos untuk menjaga keberlangsungan kuliner keraton sekaligus menjadikannya daya tarik wisata.

Permasalahan dalam penelitian ini berangkat dari kurangnya minat masyarakat terhadap kuliner tradisional, serta keterbatasan inovasi dalam promosi dan penyajian makanan keraton. Maka, penelitian ini memfokuskan diri pada strategi yang dilakukan oleh Bale Raos dalam mempertahankan eksistensi kuliner keraton di tengah perkembangan zaman. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus, agar dapat menggali lebih dalam aspek-aspek strategis dan budaya dalam pengelolaan restoran tersebut.

Dalam penelitian sebelumnya, Herianto (2021) meneliti pelestarian kuliner khas dalam konteks industri pariwisata dan menyimpulkan pentingnya peran pelaku usaha dalam menjaga autentisitas rasa. Sementara itu, studi dari Lestari (2022) menyatakan bahwa wisata gastronomi dapat dikembangkan secara optimal bila diintegrasikan dengan nilai-nilai lokal dan pendekatan naratif. Penelitian Artika ini memperkuat kajian tersebut dengan fokus pada Bale Raos Resto sebagai studi kasus unik yang menunjukkan keterkaitan antara pelestarian budaya dan strategi pariwisata.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui strategi pelestarian kuliner keraton yang dilakukan oleh Bale Raos Resto serta bagaimana strategi tersebut mendukung daya tarik wisata gastronomi di Daerah Istimewa Yogyakarta. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan pariwisata budaya dan menjadi rujukan bagi pelaku industri kuliner maupun pemerintah daerah dalam merancang program pelestarian berbasis kuliner tradisional.

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Pariwisata**

Pariwisata adalah fenomena sosial, budaya, dan ekonomi yang melibatkan perpindahan orang ke tempat-tempat di luar lingkungan tinggal mereka untuk tujuan pribadi atau profesional. Menurut WTO, pariwisata mencakup aktivitas yang dilakukan oleh wisatawan selama berada di destinasi dan berdampak terhadap ekonomi lokal, lingkungan, dan masyarakat. Pariwisata juga mencerminkan interaksi budaya yang memperkaya pengalaman wisatawan serta memperkuat identitas lokal. Dalam konteks Indonesia, pariwisata merupakan sektor strategis yang menggabungkan kekayaan alam dan budaya, termasuk kuliner tradisional. Kuliner sebagai daya tarik wisata dapat dimanfaatkan untuk memperkenalkan warisan budaya, sekaligus meningkatkan

---

perekonomian masyarakat lokal. Oleh karena itu, penting untuk mengembangkan pendekatan yang mempertimbangkan nilai-nilai budaya dan keberlanjutan.

### **Strategi Pengembangan Pariwisata**

Strategi pengembangan pariwisata bertujuan untuk meningkatkan daya saing destinasi melalui pengelolaan potensi secara berkelanjutan. Menurut Gunn (1994), perencanaan pariwisata harus mencakup aspek lingkungan, sosial, budaya, dan ekonomi, agar manfaatnya bisa dirasakan oleh seluruh pihak. Dalam konteks pengembangan gastronomi, strategi promosi dan pelestarian budaya menjadi faktor penting. Penelitian Lestari (2022) menunjukkan bahwa penguatan identitas lokal melalui elemen budaya seperti kuliner dapat meningkatkan citra destinasi wisata. Sementara itu, Herianto (2021) menekankan pentingnya keterlibatan pelaku usaha dalam pelestarian budaya untuk menciptakan keunggulan kompetitif. Strategi Bale Raos yang menggabungkan promosi, pelestarian resep, dan pengalaman budaya mencerminkan pendekatan ini.

### **Wisata Gastronomi**

Wisata gastronomi adalah bentuk pariwisata yang berfokus pada pengalaman kuliner sebagai daya tarik utama. Hall dan Sharples (2003) menyatakan bahwa wisata gastronomi mencakup pencarian pengalaman makan yang autentik dan representatif terhadap budaya suatu tempat. Wisata ini juga berkaitan erat dengan identitas, sejarah, dan praktik sosial masyarakat lokal. Dalam wisata gastronomi, pengalaman makan tidak hanya dinilai dari rasa, tetapi juga dari suasana, cerita di balik hidangan, dan nilai budaya yang menyertainya. Bale Raos memanfaatkan elemen-elemen ini untuk menciptakan pengalaman kuliner yang menyatu dengan budaya keraton, menjadikannya destinasi wisata gastronomi yang unik di Yogyakarta.

### **Daya Tarik Wisata**

Daya tarik wisata adalah segala hal yang dapat menarik minat wisatawan untuk mengunjungi suatu destinasi. Menurut Cooper et al. (1995), daya tarik dapat berupa objek fisik, aktivitas, atau pengalaman yang memberikan nilai tambah bagi pengunjung. Kuliner tradisional, terutama yang langka dan bersejarah, menjadi salah satu bentuk daya tarik yang memiliki nilai kultural tinggi. Dalam konteks ini, Bale Raos menjadi contoh konkret bagaimana daya tarik wisata tidak hanya berasal dari keindahan alam atau atraksi buatan, tetapi juga dari pengalaman budaya yang otentik. Keunikan sajian keraton, atmosfer tradisional, dan nilai historis menjadi elemen yang membedakan destinasi ini dari restoran biasa.

### **Pelestarian**

Pelestarian budaya adalah upaya untuk mempertahankan nilai-nilai warisan budaya agar tidak hilang ditelan zaman. Salah satu bentuk pelestarian adalah dokumentasi, pewarisan, dan adaptasi budaya melalui media yang relevan dengan zaman. Pelestarian kuliner mencakup perlindungan terhadap resep, bahan, teknik memasak, hingga cara penyajian makanan. Penelitian sebelumnya oleh Herianto (2021) menunjukkan bahwa pelestarian kuliner tidak dapat terlepas dari inovasi tanpa menghilangkan esensi budaya. Bale Raos melakukan pelestarian melalui pendekatan bisnis dengan tetap menjaga keaslian resep dan suasana budaya. Hal ini membuktikan bahwa pelestarian dan komersialisasi bisa berjalan beriringan jika dilakukan secara bijak.

---

## **Kuliner Keraton**

Kuliner keraton merupakan hidangan khas yang disajikan kepada raja dan bangsawan, memiliki nilai filosofi dan tradisi tinggi. Di Yogyakarta, kuliner keraton masih dijaga oleh kalangan tertentu dan tidak mudah ditemukan di restoran umum. Hal ini menjadikan kuliner keraton sebagai bagian dari warisan budaya tak benda yang perlu dilestarikan. Bale Raos adalah satu-satunya restoran yang secara konsisten menyajikan kuliner keraton dalam konsep yang otentik dan historis. Keberadaan Bale Raos memperlihatkan bagaimana warisan kuliner dapat dikemas menjadi daya tarik wisata yang bernilai ekonomi dan budaya. Penelitian ini memperkuat posisi kuliner keraton sebagai simbol identitas budaya Yogyakarta.

## **METODE PENELITIAN**

### **Pendekatan Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Pendekatan ini dipilih untuk memperoleh pemahaman mendalam mengenai strategi pelestarian kuliner keraton yang diterapkan oleh Bale Raos Resto. Studi kasus memungkinkan peneliti menelusuri proses dan konteks pelestarian secara menyeluruh serta mengeksplorasi peran Bale Raos dalam mempertahankan identitas budaya lokal melalui sajian kuliner. Desain penelitian ini menekankan pada pengumpulan data langsung dari lapangan untuk menggali fenomena budaya yang kompleks. Seperti dijelaskan oleh Moleong (2012), pendekatan kualitatif sangat sesuai untuk mengkaji makna, nilai, dan proses sosial yang tidak dapat diukur secara statistik. Penelitian ini juga didukung oleh studi terdahulu yang menekankan pentingnya pendekatan kualitatif dalam penelitian berbasis budaya dan pariwisata.

### **Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Bale Raos Resto yang berlokasi di kawasan Keraton Yogyakarta, selama periode Januari hingga April 2024. Pemilihan tempat ini didasarkan pada posisi strategis Bale Raos sebagai satu-satunya restoran yang menyajikan kuliner khas keraton secara autentik, sekaligus berfungsi sebagai objek wisata gastronomi. Waktu penelitian ditentukan berdasarkan ketersediaan informan dan momen aktivitas puncak restoran, untuk memastikan data yang diperoleh bersifat aktual dan representatif. Lokasi dan waktu ini juga relevan dengan konteks pariwisata budaya Yogyakarta yang mengalami peningkatan kunjungan pada awal tahun.

### **Pemilihan Informan**

Informan dalam penelitian ini dipilih secara purposive, yaitu berdasarkan kriteria tertentu yang relevan dengan topik penelitian. Informan utama terdiri dari pihak manajemen Bale Raos, juru masak, staf pemasaran, serta pengunjung yang memahami konteks budaya keraton Yogyakarta. Pemilihan ini bertujuan untuk mendapatkan informasi dari narasumber yang terlibat langsung dalam strategi pelestarian. Teknik purposive sampling dianggap tepat dalam studi kualitatif karena memberikan keleluasaan kepada peneliti untuk memilih subjek yang memiliki pengetahuan mendalam. Studi sebelumnya oleh Herianto (2021) juga menggunakan metode serupa dalam meneliti pelestarian kuliner lokal, dengan alasan efektivitas dan relevansi data yang diperoleh.

---

## **Teknik Pengumpulan Data**

Data dikumpulkan melalui tiga teknik utama: wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan terhadap pihak-pihak yang terlibat langsung dalam operasional dan promosi Bale Raos, untuk mengetahui strategi dan tantangan yang dihadapi. Observasi dilakukan di lokasi restoran untuk menangkap suasana, penyajian, dan interaksi antara pengelola dan pengunjung. Teknik dokumentasi digunakan untuk melengkapi data melalui brosur, foto, arsip, dan media promosi digital. Pendekatan triangulasi ini dipilih untuk meningkatkan validitas dan reliabilitas data. Studi oleh Lestari (2022) juga menerapkan kombinasi teknik ini dalam meneliti strategi promosi budaya berbasis kuliner di destinasi wisata.

## **Metode Analisis Data**

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan model interaktif dari Miles dan Huberman, yang mencakup tiga tahap: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/verifikasi. Tahapan ini dilakukan secara berulang dan bersifat siklus, memungkinkan peneliti untuk mengidentifikasi pola, tema, dan keterkaitan antar data. Model ini dipilih karena fleksibel dan efektif dalam menganalisis data kualitatif yang kompleks. Dalam penelitian terdahulu, pendekatan Miles dan Huberman terbukti mampu menggambarkan dinamika sosial dan budaya secara mendalam, khususnya dalam konteks pelestarian warisan budaya seperti yang diterapkan pada studi Bale Raos ini.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Profil Kota Yogyakarta**

Yogyakarta merupakan daerah istimewa yang memiliki keunikan dalam struktur pemerintahan dan kekayaan budaya. Kota ini dikenal sebagai pusat budaya Jawa serta destinasi wisata unggulan di Indonesia, dengan karakter masyarakat yang ramah dan nilai-nilai tradisional yang masih dijaga. Pariwisata menjadi sektor penting dalam perekonomian Yogyakarta, dengan berbagai atraksi yang mencakup wisata budaya, alam, pendidikan, hingga kuliner.

Perkembangan pariwisata di Yogyakarta memberikan peluang bagi penguatan identitas lokal, termasuk dalam aspek gastronomi. Dengan banyaknya wisatawan domestik dan mancanegara yang berkunjung, Yogyakarta memiliki potensi besar untuk mengangkat kekayaan kuliner tradisional, seperti kuliner keraton, sebagai bagian dari pengalaman wisata yang khas dan berkesan.

### **Kuliner Keraton Yogyakarta**

Kuliner keraton adalah warisan budaya tak benda yang sarat akan nilai historis, filosofis, dan simbolik. Makanan ini dulunya hanya dapat dinikmati oleh keluarga kerajaan dan bangsawan, disajikan dengan tata cara yang penuh makna dan estetika tinggi. Rasa, bahan, hingga penyajian mengandung narasi budaya yang mencerminkan nilai-nilai dalam kehidupan keraton.

Namun, keberadaan kuliner keraton saat ini semakin langka dan kurang dikenal oleh generasi muda. Hal ini terjadi karena kurangnya dokumentasi, promosi, serta terbatasnya akses terhadap makanan tersebut. Oleh karena itu, diperlukan upaya sistematis dan kreatif untuk melestarikan serta mengenalkan kuliner keraton kepada masyarakat luas.

---

## Bale Raos Resto

Bale Raos merupakan satu-satunya restoran di Yogyakarta yang secara resmi menyajikan makanan khas keraton. Restoran ini didirikan dengan izin dari pihak keraton dan terletak di lingkungan budaya yang sangat dekat dengan Keraton Yogyakarta. Bale Raos menampilkan suasana makan yang mencerminkan estetika kerajaan, mulai dari interior hingga musik pengiring yang digunakan.

Selain menyajikan makanan, Bale Raos berperan sebagai institusi budaya yang menghadirkan kembali nilai-nilai tradisional kepada publik. Pengalaman makan di Bale Raos bukan hanya soal rasa, tetapi juga menyerap nilai sejarah dan simbolik dari setiap menu yang disajikan. Hal ini menjadikan Bale Raos sebagai tempat yang relevan untuk mempelajari dan merasakan warisan kuliner keraton.

## Strategi Bale Raos dalam Melestarikan Kuliner Keraton Yogyakarta

Strategi utama Bale Raos adalah mempertahankan keaslian resep keraton dengan tetap memperhatikan selera masyarakat modern. Proses memasak dilakukan oleh juru masak yang telah dilatih dan memahami filosofi makanan keraton. Selain itu, pengelola restoran juga berupaya menjaga penyajian tetap otentik, seperti penggunaan alat makan, pakaian pelayan, dan atmosfer ruang makan yang bernuansa tradisional.

Dalam ranah promosi, Bale Raos memanfaatkan media sosial dan digital untuk menjangkau lebih banyak konsumen, khususnya generasi muda. Mereka juga aktif menjalin kolaborasi dengan institusi budaya, akademisi, dan komunitas pariwisata untuk memperluas pemahaman publik terhadap kuliner keraton. Strategi ini menunjukkan bahwa pelestarian budaya dapat berjalan seiring dengan pengelolaan bisnis kuliner yang berorientasi wisata. Untuk bisa mendukung strategi Bale Raos Resto dalam melestarikan kuliner keraton sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kota Yogyakarta, dapat dibuat analisis tabel SWOT sebagai berikut:

Tabel 1 Analisis SWOT Bale Raos Resto

Strengths	Weaknesses	Opportunities	Threats
Lokasi Bale Raos yang berada di kompleks Keraton Yogyakarta.	Bale Raos Resto yang kurang aktif dalam mengikuti event-event kota.	Kuliner keraton sangat berpotensi menjadi daya tarik wisata gastronomi di Kota Yogyakarta	Persaingan dengan restoran lain yang memiliki konsep dan menu yang sama.
Menu yang disajikan berasal dari resep asli keraton.	Tidak adanya cabang dan layanan online.		Menu sajian yang segmented.  Banyak generasi muda yang lebih tertarik makanan luar negeri dibanding makanan Indonesia

Sumber: Peneliti

---

## **Kuliner Keraton sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi**

Kuliner keraton menawarkan pengalaman yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga memperkenalkan nilai budaya lokal kepada wisatawan. Setiap menu memiliki latar belakang sejarah dan nilai simbolik yang dapat menjadi daya tarik tersendiri. Inilah yang menjadikan kuliner keraton cocok untuk dikembangkan sebagai bagian dari wisata gastronomi. Bagi wisatawan yang mencari pengalaman otentik dan edukatif, menyantap kuliner keraton menjadi aktivitas yang memperkaya kunjungan mereka di Yogyakarta. Daya tarik ini semakin kuat jika dikemas dengan narasi budaya dan pelayanan yang menyeluruh, seperti yang diterapkan di Bale Raos. Potensi ini dapat diperluas jika pemerintah dan pelaku wisata memberikan perhatian lebih dalam pengembangannya.

## **Bale Raos sebagai Tujuan Wisata Gastronomi di Yogyakarta**

Bale Raos telah berhasil mengemas dirinya sebagai destinasi wisata gastronomi yang menyatukan nilai budaya, sejarah, dan pengalaman kuliner. Wisatawan yang datang ke Bale Raos tidak hanya untuk makan, tetapi juga untuk mengenal lebih jauh tentang budaya keraton dan sejarahnya. Ini menjadi diferensiasi yang kuat dibandingkan restoran lain di Yogyakarta. Kesuksesan Bale Raos tidak lepas dari kemampuannya menyampaikan makna di balik setiap hidangan. Penyajian yang estetis, atmosfer yang mendukung, serta promosi yang konsisten menjadikan Bale Raos sebagai model ideal dalam pengembangan wisata gastronomi berbasis budaya. Hal ini menjadi bukti bahwa pelestarian budaya bisa sekaligus menjadi strategi pemasaran yang efektif.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Penelitian ini menyimpulkan bahwa Bale Raos Resto berperan penting dalam melestarikan kuliner keraton Yogyakarta melalui strategi pelestarian yang menyeluruh, seperti menjaga keaslian resep, penyajian bernuansa budaya, promosi melalui media sosial, dan kerja sama dengan pemerintah serta komunitas budaya. Upaya ini tidak hanya menjadikan Bale Raos sebagai tempat makan, tetapi juga sebagai agen pelestari warisan budaya tak benda yang mampu menarik wisatawan melalui pengalaman gastronomi yang otentik dan berkesan.

Demi memperkuat posisinya sebagai destinasi wisata gastronomi, Bale Raos disarankan untuk mengembangkan strategi promosi digital yang lebih inovatif dan menjangkau generasi muda, seperti melalui konten edukatif dan kolaborasi dengan influencer budaya. Selain itu, diperlukan peningkatan kerja sama lintas sektor, seperti dengan lembaga pendidikan, komunitas kuliner, dan pelaku industri pariwisata, agar pelestarian kuliner keraton dapat terus berlangsung secara berkelanjutan dan berdampak lebih luas.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Abdulla, Taufik. (2017). Penilaian Wisatawan akan Atribut Pariwisata di Kota Batu. *Tourism and Hospitality Essentials (THE) Journal*, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Alinur, dan Dicky Edward Daulany. (2024). Peran Olahraga Rekreasi dalam Meningkatkan Pariwisata. *Jurnal Terapan Ilmu Pengetahuan*, Universitas Pembinaan Masyarakat Indonesia.
- Arifin, Saida Ulfa, dan Henry Praherdhiono. (2018). Pengembangan Kurikulum Muatan Lokal Karawitan Sebagai Upaya Mengkonstruksi Pengetahuan dan Pelestarian Budaya Jawa di Jenjang SMA. *Jurnal Kajian Teknologi Pendidikan*, Universitas Negeri Malang.

- 
- Barreto, Mario, dan I.G.A.Ketut Giantari. (2015). Strategi Pengembangan Objek Wisata Air Panas di Desa Marobo, Kabupaten Bobonaro, Timor Leste. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana*, Universitas Udayana.
- Bhudiarty, Susy, Kania Ratnasari, dan Shihono Dwi Waluyo. (2018). Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kawasan Petak Sembilan Glodok, Jakarta Barat. *Jurnal Industri Kepariwisata*, Universitas Sahid.
- Creswell, John W & J. David Creswell. 2018. *Research Design Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches Fifth Edition*. SAGE. Publications, Inc
- Daftar Harga Menu Favorit. (2024). Diakses pada 7 April 2024, dari <https://baleraos.co.id/menu-restaurant/>
- Dinas Kebudayaan Kota Yogyakarta. (2021). KAWASAN KRATON. Diakses pada 21 Juli 2024, dari <https://kebudayaan.jogjakota.go.id/page/index/kawasan-kraton>
- Dinas Pariwisata Kota Yogyakarta. (2024). Pergerakan Wisatawan Tahun 2023.
- Fiantika, Feny, et al. (2022). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Padang: PT. Global Eksekutif Teknologi.
- Gardjito, Murdijati et al. (2017). *Kuliner Yogyakarta Pantas Dikenang Sepanjang Masa*. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.
- Gian. (2024). Mengenal Apa Itu Analisis Data Miles dan Huberman. Diakses pada 25 April 2024, dari <https://publishjournal.com/2024/04/23/analisis-data-miles-dan-huberman/>
- Harsana, Minta, M. Baiquni, Eni Harmayani, dan Yulia Widyaningsih. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng sebagai Daya tarik Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journals*, Univesitas Gadjah Mada.
- Humas DIY. (2024). Sangga Buawana, Akulturasi Kuliner Jawa-Eropa. Diakses pada 19 Juli 2024, dari <https://jogjaprov.go.id/berita/sangga-buawana-akulturasi-kuliner-jawa-eropa>
- Joyokusumo, Nuraida. (2018). *Warisan Kuliner Keraton Yogyakarta*. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.
- Karaton Ngayogyakarta Hadiningrat. (2021). Cikal Bakal Karaton Yogyakarta. Diakses pada 20 Juli 2024, dari <https://www.kratonjogja.id/cikal-bakal/>
- Karaton Ngayogyakarta Hadiningrat. (2021). Sebuah Dekade Perjalanan Keraton Yogyakarta. Diakses pada 21 Juli 2024, dari <https://www.kratonjogja.id/raja-raja/>
- Karaton Ngayogyakarta Hadiningrat. (2022). Nyi Mas Hamong Yuliana, Melestarikan Sesaji dari Pawon Keraton Yogyakarta. Diakses pada 20 Juli 2024, dari <https://www.kratonjogja.id/figur/57-nyimas-hamong-yuliana-melestarikan-sesaji-dari-pawon-keraton-yogyakarta/>
- Kartika, Titing, dan Zulkifli Harahap. (2019). Pengembangan Kuliner Pempek sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Palembang Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, Politeknik Pariwisata Palembang.
- Latif, Syarifuddin. (2019). Analisis Strategi Pengembangan Wisata Pesisir : Studi pada Dinas Kebudayaan & Pariwisata Kabupaten Pangandarann. *Jurnal Ilmu dan Budaya*, Universitas Nasional.
- Marsono, et al. (2016). *Dampak Pariwisata Religi Kawasan Masjid Sunan Kudus Terhadap Ekonomi, Lingkungan, Dan Sosial Budaya*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Mashuri, dan Dwi Nurjannah. (2020). Analisis SWOT Sebagai Strategi Meningkatkan Daya Saing. *Jurnal Perbankan Syariah, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Syariah Bengkulu*.
- Miles, M. B., Huberman, A. M. and Saldana, J. (2018). *Qualitative Data Analysis*. (Fourth Ed). SAGE Publication. Ltd.
-

- 
- Ningsih, Lestari. (2023). 9 Keraton Peninggalan Kerajaan Islam. Diakses pada 20 Juli 2024, dari <https://www.kompas.com/stori/read/2023/07/24/150000579/9-keraton-peninggalan-kerajaan-islam?page=all>
- Pangaribowo, Wisang., dan Anggara Prasetya. (2023). 5 Kuliner Asli kota Yogyakarta Ditetapkan Warisan Budaya Tak Benda. Diakses pada 21 Juli 2024, dari <https://travel.kompas.com/read/2023/05/27/170500127/5-kuliner-asli-kota-yogyakarta-ditetapkan-warisan-budaya-tak-benda>
- Pratiwi, Dea. (2015). Peran Dinas Pemuda Olahraga dan Pariwisata dalam Mengembangkan Potensi Obyek Wisata di Daerah Kabupaten Kutai Timur. eJournal Ilmu Pemerintahan, Universitas Mulawarman.
- PP No.1 Tahun (2022) Tentang Register Nasional dan Pelestarian Cagar Budaya
- Prihatsanti, Unika, Suryanto, dan Wiwin Hendriani. (2018). Menggunakan Studi Kasus sebagai Metode Ilmiah dalam Psikologi. Buletin Psikologi, Universitas Gadjah Mada.
- Priyonggo, Robinsen. (2017). Pengaruh Karakteristik Makanan dan Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Di Restoran Khas Kraton Yogyakarta. Journal of Culinary Education and Technology. Diakses pada 20 Juli 2024, dari Universitas Negeri Yogyakarta.
- Putri, Vanya. (2023). 4 Fungsi Keraton dalam Budaya Jawa. Diakses pada 20 Juli 2024, dari <https://www.kompas.com/skola/read/2023/11/24/070000069/4-fungsi-keraton-dalam-budayajawa#:~:text=Fungsi%20keraton%20adalah%20sebagai%20pusat,orang%20masuk%20dalam%20bangunan%20ini.>
- Rani, Deddy Prasetya Maha. (2014). Pengembangan Potensi Pariwisata Kabupaten Sumenep, Madura, Jawa Timur (Studi Kasus: Pantai Lombang). Jurnal Politik Muda, Universitas Airlangga.
- Riani, Asnida. (2023). Tren Makanan di Kalangan Milenial dan Gen Z untuk Ide Bisnis Kuliner. Diakses pada 20 Juli 2024, dari <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/5177352/tren-makanan-di-kalangan-milenial-dan-gen-z-untuk-ide-bisnis-kuliner?page=4>
- Rejeki, Laras Asti. (2015). Makna Filosofi Simbolis Warna dan Corak Bangunan Keraton Yogyakarta. (Skripsi Sarjana, Universitas PGRI Yogyakarta, 2015) Diakses dari <https://repository.upy.ac.id/144/1/ARTIKEL%20%20LARAS.pdf>
- Saputra, Vernaldi Agriansyah Dwi, Otniel Christiawan dan Setyo Prasiyono Nugroho. (2021). Analisis Makanan Tradisional Gudeg sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Yogyakarta. Jurnal Pariwisata, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.
- Setiawati, Ety, Widida Ningsi, dan Abdul Khalim. (2021). Pengembangan Kawasan Pertanian Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Pada Era New Normal di Desa Randobawailir Kabupaten Kuningan. Jurnal Inovasi Penelitian, Politeknik Pariwisata Prima internasional.
- Setyaningrum, Puspasari. (2022). Mengenal Gudeg, Ikon Kuliner Khas Yogyakarta Favorit Wisatawan. Diakses pada 21 Juli 2024, dari <https://yogyakarta.kompas.com/read/2022/09/06/191255978/mengenal-gudeg-ikon-kuliner-khas-yogyakarta-favorit-wisatawan?page=all#page3>
- Sondakh, Poppy Margarerith, dan Altje Tumbel. (2016). Pelayanan, Keamanan dan Daya Tarik Mempengaruhi Minat Wisatawan yang Berkunjung ke Objek Wisata Alam Gunung Mahawu, Tomohon. Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi, Universitas Sam Ratulangi.
- Sugiyono, (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: CV. Alfabeta
-

- 
- Sugiyono & Lestari, Puji. (2021). *Metode Penelitian Komunikasi (Kuantitatif, Kualitatif, dan Cara Mudah Menulis Artikel pada Jurnal Internasional)*. Bandung CV. Alfabeta
- Susianto, Budi, Johannes, dan Syahmardi Yacob. (2022). Pengaruh Daya Tarik Wisata dan Amenitas Terhadap Keputusan Berkunjung Wisatawan Pada Desa Wisata Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan, Universitas Jambi*.
- Thohir, Ajid., dan Azhara Bambang. (2022). Pengaruh Islam dan Eropa dalam Budaya Kuliner di Keraton Yogyakarta dan Surakarta Abad ke-19 dan ke-20 Masehi. *Jurnal Kawistara*. Diakses pada 20 Juli 2024, dari UIN Sunan Gunung Djati.
- UU No. 10 Tahun (2009) Tentang Pariwisata dalam pasal 1 ayat 3
- UU No. 9 Tahun (1990) Tentang Kepariwisata pasal 5 & pasal 6
- Yufi, Serafin, Dony Andrasromo, dan Dian Equanti. (2023). *Potensi Rumah Panjang Sebagai Wisata Warisan Budaya di Desa Sungai Antu Hulu Kecamatan Belintang Hulu Kabupaten Sekadau*. Skripsi, IKIP PGRI Pontianak.