

Kue Tradisional Lokal Sebagai Atraksi Wisata Di Kota Purwokerto

Teddy Chandra¹

¹Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung / Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
chandratddy.tedchan.tec@gmail.com¹

Article Info	ABSTRAK
<p>Article history: Received Januari 2023 Revised Feb 2023 Accepted May 2023</p>	<p>"Kue Tradisional Lokal Sebagai Atraksi Wisata Di Kota Purwokerto" adalah penelitian yang dilakukan dalam rangka mengidentifikasi dan menemukan berbagai kue tradisional yang merupakan aset atraksi wisata di kota Purwokerto. Rumusan masalah berupa Pertanyaan dari penelitian ini adalah bagaimana gambaran kue-kue tradisional yang merupakan potensi atraksi wisata di kota Purwokerto?? Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode penelitian kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara studi literatur & dokumen, observasi serta wawancara. Data yang sudah didapatkan dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kota Purwokerto memiliki beragam kue tradisional khas yang terdiri dari jenang jaket, lapis jongkong, nopia/mino, pukis, dan telur gabus.</p>
<p>Kata Kunci: Kue; Tradisional; Atraksi; Wisata; Purwokerto</p>	<p>ABSTRACT</p> <p><i>"Local Traditional Kue as Tourist Attractions in the City of Purwokerto" is a research conducted in order to identify and identify various traditional cakes which are assets of tourist attractions in the city of Purwokerto. The formulation of the problem in the form of a question from this study is how is the description of traditional cakes which are potential tourist attractions in the city of Purwokerto?? This research was conducted using qualitative research methods. Data collection techniques were carried out by means of literature & document studies, observation and interviews. The data that has been obtained was analyzed descriptively. The results showed that the city of Purwokerto has a variety of typical traditional cakes consisting of jenang jaket, lapis jongkong, nopia/mino, pukis, and telur gabus.</i></p>
<p>Penulis Korespondensi: Name of Corresponding Author, Teddy Chandra Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung / Politeknik Pariwisata NHI Bandung Jalan Dr. Setiabudhi No. 186, Kota Bandung, Indonesia Email: chandratddy.tedchan.tec@gmail.com</p>	



1. PENDAHULUAN

Purwokerto adalah sebuah kota yang terletak di Kabupaten Banyumas, provinsi Jawa tengah. Kota dan Kabupaten ini memiliki bentang alam wilayah berupa pegunungan, dataran berbukit-bukit, serta dilengkapi dengan panorama pemandangan persawahan, perkebunan, lembah dan sungai-sungai yang mengalir melintasi daerah perkotaan di Purwokerto dan juga melintasi wilayah perdesaan di Kabupaten Banyumas. Kota Purwokerto adalah kota yang terus berkembang dan merupakan ibu kota dari Kabupaten Banyumas, meski demikian status dari kota Purwokerto itu sendiri bukanlah suatu kota yang otonom, namun merupakan bagian dari Kabupaten Banyumas. Terletak di barat daya provinsi Jawa tengah, kota tempat asal mula sejarah lahirnya Bank Rakyat Indonesia yang merupakan salah satu bank pelat merah terbesar di Indonesia ini terletak di bawah kaki gunung Selamat ini secara geografis merupakan daerah dataran tinggi yang beriklim relatif sejuk. Untuk menuju ke kota Purwokerto, wisatawan dari DKI Jakarta dapat menempuh perjalanan darat dengan menggunakan kereta api atau pun menggunakan mobil. Dari ibu kota negara di Jakarta, maka wisatawan dapat bermobil menempuh rute jalan nasional lintas selatan Jawa melewati kota Bogor, Cianjur, Bandung, Tasikmalaya, Ciamis, Banjar, dan Rawalo ataupun via jalan nasional lintas pantai utara Jawa melewati Bekasi, Karawang, Subang, Indramayu, Cirebon, Brebes, Tegal, dan Aji Barang (Henry, 2021; Pangestu, 2015; Kompas, 2011).

Kota Purwokerto yang dahulunya merupakan sebuah kadipaten Purwokerto dan didirikan pada tanggal 6 Oktober 1832 oleh Adipati Mertadireja II, serta setelah dilebur dengan kadipaten ajibarang pada tanggal 1 Januari 1836 dan juga telah mengalami perubahan tata ruang wilayah perkotaan pada jaman penjajahan Belanda pada awal abad 20, maka setelah kemerdekaan Indonesia dan menjadi wilayah administratif dari provinsi Jawa tengah, kini kota Purwokerto tercatat memiliki total luas wilayah yang relatif besar, yakni seluas 39,58 kilometer persegi. Kota ini pernah menjadi sebuah kota administratif di jaman pemerintahan orde baru, bahkan kota Purwokerto pernah direncanakan untuk dimekarkan menjadi kota yang otonom, namun rencana itu batal dan hingga kini belum jadi direalisasikan karena dampak negatif dari krisis ekonomi dan moneter yang menghantam Indonesia yang terjadi pada akhir tahun 1990an. Pembangunan di Kota Purwokerto relatif sangat pesat dibandingkan dengan daerah-daerah lain di Kabupaten Banyumas, Purwokerto juga merupakan kota pusat pemerintahan, pusat pendidikan dan juga pusat pertumbuhan ekonomi di kawasan selatan-selatan, juga menyandang predikat sebagai kota pelajar, hal ini dikarenakan letaknya yang strategis untuk menimba ilmu dan juga karena banyak terdapat sekolah dan perguruan tinggi di kota ini. Sehingga kota ini memiliki jumlah populasi generasi muda yang relatif cukup banyak. Banyaknya jumlah populasi anak muda di kota Purwokerto dapat menjadi potensi yang positif bagi pertumbuhan perekonomian di kota itu. Karena generasi muda tentunya memiliki beragam kebutuhan yang cukup banyak, termasuk kebutuhan akan makanan atau kuliner. Apalagi generasi muda saat ini sangat identik dengan gaya hidup "*nongkrong*" dan mengobrol di kedai-kedai kuliner (Subroto, 2022; Henry, 2021; Wisnu, 2022; Nugroho & Suprpto, 2007; Marsera, 2011).

Berdasarkan data yang didapat dari Dinas Pemuda, Olahraga, Budaya Dan Pariwisata Kabupaten Banyumas, kota Purwokerto yang masyarakatnya memiliki ciri khas dan keunikan berbahasa Jawa Bayumasan atau lazim disebut bahasa ngapak ini ternyata memiliki beragam kuliner lokal. Di antara ragam kuliner lokal tersebut, banyak terdapat aneka kue-kue tradisional khas Purwokerto yang amat sayang bila tidak diangkat dan atau dikembangkan menjadi sebuah atraksi wisata. Pengembangan itu dilakukan agar aktivitas kepariwisataan di kota Purwokerto dapat semakin maju dan bertumbuh. Memperkenalkan kue tradisional yang merupakan sumber daya dan potensi kota Purwokerto untuk menjadi atraksi wisata sangat perlu untuk dilakukan mengingat bahwa setiap sumber daya yang tidak dan belum dikembangkan, maka ia belum bisa menjadi sebuah atraksi wisata, hingga ia dikembangkan. Apalagi saat ini kementerian pariwisata dan ekonomi kreatif tengah

menggalakkan pengembangan bidang kuliner dalam program-program pembangunan kepariwisataan di Indonesia (Dinas Pemuda, Olahraga, Budaya Dan Pariwisata Kabupaten Banyumas, 2022; Henry, 2021; Mill & Morrison dalam Suryadana, TT; Kementerian Pariwisata & Ekonomi Kreatif, 2022).

TINJAUAN PUSTAKA

Kue Tradisional

Kue tradisional atau jajanan tradisional adalah warisan budaya yang diwariskan turun temurun oleh nenek moyang yang harus kita jaga dan lestarikan. Untuk menjaga dan melestarikannya, salah satu upaya yang dapat kita lakukan adalah dengan tetap membeli dan mengkonsumsinya. Dengan semakin bertambahnya peminat, penikmat dan pembeli atau konsumen kue tradisional, maka akan berdampak terhadap semakin bertumbuh dan berkembangnya para produsen kue tradisional tersebut, sehingga selain kue tradisional itu menjadi lestari dan terpelihara eksistensinya, juga tentunya akan berkontribusi positif terhadap pertumbuhan perekonomian di daerah asal dari kue tradisional tersebut (Oktavianawati, 2017). Ciri-ciri dari kue tradisional adalah, di dalam proses pembuatannya banyak menggunakan alat-alat sederhana yang masih tradisional. Alat-alat tradisional dalam pembuatan kue-kue tradisional tersebut ada yang berbahan kayu, berbahan logam, berbahan plastik hingga ada juga yang berbahan dari tanah liat atau tembikar. Selain itu dalam proses pembuatannya yang sederhana, kue tradisional banyak menggunakan bahan-bahan baku lokal yang ada di sekitaran. Apabila suatu daerah terkenal sebagai penghasil beras, maka biasanya pada daerah tersebut akan kaya ragam kue-kue tradisional berbahan beras dan atau tepung beras. Demikian juga halnya bila daerah itu kaya potensi buah kelapa, maka akan kita temukan banyak kue-kue tradisional berbahan baku kelapa. Resep yang digunakan dalam kue tradisional biasanya berdasarkan selera masyarakat lokal, sehingga kue tradisional dapat menjadi representasi kebudayaan dan juga kearifan lokal dari suatu daerah. Proses pembuatannya pun seringkali menggunakan tangan, mulai dari mencampur, mengaduk, dan membuat adonan. Bahkan tak jarang pula kita temukan proses pembuatan kue-kue tradisional yang memiliki nilai-nilai filosofi dari daerah tersebut (Ginting, 2017).

Kue tradisional adalah warisan budaya, di mana budaya itu sendiri adalah seluruh hasil produk pemikiran (cipta, rasa, karsa dan karya) manusia dalam beradaptasi dan berinteraksi dengan lingkungan tempat hidupnya. Hasil produk pemikiran manusia yang disebut budaya itu dapat berupa produk tangible maupun produk intangible seperti makanan, pakaian, arsitektur, beragam kesenian, teknologi hingga dengan gaya hidup dan lain sebagainya. Adapun budaya, panorama alam, iklim dan aktifitas wisata merupakan atribut-atribut positif dalam sebuah wilayah yang dapat menjadi atraksi wisata (Metelka dalam Suryadana, t.t.). Sebagai makanan khas daerah, maka kue tradisional adalah aset wisata bagi daerah itu dan dapat menjadi faktor penting yang akan menjadi atraksi wisata yang menarik bagi wisatawan serta dapat menjadi kekayaan kuliner suatu bangsa. Bahkan berdasarkan penelitian Ginting (2017), kini telah menjadi trend baru bahwa banyak wisatawan yang memutuskan untuk berkunjung ke suatu kota ataupun daerah tertentu hanya untuk mengejar beragam kuliner dan kue-kue tradisional yang ada di kota itu. senada dengan penelitian Ginting (2017) tersebut, hasil penelitian Gozali & Wijoyo (2022) pun menunjukkan bahwa kuliner lokal (termasuk kue-kue tradisionalnya) yang menjadi ciri khas di suatu daerah merupakan salah satu faktor yang menarik wisatawan untuk mengunjungi daerah destinasi wisata tersebut. Ada berbagai teknik pengolahan dalam membuat kue tradisional, berdasarkan teknik pengolahan dan metode memasaknya, maka kue tradisional dapat di bagi menjadi kue tradisional yang dimasak dengan cara direbus, kue tradisional yang dimasak dengan cara dikukus, kue tradisional yang dimasak dengan cara digoreng dan juga kue tradisional yang dimasak dengan cara dipanggang atau oven (Palupi, 1995).

Atraksi Wisata

Keberadaan Obyek wisata sebagai atraksi wisata tentu akan berdampak signifikan bagi suatu daerah. Obyek atraksi wisata yang baik pada sebuah daerah tujuan wisata akan menimbulkan citra positif terhadap daerah itu dan akan berpotensi untuk menarik minat wisatawan untuk berkunjung. Semakin banyak jumlah atraksi wisata yang ada di suatu kota atau suatu daerah, maka akan berpotensi pula untuk menarik banyaknya kunjungan wisatawan, baik wisatawan domestik ataupun wisatawan mancanegara untuk berwisata di daerah atau kota tersebut. Dengan semakin banyaknya kuantitas dan kualitas kunjungan wisatawan tersebut, maka akan berdampak positif terhadap pertumbuhan ekonomi dan pendapatan asli daerah yang dikunjungi oleh para wisatawan itu (Abdulhaji & Yusuf, 2016). Atraksi wisata adalah pusat atau *primary destination* dari suatu industri wisata yang menarik wisatawan serta menjadi alasan utama mengapa wisatawan melakukan perjalanan wisata (Pearce dalam Ramadhan, 2016). Atraksi wisata itu sendiri terdiri dari atraksi wisata alam seperti gunung, pantai, lembah, sungai, hutan belantara, dan juga atraksi wisata buatan manusia seperti museum, menara, taman tematik, kolam pemandian, kuliner atau makanan dan lain-lain (Middleton, 2001).

Atraksi wisata beserta fasilitas dan juga aksesibilitas di sebuah destinasi wisata adalah tiga komponen pokok yang tak terpisahkan dari sebuah produk wisata (Middleton, 2001). Selain atraksi wisata alam ataupun buatan, sebuah produk wisata idealnya harus dilengkapi dengan berbagai kelengkapan fasilitas untuk kemudahan para wisatawan yang berkunjung seperti fasilitas umum, fasilitas akomodasi, rumah makan, bank, *money changer* dan toko serba ada. Pun demikian halnya bahwa atraksi wisata yang ideal tentunya harus memiliki aksesibilitas berupa infrastruktur jalan umum, terminal transportasi darat, pelabuhan serta bandar udara agar mudah untuk dikunjungi oleh para wisatawan. Atraksi wisata merupakan faktor motivasi utama dalam sebuah perjalanan wisata dan juga merupakan inti dari produk pariwisata. Tanpa adanya atraksi wisata maka tak akan ada layanan kepariwisataan (Swarbrooke dalam Suryadana, t.t.). Maka itu atraksi wisata adalah faktor utama dari kepariwisataan dan Atraksi wisata adalah unsur pokok dalam sebuah destinasi wisata, ia adalah faktor kunci dan juga menjadi motivasi bagi suatu aktivitas kunjungan wisata ke sebuah destinasi wisata (Crouch & Ritchie dalam Vengesai, 2003).

Kue Tradisional Sebagai Atraksi Wisata

Kue tradisional yang memiliki kekhasan dan cita rasa lezat serta merupakan kuliner lokal di suatu daerah dapat menjadi faktor dan tujuan utama bagi para wisatawan untuk mengunjungi suatu daerah destinasi wisata (Gozali & Wijoyo, 2022). Sebagai makanan khas daerah, maka kue tradisional adalah aset wisata bagi daerah itu dan dapat menjadi faktor penting yang akan menjadi atraksi wisata yang menarik bagi wisatawan serta dapat menjadi kekayaan kuliner suatu bangsa. Bahkan kini telah menjadi trend baru bahwa banyak wisatawan yang memutuskan untuk berkunjung ke suatu kota ataupun daerah tertentu hanya untuk mengejar beragam kuliner dan kue-kue tradisional yang ada di kota itu (Ginting, 2017).

Atraksi wisata dapat berupa atraksi wisata alam seperti gunung, pantai, hutan, danau, dll. dan juga dapat berupa atraksi wisata buatan manusia seperti kuliner, museum, water park, taman tematik, dll (Middleton, 2001). Kue tradisional di suatu daerah bilamana dikembangkan menjadi sebuah wisata kuliner, maka ia akan menjadi faktor utama yang memotivasi para wisatawan penikmat dan influencer kuliner untuk datang mengunjungi daerah destinasi wisata tersebut (Andersson dkk, 2017; Getz dkk, 2014).

Kini kuliner termasuk juga kue tradisional di dalamnya tidak lagi dapat dipisahkan dari sebuah perjalanan wisata. Karena wisata kuliner merupakan aktifitas yang menyenangkan yang dicari oleh wisatawan. Bahkan dalam hal kue tradisional, maka ia mampu menjadi produk atraksi wisata bila memiliki keorisinalan, keunikan, keotentikan

serta keragaman (Harsana, dkk, 2018). Kue tradisional yang merupakan kuliner lokal adalah produk yang menjadi faktor penting dalam bidang industri pariwisata. Kini kuliner berupa makanan dan minuman berkontribusi dalam sektor pariwisata sebesar 19,33% dari total 100% pendapatan yang diraih oleh industri pariwisata terutama yang didapatkan dari turis mancanegara. Pengeluaran turis mancanegara untuk kuliner merupakan yang kedua terbesar setelah akomodasi, yakni sebesar 38,48 % dari seluruh pengeluaran yang mereka belanjakan. Sumbangsih produk kuliner semakin menentukan dalam meningkatkan pendapatan pariwisata serta turut menggerakkan perekonomian masyarakat dengan berkembangnya bidang wisata kuliner yang berfokus pada kegiatan konsumsi varian menu kuliner lokal yang khas di suatu daerah (Rijal, t.t.). Bahkan salah satu alasan mengapa banyak wisatawan melakukan kunjungan ulang ke suatu destinasi wisata adalah disebabkan karena mereka ingin menikmati ragam jajanan dan kue tradisional di daerah tersebut (Kusniati, 2021).

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Metode penelitian kualitatif. Dalam penelitian kualitatif, maka peneliti adalah instrumen utama dalam penelitiannya. penelitian kualitatif adalah penelitian yang bersifat natural dan lebih menekankan pada proses penelitian di lapangan untuk menangkap makna dari berbagai fenomena yang ditemukan (Kriyantono, 2006).

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan beberapa cara yaitu:

1. Studi pustaka dilakukan untuk menggali data sekunder yang dibutuhkan dalam penelitian ini, maka penulis menggunakan teknik studi pustaka dengan cara mempelajari berbagai referensi pustaka yang terkait isu penelitian, dan juga beberapa dokumen-dokumen yang berhubungan dengan potensi wisata kuliner di kota Purwokerto. Referensi literatur itu penulis dapatkan dari buku-buku, sumber internet dan juga dokumen-dokumen yang ada di kantor pemerintahan terkait (Nazir, 1998).
2. Observasi dilakukan untuk mengamati langsung secara empiris terkait hal yang tengah diteliti. Dalam observasi ini penulis langsung mendatangi beberapa stakeholder Kepariwisata setempat dan juga berbagai lokasi wisata kuliner yang ada di kota Purwokerto untuk menggali data dan informasi yang berkaitan dengan wisata kuliner Purwokerto (Gulo, 2002).
3. Wawancara dilakukan untuk menggali dan mendalami data dan atau informasi dari para informan dengan cara berdialog, bertanya Jawab dan berbincang-bincang terkait isu dan topik penelitian. Dalam penelitian ini, penulis mewawancarai beberapa nara sumber stakeholder kepariwisataan dan juga para pelaku usaha kuliner di kota Purwokerto (Sugiyono, 2016).

Data yang telah didapatkan dianalisis secara deskriptif. Dalam analisis deskriptif maka penjelasan akan dilakukan dengan kata-kata dan narasi yang komprehensif (Setyosari, 2012).

3. HASIL DAN DISKUSI

3.1. Jenang Jaket

Jenang jaket adalah makanan tradisional dengan citarasa manis dan legit khas dari kota Purwokerto, provinsi Jawa tengah. Jaket yang dimaksud tersebut bukanlah pakaian penghangat badan saat kedinginan, namun jaket merupakan singkatan dari jenang asli ketan. Kuliner tradisional yang dimasak dengan menggunakan peralatan memasak tradisional berupa tungku kayu bakar, wajan dan spatula kayu ini terbuat dari bahan-bahan tepung ketan, santan, air, gula pasir, gula merah dan sedikit garam. Khusus untuk bahan santan, maka santan yang digunakan adalah santan dari kelapa (*cocos nucifera*) yang berusia sudah tua, agar cita rasa santan menjadi lebih kental dan juga nikmat. Untuk mendapatkan santan yang kental maka perbandingan antara parutan kelapa tua dan air

adalah satu berbanding satu, sedangkan untuk santan yang lebih encer, dapat dibuat dengan perbandingan parutan kelapa dan air sebanyak satu banding dua hingga satu banding tiga. Langkah-langkah membuat jenang jaket yang pertama adalah memanaskan dahulu santan hasil perasan kelapa tua, setelah santan panas lalu tambahkan tepung ketan dan masak sambil terus diaduk-aduk menggunakan spatula kayu berukuran panjang. Ketika tekstur jenang sudah mulai mengental, kemudian tambahkan gula pasir, gula merah dan sedikit garam dan lanjutkan proses pemasakan seluruh bahan-bahan tadi secara bersamaan dengan cara direbus dalam waktu yang lama agar terjadi proses karamelisasi dan perubahan tekstur yang semakin lama akan semakin mengental seiring dengan berkurangnya kadar air dan juga terjadinya proses gelatinisasi dari pati tepung ketan. Khusus untuk varian jenang jaket wijen, maka wijen dapat ditambahkan dan kembali diaduk-aduk hingga merata saat jenang sudah hampir matang sempurna.



Gambar 1. Dapur Dan Proses Pembuatan Jenang Jaket Mersi
Sumber: Dokumentasi Penelitian Lapangan

Jenang jaket yang telah matang lalu didinginkan dan dipotong-potong sesuai ukuran yang diinginkan, lalu potongan-potongan jenang jaket tersebut dibungkus dengan plastik untuk kemudian dipasarkan di toko-toko oleh-oleh ataupun di pasar-pasar tradisional di Kabupaten Banyumas dan sekitarnya. Seluruh proses produksi jenang jaket ini, mulai dari penyiapan bahan-bahan, pemasakan, pemotongan, hingga tahap pengemasan, dilakukan secara manual menggunakan tangan-tangan para pekerja industri rumahan dan tidak menggunakan mesin-mesin. Jenang jaket Purwokerto yang telah eksis sejak tahun 1980-an ini memiliki cita rasa yang manis dan gurih. Rasa manis berasal dari gula pasir dan gula merah yang digunakan, sedangkan rasa gurih berasal dari santan kental dari buah kelapa yang sudah tua. Santan memiliki khasiat kesehatan jika dikonsumsi, kandungan vitamin C, asam kaprat, asam laurat dan anti mikrobanya dapat meningkatkan kekebalan tubuh. Sebagai cemilan yang sehat, jenang jaket sangat cocok untuk disajikan saat minum teh atau kopi sebagai makanan pendamping. Jenang jaket khas Purwokerto ini terdiri dari dua varian, yakni jenang jaket original dan jenang jaket wijen. Jenang jaket cocok untuk dijadikan oleh-oleh saat wisatawan berkunjung ke kota Purwokerto, karena jenang jaket ini relatif sulit untuk didapatkan di luar kota Purwokerto, sehingga dapat menjadi buah tangan yang cukup istimewa untuk dibawa pulang. Masyarakat Purwokerto biasa menyajikan jenang jaket di waktu perayaan hari-hari besar keagamaan dan juga di waktu menyelenggarakan hajatan. Selain rasanya yang enak, jenang jaket ini ternyata memiliki

nilai-nilai filosofis yang dipercaya oleh masyarakat setempat. Nilai-nilai filosofis tersebut adalah: 1) rasa syukur kepada Tuhan yang maha Esa; 2) doa; 3) harapan; dan 4) semangat; dan 5) simbol persatuan masyarakat.

Di kota Purwokerto, jenang jaket dapat ditemukan di daerah Mersi dan juga di beberapa lokasi lainnya. Mersi adalah nama kelurahan tempat di mana banyak terdapat sentra pembuatan jenang jaket. Beberapa lokasi yang bisa dikunjungi wisatawan untuk mendapatkan jenang jaket di antaranya adalah: 1) Jenang Jaket Pertama, 2) Jenang Jaket Asli, 3) Jenang Jaket Puspa Sari, 4) Jenang Jaket Mukti Sari dan 5) Jenang Jaket Dian Sari, yang seluruhnya terletak di kelurahan Mersi. Dalam penelitian kali ini penulis meneliti usaha rumahan jenang jaket Pertama yang sudah didirikan sejak tahun 1980 yang diawali dengan modal sepasang suami istri pemilik usaha ini, yang selanjutnya diteruskan oleh keturunannya. jenang jaket pertama ini tetap mempertahankan citarasanya dan pelayanan yang prima sehingga sampai saat ini tetap diminati oleh masyarakat dan tetap berjaya keadaanya. Salah satu *home industry* jenang jaket ada di Jalan PKK Mersi No.600 Purwokerto Timur, Banyumas Telp (0281) 639133.

3.2. Lapis Jongkong

Lapis jongkong adalah penganan tradisional khas Purwokerto dengan rasa manis dan gurih, serta bertekstur kenyal dan legit. Lapis jongkong terbuat dari beberapa bahan yaitu tepung beras, tepung tapioka, gula, santan kelapa (*cocos nucifera*) dan sedikit garam. Lapis jongkong terdiri dari beberapa lapisan yang berwarna hijau dan hitam secara selang-seling. Untuk memberikan warna hitam pada lapis jongkong, digunakan bahan pewarna hitam alami dari abu merang yang dinamakan *oman*. *Oman* sendiri terbuat dari batang padi (*Oryza sativa*) yang dibakar sampai gosong lalu ditumbuk halus sehingga oman akan memberikan cita rasa dan aroma yang khas. Sedangkan untuk warna hijau pada lapis jongkong dapat digunakan pewarna alami dari daun suji dan atau daun pandan. Kue tradisional atau jajanan tradisional adalah warisan budaya yang diwariskan turun temurun oleh nenek moyang yang harus kita jaga dan lestarikan. Untuk menjaga dan melestarikannya, salah satu upaya yang dapat kita lakukan adalah dengan tetap membeli dan mengkonsumsinya (Oktavianawati, 2017).



Gambar 2. Lapis Jongkong Purwokerto

Sumber: Dokumentasi Penelitian Lapangan

Sebagaimana kue-kue lapis beras lainnya, Kue lapis jongkong yang berbahan utama tepung beras ini memiliki nilai-nilai filosofi yang merupakan wujud dan cerminan dari kearifan lokal setempat, yaitu: 1) setia pada akar budaya; 2) kesabaran; 3) kerukunan hidup bersama; 4) adaptif dengan perubahan namun tetap berpegang pada jati diri; dan 5) lambang keharmonisan persaudaraan (Suprihati, 2022). Lapis jongkong Purwokerto

sangat cocok dijadikan oleh-oleh saat wisatawan berkunjung ke kota Purwokerto. Penganan tradisional ini terasa nikmat saat disajikan sebagai makanan pendamping saat minum teh atau kopi. Lapis jongkong biasanya disajikan dengan ditambahkan parutan daging kelapa, sehingga cita rasanya akan semakin terasa nikmat. Sebagai makanan khas daerah, maka kue tradisional adalah aset wisata bagi daerah itu dan dapat menjadi faktor penting yang akan menjadi atraksi wisata yang menarik bagi wisatawan serta dapat menjadi kekayaan kuliner suatu bangsa (Ginting, 2017). Untuk mendapatkan produk penganan tradisional lapis jongkong, maka para wisatawan yang berkunjung ke kota Purwokerto dapat mengunjungi toko kue menang rasa yang terletak di sekitaran alun-alun dan masjid agung Purwokerto, tepatnya di jalan masjid nomor 5, Kota Purwokerto.

Lapis jongkong memerlukan waktu yang relatif lama dalam proses pembuatannya, karena proses memasak dilakukan lapis demi lapis bergantian. Untuk menuangkan adonan lapisan baru, maka harus dipastikan lapisan yang dituangkan sebelumnya harus telah terkukus hingga matang. Bila tidak maka lapisan hijau dan hitam tidak akan terbentuk dengan sempurna.



Gambar 3. Toko Kue Penjual Lapis Jongkong Purwokerto

Sumber: Dokumentasi Penelitian Lapangan

3.3. Nopia

Nopia adalah kue tradisional yang relatif sulit untuk didapatkan selain di sekitar daerah Banyumas, Purbalingga dan juga kota Purwokerto. Kue tradisional adalah warisan budaya, adapun budaya, panorama alam, iklim dan aktifitas wisata merupakan atribut-atribut positif dalam sebuah wilayah yang dapat menjadi atraksi wisata (Metelka dalam Suryadana, t.t.). Nopia adalah kue tradisional yang lahir dari akulturasi budaya Tionghoa di daerah Banyumas. Nopia memiliki beberapa nilai-nilai filosofi yakni: 1) kecerdikan akal budi; 2) egaliter dalam nilai-nilai luhur; 3) gotong royong; dan 4) penyelesaian masalah secara kooperatif (kemdikbud.go.id). Kue tradisional nopia dan mini nopia (mino) ini terdiri dari dua bagian, yaitu bagian kulit dan bagian isi. Bagian kulit terbuat dari campuran tepung terigu, gula pasir, vanili, air, dan minyak goreng, kemudian seluruh bahan-bahan tadi diaduk hingga menjadi adonan yang kalis dan kenyal. Bagian isi nopia terbuat dari campuran tepung terigu dan gula merah yang telah dicairkan dengan cara dimasak, campuran itu kemudian diuleni hingga tercampur rata. Sedangkan untuk bagian isi nopia rasa coklat terbuat dari bahan-bahan tepung terigu, air, coklat bubuk, susu kental manis dan mentega. Bahan-bahan tersebut kemudian diuleni hingga menyatu.



Gambar 4. Proses Pembuatan Nopia
Sumber: Dokumentasi Penelitian Lapangan

Nopia yang orisinal berwarna putih terigu alami dan memiliki isian dengan cita rasa *brambang* atau rasa bawang. Namun sekarang, selain warnanya yang beraneka warna (hijau, merah dan putih), nopia juga telah memiliki beberapa varian isi aneka rasa, seperti rasa durian, rasa, nangka, rasa coklat dan lain-lain. Proses pewarnaan nopia masih menggunakan bahan-bahan tradisional, untuk varian warna hijau digunakan pewarna alami dari perasan daun pandan (*Pandanus Amaryllifolius*), sedangkan untuk varian warna merah digunakan pewarna alami dari hasil seduhan kulit kayu secang (*Biancaea Sappan*). Variasi warna dan rasa nopia dan mino tersebut dilakukan demi untuk menarik minat para pembeli. Nopia banyak ditemukan di toko-toko penjualan oleh-oleh di sekitaran Purwokerto, Banyumas dan juga Purbalingga. Salah satu sentra pembuatan nopia adalah toko nopia dan mino Narwan yang terletak di Jl. Jaya Serayu No.88, RT.03/RW.04, Lor, Pekunden, Kec. Banyumas, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah 53192. Di sini wisatawan bukan hanya dapat membeli langsung nopia dan mino yang masih baru dan segar, namun juga para pengunjung dapat menyaksikan langsung proses pembuatan nopia dan mino. Bahkan kini di desa Pekunden, telah dijadikan sebagai wisata kampung nopia yang berupa wisata edukasi, di mana para wisatawan yang berkunjung dapat langsung melihat proses pembuatan nopia dan bertanya langsung kepada para pembuatnya di sebuah tempat produksi nopia yang khusus dibangun dan disiapkan oleh sebanyak 21 orang pengusaha nopia untuk menjadi tempat tujuan wisata edukasi nopia. Adapun Toko nopia dan mino *Narwan* didirikan oleh Pak Narwan, ia adalah seorang pengusaha yang telah cukup lama berkecimpung di industri pembuatan Nopia. sekarang usaha pembuatan nopia dan mino yang telah dirintis oleh pak Narwan itu dilanjutkan oleh anak keturunannya. Nopia pak Narwan cukup populer di sekitaran Banyumas dan Purwokerto, bahkan nopia pak Narwan telah melanglang buana hingga ke benua Amerika.

Nopia dan mino dibuat dengan cara membungkus bahan isian dengan adonan kulit, lalu dipanggang dengan menggunakan tungku tradisional berbahan bakar kayu bakar. Tempat memanggang nopia sangat unik dan berbeda dengan oven pemanggang konvensional. Tungku pemanggangan nopia berbentuk seperti gentong besar yang dimasukkan kayu bakar ke dalamnya, lalu setelah tungku berbentuk gentong itu cukup panas, maka nopia yang akan dipanggang ditempelkan di seluruh permukaan bagian dalam gentong besar tersebut hingga matang yang ditandai dengan perubahan warna menjadi agak kecoklatan. Nopia yang sudah matang lalu diambil dengan menggunakan alat khusus agar tidak terjatuh ke bagian dasar gentong yang berisikan kayu bakar. Cara

pembuatan kue nopia dan mino secara tradisional ini telah diwariskan turun temurun dari generasi ke generasi berikutnya. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan narasumber pembuat nopia, maka diketahui bahwa penggunaan oven tradisional kayu bakar ini tetap dipertahankan dan tidak digantikan dengan oven konvensional yang modern, dikarenakan setelah dicoba dipanggang menggunakan oven modern konvensional tersebut, didapatkan hasil akhir nopia menjadi tidak bagus. Selain itu, nopia dan mino yang dipanggang menggunakan tungku tradisional kayu bakar, selain lebih matang sempurna, juga usia simpan atau daya tahan produknya menjadi lebih lama, yakni sekitar tiga bulan bila dibandingkan dengan nopia dan mino yang dipanggang dengan oven modern yang hanya bertahan sekitar dua bulan saja.



Gambar 5. Proses Pemangangan Nopia Pada Tungku Tradisional Berbahan Bakar Kayu Bakar

Sumber: Dokumentasi Penelitian Lapangan

3.4. Pukis

Pukis adalah kue tradisional dengan aroma dan rasa yang manis serta gurih. Pukis terbuat dari tepung terigu, gula, susu, santan, telur, ragi, mentega cair, soda kue, dan garam. Kesemua bahan-bahan tadi lalu dicampurkan dan diaduk hingga menjadi adonan yang dapat dituangkan. Adonan yang telah siap tadi, lalu dimasak dengan menggunakan cetakan khusus yang terbuat dari bahan logam di atas kompor dengan api kecil. Sebelum adonan dituangkan ke dalam cetakan, maka cetakan harus diolesi oleh mentega terlebih dahulu agar tidak lengket. Kemudian adonan yang telah dituangkan ke dalam cetakan tadi dimasak dengan api kecil selama kurang lebih 30 menit hingga matang. Saat menuangkan adonan pukis ke dalam cetakan, pastikan adonan hanya $\frac{3}{4}$ volume cetakan agar tidak tumpah dikarenakan proses pengembangan yang terjadi pada adonan saat dimasak. Adonan kue pukis di dalam cetakan tersebut dimasak dengan menggunakan penutup yang terbuat dari bahan logam di atasnya, hal itu dilakukan agar kue pukis yang sedang dimasak, menjadi lebih cepat matang hingga ke bagian dalam. Saat kue pukis hampir matang, tepatnya ketika bagian atasnya masih agak basah, kue pukis tersebut diberi taburan keju atau cokelat sesuai pesanan pengunjung, setelah itu proses pemasakan kembali dilanjutkan hingga kue pukis matang sempurna. Pukis dapat dikategorikan sebagai kue tradisional karena ciri-ciri dari kue tradisional adalah, di dalam proses pembuatannya banyak menggunakan alat-alat sederhana yang masih tradisional. Selain itu dalam proses pembuatannya yang sederhana, kue tradisional banyak menggunakan bahan-bahan baku lokal yang ada di sekitaran. Resep yang digunakan dalam kue tradisional biasanya berdasarkan selera masyarakat lokal. Proses pembuatannya pun seringkali menggunakan tangan, mulai dari mencampur, mengaduk, dan membuat adonan (Ginting, 2017).



Gambar 6. Proses Pemanggangan Pukis

Sumber: Dokumentasi Penelitian Lapangan

Secara filosofis pukis merupakan makanan yang sarat nilai-nilai perjuangan karena berdasarkan sejarahnya, pukis merupakan kue yang muncul pada saat jaman penjajahan Jepang, di mana ketika itu seorang tahanan penjajah Jepang yang berasal dari daerah sekitar Karesidenan Banyumas di Jawa Tengah yang dipekerjakan untuk membuat makanan dan kue-kue, berhasil melarikan diri dengan membawa resep kue dari penjajah Jepang tersebut dan kemudian dia gunakan untuk berjualan demi memenuhi kebutuhan hidupnya hingga akhirnya kue yang kini kita kenal dengan nama pukis ini menjadi terkenal karena banyak diminati dan digemari oleh para konsumen (Eka, 2022). Pukis adalah salah satu kue tradisional khas Purwokerto yang dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan saat sarapan di pagi hari, atau dapat juga menjadi makanan ringan saat menyelenggarakan kegiatan rapat, hajatan, syukuran, ataupun sebagai hidangan pendamping minum teh dan kopi di sore hari. Pukis juga bisa dijadikan oleh-oleh untuk dibawa pulang ke tempat asal saat wisatawan berkunjung dan berwisata di kota Purwokerto. Pukis dapat dengan mudah ditemukan di beberapa tempat di seputaran kota Purwokerto. Pukis dapat dibeli pada pedagang kaki lima di pinggir jalan seperti di samping masjid agung Purwokerto dan di daerah Pancurawis, ataupun di pasar-pasar tradisional seperti di pasar Sokaraja, Pasar minggon, pasar Ajibarang dan pasar Manis. Salah satu kue pukis yang cukup terkenal adalah kue pukis *Manna* yang terletak di kawasan kebon dalem kota Purwokerto.

3.5. Telur Gabus

Telur gabus bukanlah makanan yang terbuat dari telur ikan gabus. Telur gabus hanyalah nama sebuah makanan berbentuk panjang dan kecil-kecil dengan kedua ujungnya tajam dan lancip. Penganan ini terbuat dari campuran bahan-bahan yang terdiri dari tepung tapioka, telur, mentega, keju parut, dan garam. Seluruh bahan-bahan tersebut dicampurkan dan diuleni hingga menjadi adonan. Lalu adonan yang telah jadi tersebut diambil sedikit-sedikit sekitar 5-10 gram, kemudian dipanjangkan dengan digulung-gulung menggunakan telapak tangan dengan kedua bagian ujung yang lancip dan tajam, kemudian bentuk adonan kue telur gabus itu dimasukkan ke dalam rendaman minyak goreng dingin yang telah disiapkan di dalam wajan atau katel hingga nanti minyak goreng tersebut terisi penuh oleh bentuk adonan kue gabus dan lalu mulai digoreng sedari minyak goreng masih dingin hingga kue telur gabus garing, matang dan berwarna kuning kecokelatan. Ada berbagai teknik pengolahan dalam membuat kue tradisional. Berdasarkan teknik pengolahan dan metode memasaknya, maka kue tradisional dapat di bagi menjadi

kue tradisional rebus, kue tradisional kukus, kue tradisional goreng dan juga kue tradisional panggang atau oven (Palupi, 1995).

Berdasarkan sejarah pembuatannya, maka kita dapat menangkap nilai filosofi dalam kue telur gabus, di mana kue telur gabus merupakan perlambang cinta & kehangatan yang diberikan oleh orang tua kepada keturunannya (Nashrullah, 2021; Dimiyati; 2021). Telur gabus terdiri dari dua rasa, satu memiliki cita rasa yang asin, gurih dan renyah, dan ada juga telur gabus manis yang dibalur atau dibesta dengan gula merah atau gula putih. Keduanya sangat enak untuk dijadikan makanan ringan atau cemilan pendamping saat minum teh atau minum kopi. Selain itu telur gabus cocok juga untuk dijadikan oleh-oleh saat wisatawan berkunjung ke kota Purwokerto. Telur gabus dapat dibeli di beberapa toko oleh-oleh di kota Purwokerto. Salah satu usaha rumahan yang menjual kue gabus dan cukup terkenal di kota Purwokerto adalah kue gabus lena yang terletak di bilangan Limas Agung C1-14 Purwokerto. Berdasarkan hasil wawancara, Ibu lena mengatakan bahwa usaha telur gabus yang ditekuninya ini adalah usaha yang dijalankan dengan menggunakan resep keluarga. Teknik pengolahan telur gabus di industri rumahan ibu lena pun masih terbilang sederhana dengan masih menggunakan peralatan memasak tradisional. Hal tersebut perlu untuk dilestarikan karena, dalam hal pengembangan seni kuliner, maka tetaplah harus diupayakan untuk menjaga keaslian serta keunikan yang dimiliki oleh tiap-tiap daerah, mulai dari metode memasak, metode menyajikan makanan ataupun peralatan-peralatan yang digunakan dalam penyajiannya (Myra, 2003)



Gambar 7. Proses Pengolahan Telur Gabus

Sumber: Dokumentasi Penelitian Lapangan

4. KESIMPULAN

4.1. Simpulan

Kota Purwokerto memiliki aneka kue-kue tradisional lokal khas yang dapat berpotensi menjadi aset atraksi wisata untuk menarik minat wisatawan berkunjung ke kota tersebut. Beberapa kue tradisional yang berhasil teridentifikasi dalam penelitian ini di antaranya adalah jenang jaket, lapis jogkong, nopia dan mino (mini nopia), pukis dan telur gabus. Seluruh kue-kue tradisional tersebut selain memiliki keunikan, juga memiliki cita rasa yang khas dan juga sangat enak untuk dikonsumsi.

4.2. Rekomendasi

Berikut beberapa rekomendasi berdasarkan temuan penelitian di lapangan:

1. Disarankan bagi Pemerintah Kabupaten Banyumas untuk menggalakkan promosi wisata kuliner lokalnya agar mampu menarik minat kunjungan wisata.
2. Disarankan kepada komunitas masyarakat wisata untuk menggalakkan promosi wisata kuliner kue-kue tradisional melalui berbagai platform media sosial dan bazaar yang bersifat rutin.
3. Disarankan bagi pihak akademisi untuk melakukan penelitian tentang strategi pengembangan kuliner lokal kota Purwokerto.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadirat Allah swt atas rampungnya penelitian sebagai bagian dari tridharma perguruan tinggi di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang kini telah berganti nama menjadi Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Berbagai bantuan telah penulis dapatkan dalam upaya penyelesaian penelitian ini. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah terlibat dalam rampungnya penelitian ini.

Ucapan terima kasih dan apresiasi yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung atas terselenggaranya kegiatan penelitian di Kota Purwokerto Kabupaten Banyumas ini.

Ucapan terima kasih turut penulis sampaikan kepada Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung atas dukungan yang diberikan bagi terlaksananya kegiatan penelitian di Kota Purwokerto Kabupaten Banyumas ini.

Berikutnya penulis mengucapkan terima kasih kepada Seluruh nara sumber yang telah memberikan berbagai informasi dan masukan berkaitan dengan kegiatan penelitian di Kota Purwokerto Kabupaten Banyumas ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa hasil penelitian ini mungkin boleh jadi masih banyak kekurangan-kekurangan, kealfaan-kealfaan serta jauh dari kata sempurna. Untuk itu tentunya, segala macam kritik, masukan dan saran yang konstruktif bagi penelitian ini akan menjadi sangat berarti serta layak dan wajar untuk diucapkan terima kasih. Penulis juga berharap semoga dengan penelitian sederhana ini, sedikit banyak dapat memberikan kontribusi positif bagi pembangunan pariwisata di kota Purwokerto pada khususnya serta juga bagi pembangunan kepariwisataan nasional secara umumnya.

5. REFERENSI

- Abdulhaji, S & Yusuf, I.S.H. (2016). Pengaruh Atraksi, Aksesibilitas, Dan Fasilitas Terhadap Citra Objek Wisata Danau Tolire Besar Di Kota Ternate. *Jurnal Penelitian Humano* Vol. 7 No. 2 Edisi November 2016
- Andersson, T. D., Mossberg, L., & Therikelsen, A. (2017). Food and tourism synergies: perspectives on consumption, production and destination development. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(1), 1–8. <https://doi.org/10.1080/15022250.2016.1275290>
- Chandra, T dkk. (2018). Laporan Penelitian & Survey Kue-Kue Tradisional Purwokerto. Program Studi Manajemen Patiseri. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Dimiyati, V. (2021). Mengenal Telur Gabus Legendaris Berawal dari Ekspresi Cinta sang Oma. Tersedia di inews.id, Senin, 23 Agustus 2021.
- Dinas Pemuda, Olahraga, Budaya Dan Pariwisata Kabupaten Banyumas
- Eka, I. (2022). Mengenal Asal Mula Kue Pukis, Jajanan Tradisional yang Melegenda. Tersedia di iNewsJember.id, Jum'at, 30 Desember 2022.
- Getz, D., Robinson, R., Andersson, T., & Vujicic, S. (2014). *Foodies and foodtourism*. Goodfellow Publishers . <https://www.goodfellowpublishers.com/>
- Ginting, Y. M. (2017). Inventarisasi Jenis Dan Resep Kue-Kue Tradisional Di Kota Padang. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang
- Gozali, G., & Wijoyo, T. (2022). Development of culinary tourism based on tourist's perception and experience in Balikpapan City. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 7(2).
- Gulo, Z.(2002). *Metode Penelitian*. Jakarta: Grasindo.
- Harsana, M, dkk. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *HEJ (Home Economics Journal)*. Vol. 1, No. 2. October 2018, 40-47.
- Henry. (2021). 6 Fakta Menarik Purwokerto, Kota Sejuta Julukan Tempat BRI Berdiri Pertama kali. Dalam: [Liputan6.com](https://liputan6.com), 6 Desember 2021.

- Kementerian Pariwisata & Ekonomi Kreatif / Badan Pariwisata & Ekonomi Kreatif
Kementerian pendidikan & kebudayaan. (2022). Nopia Purbalingga. Warisan budaya tak benda indonesia. Tersedia di warisanbudaya.kemdikbud.go.id, 20 Januari 2022.
- Kompas. (2011). Peta Mudik Tahun 2011
- Kusniati. (2021). Strategi Promosi Objek Wisata Melalui Jajanan Tradisional Di Paloh Naga. Skripsi. Medan: Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Marsera, P. E. (2011). *Book Center* di Purwokerto. Universitas Atma Jaya
- Middleton, V. (2001). The Importance Of Micro-Businesses In European Tourism. Rural Tourism And Recreation: Principles to practice, 197-201
- Nashrullah, N. (2021). Telur Gabus, Cemilan Khas Masyarakat Betawi yang Melegenda. tersedia di republika.co.id, Kamis 29 Juli 2021.
- Nazir, M. (1998). Metode Penelitian. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Nugroho, S & Suprpto. (2007). Potensi Daerah Purwokerto (Analisis Kesiapan Menjadi Kota Purwokerto). *Eko-Regional*, Vol 2, No.1, Maret 2007
- Oktavianawati, P. (2017). Jajanan Tradisional Asli Indonesia. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Palupi, S. (2010). Upaya Sosialisasi Makanan Tradisional Umbi-Umbian Sebagai Pengganti Makanan Pokok. Seminar Nasional Mindset Revolution. ISBN: 978-602-9617-0-5. Hlm: 440-447. FT UNM
- Pangestu, T. (2015). Analisis Model Bangkitkan Kota Purwokerto. Fakultas Teknik UMP
- Ramadhan, N. (2016). Pengembangan Atraksi Pada Objek Wisata Danau Bandar Khayangan Lembah Sari, Pekanbaru. Proyek Akhir. Jurusan Kepariwisata. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Bandung
- Rijal, S. (Tanpa Tahun). Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Kota Makassar Sebagai Destinasi Wisata Kuliner. Penelitian Mandiri. Politeknik Pariwisata Makassar.
- Subroto, L. H. & Indriawati, T (Ed). (2022). Sejarah Dan Asal-Usul Purwokerto. Dalam kompas.com, 16 Juli 2022.
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Administrasi Dilengkapi Dengan Metode R & D. Bandung: Alfabeta.
- Suprihati. (2022). Filosofi Kue Lapis Beras. Tersedia di kompasiana.com, 7 Februari 2022.
- Suryadana, M. L. (Tanpa Tahun). Objek dan Daya Tarik Wisata. Program Pascasarjana. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- Vengesayi, S. (2003). A Conceptual Model Of Tourism Destination Competitiveness And Attractiveness. Adelaide: ANZMAC Conference Proceeding. Page 637-647
- Wisnu, Y & Sushmita, C. I (Ed). (2022). Satu Kawasan, Ini Beda Banyumas Dan Purwokerto. Dalam [Solopos.Com](https://solopos.com), 1 April 2022.