



POTENSI GASTRONOMI WISATA DALAM PEMAJUAN KEBUDAYAAN DI KOTA PONTIANAK

Dina Karlina, Khairunnisa, Tiza Yaniza

Fakultas Hukum, Universitas Tanjungpura, Pontianak

E-mail : dinakarlina060873@gmail.com, aisekha4@gmail.com,
tizayaniza@hukum.untan.ac.id

Info Artikel

Masuk: 1 Juni 2022

Diterima: 12 Juli 2022

Terbit: 1 Agustus 2022

Keywords:

Gastronomy Tourism;
Traditional Food;
Advancement Culture

Abstract

This study aims to determine and analyze whether tourism gastronomy has the potential to increase cultural advancement in Pontianak City. Regarding the promotion of culture, with the existence of tourism gastronomy, how can this show the role of the food itself, especially traditional food in advancing culture in an area, namely Pontianak City. In the perspective of promoting culture based on Law Number 5 of 2017 concerning the Advancement of Culture, we can examine whether tourism gastronomy which focuses on the traditional food of Pontianak City, especially cakes, can be one of the objects of cultural promotion. The method used in this study is a normative-empirical legal research method by examining the correlation between tourism gastronomy and cultural promotion as well as open interviews with the Pontianak City Youth, Sports and Tourism Office (DISPORAPAR), the Pontianak City Cultural Value Preservation Center (BPNB), the Education Office and Culture (DISDIKBUD) Pontianak City, Pontianak City PKK Mobilizing Team. The results of the study indicate that the potential of tourism gastronomy has good and good prospects in advancing culture in the city of Pontianak. However, in its implementation, tourism gastronomy which focuses on the traditional food of Pontianak City, especially traditional cakes, needs further study and

Kata kunci:

Gastronomi Wisata;
Makanan Tradisional;
Pemajuan Kebudayaan

Corresponding Author:

Dina Karlina

also a wider introduction to the people of Pontianak City. Based on the Decree of the Mayor of Pontianak Number 202 / DISDIKBUD / 2021 which stipulates how many intangible cultural heritages of Pontianak City there are 8 (eight) cultural heritages and there are 4 (four) traditional foods.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui serta menganalisis apakah gastronomi wisata berpotensi untuk meningkatkan pemajuan kebudayaan di Kota Pontianak. Berkaitan dengan pemajuan kebudayaan, dengan adanya gastronomi wisata bagaimana hal ini dapat menunjukkan peran dari makanan itu sendiri khususnya makanan tradisional dalam memajukan kebudayaan di suatu daerah, yaitu Kota Pontianak. Dalam perspektif pemajuan kebudayaan yang berdasarkan pada Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan dapat kita teliti apakah gastronomi wisata yang berfokus pada makanan tradisional Kota Pontianak khususnya kue dapat menjadi salah satu objek dari pemajuan kebudayaan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian hukum normatif-empiris dengan mengkaji korelasi antara gastronomi wisata dengan pemajuan kebudayaan serta wawancara terbuka dengan Dinas Kepemudaan, Olahraga dan Pariwisata (DISPORAPAR) Kota Pontianak, Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Kota Pontianak, Dinas Pendidikan dan Kebudayaan (DISDIKBUD) Kota Pontianak, Tim Penggerak PKK Kota Pontianak. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa mengenai potensi dari gastronomi wisata mempunyai prospek yang bagus dan baik dalam pemajuan kebudayaan di Kota Pontianak. Namun dalam implementasinya, gastronomi wisata yang berfokus pada makanan tradisional Kota Pontianak khususnya kue tradisional perlu kajian lebih lanjut dan juga pengenalan lebih luas kepada masyarakat Kota Pontianak. Berdasarkan Keputusan Walikota Pontianak Nomor 202/DISDIKBUD/Tahun 2021 yang menetapkan berapa warisan budaya takbenda

Kota Pontianak yang terdapat 8 (delapan) warisan budaya dan terdapat 4 (empat) makanan tradisional.

@Copyright 2022.

PENDAHULUAN

Istilah Gastronomi berasal dari Bahasa Yunani kuno *gastros* yang artinya “lambung” atau “perut” dan *nomos* yang artinya “hukum” atau “aturan”. Gastronomi meliputi studi dan apresiasi dari semua makanan dan minuman. Selain itu, gastronomi juga mencakup pengetahuan mendetail mengenai makanan dan minuman nasional dari berbagai negara besar di seluruh dunia. Menurut Santich B., Gastronomi merupakan panduan mengenai berbagai cara yang melibatkan setiap hal tentang makanan dan minuman. Wisata gastronomi bukan hanya sekedar menjual produk makanan dan minuman, pada wisawatan tetapi mampu memberikan pengalaman yang berharga bagi wisatawan bersama makanan dan minuman yang mereka cicipi atau mereka beli. Jadi bukan hanya sekedar mencicipi atau membeli, tetapi dalam konsep wisata gastronomi para wisatawan dapat mencicipi makanan dan minuman, lalu menikmatinya sambil mempelajari cara memproduksinya. Makanan salah satu hal penting yang dapat menunjang pemajuan kebudayaan yang ada di kota Pontianak khususnya Makanan Tradisional. Menurut Purwodarminto, tradisional adalah suatu kebiasaan yang sudah turun temurun diwarisi dari nenek moyang sehingga akan sulit dirubah. layaknya seperti makanan yang dikonsumsi sehari-hari dapat dikatakan turun temurun dari leluhur atau nenek moyang sebelumnya sehingga makanan tersebut menjadi makanan khas tradisional di daerah tersebut.

Pemajuan kebudayaan sendiri adalah suatu upaya meningkatkan ketahanan budaya dan kontribusi budaya Indonesia ditengah peradaban dunia melalui Perlindungan, Pengembangan, Pemanfaatan, dan Pembinaan Kebudayaan. Tolak ukur dalam pemajuan kebudayaan itu sendiri adalah bagaimana dengan adanya makanan khas ini dapat menjadikan ikon di suatu daerah. Contoh makanan tradisional khas yang ada di Kota Pontianak adalah Singkep-singkep, Bingke Berendam, Jorong-jorong, Batang Burok, sotong pangkong, dan masih banyak lagi. Pada awalnya tempat dan kekayaan alam di suatu daerah adalah hal penting dalam suatu objek dan destinasi wisata sementara makanan menjadi hal pokok atau kebutuhan sehari-hari yang dimana hanya menjadi pelengkap dari itu. Namun dengan adanya globalisasi dan perkembangan zaman tak jarang para wisatawan dari berbagai daerah bahkan berbagai negara mengunjungi suatu daerah tertentu khusus untuk mencoba dan merasakan makanan khas yang ada yang biasanya disebut dengan wisata kuliner. Dalam hal ini kita dapat melihat bahwa makanan dapat menjadi salah satu objek penting dalam memajukan kebudayaan yang ada di suatu daerah yang dimana makanan diakui sebagai ekspresif identitas dan budaya.

Bertitik tolak dari uraian-uraian dalam latar belakang penelitian, maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah “Apakah gastronomi wisata berpotensi untuk meningkatkan pemajuan kebudayaan di Kota Pontianak?”, dengan tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui serta menganalisis apakah gastronomi wisata berpotensi untuk meningkatkan pemajuan kebudayaan di Kota

Pontianak. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian hukum normatif-empiris dengan pendekatan sosio legal dan penelitian ini bersifat deskriptif analisis. Teknik analisis data yang digunakan adalah kualitatif, analisis data yang berasal dari data-data yang terjaring dari proses pengumpulan data, yaitu rekam dan catat, tinjauan pustaka, wawancara, serta partisipasi. Data yang telah di kumpulkan akan di analisis dengan cara pemilahan kembali serta diidentifikasi. Analisis dilakukan terhadap isi dan instrument hukum dan kebijakan terkait yang terdapat dalam pasal – pasal yang ada. Selain itu, data primer seperti wawancara dan observasi dianalisis secara induktif hingga dihasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan responden yang dapat diamati. Dalam pengumpulan data akan dilakukan dengan teknik wawancara yang dimana akan dilakukan secara mendalam atau *indept interview* dan secara kualitatif dan terbuka atau *open ended interview*. Beberapa narasumber yang akan di wawancarai seperti Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kota Pontianak, Disporapar Kota Pontianak, dan Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Kalimantan Barat. Selain teknis wawancara juga dilakukan observasi dan pengamatan dengan pengumpulan data juga dilakukan dengan studi dokumen, baik terhadap dalam bentuk dokumen cetakan maupun dokumen elektronis.

PEMBAHASAN

Pemajuan Kebudayaan adalah upaya meningkatkan ketahanan budaya dan kontribusi budaya Indonesia ditengah peradaban dunia melalui Perlindungan, Pengembangan, Pemanfaatan, dan Pembinaan Kebudayaan. Istilah “pemajuan kebudayaan” muncul dan digunakan para pendiri bangsa pada Undang Undang Dasar Tahun 1945 dalam pasal 32 yaitu “pemerintah memajukan kebudayaan nasional Indonesia”, untuk menegaskan kembali mengenai kebudayaan sebagai pilar kehidupan bangsa. Penetapan Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 mengenai Pemajuan Kebudayaan disahkan pada 27 April 2017 sebagai acuan legal-formal pertama untuk mengelola kekayaan budaya di Indonesia.

Dalam Undang-Undang Pemajuan Kebudayaan ini terdapat beberapa tujuan yang dimana turut memperhatikan proses hidup bermasyarakat dan pastinya tidak lepas dari wujud kebudayaan. Salah satu tujuan pemajuan kebudayaan adalah memajukan kebudayaan, dan merawat keragaman. Indonesia memiliki lebih dari 700 suku bangsa dan bahasa beserta dengan adat istiadatnya oleh karenanya, dibutuhkannya perspektif yang adil tanpa mengkotak-kotakkan dalam melihat budaya masyarakat yang ada. Setiap unsur kebudayaan perlu mempertimbangkan untuk dilindungi, dikelola dan di perkuat. Maka dari itu undang-undang ini menggunakan makna kebudayaan yang paling netral, ramah dan terbuka, yakni “segala sesuatu yang berkaitan dengan cipta, rasa, karsa, dan hasil karya masyarakat”. Sehingga kebudayaan nasional diartikan sebagai “keseluruhan proses dan hasil interaksi antarkebudayaan yang hidup dan berkembang di Indonesia.”

Perkembangan kebudayaan masyarakat yang tentunya tidak lepas dari kebiasaan dan adat istiadat yang ada. Hal ini menunjukkan bahwa selalu adanya hal baru yang diciptakan atau adanya perkembangan yang dibuat dari yang sudah ada sebelumnya dengan cara modernisasi. Melestarikan warisan budaya bangsa adalah salah satu wujud dari menjaga dan mempertahankan kebudayaan bangsa. Salah satu objek mengenai pemajuan kebudayaan adanya pengetahuan tradisional yang dimana

ruang lingkup dari pengetahuan tradisional juga sangatlah luas karena hampir di segala aspek kehidupan terdapat pengetahuan tradisional.

Berfokus kepada pengetahuan tradisional mengenai warisan budaya takbenda. Warisan budaya takbenda dikenal juga sebagai budaya hidup yang merupakan keseluruhan peninggalan kebudayaan yang memiliki nilai penting sejarah, ilmu pengetahuan dan teknologi, dan/atau seni. Warisan budaya dimiliki bersama oleh suatu komunitas atau masyarakat dan mengalami perkembangan dari generasi ke generasi, dalam alur suatu tradisi.¹ Sejak Indonesia menjadi Negara Pihak Konvensi 2003 tentang perlindungan warisan budaya takbenda, sesuai pasal 11 dan 12 konvensi 2003 Indonesia diwajibkan untuk mengatur identifikasi dan inventarisasi warisan budaya takbenda Indonesia yang ada di wilayah Republik Indonesia dalam satu atau lebih inventaris yang dimuhtahirkan secara berkala. Untuk melakukan identifikasi dan inventarisasi warisan budaya takbenda direktorat jenderal kebudayaan melalui direktorat warisan dan diplomasi budaya melakukan pencatatan, penetapan dan penominasian warisan budaya takbenda.²

Pencatatan dilakukan dengan bantuan 11 (sebelas) Balai Pelestarian Nilai Budaya yang ada di seluruh Indonesia. Penetapan warisan budaya takbenda diusulkan oleh pemerintah daerah untuk tingkat nasional. Penominasian diusulkan oleh komunitas adat dan pemerintah daerah melalui kementerian pendidikan dan kebudayaan untuk diajukan ke UNESCO. Sampai saat ini karya budaya yang telah dicatatkan sejumlah 7.241 dari 34 Provinsi. Pencatatan dilakukan oleh bantuan 11 (sebelas) Balai Pelestarian Nilai Budaya yang mempunyai wilayah kerja masing-masing yaitu BPNB Aceh, BPNB Sumatera Barat, BPNB Kepulauan Riau, BPNB Jawa Barat, BPNB Yogyakarta, BPNB Kalimantan Barat, BPNB Bali, BPNB Maluku, BPNB Sulawesi Selatan, BPNB Sulawesi Utara, BPNB Papua.³

Menanggapi mengenai gastronomi atau ilmu mengenai makanan yang berfokus pada makanan tradisional, Bapak Moch. Andre WP selaku Kasubbag Tata Usaha Badan Pelestarian Nilai Budaya Kalimantan Barat yang bertempat di Jalan Sutoyo, Kota Pontianak menyinggung mengenai Peraturan Pemerintah No. 87 Tahun 2021 yang dimana terdapat peraturan pelaksanaan mengenai Undang – Undang No. 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan.

Mengenai potensi makanan khususnya makanan tradisional dikatakan mempunyai potensi yang tinggi karena hal ini juga didukung dengan adanya kultur dan kebudayaan yang ada di Kota Pontianak yang kita ketahui bahwa makanan di Kota Pontianak sangatlah beragam dan hal ini juga didukung dengan masyarakat yang juga bersifat konsumtif jadi makanan apapun yang dapat laku di pasaran sangat berpotensi dan dapat selalu eksis di masyarakat. Contohnya bingke berendam salah satu makanan tradisional di Kota Pontianak yang masih ada dan selalu berkembang di masyarakat dengan bermacam ragam varian rasa.⁴

Potensi makanan dalam pemajuan kebudayaan di Kota Pontianak juga di sampaikan oleh Bapak Drs. Zulkifli, S.E., M.Bus., selaku ketua bidang kebudayaan di

¹ Pengertian Warisan Takbenda, <https://gln.kemdikbud.go.id/glnsite/formulir-warisan-budaya-tak-benda/> diakses pada tanggal 8 februari 2022, pukul 21.30

² *ibid*

³ *ibid*

⁴ Wawancara dengan bapak Moch. Andre WP, Kassubag Tata Usaha di Balai Pelestarian Nilai Budaya, tanggal 6 Januari 2022

Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kota Pontianak, dalam perspektif wisatawan yang ada ke suatu daerah, makanan merupakan salah satu hal yang selalu menarik perhatian wisatawan, karena setiap wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah tentunya akan mencari informasi mengenai hal yang menjadi khas dari daerah tersebut salah satunya makanan. Tak jarang wisatawan akan berkunjung kembali ke suatu daerah hanya karena suatu hak yang mungkin di sukai serta disenangi oleh wisatawan tersebut. Hal ini tentunya menjadi fokus pada pemerintah daerah untuk mengembangkan hal yang menjadi minat bagi masyarakat luar atau wisatawan.⁵

Mengkaji dari perspektif Kepariwisata yang disampaikan oleh Bapak Edi Purwanto, S.E., M.E., selaku ketua bidang pariwisata di Dinas Kepemudaan, Olahraga dan Pariwisata Kota Pontianak yang menyebutkan gastronomi berkaitan dengan wisata kuliner. Jika dikaitkan kembali gastronomi dengan kemajuan budaya, adanya suatu upaya yang dilakukan secara berkesinambungan untuk mempertahankan kebudayaan, tradisi, dan yang lainnya melalui perlindungan, pemanfaatan, pembinaan, budaya dalam peradaban dunia. Sementara mengenai potensi dari gastronomi itu sendiri yang dimana berfokus pada makanan tradisional, narasumber menyebutkan potensi identik dengan dimana makanan itu berasal, dimana makanan itu di produksi dan sumber bahan yang digunakan dari makanan tersebut sehingga ikon dari suatu daerah itu dapat muncul.

Wisata kuliner merupakan salah satu potensi yang dapat menjadi daya tarik bagi orang lain untuk berkunjung ke suatu destinasi wisata, ketika wisatawan mengunjungi ke suatu destinasi wisata, selain karena destinasi yang menarik, wisata kuliner juga merupakan hal yang wajib untuk dicoba termasuk makanan dan minuman tradisionalnya. Maka dari itu, makanan dan minuman tradisional diharapkan selalu menjadi pemikat bagi para wisatawan untuk berkunjung ke kota tersebut termasuk Kota Pontianak. Jika berbicara kembali mengenai potensi, gastronomi wisata dapat dikatakan memiliki prospek yang bagus dan baik.⁶

Terkait wawancara diatas, mengenai potensi dari makanan tradisional terhadap pemajuan kebudayaan di Kota Pontianak dapat dikatakan mempunyai potensi yang cukup baik, hanya saja dalam penerapan berupa pengenalan lebih lanjut mengenai makanan tradisional khususnya kue dapat terbilang kurang. Kurangnya pengetahuan mengenai makanan tradisional mempunyai beberapa faktor, salah satunya singkep-singkep dalam wawancara bersama Ibu Erna Setianingsih, A.Md., selaku Tim Penyusun buku resep makanan tradisional dan tim pembuat kue tersebut mengatakan bahwa kue tradisional Singkep-singkep kurang dikenal masyarakat Pontianak karena kue ini tidak dijual dipasaran, hanya ada dan disajikan saat acara Kesultanan di Keraton Kota Pontianak. Tak sedikit juga beberapa kue tradisional yang hanya ditemukan saat momen tertentu, seperti sotong pangkong yang hanya dan banyak di temui saat bulan Ramadhan.

Dalam wawancaranya, bersama Ibu Erna Setianingsih, A.Md. selaku Tim Penyusun dari Buku Resep "Kuliner Khas Pontianak" yang ditemui di kediamannya, mengungkapkan bahwa makanan tradisional khususnya kue yang diteliti oleh penulis dikategorikan sebagai kue yang sudah dikenal dari generasi ke generasi.

⁵ Wawancara dengan bapak Zulkifli, S.E., M.Bus., Kabid pendidikan di DISDIKBUD Kota Pontianak, tanggal 14 Januari 2022

⁶ Wawancara dengan bapak Edi Purwanto, S.E., M.E., Kabid Pariwisata di DISPORAPAR Kota Pontianak, tanggal 17 Januari 2022

Beberapa kue seperti Singkep-singkep dan bingke yang sudah dikenal dan selalu disajikan saat acara kesultanan merupakan kue tradisional yang mempunyai resep khusus dari koki atau pembuat kue di keraton.

Singkep-singkep merupakan salah satu kue tradisional yang jarang ditemui di pasaran pasalnya, kue ini mempunyai resep khusus yang hanya diketahui oleh koki atau pembuat di keraton. Tetapi semakin berkembangnya zaman, pekerja-pekerja yang berada di keraton pun silih berganti yang dimana resep ini menjadi turun temurun yang diajarkan ibu kepada anak dan nenek kepada cucunya, hal inilah yang menjadikan resep ini berkembang walaupun hanya diketahui orang-orang terbatas. Tak hanya itu, resep juga dapat menyebar dan berkembang dari orang atau tamu yang pernah disuguhi kue ini saat berkunjung ke keraton. Hal ini terjadi karena adanya rasa penasaran dan mendorong orang untuk mencoba membuatnya dirumah.⁷

Dalam wawancara singkat bersama Syarifah Elvina Febriana Alkadrie, anak dari Sultan Syarif Machmud Al-Qadrie, S.H., Sultan Kota Pontianak ke-IX yang menjelaskan mengenai beberapa kue tradisional yang masih dan sering disuguhi pada acara kesultanan, salah satunya singkep-singkep. Singkep-singkep merupakan makanan tradisional yang mungkin dari segi bentuk dan penyajian dapat membuat beberapa orang yang belum mengetahuinya akan tertarik untuk mencobanya hanya saja sebagian orang yang sudah mencobanya termasuk Vina cenderung kurang menyukai kue Singkep-singkep ini dikarenakan vla yang terbuat dari rempah yang mungkin membuat sebagian anak muda pada zaman sekarang kurang menyukainya.⁸

Berbeda dengan kue bingke yang sudah diperjualbelikan dari zaman kesultanan dan sudah terkenal sejak dulu dikarenakan resep dari kue bingke ini cenderung lebih mudah dan rasa manis bercampur asin ini membuat orang yang mencobanya akan menyukainya. Bahkan kue bingke ini sampai sekarang masih menjadi favorit semua orang Pontianak dan tak jarang kue ini menjadi buah tangan wisatawan yang berkunjung. Sama halnya dengan kue Batang Burok yang dikenal pada masa kejayaan dan keemasan Kesultanan Kota Pontianak dan kue ini juga sudah diperjual belikan dari jaman dahulu.

Kue Jorong-jorong dan Sotong Pangkong juga dijelaskan dalam wawancara bersama Ibu Erna Setianingsih, bahwa kue tradisional ini lebih dikenal dengan kue musiman yang ada pada saat-saat tertentu. Contohnya Sotong Pangkong yang lebih sering kita temui pada bulan suci Ramadhan pada *stand-stand* di pinggir jalan yang mulai berjualan dari sore hingga malam hari. Sama halnya dengan kue Jorong-jorong yang biasanya sering ditemui pada *stand* yang menjual segala jenis kue untuk berbuka puasa.

PENUTUP

Kesimpulan

Gastronomi wisata yang berfokus pada makanan tradisional Kota Pontianak khususnya kue tradisional Makanan tradisional khususnya kue dapat berpotensi

⁷ Wawancara dengan ibu Erna Setianingsih, A.Md., Tim Penulis Buku Resep Makanan Khas Pontianak di kediamannya Jalan Budi Karya No.27, tanggal 2 Februari 2022

⁸ Wawancara dengan Syarifah Elvina Febriana Alkadrie, Putri Sultan Kota Pontianak ke-IX, secara online melalui *Whatsapp Massage*, tanggal 9 Februari 2022

dalam pemajuan kebudayaan di kota Pontianak. Bahwa potensi makanan tradisional khususnya kue seperti Singkep-singkep, Batang burok, Jorong-jorong, Sotong pangkong, dan Bingke yang sudah dikenal lebih dari 10 tahun yang lalu mempunyai prospek yang baik dengan didukungnya kondisi geografis dan segala kekayaan alam yang ada di Pontianak, contohnya sungai Kapuas yang dapat menjadi daya tarik dan nilai jual tersendiri. Korelasi antara Undang-Undang pemajuan kebudayaan dan makanan tradisional terdapat pada objek mengenai pemajuan kebudayaan yaitu ruang lingkup dari pengetahuan tradisional yang mana bentuk implementasinya dalam pemajuan kebudayaan dari makanan tradisional yaitu dilakukannya pencatatan dalam bentuk penetapan warisan takbenda.

Rekomendasi

Berdasarkan kesimpulan diatas, adapun rekomendasi yang dapat disampaikan yaitu :

1. mengenai Pemerintah Daerah Kota Pontianak dapat melakukan pengembangan dan pembinaan lebih lanjut terhadap bidang kuliner khususnya makanan tradisional yang ada di Kota Pontianak.
2. Perlu adanya sinergi antara dinas-dinas terkait dalam pengembangan makanan tradisional Kota Pontianak seperti Dinas Kebudayaan dan Dinas Pariwisata serta Tim Penggerak PKK Kota Pontianak dalam membuat suatu kegiatan yang dimana dapat memperkenalkan makanan tradisional khususnya kue kepada masyarakat maupun wisatawan yang berkunjung ke Kota Pontianak.
3. Pengadaan suatu kegiatan atau acara bertujuan sebagai bentuk tindak lanjut dari penetapan yang ditetapkan seperti warisan budaya takbenda yang ada di Kota Pontianak. Selain adanya perencanaan suatu kegiatan bentuk penerapan dari pengembangan makanan tradisional juga dapat memperbanyak literatur sebagai bahan kajian dan teori mengenai makanan tradisional yang ada di Kota Pontianak.
4. Pentingnya peranan Dinas Komunikasi dan Informasi Kota Pontianak dalam menyebarkan informasi mengenai literatur dan kajian terhadap Makanan tradisional Kota Pontianak serta kegiatan atau acara yang diadakan oleh pemerintah Kota Pontianak untuk masyarakat.
5. Dalam pengembangan makanan tradisional Kota Pontianak, tak lepas dari fasilitas yang diberikan oleh Pemerintah Daerah. Pemerintah dapat memfasilitasi lahan bagi pelaku usaha makanan tradisional yang dimana selain makanan pokok, juga terdapat kue-kue. Jika dilihat dari aspek tata kota dan juga pengadaan lahan untuk pelaku usaha, dapat dilakukan dalam sistem *knockdown* yang dilakukan pada sore hingga malam hari di daerah seperti Jalan Agus Salim dan Jalan Diponegoro yang mana disebut dengan wisata kuliner malam hari dengan didirikannya *stand-stand* Pujasera atau Pusat Jajanan Serba Ada.

DAFTAR PUSTAKA

Buku:

- [Eni Harmayani](#), [Umar Santoso](#), dan [Murdijati Gardjito](#), 2017, *Makanan Tradisional Indonesia Seri 1*, Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Ketaren, Betha, 2021, *Spektrum Politik Gastronomi Indonesia*, Jakarta: Adi Gastronom Indonesia (AGASI)

- Marwanti, 2000, *Pengetahuan Makanan Indoensia*, Yogyakarta: Adicita Karya Nusa
- Rian Yulianto W, 2013, *Makanan Tradisional Indonesia*, Cilacap : Gulajava Ministudio
- [Simatupang, Dr. Violetta Dipl.Hot. AHMA., S.E., M.H.](#), 2015, *Hukum Pariwisata Nasional Berbasis Ekspresi Budaya Tradisional Menuju Negara Kesejahteraan*, Bandung: PT. Alumni
- Siregar, Robert Tua dkk, 2020, *Industri Pariwisata dan Kuliner*, Medan: Yayasan Kita Menulis
- Soerjono Soekanto, 2008, *Pengantar Penelitian Hukum*, Jakarta: Universitas Indonesia (UI Press)
- Tim Forum Indonesia Menulis, 2020, *Makanan Tradisional Kota Pontianak*, Pontianak: Pustaka One
- Tim Penyusun PKK Kota Pontianak, 2020, *Kuliner Khas Pontianak*, Pontianak: Tim penggerak PKK Kota Pontianak,
- Titing Kertika, S.Pd.,M.M.,MBA., 2020, *Literasi Pariwisata dari lokal hingga global*, Yogyakarta: Deepublish

Peraturan Perundang-Undangan

- Undang Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945
- Undang Undang Negara Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah, LN. 2014/No. 244, TLN No. 5587, LL SETNEG: 212 HLM
- Undang Undang Negara Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, LN. 2014/No. 266, TLN No. 5599, LL SETNEG: 57 HLM
- Undang Undang Negara Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan, LL SETNEG: 31 HLM
- Undang Undang Negara Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Pariwisata, LN. 2009/No. 11, TLN NO. 4966, LL SETNEG: 40 HLM
- Peraturan Pemerintah Nomor 87 Tahun 2021 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan, LN.2021/No.191, TLN No. 6713, jdih.setneg.go.id : 41 HLM
- Surat Keputusan Walikota Pontianak Nomor 202/DISDIKBUD/TAHUN 2021 tentang Warisan Budata Takbenda Di Kota Pontianak

Jurnal dan Publikasi Ilmiah

- Fardiaz, D. 1998. *Peluang, Kendala, dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional*, dalam Kumpulan Ringkasan Makalah Seminar Nasional Makanan Tradisional : Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia, Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT), Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB, Bogor.
- Gastronomy, UNWTO, diakses pada tanggal 20 Juni 2021, <https://www.unwto.org/gastronomy>
- Hasanuddin dan Budi Kristanto, 2001, *Proses Terbentuknya Heterogenitas Etnis di Pontianak Pada Abad ke-19*, Jurnal HUMANIORA, Volume XIII No 1

- Minta Harsana dan Maria Triwidayati, 2005, *Potensi Makanan Tradisional sebagai Daya tarik Wisata Kuliner di D.I. Yogyakarta*, Prosiding Seminar Nasional, Yogyakarta : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
- Ni Ketut Supasti Dharmawan, 2020, *Perlindungan Kuliner - Gastronomi Kepariwisata dalam Perspektif Hukum Kekayaan Intelaktual dan Pemajuan Kebudayaan*, Orasi Guru Besar Tetap Dalam Bidang Ilmu Hukum pada Fakultas Hukum Universitas Udayana, 12 September 2020
- Siska Armawati dkk, 2020, "Wisata Gastonomi sebagai daya tarik pengembangan potensi daerah Kabupaten Sidoarjo", *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi* Volume 4 No. 1
- Syamsu Rijal, Lily Diana Fitry, dan Faisal Akbar Zaenal, 2020, *Budaya Gastronomi dalam pengembangan desa wisata di Sulawesi Selatan*, *Journal of Indonesian History* Volume 9 No. 1

Internet/Website

- Bappeda Kota Pontianak, diakses pada tanggal 5 Februari 2022, <http://bappeda.pontianakkota.go.id/pesona/makanan-khas/kue-bingke-khas-pontianak>
- Fathoni, diakses pada tanggal 27 Oktober 2021, <https://www.unila.ac.id/butuh-pendekatan-sosio-legal-untuk-pahami-hukum-secara-holistik%E2%80%8F/>
- Pengertian Warisan Takbenda, diakses pada tanggal 8 Februari 2022, <https://gln.kemdikbud.go.id/glnsite/formulir-warisan-budaya-tak-benda/>
- Pustaka BPNB Kalimantan Barat, diakses pada tanggal 10 Februari 2022, <https://www.pustaka-bpnbkalbar.org/tugas-pokok-dan-fungsi-balai-pelestarian-nilai-budaya-berdasarkan-peraturan-menteri-pendidikan-dan>
- Resep Nusantara, diakses pada tanggal 7 Februari 2022, <http://resepnusantara.id/kue-jorong-jorong/>
- Rohmadi & Nasucha, 2015, diakses pada tanggal 27 Oktober 2021, <https://penerbitdeepublish.com/teknik-analisis-data/>