Krepa: Kreativitas Pada Abdimas
ISSN 2988-3059
Cahaya Ilmu Bangsa

Vol 5 No 3
Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784

PELESTARIAN KEAUTENTIKAN NASI LIWET MELALUI WISATA KULINER DI SURAKARTA

Dr. Danang Purwanto, S.Sos., M.Si., Kinanthi Hayyu Siwi, Elza Cantika Putri, Kayla Salsabila Naqiyya, Intan Nur Istiqomah, Az Zahra Anindhita
Universitas Sebelas Maret
mdpur@staff.uns.ac.id, kinanthi_siwi24@student.uns.ac.id, elzacntkaptr@gmail.com, kaylanaqiyya@student.uns.ac.id, intanni@student.uns.ac.id, azzahraanindhita97@student.uns.ac.id

ABSTRAK

Nasi liwet sebagai salah satu makanan tradisional khas Kota Surakarta yang sudah ada sekitar abad ke-19. Nasi liwet bukan hanya sebagai makanan tradisional melainkan warisan budaya yang mencerminkan identitas dan kearifan lokal masyarakat Jawa, didalamnya mengandung nilai-nilai sejarah dan budaya yang mendalam. Namun, di tengah perkembangan zaman dan arus modernisasi, eksistensi nasi liwet menghadapi berbagai tantangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji peran wisata kuliner dalam melestarikan keautentikan nasi liwet sebagai warisan budaya menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi dan wawancara mendalam di Warung Nasi Liwet Bu Sarmi. Hasil penelitian menunjukan bahwa keautentikan nasi liwet dijaga dengan mengandalkan resep turun-temurun dari generasi pertama, teknik memasak yang masih tradisional dan rasa yang masih konsisten sering waktu. Strategi promosi juga dilakukan melalui TikTok dan Go Food untuk memperluas jangkauan pasar. Wisata kuliner ini menjadi media efektif dalam menjaga kelestarian makanan tradisional dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal masyarakat melalui ekonomi kreatif.

Kata Kunci: *nasi liwet, keautentikan, warisan budaya, ekonomi kreatif, wisata kuliner*

Article History
Received: Mei 2025
Reviewed: Mei 2025
Published: Mei 2025

Plagirism Checker No 234
Prefix DOI :
10.9765/Krepa.V218.3784
Plagirism Checker No 234
Prefix DOI : Prefix DOI :
10.8734/Krepa.v1i2.365
Copyright : Author
Publish by : Krepa

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

PENDAHULUAN

Kota Surakarta dikenal sebagai negara yang memiliki kaya akan budaya dan tradisi, termasuk juga dalam hal budaya kuliner. Setiap daerah di Indonesia memiliki beragam kuliner makanan khas yang tidak hanya menggugah selera saja, tetapi setiap makanan khas yang ada di Indonesia juga mengandung nilai-nilai sejarah dan budaya yang mendalam. Salah satu kuliner makanan tradisional yang menjadi ikon Kota Surakarta (Solo) adalah nasi liwet. Nasi liwet bukan hanya sekedar makanan, melainkan salah satu warisan budaya yang mencerminkan identitas dan kearifan lokal masyarakat jawa. Nasi liwet memiliki cita rasa gurih yang khas serta penyajian makanan yang dinilai unik, nasi liwet juga dinilai memiliki simbol kebersamaan dan kekayaan kuliner khas nusantara yang patut untuk dilestarikan.

Secara historis, nasi liwet Solo berasal dari masyarakat biasa di Desa Menuran, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah, dan mulai dikenal luas sekitar abad ke-19, khususnya di kalangan istana Kasunanan Surakarta dan Keraton Mangkunegaran. Nasi liwet ini juga memiliki makna filosofis dan kultural yang mendalam. Menurut Serat Centhini (1814-1823), nasi liwet pertama kali disajikan saat Pulau Jawa diguncang gempa bumi besar dan dikaitkan dengan tradisi

penolak bala, di mana nasi liwet disajikan sambil melantunkan doa keselamatan agar terhindar dari bencana. Selain itu, nasi liwet juga dikaitkan dengan upacara Sekatenan.

Namun di tengah arus perkembangan zaman dan di tengah arus pengaruh globalisasi yang mendorong seseorang untuk semakin mengedepankan makanan cepat saji, eksistensi makanan nasi liwet sebagai warisan kuliner tradisional yang khas menghadapi berbagai tantangan. Perubahan pola makan masyarakat, menurunnya minat generasi muda terhadap pengetahuan memasak secara tradisional, serta semakin sulitnya memperoleh bahan baku asli menjadi faktor-faktor yang mengancam keberlangsungan keotentikan nasi liwet. Jika kondisi tersebut semakin berlanjut, maka nasi liwet akan kehilangan nilai budaya dan jati diri sebagai bagian dari kekayaan kuliner khas indonesia.

Wisata kuliner yang diadakan di Surakarta merupakan salah satu strategi yang dinilai sangat efektif dalam upaya untuk melestarikan keautentikan nasi liwet sebagai bagian dari warisan budaya. Melalui wisata kuliner ini, masyarakat maupun wisatawan memiliki kesempatan untuk mengenal dan mengapresiasi nasi liwet dalam bentuk penyajian dan cita rasa yang khas yang dinilai bisa untuk mempertahankan nilai-nilai tradisional. Pelestarian nasi liwet semakin diperkuat dengan adanya berbagai inisiatif seperti penyelenggaraan festival kuliner, pendokumentasian resep-resep tradisional, serta pengenalan makanan tradisional yang khas lewat bidang pendidikan, dan melakukan promosi budaya di berbagai daerah.

Dengan adanya wisata kuliner, maka pelestarian keautentikan nasi liwet melalui wisata kuliner tidak hanya berperan dalam menjaga dan melestarikan kuliner tradisional saja, tetapi juga ikut serta untuk memperkuat identitas budaya Surakarta serta mendorong pengembangan ekonomi lokal melalui sektor pariwisata. Wisata kuliner dapat menjadi jembatan yang menghubungkan warisan budaya dengan kebutuhan dan minat masyarakat masa kini, sehingga nilai-nilai tradisional dapat terus hidup dan relevan. Melalui artikel ini bertujuan untuk mengkaji peran wisata kuliner sebagai media yang dinilai efektif dalam mempertahankan nilai-nilai keautentikan nasi liwet di tengah arus modernisasi yang kian meningkat.

Terdapat penelitian terdahulu yang membahas terkait dengan penelitian ini. Penelitian pertama, membahas mengenai keaslian dan keunikan nasi liwet yang mencakup filosofi, sejarah, cara penyajian, dan teknik memasak, Krisnawati (2022). Penelitian kedua, meneliti terkait kualitas pelayanan dan kualitas produk dari Rumah Makan Nasi Liwet, Abdurohman dan Adji (2024). Penelitian ketiga mengulas cara pengembangan wisata kuliner dan faktor pendorong keberhasilan pengembangan wisata kuliner, Pradipta (2021). Penelitian keempat menelaah mengenai pengembangan fasilitas wisata kuliner sebagai pendukung peningkatan perekonomian UMKM di Kabupaten Sumbawa, Rahayu dkk (2022). Pada penelitian terakhir, peneliti menganalisis faktor-faktor pendorong dan penghambat yang mempengaruhi pengembangan Usaha Kecil dan Menengah di sektor kuliner, Mawardi dkk (2016)

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif terkait pelestarian keautentikan nasi liwet melalui wisata kuliner di Surakarta. Adanya penelitian kualitatif ini peneliti berusaha untuk menggambarkan aktivitas yang dilakukan dan dampak dari kegiatan yang dilakukan dengan narasi (Erickson 1968). Metode penelitian deskriptif kualitatif lebih memfokuskan untuk menjawab pertanyan terkait apa, siapa, dimana dan bagaimana peristiwa tersebut terjadi yang akhirnya dikaji secara mendalam dimana bertujuan untuk melihat pola-pola tertentu yang muncul di dalam peristiwa tersebut. Menurut Sugiyono (2005), penelitian deskriptif merupakan metodologi penelitian yang dimanfaatkan untuk meneliti dan memperdalam suatu kondisi objek alamiah. Hal tersebut sejalan dengan pernyataan bahwa penelitian deskriptif itu menggambarkan ‘apa adanya’ mengenai suatu variabel, keadaan bahkan gejala sehingga tidak dimaksudkan untuk menguji hipotesis tertentu Arikunto (2006:121).

Krepa: Kreativitas Pada Abdimas **Vol 5 No 3**
ISSN 2988-3059 **Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784**
Cahaya Ilmu Bangsa

Pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara. Observasi adalah sebuah Penelitian ini menggunakan metode observasi partisipatif, yang melibatkan pengamatan langsung dan aktif terhadap objek yang diteliti. Dalam penelitian ini observasi dilakukan dengan mengamati langsung kegiatan wisata kuliner di Surakarta, wisata kuliner yang peneliti amati ada di Jl. Kapten Mulyadi, tepatnya di warung makan nasi liwet Bu Sarmi. Peneliti melakukan wawancara mendalam dengan penjual nasi liwet untuk menggali informasi lebih dalam mengenai keotentikan nasi liwet. Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui percakapan dengan tujuan tertentu. Dalam metode ini, peneliti sebagai pelaku yang mewawancara, mengajukan pertanyaan, menilai jawaban yang diberikan, meminta penjelasan dari jawaban informan, serta mencatat dan menggali informasi lebih dalam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ibu Nita telah berjualan selama tiga generasi, dengan rentan waktu sekitar 45 hingga 55 tahun lamanya. Beliau sendiri sudah mulai berjualan sejak masih usia anak-anak, bahkan sebelum beliau memasuki bangku sekolah. Pada awalnya, Ibu Nita berjualan di daerah keprabon, tepatnya di depan Balai Kota. Setelah beberapa waktu, usaha tersebut dipindahkan ke lokasi yang kini menjadi tempat berjualan Ibu Nita. Tradisi berjualan yang telah berlangsung selama puluhan tahun ini mencerminkan keinginan keluarga yang kuat dari generasi ke generasi. Nasi liwet milik Ibu Nita mulai buka pada pukul 18.00 hingga 24.00. Tempat ini selalu menarik perhatian pengunjung, bukan hanya karena cita rasanya yang khas, tetapi juga karena harganya yang masih terjangkau. Meski terjadi kenaikan harga bahan pokok, penyesuaian harga yang dilakukan hanya sebesar Rp 1.000, sehingga tetap dapat dinikmati oleh berbagai kalangan masyarakat. Jumlah pengunjung Nasi Liwet terus meningkat dari waktu ke waktu, menunjukan tingginya minat masyarakat terhadap hidangan makanan nasi liwet, persaingan pun semakin ketat karena banyaknya pelaku usaha lain yang mulai menawarkan nasi liwet dengan berbagai variasi. Meskipun demikian, Nasi liwet Bu Sarmi tetap mampu mempertahankan kesetiaan pelanggan berkat cita rasa otentik dan kualitas yang konsisten.

Nasi Liwet milik Ibu Sarmi tidak mengalami perubahan sejak pertama kali berjualan, proses pembuatanya masih menggunakan kayu bakar sebagai bahan bakar utama. Resep yang digunakan pun tetap dipertahankan tanpa dimodifikasi, demikian pula dengan cara penyajian yang masih mengikuti cara tradisional. Konsistensi ini mencerminkan komitmen terhadap keaslian cita rasa yang diwariskan secara turun-temurun, sehingga keunikan dan keotentikan nasi liwet khas Solo tetap terjaga hingga kini. Nasi Liwet Bu Sarmi dibuat dari bahan-bahan utama berupa beras, santan kelapa, daun salam, dan garam. Sayur pelengkap yang digunakan adalah labu siam, sedangkan lauk-pauk terdiri dari ayam, telur, dan tempe bacem. Proses memasak nasi dimulai sejak pukul 08.00 hingga 15.00, melalui tahapan yang cukup panjang. Pertama, beras dicampur dengan santan dan garam, lalu diaduk hingga merata dan di diamkan selama satu jam. Selain itu, nasi dikukus hingga matang sempurna, sehingga menghasilkan nasi liwet yang gurih dan lezat.

Nasi liwet Bu Sarmi masih mempertahankan cita rasa autentiknya dari dulu, nasi liwet ini semakin istimewa dengan adanya lauk pauk tradisional seperti sayur labu siam, ayam, telur, tempe bacem dan areh yang disiram di atasnya sehingga menambah cita rasa. Proses memasak nasi liwet ini dapat dikatakan cukup unik dan membutuhkan kesabaran, dimulai sejak pukul 8 pagi hingga 3 sore. Untuk memasak nasi sendiri mula-mula beras direndam 1 jam lalu dikukus hingga setengah matang. Setelah matang, dalam keadaan panas disiram dengan santan cair lalu diangkat dari api. Selanjutnya beras tadi diaduk dengan santan kental hingga berminyak. Kemudian dapat dicicipi dahulu apakah sudah cukup garamnya, lalu diamkan 1 jam, selanjutnya dikukus kembali hingga matang. Kemudian untuk memasak sayur labu siam sama seperti pada umumnya, Sayur labu ini memang dimasak seperti sayur lodeh, tetapi santan yang digunakan tidak sebanyak sayur lodeh. Ayam suwir yang juga menjadi pelengkap lauk dimasak dengan cara diungkep, setelah matang barulah ayam di suwir kecil-kecil. Selain itu telur dan tempe

yang dimasak dengan tambahan kecap juga turut menjadi pelengkap nasi liwet ini. Nasi liwet ini juga memakai areh yang dibuat dari putih telur yang diaduk dengan santan yang dikukus, rasa areh ini nantinya sedikit gurih dari santan yang dicampur. Nasi liwet Bu Sarmi ini memiliki keunikan lain yakni masih memanfaatkan kayu bakar dalam proses memasaknya, sehingga semakin memperkuat cita rasa sedap yang menjadi ciri khas nasi liwet Bu Sarmi.

Dalam menjalankan usaha nasi liwet ini, Bu Sarmi juga menghadapi tantangan, yaitu harus menjaga konsistensi rasa agar tetap sama setiap harinya dan mengalami penurunan saat bulan puasa tiba. Tetapi, popularitas nasi liwet Bu Sarmi ini terbukti stabil, dengan rata-rata penggunaan 10 kg beras per hari, terus meningkat secara signifikan saat lebaran menjadi 30 kg bahkan penjual mengatakan sering kekurangan dan terus dicari walaupun habis terjual. Menariknya, kesuksesan warung nasi liwet ini tidak didorong oleh strategi pemasaran khusus dari pemiliknya. Nasi liwet Bu Sarmi ini justru terkenal melalui platform TikTok yang diramaikan oleh ulasan para *influencer* yang membuat konten dengan mereview lauk pauk yang ada, tempat dan lokasi, serta keunikan yang ada pada nasi liwet ini. Tak hanya itu, keberadaan informasi di Google juga turut memudahkan calon pelanggan menemukan warung Bu Sarmi.

Daya tarik kuliner tradisional ini juga berhasil memikat sejumlah artis dan wisatawan, baik domestik maupun mancanegara, yang bahkan menjadi pelanggan setia. Melihat potensi yang besar ini, Bu Sarmi telah memanfaatkan platform GoFood untuk menjangkau pelanggan yang lebih luas. Rencana pengembangan usaha ke depan pun semakin matang dengan adanya keinginan untuk membuka cabang. Hal ini menunjukkan adanya keinginan yang kuat untuk terus melestarikan dan mengembangkan kuliner tradisional nasi liwet Bu Sarmi, sembari menjawab permintaan pasar yang terus bertambah.

Cara memasak nasi liwet Ibu Sarmi dilakukan dengan memanfaatkan kayu bakar. Nasi liwet yang dimasak dengan cara tradisional inipun memberi cita rasa yang khas terhadap nasi liwet Ibu Sarmi. Tidak pernah merubah cara memasak, penerus generasi Ibu Sarmi tetap menggunakan kayu bakar sebagai bahan utama untuk memasak nasi liwet.

Resep yang diturunkan dari generasi ke generasi pun tetap dipertahankan tanpa adanya modifikasi terhadap resep nasi liwet tersebut. Konsistensi yang berjalan selama bertahun-tahun inilah yang menjadikan cita rasa nasi liwet Ibu Sarmi tetap terjaga dan autentik. Cara memasak dan penyajian makanan yang tetap mengikuti cara tradisional itulah yang menjadi faktor pendorong makanan nasi liwet Ibu Sarmi tetap terjaga keautentikannya.

Teknik memasak nasi yang memakan waktu cukup banyak pun menjadi ciri khas pengolahan nasi liwet, waktu yang dibutuhkan untuk memasak nasi liwet kurang lebih 2-3 jam. Selain memasak nasi liwet, tentunya penjaja juga memasak lauk yang akan dihidangkan sebagai pelengkap makanan tradisional nasi liwet. Lauk yang kerap ditemui dalam makanan nasi liwet antara lain sayur labu siam, ayam suwir, telur pindang, dan areh putih. Nasi liwet khas Solo disajikan dengan menggunakan daun pisang sebagai alasnya.

Wisata kuliner yang ada di Surakarta membantu para pedagang makanan tradisional terutama nasi liwet menjadi lebih dikenal. Adanya wisata kuliner di pinggir jalanan kota membuat daya tarik bagi masyarakat sekitar, sehingga makanan tradisional tetap eksis di kalangan masyarakat. Sama seperti wisata kuliner yang peneliti amati di daerah Kapten Mulyadi, yakni warung nasi liwet Bu Sarmi, warung ini jarang sepi oleh pengunjung terlebih di malam hari. Pengunjung yang datang ke warung ini sangat beragam dari kalangan muda hingga tua mereka memesan nasi liwet dengan berbagai macam lauk pauk yang disediakan.

Pengembangan wisata kuliner terkhusus nasi liwet dilakukan dengan masih mempertahankan keautentikan rasa didalamnya. Nasi Liwet milik Bu Sarmi memiliki rasa yang khas karena mereka memiliki resep turun temurun yang diwariskan oleh buyutnya. Generasi pertama nasi liwet Bu Sarmi sudah ada sejak 45 sampai 55 tahun dan sampai saat ini di tahun 2025 masuk dalam generasi ketiga, konon rasanya tak banyak yang berubah dan bisa dibilang masih konsisten. Upaya yang dilakukan oleh Nasi Liwet Bu Sarmi selain dengan mempertahankan cita rasa dalam wawancara yang telah dilakukan, Bu Sarmi berencana untuk membuka cabang

untuk memperluas target pasar juga memanfaatkan platform online seperti Go-food untuk pemesanan secara tidak langsung.

Pelestarian makanan tradisional ternyata tak hanya dilakukan oleh penjaja saja, dalam Nasi Liwet Bu Sarmi para pelanggan justru membantu dalam promosi nasi liwet. Para konsumen bahkan influencer ikut mempromosikan nasi liwet milik Bu Sarmi, mereka tak dibayar ataupun menerima *benefit* apapun, tetapi mereka membantu mempromosikan makanan tradisional tersebut. Sehingga melalui penyebaran informasi yang cepat pada era sekarang, seluruh masyarakat dapat melihat dan mencari tahu tentang wisata kuliner nasi liwet Bu Sarmi. Ibu Nita sebagai generasi ke 3 mengungkapkan bahwa dengan adanya bantuan dari masyarakat yang menyebarkan promosi akan dagangannya, ia sangat terbantu dan banyak pengunjung yang datang, sehingga pelestarian nasi liwet sampai saat ini masih berjalan.

Dalam era digital yang serba cepat, pelestarian kuliner tradisional bukan lagi sekedar upaya untuk menjaga warisan budaya, melainkan bagian dari strategi ekonomi yang cerdas. Nasi liwet Bu Sarmi, sebuah warung sederhana yang ada di Surakarta, menjadi salah satu contoh nyata bagaimana unsur tradisi dapat bersinergi dengan prinsip ekonomi kreatif yang dikemukakan oleh Jhon Howkins. Dalam teorinya menjelaskan bahwa ekonomi kreatif adalah pemanfaatan ide, kreativitas dan kekayaan intelektual sebagai komoditas yang bernilai ekonomi tinggi.

Pemanfaatan ide dalam usaha Nasi Liwet Bu Sarmi ditekankan dalam mempertahankan cita rasa yang sama sejak generasi pertama hadir. Keautentikan Nasi Liwet Bu Sarmi berasal dari resep turun temurun yang sudah diwariskan dan teknik memasak yang tidak berubah. Ide yang dikembangkan Ibu Nita dalam mempertahankan keautentikan di masa sekarang menjadi daya tarik tersendiri. Banyak pelanggan dari berbagai kota datang untuk menyantap kuliner khas Solo tersebut.

Sedangkan untuk kreatifitas yang ditampilkan terdapat dalam pemanfaatan media sosial untuk strategi marketing Nasi Liwet Bu Sarmi. Melalui platform seperti TikTok, Google Maps, dan GoFood, Bu Sarmi berhasil membangun kehadiran digital yang kuat tanpa mengikuti pola pemasaran konvensional. Konten yang dibagikan bersifat spontan, menggambarkan keseharian dan kehangatan interaksi dengan pelanggan, sehingga menciptakan promosi organik yang autentik. Kreativitas ini tidak hanya memperkuat identitas brand, tetapi juga membentuk koneksi emosional yang mendalam antara produsen dan konsumen.

Ciri khas utama nasi liwet Bu Sarmi bukan hanya pada rasa, tetapi dalam praktiknya, Bu Sarmi telah memanfaatkan berbagai platform digital seperti TikTok Google Maps dan Gofood tanpa secara sadar menerapkan strategi pemasaran modern. Promosi organik melalui konten secara alami menggunakan interaksi sosial, cerita autentik, dan koneksi emosional yang terbentuk antara produsen dan konsumen.

Langkah Bu sarmi untuk membuka cabang dan menjangkau pasar *online* mencerminkan dari teori Howkins yakni menciptakan nilai ekonomi dan ide, kreativitas dan warisan budaya. Strategi ini bukan hanya menjaga eksistensi nasi liwet sebagai produk tradisional melainkan juga mendorong pertumbuhan dari perekonomian lokal berdasar kekayaan budaya.

Dengan demikian, nasi liwet Bu Sarmi tidak hanya menjadi ikon kuliner Surakarta, tetapi juga sebagai contoh dari penerapan ekonomi kreatif pada warisan budaya, dan inovasi digital berjalan beriringan untuk menciptakan produk yang tidak hanya lezat, tetapi bernilai tinggi secara sosial dan ekonomi.

KESIMPULAN

Nasi liwet Bu Sarmi telah berdiri selama 45 sampai 55 tahun lamanya melalui tiga generasi sebelumnya, pendiri nasi liwet ini sekarang ialah ibu Nita. Meskipun telah berjualan dengan kurun waktu yang cukup lama, tetapi nasi liwet ini masih tetap mempertahankan keautentikan rasanya dengan memanfaatkan kayu bakar agar rasa yang dihasilkan tetap konsisten sejak pertama kali berjualan hingga saat ini. Dalam menjalankan usaha ini tentunya

mengalami berbagai tantangan mulai dari menjaga konsistensi rasa agar tetap sama sehingga keautentikan rasanya menjadi ciri khas dari nasi liwet tersebut.

Nasi liwet Bu Sarmi, sebuah warung sederhana yang ada di Surakarta, menjadi salah satu contoh nyata bagaimana unsur tradisi dapat bersinergi dengan prinsip ekonomi kreatif yang dikemukakan oleh Jhon Howkins. Dalam teorinya menjelaskan bahwa ekonomi kreatif adalah pemanfaatan ide, kreatifitas dan kekayaan intelektual sebagai komoditas yang bernilai ekonomi tinggi. Pemanfaatan ide dalam usaha ini ditekankan pada cara mempertahankan cita rasa yang sama sejak generasi pertama hingga saat ini. Adapun kreatifitas yang dilakukan yakni dengan memanfaatkan platform seperti TikTok, Google Maps, dan GoFood, selain itu pemasaran spontan dari mulut ke mulut juga turut menjadi sarana yang mempopulerkan nasi liwet Bu Sarmi ini.

Maka dengan hal itu nasi liwet bu Sarmi menjadi salah satu ikon kuliner Surakarta yang juga menjadi contoh dari penerapan ekonomi kreatif dalam melestarikan warisan budaya yang memanfaatkan berbagai digitalisasi sehingga menciptakan produk yang tidak hanya lezat namun tetap bernilai tinggi secara sosial ekonomi dan menambah pendapatan dari berbagai sektor.

DAFTAR PUSTAKA

Abdurohman, A., & Adji, W. H. (2024). Analisis Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Kualitas Produk terhadap Kepuasan Pelanggan pada Rumah Makan Nasi Liwet Cipancar. *Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah*, *6*(3), 1305-1314.

Agusetyaningrum, V., Mawardi, M. K., & Pangestuti, E. (2016). *Strategi pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM) untuk meningkatkan citra Kota Malang sebagai destinasi wisata kuliner (Studi pada UKM berbasis kuliner Kota Malang)* (Doctoral dissertation, Brawijaya University).

Hermawan, E. S. (2021). Actualization and modernization of history-based traditional culinary for preserving surakarta local wisdom. *The Indonesian Journal of Social Studies*, *4*(2), 90-99.

Krisnawati, I. (2022). *Nasi Liwet Solo, Kuliner Tradisional dengan Keunikan Sejarah, Budaya dan Filosofi. Destinesia:* Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata, 3(2), 102-111

Nasi Liwet Solo, Makanan Rakyat yang Disukai Kalangan Ningrat - Indonesia Kaya. (2024, August 16). Indonesia Kaya. https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/nasi-liwet-solo-makanan-rakyat-yang-disukai-kalangan-ningrat/

Prasta, M. (2021). Potensi Wisata Kuliner Kota Surakarta dan Strategi Mengembangkan Wisata Kuliner Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, *17*(1), 37-47.

Rahayu, S., Diatmika, I. P. G., & Haryadi, W. (2022). Analisis potensi wisata kuliner dalam mendukung perekonomian umkm pesisir saliper ate di kabupaten sumbawa. *Jurnal Riset Kajian Teknologi Dan Lingkungan*, *5*(1), 01-08.

Sejarah dan Kelezatan Nasi Liwet Bu Wongso Lemu - Indonesia Kaya. (2024b, August 16). Indonesia Kaya. https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/nikmatnya-nasi-liwet-bu-wongso-lemu-khas-solo/

Sujarweni, V. W. (2014). Metodologi penelitian. Yogyakarta: Pustaka Baru Perss.

Sukma, YD (2019). *PELESTARIAN MAKANAN NASI TRADISIONAL LIWET SEBAGAI DAYA TARIK KULINER DI KOTA SOLO JAWA TENGAH* (Disertasi Doktor, Sekolah Tinggi Pariwisa Ambarrukmo Yogyakarta).

Krepa: Kreativitas Pada Abdimas
ISSN 2988-3059
Cahaya Ilmu Bangsa
Vol 5 No 3
Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784

Krepa: Kreativitas Pada Abdimas
ISSN 2988-3059
Cahaya Ilmu Bangsa

Vol 5 No 3
Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784

DOKUMENTASI