



## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, A., & Hadilinatih, B. (2024). Analisa Kinerja Pegawai Dinas Pariwisata Kota Yogyakarta Dalam Pengembangan Pariwisata Berbasis Budaya "Jogja Cultural Experiences". *Jurnal Enersia Publika*, 1-18.
- Amin, S. (2023, Mei 9). *Kue Cenil: Kuliner Khas Jawa yang Menjadi Ikon, Penopang Krisis Pangan Zaman Dulu*. Retrieved from [food.indozone.id: https://food.indozone.id/resep/941260280/kue-cenil-kuliner-khas-jawa-yang-menjadi-ikon-penopang-krisis-pangan-zaman-dulu](https://food.indozone.id/resep/941260280/kue-cenil-kuliner-khas-jawa-yang-menjadi-ikon-penopang-krisis-pangan-zaman-dulu)
- anonim. (2024, Oktober 16). *Gado-Gado: Keanekaragaman Rasa Di Dalam Piring*. Retrieved from [archipelago.id.com: https://archipelago.id.com/gado-gado-keanekaragaman-rasa-di-dalam-piring/](https://archipelago.id.com/gado-gado-keanekaragaman-rasa-di-dalam-piring/)
- Apu. (2025, Januari 5). *Kala Teman Bus Tak Lagi Temani Warga Jogja*. Retrieved from [detik.com: https://www.detik.com/jogja/berita/d-7717932/kala-teman-bus-tak-lagi-temani-warga-jogja](https://www.detik.com/jogja/berita/d-7717932/kala-teman-bus-tak-lagi-temani-warga-jogja)
- Aribhumi, A. D. (2024, Agustus 24). *Oseng Mercon Makanan Pedas Khas Jogja: Sejarah, Tempat Makan, dan Resepnya*. Retrieved from [detik.com: https://www.detik.com/jogja/kuliner/d-7506192/oseng-mercon-makanan-pedas-khas-jogja-sejarah-tempat-makan-dan-resepnya](https://www.detik.com/jogja/kuliner/d-7506192/oseng-mercon-makanan-pedas-khas-jogja-sejarah-tempat-makan-dan-resepnya)
- Arif, A. (2025, Maret 10). *Asal Usul Bubur Candil*. Retrieved from [rri.co.id: https://www.rri.co.id/kuliner/1378482/asal-usul-bubur-candil#:~:text=Bubur%20candil%20berasal%20dari%20tradisi,kehidupan%20yang%20manis%20dan%20berkah.](https://www.rri.co.id/kuliner/1378482/asal-usul-bubur-candil#:~:text=Bubur%20candil%20berasal%20dari%20tradisi,kehidupan%20yang%20manis%20dan%20berkah.)
- Army, R. (2017). *Kuliner Yogyakarta-Cerita di Balik Nikmarnya*. Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Aslam, J. I. (2024, Desember 30). *Bubur Sagu Mutiara, Makanan Tradisional dengan Cita Rasa Manis dan Gurih*. Retrieved from [goodnewsfromindonesia.id: https://www.goodnewsfromindonesia.id/2024/12/30/bubur-sagu-mutiara-makanan-tradisional-dengan-cita-rasa-manis-dan-gurih#:~:text=Tidak%20diketahui%20secara%20pasti%20dari,kali%20dikenal%20di%20Pulau%20Jawa.](https://www.goodnewsfromindonesia.id/2024/12/30/bubur-sagu-mutiara-makanan-tradisional-dengan-cita-rasa-manis-dan-gurih#:~:text=Tidak%20diketahui%20secara%20pasti%20dari,kali%20dikenal%20di%20Pulau%20Jawa.)
- Asruni, M. D. (2024, Agustus 9). *Mengenal Lotek dan Sejarahnya*. Retrieved from [rri.co.id: https://www.rri.co.id/kuliner/890548/mengenal-lotek-dan-sejarahnya#:~:text=Dikutip%20dari%20Indonesia%20Kaya%2C%20sejarah,hanya%20sayur%2Dsayuran%20khas%20Indonesia.](https://www.rri.co.id/kuliner/890548/mengenal-lotek-dan-sejarahnya#:~:text=Dikutip%20dari%20Indonesia%20Kaya%2C%20sejarah,hanya%20sayur%2Dsayuran%20khas%20Indonesia.)
- Ayun, Q. R. (2020, Maret 15). *lanthing*. Retrieved from [tribunnews.com: https://www.tribunnews.com/2020/03/15/lanthing](https://www.tribunnews.com/2020/03/15/lanthing)



- Azizah, L. N. (2024, Agustus 17). *Sejarah Ayam Inkung, Punya Makna Berbeda Pada Setiap Sajian*. Retrieved from [kompas.com: https://www.kompas.com/food/read/2024/08/17/210400175/sejarah-ayam-inkung-punya-makna-berbeda-pada-setiap-sajian?page=1](https://www.kompas.com/food/read/2024/08/17/210400175/sejarah-ayam-inkung-punya-makna-berbeda-pada-setiap-sajian?page=1)
- Bahana. (2024, April 12). *Tidak Banyak yang Tahu! Ini Asal Usul Sate Klathak yang Populer di Kawasan Jejeran Wonokromo Bantul Yogyakarta*. Retrieved from [radarjogja.jawapos.com: https://radarjogja.jawapos.com/sejarah/654535839/tidak-banyak-yang-tahu-ini-asal-usul-sate-klathak-yang-populer-di-kawasan-jejeran-wonokromo-bantul-yogyakarta](https://radarjogja.jawapos.com/sejarah/654535839/tidak-banyak-yang-tahu-ini-asal-usul-sate-klathak-yang-populer-di-kawasan-jejeran-wonokromo-bantul-yogyakarta)
- BPS. (2024, 10 26). *Perkembangan Pariwisata DI Yogyakarta, April 2024*. Retrieved from Badan Pusat Statistik DI Yogyakarta: <https://yogyakarta.bps.go.id/id/pressrelease/2024/06/03/1567/perkembangan-pariwisata-daerah-istimewa-yogyakarta--april-2024.html>
- Budi. (2023, September 3). *Ternyata Ini Kepanjangan dari Klepon, Camilan Bercita Rasa Lezat*. Retrieved from [rctiplus.com: https://www.rctiplus.com/news/detail/travel/3969755/ternyata-ini-kepanjangan-dari-klepon-camilan-bercita-rasa-lezat](https://www.rctiplus.com/news/detail/travel/3969755/ternyata-ini-kepanjangan-dari-klepon-camilan-bercita-rasa-lezat)
- Damayanti, P. A., & Khoirudin, R. (2021). Ekspektasi Pengguna Layanan Transportasi Publik Trans Jogja. *Jurnal Ilmiah Manajemen Fakultas Ekonomi*, 99-108.
- Daniswari, D. (2022, November 17). *Bubur Sumsum, Ucapan Terima Kasih dalam Tradisi Jawa*. Retrieved from [yogyakarta.kompas.com: https://yogyakarta.kompas.com/read/2022/11/17/223116378/bubur-sumsum-ucapan-terima-kasih-dalam-tradisi-jawa?page=all#:~:text=Bubur%20sumsum%20dikenal%20sebagai%20makanan,bercampur%20manis%20dari%20saus%20gula](https://yogyakarta.kompas.com/read/2022/11/17/223116378/bubur-sumsum-ucapan-terima-kasih-dalam-tradisi-jawa?page=all#:~:text=Bubur%20sumsum%20dikenal%20sebagai%20makanan,bercampur%20manis%20dari%20saus%20gula)
- Daniswari, D. (2022, May 4). *Sejarah Bakpia, Oleh-oleh Khas Yogyakarta*. Retrieved from [kompas.com: https://regional.kompas.com/read/2022/05/04/122940378/sejarah-bakpia-oleh-oleh-khas-yogyakarta?page=all](https://regional.kompas.com/read/2022/05/04/122940378/sejarah-bakpia-oleh-oleh-khas-yogyakarta?page=all)
- Daniswari, D. (2023, Juli 28). *Geplak dari Bantul: Sejarah, Ciri Khas, dan Cara Membuat*. Retrieved from [kompas.com: https://yogyakarta.kompas.com/read/2023/07/28/150730178/geplak-dari-bantul-sejarah-ciri-khas-dan-cara-membuat?page=all](https://yogyakarta.kompas.com/read/2023/07/28/150730178/geplak-dari-bantul-sejarah-ciri-khas-dan-cara-membuat?page=all)
- Dewanta, S. (2023, Desember 23). *Apa itu Kue Lupis?* Retrieved from [mudabisa.com: https://www.mudabisa.com/kue-lupis-adalah/](https://www.mudabisa.com/kue-lupis-adalah/)



- Dewi. (2022). Analisis Pengembangan Potensi Wisata Sejarah Kolonial. *Jurnal Lanskap Indonesia*, 14-21.
- Dewi, A. (2012, Oktober 25). *Tengkleng Solo: Enak Sih, Tapi...* Retrieved from sarihusada.co.id: <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Tengkleng-Solo-Enak-Sih-Tapi>
- Dewi, S. D. (2020, Juli 21). *Sejarah Klepon Makna dan Cara Membuatnya*. Retrieved from tirto.id: <https://tirto.id/sejarah-klepon-makna-dan-cara-membuatnya-fSxQ>
- Dil. (2022, Juli 28). *Sejarah Wingko Babat Khas Semarang Ternyata dari Lamongan sejak 1898*. Retrieved from detik.com: <https://www.detik.com/jateng/kuliner/d-6201539/sejarah-wingko-babat-khas-semarang-ternyata-dari-lamongan-sejak-1898>
- Dio, A. (2024, November 4). *Jenang Garut Jawa: Cita Rasa Tradisional yang Kaya Makna dan Sejarah*. Retrieved from notransmilitaryban.org: <https://notransmilitaryban.org/cita-rasa-tradisional-jenang-garut-jawa/>
- Eksi, L. (2023, Agustus 31). *Cek! 6 Pilihan Transportasi Saat Berwisata di Yogyakarta*. Retrieved from detiktravel: <https://travel.detik.com/domestic-destination/d-6905856/cek-6-pilihan-transportasi-saat-berwisata-di-yogyakarta>
- Endrastuti, R. (2024, Agustus 11). *Gastronomi Sayur Legendaris Bronkos*. Retrieved from kompasiana.com: <https://www.kompasiana.com/retnoendrastuti3060/66b148fded6415276d58d962/gastronomi-sayur-legendaris-brongkos#:~:text=Masakan%20brongkos%20konon%20kabarnya%20menjadi,sebagai%20warisan%20budaya%20tak%20benda.>
- Ervan, R. (2023, Oktober 20). *Grontol Jagung, Jajanan Bernilai Kejuangan*. Retrieved from inews.id: <https://banjarnegara.inews.id/read/359788/grontol-jagung-jajanan-bernilai-kejuangan>
- Erwanto, F. (2024, Agustus 7). *Nama Klepon di Berbagai Daerah dan Maknanya*. Retrieved from rri.co.id: <https://www.rri.co.id/kuliner/885366/nama-klepon-di-berbagai-daerah-dan-maknanya#:~:text=Karena%20orang%20Jawa%20menenal%20onde,di%20wilayah%20lain%20di%20Indonesia>
- Faisol R, L. (2023, Oktober 4). *5 Fakta Mangut Lele Yogyakarta yang Jarang Orang Tahu*. Retrieved from jogja.idntimes.com: <https://jogja.idntimes.com/food/dining-guide/rosyida-l/fakta-mangut-lele-yogyakarta-c1c2?page=all>



- Faisol, L. R. (2023, September 4). *4 Fakta Unik Brongkos Yogyakarta, Makanan yang Terlihat seperti Rawon*. Retrieved from [idntimes.com: https://www.idntimes.com/food/diet/rosyida-1/fakta-unik-brongkos-yogyakarta-c1c2?page=all](https://www.idntimes.com/food/diet/rosyida-1/fakta-unik-brongkos-yogyakarta-c1c2?page=all)
- Fajriah, W. (2021, April 29). *Mengenal Jenang Mutiara, Takjil Khas Yogyakarta yang Sering Dijumpai saat Ramadhan*. Retrieved from [lifestyle.okezone.com: https://lifestyle.okezone.com/read/2021/04/29/298/2402859/mengenal-jenang-mutiara-takjil-khas-yogyakarta-yang-sering-dijumpai-saat-ramadhan](https://lifestyle.okezone.com/read/2021/04/29/298/2402859/mengenal-jenang-mutiara-takjil-khas-yogyakarta-yang-sering-dijumpai-saat-ramadhan)
- fatsecret. (2020, February 4). *fatsecret Indonesia*. Retrieved from [fatsecret-daging ayam: https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/daging-ayam-\(panggang-bakar-dimasak\)](https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/daging-ayam-(panggang-bakar-dimasak))
- fatsecret. (2020, May 12). *Indonesia, Fatsecret*. Retrieved from [fatsecret.co.id: https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/arem-arem?portionid=11001319&portionamount=1,000](https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/arem-arem?portionid=11001319&portionamount=1,000)
- Febriyanti, D. (2022, September 14). *Lanthing Pembangun Ekonomi Kota Kebumen*. Retrieved from [kompasiana.com: https://www.kompasiana.com/dwianafebriyanti/6321d40141ec7a43a0597412/lanthing-pembangun-ekonomi-kota-kebumen](https://www.kompasiana.com/dwianafebriyanti/6321d40141ec7a43a0597412/lanthing-pembangun-ekonomi-kota-kebumen)
- Gardjito, M., & Dkk. (2017). *Kuliner Yogyakarta - Pantas dikenang Sepanjang Masa*. Yogyakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gitner, S. (2022). *Multimedia Storytelling for Digital Communicators in a Multiplatform World*. New York: Routledge.
- Hakim, L. (2024). *Manajemen Transportasi dan Akomodasi Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish.
- Hakim, N. I., & Hamidah, S. (2021). Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta. *Jurnal Mozaik Humaniora*, 193-208.
- Hardiantoro, A., & Firdaus, F. (2023, Oktober 14). *Terlalu Banyak Bisa Berbahaya, Berapa Batas Maksimal Jalan Kaki dalam Sehari*. Retrieved from [Kompas.com: https://www.kompas.com/tren/read/2023/10/14/063000465/terlalu-banyak-bisa-berbahaya-berapa-batas-maksimal-jalan-kaki-dalam-sehari](https://www.kompas.com/tren/read/2023/10/14/063000465/terlalu-banyak-bisa-berbahaya-berapa-batas-maksimal-jalan-kaki-dalam-sehari)
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D.I. Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 1-24.



- Hasnah, A. V., & Nugroho, P. S. (2021). Gastronomi Makanan Yogyakarta Sebagai Atraksi Wisata Kuliner. *Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture*, 141-154.
- Hendriyani, I. G. (2023, Januari 26). *Siaran Pers : Menparekraf Paparkan Penyerapan Pagu Anggaran Tahun 2022 di Hadapan Komisi X DPR RI*. Retrieved from [kemenparekraf.go.id: https://kemenparekraf.go.id/berita/siaran-pers-menparekraf-paparkan-penyerapan-pagu-anggaran-tahun-2022-di-hadapan-komisi-x-dpr-ri](https://kemenparekraf.go.id/berita/siaran-pers-menparekraf-paparkan-penyerapan-pagu-anggaran-tahun-2022-di-hadapan-komisi-x-dpr-ri)
- Heriyani, W. (2024, Februari 16). *Sejarah Tiwul, Makanan Khas Gunungkidul yang Telah Resmi Terima Sertifikat HaKI*. Retrieved from [lifestyle.sindonews.com: https://lifestyle.sindonews.com/read/1322509/185/sejarah-tiwul-makanan-khas-gunungkidul-yang-telah-resmi-terima-sertifikat-haki-1708012923](https://lifestyle.sindonews.com/read/1322509/185/sejarah-tiwul-makanan-khas-gunungkidul-yang-telah-resmi-terima-sertifikat-haki-1708012923)
- Ikhwanudin, I. (2024, Juli 26). *Mengenal Jadah Tempe Jogja, Cita Rasa Tradisional yang Tetap Eksis, Begini Proses Pembuatannya*. Retrieved from [radarjogja.jawapos.com: https://radarjogja.jawapos.com/kuliner/654906674/mengenal-jadah-tempe-jogja-cita-rasa-tradisional-yang-tetap-eksis-begini-proses-pembuatannya](https://radarjogja.jawapos.com/kuliner/654906674/mengenal-jadah-tempe-jogja-cita-rasa-tradisional-yang-tetap-eksis-begini-proses-pembuatannya)
- Ikhwanudin, I. (2024, Juli 28). *Mengenal Yangko, Kenikmatan Kue Khas Yogyakarta yang Manis dan Kenyal*. Retrieved from [radarmalioboro.jawapos.com: https://radarmalioboro.jawapos.com/kuliner/2224912335/mengenal-yangko-kenikmatan-kue-khas-yogyakarta-yang-manis-dan-kenyal](https://radarmalioboro.jawapos.com/kuliner/2224912335/mengenal-yangko-kenikmatan-kue-khas-yogyakarta-yang-manis-dan-kenyal)
- Jager, d. A., Fogarty, A., Tewson, A., Lenette, C., & Boydell, M. K. (2017). Digital Storytelling in Research: A Systematic Review. *The Qualitative Report*, 2548-2582.
- Kaleng, K. (2022, Maret 24). *Aneka Peyek Khas Nusantara*. Retrieved from [kampungkaleng.com: https://kampungkaleng.com/blog/aneka-peyek-khas-nusantara/](https://kampungkaleng.com/blog/aneka-peyek-khas-nusantara/)
- Kemenparekraf. (2023, Juli 11). *Mengenal Lebih Jauh Tentang Gastronomi Kuliner Indonesia*. Retrieved from [kemenparekraf.go.id: https://kemenparekraf.go.id/industri-parekraf/mengenal-lebih-jauh-tentang-gastronomi-kuliner-indonesia](https://kemenparekraf.go.id/industri-parekraf/mengenal-lebih-jauh-tentang-gastronomi-kuliner-indonesia)
- Kemenparekraf. (2024, November 23). *Sejarah Tengkleng, Kuliner Khas Solo yang Lahir di Masa Penjajahan*. Retrieved from [kemenparekraf.co.id: https://kemenparekraf.go.id/berita/sejarah-tengkleng-kuliner-khas-solo-yang-lahir-di-masa-penjajahan](https://kemenparekraf.go.id/berita/sejarah-tengkleng-kuliner-khas-solo-yang-lahir-di-masa-penjajahan)



- Khairani, N. J. (2023, Desember 2). *Gudeg Berasal Dari? Ini Sejarah, Keistimewaan, dan Resep Cara Membuatnya*. Retrieved from detik.com: <https://www.detik.com/jogja/kuliner/d-7068653/gudeg-berasal-dari-ini-sejarah-keistimewaan-dan-resep-cara-membuatnya>
- Kinasih, T., Kurniawan, A., & Aisyah. (2024, Juli 4). Mengembangkan Digital Storytelling Berbasis Budaya Lokal. *Seminar Nasional Hasil Riset dan Pengabdian*. Surabaya.
- Kirana, A. F. (2019, Januari 15). *Ini Filosofi Bubur Sumsum yang Bukan Sekedar Jadi Pengenyang Perut*. Retrieved from fimela.com: <https://www.fimela.com/lifestyle/read/3870391/ini-filosofi-bubur-sumsum-yang-bukan-sekedar-jadi-pengenyang-perut>
- Koswara. (2015). *Pengolahan Umbi Ganyong*. Bogor: Bogor Agricultural University.
- Kurniawan, A. (2021, Maret 6). *Mangut: Dari Ikan ke Masakan*. Retrieved from news.detik.com: <https://news.detik.com/kolom/d-5483414/mangut-dari-ikan-ke-masakan>
- Kusumastuti, A. R. (2023, Desember 28). *Berapa Minimal Jalan Kaki per Hari? Berikut Penjelasannya...* Retrieved from Kompas.com: <https://health.kompas.com/read/23L28060000468/berapa-minimal-jalan-kaki-per-hari-berikut-penjasannya->
- Lantiva, C. M. (2024, Oktober 1). *Mengenal Klepon, Jajanan Tradisional yang Eksis hingga Kini*. Retrieved from radarjogja.jawapos.com: <https://radarjogja.jawapos.com/kuliner/655148658/mengenal-klepon-jajanan-tradisional-yang-eksis-hingga-kini>
- Larasati, D. S. (2024, Oktober 30). *Sejarah soto dan ragam jenisnya di Indonesia*. Retrieved from antaranews.com: <https://www.antaranews.com/berita/4431681/sejarah-soto-dan-ragam-jenisnya-di-indonesia>
- Lestari, A. L., Sari, M. P., & Utami, A. F. (2014). *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. September: Gadjah Mada University Press.
- Lestari, R. K. (2023, Maret 29). *Arem-Arem, Gorengan, dan Sambal Kacang: Sebuah Paduan Sempurna*. Retrieved from Tirto.id: <https://tirto.id/arem-arem-gorengan-dan-sambal-kacang-sebuah-paduan-sempurna-gEeQ>
- Liputan6. (2024, Desember 9). *Cara Membuat Bubur Candil, Lengkap dengan Resep dan Variasinya yang Lezat*. Retrieved from liputan6.com: <https://www.liputan6.com/feeds/read/5807770/cara-membuat-bubur-candil-lengkap-dengan-resep-dan-variasinya-yang-lezat?page=18>



- Lutfiyah, Sujiwo, C. A., & Nurfarida, E. (2023). Eksplorasi Etnomatematika pada Tradisi Masyarakat Jawa “Jenang Sengkolo” di Jember. *Jurnal Gammath*, 30-38.
- Lyliana, L. (2021, September 3). *10 Aneka Varian Rasa Bakpia, dari Kacang Hijau hingga Durian*. Retrieved from [kompas.com: https://www.kompas.com/food/read/2021/09/03/220400575/10-aneka-varian-rasa-bakpia-dari-kacang-hijau-hingga-durian](https://www.kompas.com/food/read/2021/09/03/220400575/10-aneka-varian-rasa-bakpia-dari-kacang-hijau-hingga-durian)
- Lyliana, L. (2021, September 17). *Mengulik Perjalanan Oseng Mercon Bu Narti, Jualan Sejak 1997*. Retrieved from [kompas.com: https://www.kompas.com/food/read/2021/09/17/090600075/mengulik-perjalanan-oseng-mercon-bu-narti-jualan-sejak-1997](https://www.kompas.com/food/read/2021/09/17/090600075/mengulik-perjalanan-oseng-mercon-bu-narti-jualan-sejak-1997)
- Lyliana, L. (2021, September 11). *Mengulik Sejarah Bakpia, Kue Asli China yang Kini Jadi Oleh-oleh Khas Yogyakarta*. Retrieved from [kompas.com: https://www.kompas.com/food/read/2021/09/11/201200475/mengulik-sejarah-bakpia-kue-asli-china-yang-kini-jadi-oleh-oleh-khas?](https://www.kompas.com/food/read/2021/09/11/201200475/mengulik-sejarah-bakpia-kue-asli-china-yang-kini-jadi-oleh-oleh-khas?)
- Lyliana, L. (2021, November 6). *Resep Yangko Isi Kacang Tanah, Teksturnya Kenyal Seperti Mochi*. Retrieved from [kompas.com: https://www.kompas.com/food/read/2021/11/06/210800875/resep-yangko-isi-kacang-tanah-teksturnya-kenyal-seperti-mochi](https://www.kompas.com/food/read/2021/11/06/210800875/resep-yangko-isi-kacang-tanah-teksturnya-kenyal-seperti-mochi)
- Mahonny, M. (2024). Gastronomi Kuliner Peranakan di Kawasan Nagoya, Batam. *Open Journal System*, 1829-1838.
- Makhasi, M. Y., & Fakhurrifqi, M. (2020). Interpretasi Sejarah Lokal dan Pengembangan Jalur Wisata Digital Berbasis QR Code di Kampung Kauman Yogyakarta untuk Solo Traveler. *Jurnal Sejarah, Budaya, dan Pengajarannya*.
- Mardiastuti, A. (2023, Juli 20). *Mengenal Yangko Oleh-oleh Khas Jogja yang Jadi Warisan Tak Benda*. Retrieved from [detik.com: https://www.detik.com/jogja/kuliner/d-6831882/mengenal-yangko-oleh-oleh-khas-jogja-yang-jadi-warisan-tak-benda](https://www.detik.com/jogja/kuliner/d-6831882/mengenal-yangko-oleh-oleh-khas-jogja-yang-jadi-warisan-tak-benda)
- Mentari, E. A. (2021, Maret 17). *Resep Bakpia Isi Kacang Hijau, Teksturnya Lembut di Mulut*. Retrieved from [kompas.com: https://www.kompas.com/food/read/2021/03/17/093700475/resep-bakpia-isi-kacang-hijau-teksturnya-lembut-di-mulut](https://www.kompas.com/food/read/2021/03/17/093700475/resep-bakpia-isi-kacang-hijau-teksturnya-lembut-di-mulut)
- Mey. (2025, Februari 15). *Sejarah Kue Lupis Betawi, Kudapan Tradisional yang Manis*. Retrieved from [kumparan.com: https://kumparan.com/sejarah-dan-sosial/sejarah-kue-lupis-beta-wi-kudapan-tradisional-yang-manis-24UwK0BtiR/full](https://kumparan.com/sejarah-dan-sosial/sejarah-kue-lupis-beta-wi-kudapan-tradisional-yang-manis-24UwK0BtiR/full)



- Nasution, D. A. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Harfa Creative.
- Novyana. (2024, Oktober 11). *Resep Arem-arem Lengkap dengan Ciri Khas dan Rasanya*. Retrieved from detik.com: <https://www.detik.com/jateng/kuliner/d-7583873/resep-arem-arem-lengkap-dengan-ciri-khas-dan-rasanya>
- Nugrahaeni, N. A. (2021, Desember 20). *Sarat Makna, ini Filosofi Bubur Sumsu bagi Masyarakat Jawa*. Retrieved from tempo.co: <https://www.tempo.co/hiburan/sarat-makna-ini-filosofi-bubur-sumsum-bagi-masyarakat-jawa-443146>
- Nugroho, P. S., Mulyantari, E., & Prasetyanto, H. (2021). Potensi Makanan Tradisional Mie Lethek Sebagai Daya Tarik Wisata Di DI Yogyakarta. *Seminar Nasional Kepariwisata #2* (pp. 54-64). Yogyakarta: Seniorita.
- Nuraini, N. T. (2025, February 18). *Resep Arem Arem Lezat dan Tahan Lama, Panduan Lengkap Membuat Kudapan Tradisional*. Retrieved from Merdeka.com: <https://www.merdeka.com/trending/resep-arem-arem-lezat-dan-tahan-lama-panduan-lengkap-membuat-kudapan-tradisional-316608-mvk.html?page=6>
- Nurani, K. S. (2024, November 30). *Kuliner Khas Yogyakarta, Gudeg Punya Sejarah Sepanjang Berdirinya Kerajaan Mataram Islam*. Retrieved from tempo.com: <https://www.tempo.co/gaya-hidup/kuliner-khas-yogyakarta-gudeg-punya-sejarah-sepanjang-berdirinya-kerajaan-mataram-islam-1175093>
- Oktavianawati, P. (2018). *Mengenal Bubur Tradisional Nusantara*. Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Palupi, I. (2022, April 27). *21 Resep sambal goreng krecek, nikmat ala rumahan*. Retrieved from briliofood.net: <https://www.briliofood.net/resep/10-resep-sambal-goreng-krecek-nikmat-ala-rumahan-210613y.html>
- Pamujiningtyas, K. (2019, September 26). *Food Bite: Bakmi Jawa, Saksi Sejarah dan Simbol Gotong Royong di Jawa*. Retrieved from kumparan.com: <https://kumparan.com/kumparanfood/food-bite-bakmi-jawa-saksi-sejarah-dan-simbol-gotong-royong-di-jawa-1rwDkC4S2tV/full>
- Paschawibowo, I. L., Paschawibowo, I. F., Enny, K., & Nugroho, P. S. (2022). Potential of Brongkos as Yogyakarta Culinary Tourism Attraction . *Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture (UNCLLE)*, 588-598.



- Pitaya, & Makhasi, M. Y. (2022). Penguatan Storytelling Dalam Format Digital untuk Wisata Sejarah di Museum Pusat TNI-AU Dirgantara Mandala. *Journal of Tourism and Economic*, 1-17.
- Prabandari, I. A. (2025, Januari 4). *Resep Krecek: Panduan Lengkap Membuat Hidangan Tradisional yang Lezat*. Retrieved from liputan6.com: <https://www.liputan6.com/feeds/read/5862086/resep-krecek-panduan-lengkap-membuat-hidangan-tradisional-yang-lezat?page=13>
- Prastawa, N. F. (2024, Desember 10). *Keripik Paru: Olahan Sapi Khas Nusantara*. Retrieved from kumparan.com: <https://kumparan.com/farah-nabila-1639916094594913156/keripik-paru-olahan-sapi-khas-nusantara-244cbOt5UIA/1>
- Pratiwi, I. (2021). Estetika Gastronomi Nusantara Dalam Media Digital. *Jurnal Budaya Nusantara*, 248-257.
- Prayoga, R. G., Subowo, A., & Afrizal, T. (2024). Efektivitas Pengelolaan Aplikasi Visiting Jogja dalam Pengembangan Pariwisata di DI Yogyakarta. *Journal of Public and Management Review*, 160-173.
- Primus, J. (2023, Maret 30). *Riwayat Bacem, Pernah Jadi Cap Kemiskinan di Jawa*. Retrieved from [kompas.com: https://www.kompas.com/stori/read/2023/03/30/160000279/riwayat-bacem-pernah-jadi-cap-kemiskinan-di-jawa](https://www.kompas.com/stori/read/2023/03/30/160000279/riwayat-bacem-pernah-jadi-cap-kemiskinan-di-jawa)
- Purenda, A. (2024, April 20). *Sensasi Keripik Paru Khas Klaten, Kuliner Rasa Gurih, Kini Generasi Ketiga*. Retrieved from radarsolo.jawapos.com: <https://radarsolo.jawapos.com/kuliner/844558188/sensasi-keripik-paru-khas-klaten-kuliner-rasa-gurih-kini-generasi-ketiga>.
- Putri, H. D. (2023, Oktober 2023). *Nostalgia Jajanan Cenil: Perjalanan Cita Rasa dari Masa ke Masa*. Retrieved from [netralnews.com: https://www.netralnews.com/nostalgia-jajanan-cenil-perjalanan-cita-rasa-dari-masa-ke-masa/aGx0Z0tPcVZSYzVhbVBaL2g1WHYzZz09](https://www.netralnews.com/nostalgia-jajanan-cenil-perjalanan-cita-rasa-dari-masa-ke-masa/aGx0Z0tPcVZSYzVhbVBaL2g1WHYzZz09)
- Rachman, F. M. (2024, Juni 19). *Mengapa Tusuk Sate Klathak Harus dengan Jeruji Sepeda?* Retrieved from [tempo.com: https://www.tempo.co/gaya-hidup/mengapa-tusuk-sate-klathak-harus-dengan-jeruji-sepeda--47858](https://www.tempo.co/gaya-hidup/mengapa-tusuk-sate-klathak-harus-dengan-jeruji-sepeda--47858)
- Rachmat, R. (2023, Juli 31). *KUE KIPO (iki opo?) CEMILAN MANIS KHAS KOTAGEDE*. Retrieved from Dinas Kebudayaan (Kundha Kabudayan) DI Yogyakarta: <https://budaya.jogjapro.v.go.id/berita/detail/1593-kue-kipo-iki-opo-cemilan-manis-khas-kotagede>
- Rahma, A. (2024, September 30). *Resep Klepon Tradisional: Cara Membuat Kue Kenyal yang Lezat*. Retrieved from [detik.com](https://www.detik.com):



<https://www.detik.com/jatim/kuliner/d-7563941/resep-klepon-tradisional-cara-membuat-kue-kenyal-yang-lezat#:~:text=Klepon%20dengan%20tekstur%20kenyal%20ini,maupun%20untuk%20camilan%20sehari%2Dhari>

Rana, A. (2024, Oktober 8). *Bakmi Jawa, Kuliner Legendaris yang Kaya Nilai Sejarah dan Cita Rasa*. Retrieved from [food.detik.com: https://food.detik.com/berita-boga/d-7577577/bakmi-jawa-kuliner-legendaris-yang-kaya-nilai-sejarah-dan-cita-rasa](https://food.detik.com/berita-boga/d-7577577/bakmi-jawa-kuliner-legendaris-yang-kaya-nilai-sejarah-dan-cita-rasa)

Rismel. (2024, Juni 11). *Peyek: Makanan Khas yang Mengandung Makna Tradisi*. Retrieved from [desatepus.gunungkidulkab.go.id: https://desatepus.gunungkidulkab.go.id/first/artikel/4180-Peyek--Makanan-Khas-yang-Mengandung-Makna-Tradisi](https://desatepus.gunungkidulkab.go.id/first/artikel/4180-Peyek--Makanan-Khas-yang-Mengandung-Makna-Tradisi)

Riyadi, A. F., Putro, A. D., & Prantika, A. (2023). Identitas Budaya Dan Kuliner Yogyakarta Sebagai Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 152-161.

Rofifah, N. L. (2023, Februari 27). *Gatot Singkong: Camilan khas Gunungkidul yang Unik dan Otentik*. Retrieved from [goodnewsfromindonesia.id: https://www.goodnewsfromindonesia.id/2023/02/27/gatot-singkong](https://www.goodnewsfromindonesia.id/2023/02/27/gatot-singkong)

Sambodo, T. (2025, Januari 29). *Grontol, Kuliner Tradisional Penuh Manfaat*. Retrieved from [rri.co.id: https://www.rri.co.id/kuliner/1287645/grontol-kuliner-tradisional-penuh-manfaat](https://www.rri.co.id/kuliner/1287645/grontol-kuliner-tradisional-penuh-manfaat)

Santo. (2023, Februari 22). *Filosofi Getuk, Kuliner Manis Khas Jawa yang Enak dan Lembut di Mulut*. Retrieved from [detik.com: https://www.detik.com/jateng/kuliner/d-6583194/filosofi-getuk-kuliner-manis-khas-jawa-yang-enak-dan-lembut-di-mulut](https://www.detik.com/jateng/kuliner/d-6583194/filosofi-getuk-kuliner-manis-khas-jawa-yang-enak-dan-lembut-di-mulut)

Sari, R. A. (2021, Oktober 29). *Sejarah Gado-gado, Salad Tradisional Indonesia Paling Populer*. Retrieved from [tempo.co: https://www.tempo.co/gaya-hidup/sejarah-gado-gado-salad-tradisional-indonesia-paling-populer-459733](https://www.tempo.co/gaya-hidup/sejarah-gado-gado-salad-tradisional-indonesia-paling-populer-459733)

Septyana, H. G. (2023, Mei 9). *Digital Storytelling Melalui Interpretasi Sejarah Rute Wisata "History of Jakarta" Berbasis Transportasi Publik Jaklingko di DKI Jakarta*. Yogyakarta: Program Studi Sarjana Terapan Bisnis Perjalanan Wisata, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada.

Sobari, E., & Haq, S. S. (2022). Analisis Sensori Pemanfaatan Pati Garut (*Marantha Arundinacea L.*) Sebagai Bahan Pengganti Tepung Terigu Pada Pembuatan Pasta. *Agroindustrial Technology Journal*, 28-36.



- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Pendidikan: (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Alfabeta.
- Supriyanto, E. B. (2024, Agustus 3). *Jadah Tempe - Warisan Kuliner Yogyakarta yang Kian Langka*. Retrieved from [kompasiana.com: https://www.kompasiana.com/bennyekosupriyanto8389/66ac9f5f34777c77b9770ac2/jadah-tempe-warisan-kuliner-yogyakarta-yang-kian-langka](https://www.kompasiana.com/bennyekosupriyanto8389/66ac9f5f34777c77b9770ac2/jadah-tempe-warisan-kuliner-yogyakarta-yang-kian-langka)
- Susilowati, T., Rahmanto, A. N., & Pawito. (2023). Komunikasi Digital Storytelling dalam Upaya Melestarikan Makanan Tradisional di Solo: Studi Akun Instagram @kulinerdisolo. *Seminar Nasional Ilmu Komunikasi (Semnaskom) Universitas Mataram*, (pp. 132-141). Nusa Tenggara Barat.
- Sutrisno, C. (2022, Agustus 4). *Asal Usul Lanting, Makanan Ringan Konon Berasal dari Tempat Ini*. Retrieved from [harmasnews.com: https://www.harmasnews.com/kuliner/pr-5504059216/asal-usul-lanting-makanan-ringan-konon-berasal-dari-tempat-ini?page=2](https://www.harmasnews.com/kuliner/pr-5504059216/asal-usul-lanting-makanan-ringan-konon-berasal-dari-tempat-ini?page=2)
- Trisakti, A. F., & Alifahmi, H. (2018). Destination Brand Storytelling: Analisis Naratif Video The Journey to A Wonderful World Kementerian Pariwisata. *Jurnal Komunikasi Indonesia*, 73-86.
- Turgarini, D. (2018, November 21). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Yogyakarta: Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Utami, L. A. (2020). Potensi Transportasi Umum Dalam Mendukung Pengembangan Pariwisata Kota Palangkaraya. *Jurnal Transportasi*, 201-212.
- Vinta. (2023, Agustus 25). *Sejarah Kuliner Khas Betawi "Gado-gado"*. Retrieved from [rri.co.id: https://www.rri.co.id/kuliner/334004/sejarah-kuliner-khas-betawi-gado-gado#:~:text=Menurut%20sejarah%2C%20gado%2Dgado%20pertama,ke%2017%20untuk%20di%20jadikan%20budak](https://www.rri.co.id/kuliner/334004/sejarah-kuliner-khas-betawi-gado-gado#:~:text=Menurut%20sejarah%2C%20gado%2Dgado%20pertama,ke%2017%20untuk%20di%20jadikan%20budak)
- Wahyudi, A. R., Augustin, A. P., & Nugraheni, N. A. (2021). Efektivitas Trans Jogja Sebagai Pelayanan Publik Di Kota Yogyakarta. *Journal of Governance Innovation*, 188-202.
- Warta. (2022, Agustus 23). *Jelajah Kuliner Tradisional Jenang Gempol dan Dawet Camcau Bu Tum Pasar Pathuk*. Retrieved from [warta.jogjakota.go.id: https://warta.jogjakota.go.id/detail/index/23194](https://warta.jogjakota.go.id/detail/index/23194)
- Wijaya, G. Y., & Aisyah, Y. (2020, Agustus 20). *Resep Ayam Ingkung Yogyakarta, Ayam Utuh Sajian Acara Syukuran*. Retrieved from [kompas.com](https://kompas.com):



<https://www.kompas.com/food/read/2020/08/20/115437675/resep-ayam-ingkung-yogyakarta-ayam-utuh-sajian-acara-syukuran>

- Wijaya, G. Y., & Aisyah, Y. (2020, Agustus 8). *Sejarah Tengkleng Khas Solo, Tercipta karena Kehabisan Bahan Pangan di Masa Penjajahan*. Retrieved from [kompas.com: https://www.kompas.com/food/read/2020/08/08/151500975/sejarah-tengkleng-khas-solo-tercipta-karena-kehabisan-bahan-pangan-di-masa](https://www.kompas.com/food/read/2020/08/08/151500975/sejarah-tengkleng-khas-solo-tercipta-karena-kehabisan-bahan-pangan-di-masa)
- Witara, M. (2022). Pengembangan Makanan Tradisional Brongkos Sebagai Produk Wisata Kuliner di Kabupaten Sleman. *Seminar Nasional Pariwisata*. Yogyakarta, Yogyakarta, Yogyakarta: repository.ampta.
- Wulandari, D. N., & Soetopo, D. (2025). *Yogyakarta Dalam Rasa "Mengupas Filosofi di Balik Makanan Tradisional "*. Yogyakarta: Penerbit Lakeisha.
- Yandi, A., Mahaputra, R. M., & Mahaputra, R. M. (2023). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Minat Kunjungan Wisatawan (Literature Review). *Jurnal Kewirausahaan dan Multi Talenta*, 14-27.
- Yogyakarta, D. P. (2024, Oktober 26). *Data Trans Jogja*. Retrieved from Data Trans Jogja: <https://dishub.jogjaprov.go.id/trans-jogja>
- Zahrulianingdyah, A. (2018). Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 1-9.
- Zain, I. (2022, Januari 29). *Apa Beda Trans Jogja dengan Teman Bus Jogja?* Retrieved from ikromzain.com: <https://www.ikromzain.com/2022/01/apa-beda-trans-jogja-dengan-teman-bus.html>
- Zebua, F. (2024, Agustus 19). *Lotek, Tawarkan Pengalaman Kuliner yang Sehat dengan Cita Rasa Unik*. Retrieved from [suarausu.com: https://suarausu.or.id/lotek-tawarkan-pengalaman-kuliner-yang-sehat-dengan-cita-rasa-unik/](https://suarausu.or.id/lotek-tawarkan-pengalaman-kuliner-yang-sehat-dengan-cita-rasa-unik/)
- Zein, W. (2024, September 8). *Lotek dan Karedok, Makanan Khas Sunda nan Lezat dan Lekat dengan Bumbu Kacang*. Retrieved from [kompasiana.com: https://www.kompasiana.com/wiwin10587/66dd5933ed64150cd5159913/lotek-dan-karedok-makanan-khas-sunda-nan-lezat-dan-lekat-dengan-bumbukacang?page=2&page\\_images=1#:~:text=Lotek%20dan%20karedok%20membawa%20nilai,3](https://www.kompasiana.com/wiwin10587/66dd5933ed64150cd5159913/lotek-dan-karedok-makanan-khas-sunda-nan-lezat-dan-lekat-dengan-bumbukacang?page=2&page_images=1#:~:text=Lotek%20dan%20karedok%20membawa%20nilai,3)