

ANALISIS MINAT WISATA TERHADAP PRODUK IKAN ARSIK PRESTO DI DESA WISATA KUTA JUNGAK KABUPATEN PAKPAK BHARAT

Zaitun

Prodi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Medan, Medan, Indonesia

Corresponding Author : zaitundjamal@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis minat wisatawan terhadap produk ikan arsik presto di Desa Wisata Kuta Jungak, Kabupaten Pakpak Bharat. Metode deskriptif digunakan untuk menjelaskan karakteristik sampel dan memaparkan hasil penelitian dengan menggunakan tabel, grafik, dan narasi. Sampel penelitian terdiri dari 100 responden yang dipilih secara purposive sampling. Data dikumpulkan melalui kuesioner yang berisi pertanyaan tentang profil responden, persepsi terhadap ikan arsik presto, dan minat untuk membeli produk tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas responden adalah wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Kuta Jungak untuk menikmati wisata alam dan budaya. Sebagian besar responden memiliki persepsi positif terhadap rasa, aroma, dan kemasan ikan arsik presto. Lebih dari setengah responden menyatakan minat untuk membeli produk tersebut dan akan merekomendasikannya kepada teman atau keluarga. Dalam kesimpulan, minat wisatawan terhadap produk ikan arsik presto di Desa Wisata Kuta Jungak cukup tinggi dan perlu dipromosikan lebih lanjut agar dapat menjadi produk unggulan yang dapat meningkatkan potensi pariwisata di daerah tersebut.

Kata kunci : minat wisatawan, produk ikan arsik

Abstract

This study aims to analyze tourists' interest in presto arsik fish products in the Kuta Jungak Tourism Village, Pakpak Bharat Regency. The descriptive method is used to explain the characteristics of the sample and present the research results using tables, graphs and narratives. The research sample consisted of 100 respondents selected by purposive sampling. Data was collected through a questionnaire containing questions about the respondent's profile, perceptions of presto arsik fish, and interest in buying the product. The results showed that the majority of respondents were tourists visiting the Kuta Jungak Tourism Village to enjoy natural and cultural tourism. Most of the respondents had a positive perception of the taste, aroma, and presto arsik fish packaging. More than half of the respondents expressed interest in buying the product and would recommend it to friends or family. In conclusion, tourist interest in presto arsik fish products in the Kuta Jungak Tourism Village is quite high and needs to be promoted further so that it can become a superior product that can increase tourism potential in the area.

Keywords : tourist interest, arsik fish products

History:

Received : 25 Juni 2023

Revised : 10 Juli 2023

Accepted : 23 Juli 2023

Published: 31 Agustus 2023

Publisher: LPPM Universitas Darma Agung

Licensed: This work is licensed under

Attribution-NonCommercial-No

Derivatives 4.0 International (CC BY-NC-ND 4.0)



PENDAHULUAN

Arsik, juga dikenal sebagai Dekke Na Niarsik, yang secara harfiah diterjemahkan menjadi "ikan dimasak sampai kering", adalah salah satu makanan tradisional masyarakat Batak. Istilah "arsik" mengacu pada teknik yang digunakan untuk menyiapkan hidangan ini, yang dikenal sebagai mangarsik, yaitu menuangkan atau memercikkan cairan ke atas hidangan ikan saat dimasak.

Menurut sejarahnya, Arsik ikan mas merupakan masakan tradisional suku Batak Toba yang ada di Pulau Samosir dan Tapanuli Utara. Konon katanya, arsik ikan mas ini dulu adalah makanan para Raja- Raja Batak karena rasanya yang lezat. Arsik ikan ini sudah menjadi makanan turun temurun dari nenek moyang suku Batak Toba. Arsik tersebut memiliki rasa asam yang sangat segar berasal dari asam gelugur, dengan sedikit rasa manis dan lembut daging ikan dan tekstur renyah.

Ikan Arsik biasanya di buat dari Ikan Mas, walaupun saat ini banyak masyarakat mengganti jenis ikan mas menjadi ikan nila namun tentunya hal tersebut akan dapat merubah rasa asli dari ikan Arsik yang sebenarnya (Murdiati, 2013).

Berdasarkan hal tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian agar dapat mengetahui minat wisatawan terkait produk arsik presto yang sudah mudah untuk di konsumsi karena tidak perlu khawatir lagi akan tulang ikan mas yang halus yang dapat membahayakan saat mengkonsumsi arsik pada umumnya.

Minat dapat diartikan sebagai kekuatan pendorong di belakang perhatian seseorang terhadap orang, objek, atau kegiatan tertentu. Minat adalah istilah yang digunakan untuk menjelaskan mengapa beberapa hal, orang, atau aktivitas lebih menarik bagi seseorang daripada yang lain. Tingkat ketertarikan seseorang juga dapat mempengaruhi apakah dia akan menindaklanjuti rencananya atau tidak. Dinamika minat atau bagaimana hal itu terwujud dalam tindakan atau perilaku seseorang dapat diteliti karena minat merupakan pernyataan psikedelik yang tidak dapat langsung disaksikan.

Minat wisatawan adalah keingintahuan orang yang berkeinginan untuk berwisata ke sana untuk mempelajari ciri khasnya (Helpiastuti, 2019). Biasanya, mereka yang melakukan perjalanan disebut sebagai turis. Minat wisatawan adalah minat yang unik. Meskipun demikian, industri pariwisata mengakui bahwa para pelancong memiliki minat khusus karena kelangkaannya (Fandeli, 1995). Seringkali, wisatawan dipandang sebagai klien dengan kebutuhan berdasarkan minat mereka. Faktor lain yang berkontribusi terhadap minat wisatawan adalah pengembangan kategori tujuan wisata yang diinginkan. Wisatawan yang memiliki minat khusus terhadap sesuatu yang mungkin ditemukan atau dilakukan di kawasan objek wisata tersebut berada melakukan perjalanan yang disebut dengan wisata minat khusus (Read, 1980, Hall dan Weiler, 1992 dalam anonym, 1995).

a. Sejarah Ikan Arsik

Hidangan Batak Toba yang umum adalah ikan mas arsik, juga dikenal sebagai ikan masak kering atau Dekke Na Niarsik di Batak. Dalam budaya Batak, ikan arsik ini melambangkan anugerah kehidupan. Dalam beberapa upacara daur hidup orang Batak, termasuk pernikahan dan kelahiran, ikan arsik dipersembahkan. Dekke Na Niarsik dihadirkan dengan harapan agar penerimanya memiliki hati dan sikap yang suci. Seringkali, ukuran ikan yang digunakan bervariasi tergantung pada individu. Satu, tiga, lima, atau tujuh ikan mas—jumlah ganjil—harus disediakan. Masing-masing angka tersebut memiliki makna sesuai dengan adat Batak.

METODOLOGI PENELITIAN

a. Jenis Penelitian

Penelitian survei yang menggunakan metodologi deskriptif merupakan jenis penelitian ini (Arsyam & Tahir, 2021). Penelitian survei adalah penelitian yang mengumpulkan data pada waktu tertentu dengan tiga tujuan utama: mendeskripsikan kondisi alam, mendeteksi secara terukur, dan mencari tahu bagaimana makhluk hidup berhubungan satu sama lain (Sukardi, 2011: 193).

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Potensi Pariwisata Pakpak Bharat

Alam adalah anugerah Tuhan yang tiada terhingga kepada Kabupaten Pakpak Bharat. Dengan iklim tropis yang lebih 87 % wilayahnya adalah hutan dan kontur tanah yang berbukit-bukit serta terletak di ketinggian 250 s/d 1.400 meter di atas permukaan laut mampu menjaga kestabilan suhu pada kisaran 18°C-28° C. Selain sangat efektif untuk tanaman pertanian komoditas tertentu dan merupakan unggulan Kabupaten Pakpak Bharat, alam juga menawarkan pesona keindahan yang tiada tara.

b. Air Terjun Lae Une

Gambar 1. Air Terjun Le Une



Berlokasi di Desa Kecupak, Kecamatan Pergetteng-Getteng Sengkar. Nama air terjun ini menarik perhatian karena daya pikat yang ia miliki. Mulai dari pemandangan super sejuk, lingkungan sekitar masih sangat terjaga, sampai debit air deras yang membuat siapapun betah berlama-lama. Wisatawan bisa menikmati kejernihan air dengan berendam di kolam-kolam kecil yang berada di dekat air terjun. Sedangkan untuk akses menuju lokasi terbilang cukup strategis.

c. Air Terjun Sipitu Lae Petulan

Gambar 2. Air Terjun Sipitu Lae Petulan



Air Terjun Sipitu Petulan, kondisi tempat wisata yang satu ini lebih tenang dimana air mengalir lancar dengan debit tak terlalu deras sehingga, wisatawan bisa langsung mandi dibawah air terjun. Berada di Dusun Lebbuh, Desa Kuta Jungak. dan termasuk lokasi yang mudah dicapai.

d. Air Terjun Lae Singgabit

Gambar 3. Air Terjun Lae Singgabit



Air Terjun Lae Singgabit yang berada di Desa Mahala, Kecamatan Tinada. Pada dasarnya disini wisatawan bisa memilih lebih dari 3 wisata alam yang semuanya air terjun. Tidak kalah dari jenis wisata lainnya. Disini wisatawan bisa melihat karakteristik air terjun yang memesona akan deburan air jernih. Air Terjun Lae Singgabit bukan hanya sekedar tempat wisata. Namun, tempat refleksi diri untuk lebih menikmati penciptaan Tuhan.

e. Air Terjun Simbilulu

Gambar 4. Air Terjun Simbilulu

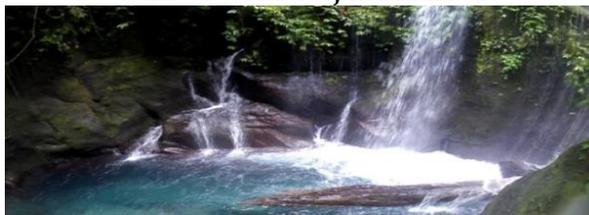


Pengunjung dapat menikmati pengalaman unik di Air Terjun Simbilulu dengan melihat dua sisi air dari ketinggian 4 meter. Kawasan sekitar air terjun juga sangat mengisyaratkan bahwa semuanya masih dalam kondisi baik. Hal lain yang harus dilakukan adalah menikmati semua keindahan alam untuk mengalihkan pikiran Anda

dari pola monoton yang selama ini Anda ikuti. Lokasi Paronggil, Kec. Tinada, Kab. Pakpak Bharat.

f. Air Terjun Mamabu

Gambar 5. Air Terjun Mamabu



Akses menuju lokasi cukup mudah berlokasi di Salak II, Kec. Salak, Wisatawan bisa melihat keindahan alam secara luas pemandangan pegunungan dengan pohon-pohon terawatt, udara sejuk dan wisatawan dapat menikmati kesegaran dari air terjun penuh kecantikan.

g. Air Terjun Tonduhan

Gambar 6. Air Terjun Tonduhan



Hampir sama dengan air terjun lain yang memenuhi diri akan deburan air nan jernih. Air Terjun Tonduhan juga memberi pengalaman berbeda saat mandi dan memandangnya. Belum lagi suasana sejuk dari lingkungan yang terjaga asri. Lokasi Kecupak I, Kec. Pergetteng-Getteng Sengkut, Kab. Pakpak Bharat.

h. Kebun Teh Sidamanik

Gambar 7. Kebun Teh Sidamanik



Berbeda dari kebun teh pada umumnya, disini wisatawan diperbolehkan untuk menikmati secara dekat pemandangan alam tanpa harus membayar tiket masuk.

Hamparan pengunungan terlihat jelas, harum wangi dari daun-daun teh yang baru dipetik. Lokasi Tanjung Mulia, Kec. Sitellu Tali Urang Jehe, Kab. Pakpak Bharat.

i. Sumur Eluh Berru Tinambunen

Gambar 8. Sumur Eluh Berru Tinam



Sumur Eluh Berru Tinambunen mempunyai pesona berbeda dan alam sekitar yang terjaga baik membuat semua kecantikan menjadi satu. Lokasinya di Rumerah, Kec. Sitellu Tali Urang Julu, Kab. Pakpak Bharat.

j. Batu Tettal

Gambar 9. Batu Tettal



Batu Tettal menjadi salah satu peninggalan purbakala yang dilindungi bahkan kawasan dibuat sedemikian rupa hingga wisatawan bisa nyaman didalamnya. Untuk menikmati semua pengalaman luar biasa tersebut wisatawan cukup mengeluarkan biaya tiket masuk. Lokasi Jambu Rea, Kec. Siempat Rube, Kab. Pakpak Bharat.

k. Mejan Penanggaleng

Gambar 10. Mejan Penanggaleng



Peninggalan purbakala ini terbuat dari batu dan menggambarkan kebudayaan serta kehidupan di zaman dulu dan di sekitar kawasan budaya wisatawan bisa melihat bagaimana alam masih begitu asri hingga menciptakan udara sejuk. Pengunjung tidak

dibebani oleh harga tiket yang mahal. Penyelenggara hanya menyediakan kotak yang bisa dimasuki uang seikhlasnya. Lokasi Penanggalan Mbinanga Boang, Kec. Salak, Kab. Pakpak Bharat.

l. Sibande

Gambar 11. Sibande



Sibande termasuk salah satu kecamatan dengan penataan lokasi sangat epik. Bukan hanya itu karena keindahan kecamatan yang satu ini terlingkupi oleh pemandangan alam super cantik. Bahkan biasa merasakan kenikmatan durian asli Sumatera yang tiada duanya. Wisatawan di sarankan berlibur kesini saat musim durian datang sebab harga buah tropis ini akan sangat murah serta bisa pesta bersama dengan penduduk sekitar. Lokasi Simberuna, Kec. Sibande, Kab. Pakpak Bharat.

m. Sicike-Cike

Gambar 12. Sicike Cike



Salah satu kawasan hutan wisata yang menyediakan kejutan alam pemandangan sungai jernih dan didalam hutan dapat melihat ribuan flora dan fauna yang masih terjaga dengan sangat baik. Lokasi Lae Hole II, Kec. Parbuluan Kab. Pakpak Bharat.

n. Puncak Sindeka

Gambar 13. Puncak Sindeka



Dari namanya sudah bisa terbayangkan bagaimana Puncak Sindeka menyapa para pengunjung. Semua panorama alam menjadi satu kesatuan yang membuat wisatawan tersenyum dengan sendirinya. Puncak ini menawarkan ribuan keindahan yang bisa dinikmati secara bersamaan. Lebih menarik karena wisatawan tidak perlu bersusah payah untuk mencapai lokasi Sebab Puncak Sindeka berada di pinggiran Kota sehingga pengunjung tak perlu khawatir tentang transportasi, akomodasi, ataupun pilihan kuliner. Pengunjung hanya perlu duduk dan menikmati semua panorama indah menyegar mata. Lokasi Salak II, Kec. Salak, Kab. Pakpak Bharat.

o. Rafting Lae Kombih

Gambar 14. Rafting Lae Kombih



Pecinta tantangan alam, Rafting Lae Kombih bisa jadi solusi paling tepat. Semua fasilitas sudah disediakan oleh pengelola. Wisatawan juga bisa memulai kegiatan rafting di Lae Kombih yang terkenal akan deburan air super. Bahkan pemandangan disekitar lokasi mampu membuat betah untuk berlama-lama. Poin tambah yang juga tak boleh tertinggal ialah kemudahan akses sekaligus tiket masuk dengan harga terjangkau. Lokasi Kecupak, Kec. Sitellu Tali Urang Julu, Kab. Pakpak Bharat.

p. Delleng Simpon

Gambar 15. Delleng Simpon



Objek wisata yang cocok bagi pecinta alam dan suka mendaki. Delleng Simpon bisa jadi alternatif liburan paling tepat. Bahkan bagi para pemula sangat dianjurkan karena berbeda dari gunung pada umumnya. Sebab, disini wisatawan bisa merasakan pendakian yang tidak terlalu tinggi. Sehingga proses untuk mencapai puncak tak membutuhkan waktu lama. Lokasi Ulumerah, Kec. Sitellutali Urang Julu, Kab. Pakpak Bharat.

q. Minat Wisatawan terhadap Produk Ikan Arsik Presto di Desa Wisata Kuta Jungak

Beberapa pertanyaan di sampaikan kepada wisatwan domestik yang berkunjung pada saat *week end* di desa wisata Kuta Jungkang dan terdapat beberapa pertanyaan dan hasilnya di rangkum dalam tabel di bawah ini.

Tabel 1. Pendapat Wisatawan Terhadap Arsik Presto di jadikan salah satu Branding Kuliner di Desa Wisata Kuta Jungkang Kabupaten Pakpak Bharat n : 30

Indikator	5		4		3		2		1	
Penilaian	f	f(x)	F	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
Sangat Setuju	25	125								
Setuju			5	20						
Netral										
Tidak Setuju										
Sangat Tidak Setuju										
Σx	145									

Hasil penilaian pendapat wisatawan terhadap arsik presto di jadikan salah satu branding kuliner di desa wisata Kuta Jungkang yang dinilai oleh 30 panelis memiliki index **96,67%** yang masuk dalam kategori **Sangat Setuju**.

Tabel 2. Pendapat Wisatawan tentang adanya modifikasi pengolahan Ikan Arsik tradisioanal menjadi Ikan Arsik Presto n : 30

Indikator	5		4		3		2		1	
Penilaian	f	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
Sangat Setuju										
Setuju			5	20						
Netral					25	75				
Tidak Setuju										
Sangat Tidak Setuju										
Σx	95									

Hasil penilaian pendapat wisatawan adanya modifikasi pengolahan Ikan Arsik tradisioanal menjadi Ikan Arsik Presto yang dinilai oleh 30 panelis memiliki index **63,33%** yang masuk dalam kategori **Setuju**.

Tabel 3. Pendapat Wisatawan tentang Rasa Ikan Arsik Presto yang di buat apakah sudah sesuai dengan arsik pada umumnya n : 30

Indikator	5		4		3		2		1	
Penilaian	f	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
Sangat Setuju										
Setuju			5	20						
Netral					20	60				
Tidak Setuju							5	10		
Σx	90									

Hasil penilaian pendapat wisatawan Tentang Rasa Ikan Arsik Presto yang di buat apakah sudah sesuai dengan arsik pada umumnya yang dinilai oleh 30 panelis memiliki index **60%** yang masuk dalam kategori **Setuju**.

Tabel 4. Pendapat Wisatawan tentang kemasan Arsik Presto yang di gunakan n : 30

Indikator	5		4		3		2		1	
	f	f(x)	F	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
Sangat Setuju										
Setuju			5	20						
Netral					25	75				
Tidak Setuju										
Sangat Tidak Setuju										
Σx	95									

Hasil penilaian pendapat wisatawan terhadap desain kemasan arsik presto yang mewakili ciri gorga batak pada kemasannya kotaknya dan dari bahan yang ramah lingkungan dan kertas yang dapat di daur ulang yang dinilai oleh 30 panelis memiliki index **63,33%** yang masuk dalam kategori **Setuju**.

Tabel 5. Pendapat Wisatawan tentang harga jual Arsik Presto yang di tawarkan n : 30

Indikator	5		4		3		2		1	
	f	f(x)	F	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
Sangat Setuju	5	25								
Setuju			25	100						
Netral										
Tidak Setuju										
Sangat Tidak Setuju										
Σx	125									

Hasil penilaian persepsi wisatawan terhadap harga jual 1 porsi ikan arsik presto yang berukuran kurang lebih 250 gr/ porsi dan di kemas dengan kemasan kotak ukuran 12 x 30 cm desain gorga batak serta paper seharga Rp. 30.000/ porsi yang dinilai oleh 30 panelis memiliki index **83,33%** yang masuk dalam kategori **Sangat Setuju**.

Tabel 6. Pendapat Wisatawan tentang Ikan Arsik Presto dapat di rekomendasikan menjadi salah satu oleh oleh khas desa wisata Kuta Jungkang bahkan di jadikan salah satu oleh oleh khas Sumatera utara n : 30

Indikator	5		4		3		2		1	
	f	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
Sangat Setuju	5	25								
Setuju			25	100						
Netral										
Tidak Setuju										
Sangat Tidak Setuju										
Σx	125									

Hasil penilaian pendapat wisatawan terhadap produk ikan arsik presto dapat di rekomendasikan menjadi salah satu oleh oleh khas Sumatera Utara yang dinilai oleh 30 panelis memiliki index **83,33%** yang masuk dalam kategori **Sangat Setuju**.

Tabel 7. Pendapat Wisatawan tentang kemudahan mendapatkan berbagai Jenis Kuliner Khas Pakpak Bharat n : 30

Indikator	5		4		3		2		1	
Penilaian	f	f(x)	F	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
Sangat Setuju										
Setuju										
Netral					10	30				
Tidak Setuju							20	40		
Sangat Tidak Setuju										
Σx	70									

Hasil penilaian pendapat wisatawan terhadap kemudahan mendapatkan makanan Khas Pakpak Bharat yang dinilai oleh 30 panelis memiliki index **46,67%** yang masuk dalam kategori **Netral**.

Tabel 8. Pendapat Wisatawan tentang kemudahan Wisatawan mendapatkan berbagai jenis kuliner yang Halal di Kabupaten Pakpak Bharat n : 30

Indikator	5		4		3		2		1	
Penilaian	f	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
Sangat Setuju										
Setuju			30	120						
Netral										
Tidak Setuju										
Sangat Tidak Setuju										
Σx	120									

Hasil penilaian persepsi wisatawan terhadap kemudahan mendapatkan berbagai jenis kuliner yang Halal di Kabupaten Pakpak Bharat yang dinilai oleh 30 panelis memiliki index **80%** yang masuk dalam kategori **Sangat Setuju**.

Dari semua tabel di atas dapat di simpulkan bahwa pada umumnya pendapat wisatawan menyatakan menyetujui bahwa Produk ikan arsik presto dapat di jadikan salah satu branding kuliner di desa wisata kuta jungak selain dari produk yang sudah ada saat ini yaitu Nasi Pleeng dan Teh Gambir yang sudah di kemas higienis yang merupakan salah satu komoditi khas dari Kabupaten Pakpak Bharat.

Wisatawan juga bahkan setuju bila produk ikan arsik presto di rekomendasikan menjadi salah satu oleh oleh khas Sumatera utara bagi wisatawan yang berkunjung ke objek objek wisata yang ada di Sumatera Utara karena keunggulan dari ikan arsik presto yang menjadikan duri ikan mas yang di olah secara tradisional masih mengkhawatirkan bial tertelan saat di konsumsi dan dengan adanya teknik pengolahan yang menggunakan presto maka duri ikan mas menjadi lunak dan tidak khawatir untuk di nikmati.

SIMPULAN

Berdasarkan observasi dan wawancara serta penyebaran kuisioner kepada wisatawan yang berkunjung ke desa wisata Kuta Jungkuk maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Pendapat Wisatawan setuju terhadap rasa ikan arsik yang diolah secara tradisional di bandingkan dengan cara diolah menggunakan metode presto menyatakan rasa masih sesuai dengan aslinya dan setuju di gunakan metode presto agar dapat mengurangi resiko tertelan duri ikan mas saat mengkonsumsi arsik yang di olah secara tradisional.
2. Wisatawan setuju dengan kemasan yang di desain dengan desain gorga batak mewakili kearifan local dan produk Arsik Presto di kemas dengan kemasan yang ramah lingkungan dan dapat di daur ulang yaitu kotak dan paper bag.
3. Harga yang di tawarkan untuk 1 porsi ikan arsik presto adalah Rp. 30.000 dan hasil dari kuisioner yang di berikan wisatawan menyatakan sangat setuju dengan harga tersebut dan dapat di simpulkan bahwa wisatawan berminat untuk membeli bila produk arsik presto ini di jadikan salah satu produk yang di jual di desa wisata kuta jungkuk bahkan untuk menjadi salah satu oleh oleh khas Sumatera Utara.

Saran

1. Sebaiknya Rasa Ikan Arsik Presto yang sudah dapat di terima masyarakat secara umum dan masih sama dengan rasa ikan arsik tyang di olah secara tradisional dapat di pertahankan dengan standar resepnya saat pengolahan.
2. Kemasan yang sudah di desain saat ini masih dapat di tingkatkan lagi dimana masih belum ada ada saran penyajian serta tanggal kadaluarsa pada kemasan.
3. Kiranya harga yang di tawarkan saat ini dapat di pertahan kan sampai produk ini benar benar di terima di masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Andina, Sabila Almas dan Aliyah, Istijabatul. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Minat Wisatawan Dalam Mengunjungi Wisata Budaya Candi Borobudur. *Jurnal Pariwisata dan Budaya*, Vol. 22 Jilid 1 No. 3, halaman 27-38.
- Arsyam, M., & Tahir, M. Y. (2021). Ragam jenis penelitian dan perspektif. *Al-Ubudiyah: Jurnal Pendidikan Dan Studi Islam*, 2(1), 37–47.
- Helpiastuti, S. B. (2019). Pengembangan destinasi pariwisata kreatif melalui pasar lumpur. *Journal of Tourism and Creativity*, 2(1).
- Jaimun, Susana Santi, et al (2020). Analisis Faktor Pendorong dan Penarik Wisatawan berkunjung ke Labuan Bajo, Kabupaten Mangarai Barat. *Jurnal IPTA (Industri Perjalanan Wisata)* Vol.8 No.2 Hal 306 -318.
- Murdiati, A. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Prenada Media.
- Philip Kotler, Gary Armstrong. 2008. *Prinsip – prinsip Pemasaran* : Erlangga
- Pitana, I Geda dan Cecep Rukendi.2009. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta, Andi

Sukardi. 2011. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Yogyakarta: Bumi Aksara.

Wisatakalakpakpak.blogspot.com diakses tgl 02 April 2023 Pukul 08.00 wib

www.merdeka.com/sumut/menyantap-arsik-ikan-mas-kuliner-khas-batak di akses tgl
23 Pebruari 2023