

Revitalisasi Dawet Kalasan Sebagai Warisan Budaya Tak Benda melalui *Event Tourism* Kontemporer

Roni Kurniawan*, Ramadhani Noor Fajrin

Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa; roni.kurniawan@ustjogja.ac.id

Politeknik Negeri Balikpapan; ramadhani.noor@poltekba.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.xxxx/xxxx>

*Correspondence: Roni Kurniawan

Email: roni.kurniawan@ustjogja.ac.id

Received: date

Accepted: date

Published: date



Copyright: © 2024 by the authors.

Submitted for open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license

(<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Helix. Penelitian ini berimplikasi pada pentingnya manajemen acara modern yang adaptif sebagai strategi pelestarian warisan budaya kuliner nusantara yang berkelanjutan.

Abstract: Kuliner tradisional seperti Dawet Kalasan di Kabupaten Sleman menghadapi ancaman marjinalisasi akibat tren minuman modern dan minimnya regenerasi pengrajin. Penelitian ini bertujuan menganalisis strategi revitalisasi Dawet Kalasan melalui manajemen event tourism kontemporer pada Festival Dawet Kalasan 2024. Menggunakan pendekatan kualitatif studi kasus deskriptif, peneliti bertindak sebagai instrumen utama melalui observasi partisipan selaku Ketua Panitia. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan pengurus Forkom UMKM Kalasan, pengrajin dawet, pemerintah daerah, dan pengunjung, serta diperkuat studi dokumentasi resmi. Analisis data menerapkan model interaktif Miles, Huberman, dan Saldaña dengan teknik triangulasi. Hasil penelitian menunjukkan festival ini efektif menjadi panggung komodifikasi positif melalui strategi experiential marketing berupa aksi pembagian 1.000 porsi gratis dan kompetisi kreasi inovasi produk. Pendekatan tersebut berhasil merekonstruksi stigma minuman kuno menjadi produk kuliner yang higienis, estetik, dan adaptif terhadap pasar modern tanpa merusak nilai orisinalitasnya. Secara sosio-ekonomis, festival berbasis komunitas ini berdampak signifikan pada peningkatan pendapatan instan UMKM, pembukaan jaringan kemitraan industri perhotelan, serta penguatan kelembagaan lokal melalui kolaborasi Triple

Keywords: *minuman tradisional: dawet sari kalasan; festival dawet; kuliner tradisional*

Latar Belakang

Pariwisata berbasis kuliner (*gastronomy tourism*) telah berkembang menjadi salah satu pendorong utama dalam industri pariwisata global (Lagalo & Fatimah, 2025). Kuliner tidak lagi sekadar menjadi kebutuhan sekunder bagi wisatawan, melainkan telah bertransformasi menjadi motif utama kunjungan yang merepresentasikan identitas, budaya, dan sejarah suatu destinasi (Ali, 2025) (Nugraha et al., 2024). Di Indonesia, kekayaan kuliner tradisional memegang peranan krusial sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) yang mencerminkan kearifan lokal masyarakat (Zahrulianingdyah, 2018). Namun, di tengah gempuran modernisasi dan penetapan tren kuliner global (*fast food dan modern beverages*), keberadaan kuliner tradisional kerap menghadapi ancaman marjinalisasi jika tidak diimbangi dengan upaya pelestarian yang adaptif.

Kabupaten Sleman di Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki potensi WBTB yang sangat kaya, salah satunya ditandai dengan penetapan komoditas lokal seperti Ayam Goreng Kalasan (Kusumawati et al., 2023). Di wilayah Kapanewon Kalasan, terdapat produk kultural unggulan yang telah mengakar dalam kehidupan sosial-ekonomi masyarakat, yaitu Dawet Kalasan. Minuman tradisional ini memiliki karakteristik unik berbasis bahan lokal yang membedakannya dari varian dawet daerah lain. Kendati memiliki nilai historis dan potensi ekonomi yang besar sebagai identitas lokal Kalasan, Dawet Kalasan dihadapkan pada tantangan keberlanjutan regenerasi pengrajin, standarisasi mutu, serta keterbatasan jangkauan pasar yang masih didominasi oleh metode konvensional. Oleh karena itu, diperlukan sebuah strategi revitalisasi agar warisan budaya ini tetap relevan bagi generasi muda dan mampu bersaing secara komersial.

Salah satu instrumen strategis yang dinilai efektif dalam merevitalisasi kuliner tradisional adalah melalui pengembangan *event tourism* kontemporer (Utami, 2025). Festival atau acara pariwisata tidak hanya berfungsi sebagai media hiburan, melainkan sebagai panggung komodifikasi budaya yang positif, di mana nilai-nilai tradisional dikemas kembali dalam bentuk atraksi wisata modern untuk menarik minat publik yang lebih luas (Salsabila et al., 2025). Melalui integrasi manajemen acara yang kreatif, festival mampu menciptakan kesadaran merek (*destination branding*) yang kuat (Ramadhani & Dianita, 2025), sekaligus memicu keterlibatan aktif dari komunitas lokal. Merespons kebutuhan tersebut, Forum Komunikasi (Forkom) UMKM Kapanewon Kalasan menginisiasi penyelenggaraan "Festival Dawet Kalasan 2024". Festival ini memadukan unsur pelestarian budaya tradisional dengan konsep manajemen acara kontemporer. Melalui aksi pemecahan rekor pembagian 1.000 porsi "Dawet Sari Kalasan" secara gratis (Irawan, 2024), kompetisi inovasi bahan baku lokal, serta penyelenggaraan *talkshow* kebudayaan, festival ini berupaya menggeser stigma dawet sebagai minuman kuno menjadi produk kuliner yang inovatif dan higienis. Aksi ini menjadi ruang negosiasi budaya di mana nilai warisan tak benda dipasarkan tanpa kehilangan esensi orisinalitasnya.

Meskipun Festival Dawet Kalasan 2024 berhasil menarik perhatian ribuan pengunjung dan menggerakkan ekosistem UMKM setempat, kajian akademis yang membedah efektivitas festival berskala kecamatan (kapanewon) dalam konteks revitalisasi WBTB masih sangat terbatas. Sebagian besar penelitian *event tourism* terdahulu cenderung berfokus pada *mega-event* berskala nasional atau festival di destinasi wisata utama. Penelitian ini bertujuan untuk mengisi celah (*research gap*) tersebut dengan menganalisis bagaimana festival kuliner tingkat lokal dapat dikelola secara kontemporer sebagai instrumen perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan Dawet Kalasan sebagai warisan budaya tak benda. Melalui sudut pandang langsung penyelenggara acara (*insider perspective*), penelitian ini diharapkan dapat merumuskan model revitalisasi kuliner lokal yang berkelanjutan bagi pengembangan pariwisata daerah..

Metodologi

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus deskriptif untuk mengeksplorasi strategi revitalisasi Dawet Kalasan melalui manajemen

event tourism kontemporer. Peneliti bertindak sebagai instrumen utama melalui metode observasi partisipan (*participant observation*) dengan memegang peran ganda strategis, yaitu sebagai akademisi sekaligus Ketua Panitia Penyelenggara Festival Dawet Kalasan 2024. Posisi ini memberikan keuntungan metodologis berupa akses penuh (*privileged access*) terhadap data internal organisasi, dokumen perencanaan, proses pengambilan keputusan, serta interaksi autentik dengan para pemangku kepentingan (*stakeholders*). Penelitian dilakukan di Kapanewon Kalasan, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta, dengan lini masa pengumpulan data dari tahap persiapan hingga evaluasi pasca-acara pada Januari hingga Agustus 2024.

Data penelitian dikelompokkan menjadi data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui catatan lapangan hasil observasi partisipan dan wawancara mendalam (*in-depth interview*) bersama informan yang dipilih secara *purposive sampling*. Informan tersebut meliputi pengurus Forkom UMKM Kalasan, panitia pelaksana, pelaku UMKM pengrajin dawet, perwakilan instansi pemerintah daerah terkait, serta pengunjung festival. Sementara itu, data sekunder dikumpulkan melalui studi dokumentasi yang mencakup proposal kegiatan, Laporan Pertanggungjawaban (LPJ) kepanitiaan, arsip resep inovasi produk, serta publikasi media massa mengenai pelaksanaan festival.

Seluruh data yang terkumpul dianalisis secara interaktif menggunakan model Miles, Huberman, dan Saldaña, yang meliputi tahapan kondensasi data, penyajian data secara naratif deskriptif, hingga penarikan kesimpulan serta verifikasi. Guna menjamin keabsahan dan kredibilitas hasil penelitian (*trustworthiness*), peneliti menerapkan teknik triangulasi sumber dan triangulasi teknik. Triangulasi dilakukan dengan menyilangkan dan membandingkan hasil wawancara antar-informan, catatan amatan langsung di lapangan, serta fakta-fakta objektif yang tertuang dalam dokumen resmi laporan festival.

Hasil dan Pembahasan

1. Karakteristik, Eksistensi, dan Ancaman Marjinalisasi Dawet Kalasan

Dawet Kalasan merupakan produk gastronomi lokal yang memiliki akar sejarah kuat di Kabupaten Sleman. Berbeda dengan Dawet Ayu Banjarnegara atau Dawet Ireng Purworejo, Dawet Kalasan dicirikan oleh penggunaan komoditas lokal spesifik, tekstur cendol yang kenyal alami, serta dominasi pemanis dari gula jawa pilihan tanpa bahan pengawet. Dalam perspektif warisan budaya tak benda (WBTB), Dawet Kalasan bukan sekadar produk konsumsi, melainkan manifestasi identitas agraria masyarakat Kapanewon Kalasan yang diwariskan lintas generasi.

Namun, data pra-penelitian menunjukkan terjadinya penurunan jumlah pengrajin dawet aktif di Kalasan dalam satu dekade terakhir. Berdasarkan hasil wawancara dengan pengurus Forkom UMKM Kalasan, produk kuliner tradisional ini menghadapi ancaman marjinalisasi akibat tiga faktor utama. Pertama, pergeseran preferensi konsumen, terutama generasi muda, yang lebih memilih minuman modern (*modern beverages*) berbasis susu, boba, thai tea, dan perasa artifisial. Kedua, keterbatasan modal dan metode pemasaran pengrajin tradisional yang masih bergantung pada metode statis (menunggu pembeli di pasar tradisional atau pinggir jalan). Ketiga, minimnya minat generasi muda untuk

melanjutkan usaha produksi dawet karena stigma bahwa usaha ini merupakan sektor ekonomi kelas bawah yang kuno. Jika kondisi ini dibiarkan tanpa adanya intervensi strategis, Dawet Kalasan terancam punah dan kehilangan relevansinya sebagai identitas kultural wilayah.

2. Pengorganisasian Festival Dawet Kalasan

Merespons tantangan marjinalisasi kuliner lokal, Forkom UMKM Kapanewon Kalasan menginisiasi Festival Dawet Kalasan sebagai bentuk adaptasi strategi promosi daerah. Sebagai sebuah produk *event tourism*, festival ini dirancang untuk menciptakan daya tarik pariwisata baru sekaligus panggung apresiasi budaya. Pelaksanaan festival diawali dengan sesi seremonial pembukaan secara simbolis yang melibatkan unsur pemerintah kapanewon, pengurus komunitas UMKM, serta tokoh masyarakat setempat (lihat Gambar 2). Momen seremonial ini menjadi legitimasi formal dan bentuk komitmen bersama lintas sektor untuk menggerakkan kembali potensi ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal.



Gambar 1. Seremonial pembukaan festival kreasi dawet kalasan 2024 bersama para pemangku kepentingan.

Sebagai upaya memutus rantai marjinalisasi tersebut, Forkom UMKM Kapanewon Kalasan menginisiasi Festival Dawet Kalasan pada Maret 2024. Festival ini dikelola menggunakan prinsip *event tourism* kontemporer, di mana tradisi tidak ditampilkan secara kaku, melainkan dikemas ulang (*re-packaging*) agar memiliki daya tarik visual, rekreasional, dan edukatif yang tinggi bagi wisatawan modern.

a. Aksi Pembagian 1.000 Porsi Dawet Gratis sebagai *Experiential Marketing*

Salah satu instrumen manajemen acara yang menjadi pusat perhatian adalah aksi pembagian 1.000 porsi "Dawet Sari Kalasan" secara gratis kepada pengunjung. Dalam teori pariwisata, aksi ini dikategorikan sebagai penerapan *experiential marketing* (pemasaran berbasis pengalaman) membangun hubungan emosional yang berkesan antara wisatawan dan destinasi wisata (Azizah, 2020). Panitia tidak hanya membagikan produk secara pasif, tetapi merancang alur sedemikian rupa sehingga pengunjung dapat berinteraksi langsung dengan para perajin, melihat proses penyajian (*showcasing*), dan merasakan atmosfer budaya yang intens.



Gambar 2. Ragam aktivitas pelaku umkm, dan pengunjung dalam festival dawet kalasan

Aksi ini berfungsi ganda: sebagai *crowd puller* (penarik massa) yang efektif untuk menciptakan keramaian (*vibe*) festival, sekaligus sebagai media edukasi rasa. Pengunjung yang awalnya asing dengan karakteristik Dawet Kalasan mendapatkan impresi sensorial langsung. Pengalaman positif ini memicu penyebaran informasi secara organik melalui media sosial (*e-WOM/electronic word of mouth*), yang pada gilirannya memperkuat citra destinasi pariwisata di Kapanewon Kalasan. Hal tersebut dibuktikan berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Ningsih (2025) yang menyatakan bahwa promosi secara simultan berpengaruh signifikan dan positif terhadap keputusan berkunjung pada obyek wisata alam Goa Lawa Purbalingga.

b. Kompetisi Kreasi Inovasi Bahan Baku Lokal

Guna meminimalisir stigma "minuman kuno", festival ini mengintegrasikan kompetisi inovasi dawet yang wajib diikuti oleh para pelaku UMKM. Tantangan utama dalam kompetisi ini adalah memformulasikan varian dawet Sari Kalasan yang lebih sehat, higienis, dan variatif, tanpa menghilangkan esensi bahan baku lokal dasar (seperti pemanfaatan daun kelor, buah naga, atau ubi ungu sebagai pewarna alami cendol). Kompetisi ini merangsang terjadinya transfer pengetahuan dan inovasi produk (*product development*).



Gambar 3. Produk inovasi dan standarisasi estetika penyajian (*food plating*) dawet kalasan pada kompetisi kreasi festival

Melalui kegiatan ini, perajin dawet dipaksa keluar dari zona nyaman metode konvensional untuk mempelajari aspek standarisasi mutu, estetika penyajian (*food plating*),

serta higienitas pangan. Hasil inovasi resep dari kompetisi ini kemudian didokumentasikan oleh panitia sebagai aset intelektual komunitas.

c. Integrasi Edukasi Budaya dan Atraksi Seni

Festival ini tidak membatasi diri pada aktivitas transaksi ekonomi belaka, melainkan menyajikan ruang edukasi melalui *Talkshow* Kebudayaan bertajuk “Eksistensi Dawet Sebagai Warisan Budaya Tak Benda Indonesia” dan dilanjutkan dengan sesi demonstrasi pembuatan dawet. Sesi ini menghadirkan dialog interaktif antara praktisi kuliner, akademisi, dan pemerintah daerah. Kehadiran pentas seni lokal dan *drumband* anak-anak juga berfungsi memperpanjang durasi kunjungan wisatawan (*length of stay*) di area festival, yang secara linear meningkatkan peluang terjadinya transaksi belanja di stan-stan UMKM dawet.



Gambar 4. Pertunjukan seni panggung sebagai atraksi pendukung pada festival dawet kalasan

3. Analisis Mekanisme Revitalisasi Budaya Tak Benda Dampak Sosio-Ekonomi dan Model Kolaborasi Pemangku Kepentingan

Mekanisme revitalisasi budaya tak benda dalam Festival Dawet Kalasan 2024 secara simultan bekerja melalui aspek perlindungan (*protection*) dan pengembangan (*development*). Dari aspek perlindungan, festival ini berfungsi sebagai instrumen penyelamatan kultural yang mendokumentasikan kembali para perajin dawet tradisional yang masih tersisa, sekaligus memicu kesadaran kolektif masyarakat akan pentingnya menjaga warisan leluhur. Edukasi langsung melalui *talkshow* kebudayaan dan keterlibatan aktif generasi muda dalam festival menjadi langkah awal yang krusial untuk menjamin terjadinya regenerasi kultural. Upaya perlindungan ini kemudian diperkuat oleh aspek pengembangan melalui kompetisi inovasi produk. Dalam tahapan ini, Dawet Kalasan mengalami peningkatan nilai tambah (*value-added*) di mana formulasi varian baru berbasis bahan baku lokal (seperti kelor dan ubi ungu) berhasil mentransformasi dawet menjadi minuman yang adaptif terhadap selera zaman, berpenampilan estetis, serta memenuhi standar higienitas konsumen modern tanpa menghilangkan orisinalitas cita rasa dasarnya.

Selanjutnya, hasil dari perlindungan dan pengembangan tersebut diwujudkan secara nyata melalui aspek pemanfaatan (*utilization*) yang berorientasi pada pariwisata berkelanjutan. Festival ini berhasil melakukan komodifikasi positif dengan mengubah Dawet Kalasan dari sekadar produk konsumsi domestik menjadi atraksi pariwisata (*tourist attraction*) kontemporer yang bernilai ekonomi tinggi. Pemanfaatan nilai-nilai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) ini tidak hanya menciptakan ruang transaksi instan bagi pelaku

UMKM, melainkan juga membangun identitas destinasi (*destination branding*) yang kuat bagi Kapanewon Kalasan yang merupakan salah satu sentra kuliner tradisional di Kabupaten Sleman. Melalui integrasi ketiga aspek ini, festival terbukti efektif menjadi wadah strategis di mana pelestarian budaya dan eksploitasi ekonomi dapat berjalan beriringan serta saling mendukung.

4. Dampak Sosio Ekonomi dan Model Kolaborasi Pemangku Kepentingan

Penyelenggaraan Festival Dawet Kalasan 2024 terbukti memberikan dampak sosio-ekonomi yang signifikan dan terukur bagi masyarakat lokal. Secara ekonomi, festival ini memicu perputaran modal yang cepat melalui lonjakan *volume* penjualan di stan-stan UMKM selama acara berlangsung. Lebih dari sekadar keuntungan instan, dampak jangka panjang (*long-term impact*) yang dirasakan oleh perajin adalah perluasannya jaringan kemitraan *pasca-event*. Dawet Kalasan mulai dilirik oleh industri perhotelan dan restoran di Yogyakarta untuk diintegrasikan sebagai menu *welcome drink* autentik, yang secara otomatis meningkatkan skala produksi dan stabilitas pendapatan para pelaku usaha mikro di Kapanewon Kalasan.

Secara sosial, festival ini berhasil melakukan pemberdayaan masyarakat (*community empowerment*) dengan meningkatkan kapasitas, rasa percaya diri, dan motivasi kerja para perajin tradisional. Keberhasilan memikat ribuan pengunjung meruntuhkan stigma bahwa usaha kuliner tradisional adalah sektor ekonomi kelas bawah yang kuno. Melalui interaksi langsung dengan konsumen modern selama festival, para perajin memperoleh pemahaman baru mengenai pentingnya standardisasi mutu dan higienitas produk. Hal ini memicu penguatan kelembagaan di internal Forkom UMKM Kalasan sebagai wadah kolektif yang solid dalam menggerakkan ekosistem ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal.

Keberhasilan implementasi festival serta keberlanjutan dampak sosio-ekonominya didorong oleh model kolaborasi pemangku kepentingan yang mengadopsi pendekatan *Triple Helix*. Sinergi ini melibatkan Forkom UMKM Kalasan sebagai motor penggerak lapangan, pemerintah daerah (Kapanewon Kalasan dan Dinas terkait) sebagai fasilitator regulasi dan penyedia infrastruktur, serta akademisi sebagai pendamping konseptual dan evaluator objektif. Model tata kelola berbasis komunitas (*community-based event management*) ini membuktikan bahwa koordinasi yang solid di tingkat lokal mampu mengoptimalkan pemanfaatan warisan budaya tak benda sebagai katalisator kesejahteraan ekonomi sekaligus penjaga kelestarian identitas daerah.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa Festival Dawet Kalasan 2024 berhasil menjadi instrumen *event tourism* kontemporer yang efektif dalam merevitalisasi Dawet Kalasan sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB). Melalui pendekatan *experiential marketing* berupa aksi pembagian 1.000 porsi gratis dan kompetisi kreasi inovasi produk, festival ini mampu menggeser stigma kuno pada minuman tradisional menjadi produk pariwisata (*tourist attraction*) yang higienis, estetik, dan adaptif terhadap tren pasar modern tanpa menghilangkan orisinalitas nilai budayanya. Proses revitalisasi ini bekerja secara simultan melalui mekanisme perlindungan pengrajin lokal,

pengembangan nilai tambah (*value-added*) komoditas, serta pemanfaatan strategis sebagai *destination branding* Kapanewon Kalasan di Kabupaten Sleman.

Secara sosio-ekonomi, festival berskala lokal ini terbukti memberikan dampak signifikan berupa peningkatan pendapatan instan UMKM, pembukaan jaringan kemitraan dengan industri perhotelan, serta penguatan kapasitas kelembagaan Forkom UMKM Kalasan melalui model kolaborasi Triple Helix. Penelitian ini memberikan implikasi teoritis dan praktis bahwa pelestarian warisan budaya kuliner tidak harus dilakukan secara kaku, melainkan dapat diakselerasi melalui manajemen acara modern berbasis komunitas (*community-based event*). Rekomendasi untuk penyelenggaraan di masa mendatang adalah perlunya konsistensi pelaksanaan festival secara berkala serta penguatan standardisasi mutu produk agar Dawet Kalasan dapat diserap secara lebih luas oleh ekosistem pariwisata dan perhotelan nasional.

Referensi

- Ali, M. (2025). Dinamika Tren Kuliner Asing dan Tantangan Pelestarian Kuliner Tradisional di Indonesia. *Journal of Economics, Business, Management, Accounting and Social Sciences (JEBMASS)*, 3(3), 137–147.
- Azizah, F. N. (2020). Strategi Meaningfull Learning dalam Proses Belajar Mengajar Pendidikan Agama Islam di Tengah Pandemi Covid-19. *Journal of Islamic Education Research*, 1(3), 215–224.
- Irawan, M. H. (2024). *Tegaskan Sebagai Sentra, Kalasan Gelar Festival Dawet*. Jogja Berkabar. <https://jogjaberkabar.com/tegaskan-sebagai-sentra-kalasan-gelar-festival-dawet/>
- Kusumawati, P., Wahyuning, D. T., Fitriana, & Kusumaningrum, H. (2023). Oleh-Oleh Makanan Khas Daerah Istimewa Yogyakarta Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi. *Pringgitan*, 4(2), 40–56.
- Lagalo, A. M. S., & Pl, R. F. (2025). Tulisan Ilmiah Pariwisata (TULIP). *Tulip: Tulisan Ilmiah Pariwisata*, 8(2), 168–174.
- Nugraha, P. A., Darmayasa, Triastuti, U. Y., Anas, M., Wulandari, P. P., Dahlan, N., Irawan, J. A., & Zaitun. (2024). *Wisata Kuliner: Tantangan dan Peluang Gastronomi Indonesia*. PT. Star Digital Publishing.
- Ramadhani, B. R., & Dianita, I. A. (2025). Pengaruh Event KapanLagi Korean Festival dan Influencer Terhadap Brand Awareness KapanLagi. *Jurnal Pustaka Komunikasi*, 8(1), 148–160.
- Salsabila, N. P., Irandhy, A. Z., & Agustin, F. A. S. (2025). Analisis Festival Songkran Sebagai Alat Diplomasi Budaya Thailand di Tingkat Global. *Seminar Nasional Ilmu-Ilmu Sosial*, 1234–1244.

Septiana Prihatin Ningsih. (2025). *Pengaruh Servicescape , E- Wom (Electronic Word Of Mouth) , Dan Promosi Terhadap Keputusan Berkunjung Pada Obyek*. Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri.

Utami, A. T. (2025). Integrasi Pasar Rakyat dengan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif : Model Kebijakan Strategis untuk Revitalisasi Ekonomi Lokal. *Pamarenda: Public Administration and Government Journal*, 5(1), 1–18.

Zahrulianingdyah, A. (2018). Kuliner sebagai pendukung industri pariwisata berbasis kearifan lokal. *Teknobuga*, 6(1), 1–9.