

Analisis Randang Paku Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Dharmasraya

Maya Widyaningsih^{1*}, Karisma Oktavia Wulandari²

Email: maya.widyaningsihart@gmail.com*, karismaok2410@gmail.com

Program Studi Pariwisata, Fakultas Seni Rupa dan Desain^{1,2}

Institut Seni Indonesia Padangpanjang

Jalan Bahder Johan Padang Panjang 27128 Sumatera Barat

Abstract

Indonesia is a country rich in cultural diversity, including traditional cuisines that reflect local identities passed down through generations. One of the typical culinary innovations from West Sumatra is Randang Paku, which utilizes fern leaves and freshwater fish as its main ingredients. This Randang originates from Surau Village, Dharmasraya. It was originally created as an alternative source of protein by the local community. With an authentic flavor rich in spices, Randang Paku has developed into a business product called "Randang Paku Rangkito," which is now penetrating the international market. This study aims to assess the potential of Randang Paku as a culinary tourism attraction in Dharmasraya using qualitative methods. Data were obtained through in-depth interviews and literature studies, then analyzed using SWOT analysis which focuses on the SO (Strength-Opportunity) Strategy. The results showed that the uniqueness of ingredients, cultural values, and distinctive flavors make Randang Paku have great potential as a tourist attraction. Local support and creative marketing can further optimize the role of this culinary in promoting Dharmasraya tourism. This research provides insight into how traditional culinary innovations can support the local economy while becoming a sustainable tourist attraction.

Keywords: Randang Paku, Tourism Attraction, Culinary Tourism and Dharmasraya

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang kaya akan keragaman budaya dan tradisi. Salah satu kekayaan budaya yang menjadi daya tarik Indonesia adalah keragaman kulinernya. Setiap daerah di Indonesia mempunyai kuliner khas yang tidak hanya mencerminkan identitas lokal tetapi juga menjadi bagian dari tradisi lokal yang diwariskan turun-temurun. Menurut (Long, 2004), wisata kuliner adalah aktivitas menjelajahi dan menikmati berbagai jenis makanan daerah tertentu. Definisi ini menyoroti peran aktif individu dalam menciptakan pengalaman yang bermakna dengan mencicipi keunikan kuliner yang ditawarkan oleh suatu destinasi.

Salah satu kuliner tradisional Indonesia yang telah mendunia adalah Randang. Randang adalah makanan khas Sumatera Barat yang memiliki cita rasa khas dan kaya akan rempah-rempah. Menurut (Sutomo, 2012) menjelaskan bahwa Randang umumnya terbuat dari daging sapi yang dimasak bersama santan kelapa dan berbagai rempah pilihan. Namun, seiring berkembangnya zaman dan kreativitas masyarakat, bahan utama dalam pembuatan Randang tidak hanya terbatas pada daging sapi. Berbagai inovasi dilakukan, salah satunya adalah Randang paku, yang menggunakan daun pakis atau paku sebagai bahan utama. Didalam bahasa Indonesia, pakis sering di sebut dengan paku.

Randang paku merupakan inovasi kuliner yang berasal dari Kampung Surau, Kecamatan Pulau Punjung, Kabupaten Dharmasraya, Sumatera Barat. Sebelumnya, Randang paku dibuat karena masyarakat kurang mendapat sumber protein dari daging ayam dan sapi. Hal ini mendorong masyarakat untuk memanfaatkan hasil alam yang ada di sekitar sungai pangian yang terletak di Dharmasraya, yaitu ikan dan pakis. Namun, seiring waktu, masyarakat mengembangkan Randang ini menjadi produk bisnis yang mendukung perekonomian lokal. Bisnis tersebut diberi nama "Randang Paku Rangkito," yang kini telah merambah pasar internasional.

Keunikan Randang paku, baik dari bahan dasar maupun rasa khasnya, memberikan daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Dalam konteks pariwisata kuliner, makanan tradisional seperti Randang paku memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai atraksi wisata unggulan. Kuliner sering menjadi alasan utama wisatawan mengunjungi suatu daerah karena keinginan untuk mencicipi makanan unik serta mendapatkan pengalaman baru yang tidak ditemukan di tempat lain. Oleh sebab itu,

penelitian ini bertujuan mengkaji potensi Randang paku sebagai daya tarik wisata kuliner di Dharmasraya.

Konsep Pariwisata

Menurut (Yoeti, 1983) dalam bukunya *Pengantar Ilmu Pariwisata*, istilah “pariwisata” berasal dari dua kata, yaitu “pari” yang berarti berulang-ulang atau berputar-putar, dan “wisata” yang berarti perjalanan. Oleh karena itu, pariwisata diartikan sebagai kegiatan perjalanan yang dilakukan secara berulang. Dalam Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan, pariwisata didefinisikan sebagai berbagai aktivitas wisata yang didukung oleh fasilitas dan layanan dari masyarakat, pengusaha, pemerintah, serta pemerintah daerah. (Pendit, 1994) mendeskripsikan pariwisata sebagai aktivitas sementara yang dilakukan individu untuk bepergian dalam waktu singkat ke tempat tertentu di luar rumah atau tempat kerja. Jadi, Pariwisata merupakan aktivitas bepergian yang dilakukan individu dengan tujuan berlibur, bersantai, atau memenuhi kebutuhan tertentu dalam kurun waktu singkat ke lokasi di luar lingkungan rutinnnya. Aktivitas ini didukung oleh berbagai pihak, termasuk masyarakat, pelaku usaha, dan pemerintah, yang menyediakan sarana serta layanan untuk menunjang pengalaman wisata.

Konsep Wisatawan

Wisatawan adalah individu yang melakukan perjalanan untuk berwisata. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009, wisatawan didefinisikan sebagai orang yang melakukan perjalanan dengan tujuan wisata. Smith dalam (Kusumaningrum, 2009) menyatakan bahwa wisatawan adalah individu yang mengunjungi tempat lain untuk mendapatkan pengalaman baru. Menurut (Soekadijo, 1996) wisatawan adalah seseorang yang bepergian tanpa tujuan menetap di tempat yang dikunjungi. Jadi, Wisatawan merupakan seseorang yang melakukan perjalanan ke suatu destinasi dengan tujuan rekreasi, memperoleh pengalaman baru, dan tanpa ada niat untuk tinggal secara permanen di tempat yang dikunjungi.

Wisata Kuliner

Istilah wisata kuliner pertama kali dikemukakan oleh seorang asisten profesor *food and culture* dari Bowling Green State University, Ohio, bernama Lucy Long pada tahun 1998. Menurut Long Wisata kuliner didefinisikan sebagai perjalanan yang memiliki motivasi utama untuk mengeksplorasi dan menikmati makanan serta budaya kuliner

suatu daerah. Setelah itu, wisata kuliner makin di populerkan oleh Eric wolf dengan mendirikan *The International Culinary Tourism Association* pada tahun 2003. Menurutnya definisi wisata kuliner adalah tentang makanan, menjelajahi budaya dan sejarah melalui makanan dan kegiatan terkait makanan dalam menciptakan pengalaman yang mengesankan (Muliani, 2019).

Menurut motivasinya, Hall, C.M., Sharples, L., dkk. dalam (Muliani, 2019) membagi wisata kuliner menjadi tiga bagian ketertarikan wisatawan terhadap destinasi wisata, yaitu:

1. Gastronomic Tourism: Merujuk pada perjalanan wisata yang dilakukan individu dengan motivasi kuat terhadap makanan atau minuman khas suatu daerah. Wisatawan tertarik untuk mengunjungi tempat-tempat tertentu karena faktor seperti harga makanan yang eksklusif, restoran berbintang lima, atau festival makanan yang terkenal.
2. Culinary Tourism: Keinginan wisatawan untuk mendatangi event lokal, menjelajahi pasar tradisional, atau mengunjungi perkebunan makanan, yang menjadi bagian dari pengalaman wisata di destinasi tersebut.
3. Rural/Urban Tourism: Jenis wisata ini menganggap makanan sebagai bagian dari aspek kehidupan sehari-hari. Walaupun cita rasa hidangan mungkin tidak selalu memuaskan, para pelancong tetap menunjukkan minat untuk mencicipi beragam kuliner sepanjang perjalanan mereka.

Tren wisata kuliner di Indonesia mulai berkembang pesat tidak hanya karena munculnya acara wisata kuliner di televisi tetapi juga karena semua kalangan mulai membagikan konten tentang wisata kuliner di berbagai sosial media seperti Youtube, tiktok, Instagram, dan Facebook. Sejak saat itu, makanan telah menjadi tujuan utama yang secara khusus dicari dan diminati oleh wisatawan ketika mengunjungi suatu daerah.

Daya Tarik Wisata

Menurut Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009, daya tarik wisata mengacu pada berbagai aspek yang memiliki keistimewaan, mudah dijangkau, dan bernilai, meliputi keanekaragaman sumber daya alam, budaya, serta hasil karya manusia yang menjadi tujuan atau objek kunjungan wisatawan. Daya tarik wisata dapat dikelompokkan ke dalam tiga jenis utama. Pertama, daya tarik wisata yang berasal dari ciptaan Tuhan, seperti panorama alam, keanekaragaman tumbuhan dan satwa. Kedua, daya tarik wisata yang dihasilkan oleh manusia, mencakup museum, situs bersejarah, seni dan budaya,

wisata pertanian, wisata perburuan, petualangan di alam, taman rekreasi, serta kawasan hiburan. Ketiga, daya tarik wisata dengan minat khusus, seperti aktivitas berburu, pendakian gunung, penelusuran gua, kunjungan ke industri dan kerajinan, pusat perbelanjaan, olahraga arung jeram, tempat ibadah, wisata ziarah, dan lain sebagainya. Dalam referensi internasional, istilah *tourist attraction* merujuk pada segala sesuatu yang mampu menarik seseorang untuk mengunjungi suatu destinasi wisata. Mariotti dalam (Muliani, 2019) membagi *tourist attraction* ke dalam dua kategori utama, yaitu *tourism resources* dan *tourist services*.

Tourism resources, atau dikenal sebagai *attractive spontance*, merujuk pada segala hal yang ada di suatu destinasi wisata yang menarik minat pengunjung. Contohnya termasuk elemen alam seperti bentang alam, iklim, bentuk lahan, flora, dan fauna; hasil karya manusia seperti peninggalan budaya dan benda-benda bersejarah; serta pola hidup masyarakat lokal atau *the way of life*, seperti tradisi budaya setempat. Sementara itu, *tourist services*, yang juga disebut *attractive device*, meliputi berbagai fasilitas dan kegiatan yang disediakan oleh pihak komersial. Meskipun *tourist services* bukan bagian dari daya tarik utama, kehadirannya tetap krusial untuk menunjang pengalaman wisata.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan fokus pada Randang paku, makanan tradisional khas Dharmasraya. Objek penelitian adalah Randang Paku Rangkito yang berlokasi di Kampung Surau, Nagari Gunuang Salasiah, Kecamatan Pulau Punjung, Kabupaten Dharmasraya, Sumatera Barat. Sampel penelitian adalah Randang Paku Rangkito. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam untuk mendapatkan informasi faktual dan studi pustaka untuk memperkaya serta menyelaraskan teori maupun data pendukung tentang Randang paku sebagai daya tarik wisata kuliner. Analisis data dilakukan dengan metode SWOT. Menurut Rangkuti dalam (Mashuri, 2020) analisis SWOT adalah pendekatan sistematis untuk mengidentifikasi berbagai faktor guna merumuskan strategi. Metode ini mencakup empat elemen utama: kekuatan (*strengths*), kelemahan (*weaknesses*), peluang (*opportunities*), dan ancaman (*threats*). Lingkungan internal mencakup kekuatan dan kelemahan, sementara lingkungan eksternal meliputi peluang dan ancaman. Penelitian ini berfokus pada strategi SO (*Strength-Opportunity*), yang bertujuan memanfaatkan kekuatan internal untuk menangkap peluang eksternal. Strategi ini disebut strategi *maxi-maxi* karena mengoptimalkan kekuatan dan peluang yang telah diidentifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Randang Paku

Randang Paku adalah salah satu varian Randang yang unik dan kaya rasa, khas dari Kampung Surau, Kecamatan Pulau Punjung, Kabupaten Dharmasraya, Sumatera Barat. Hidangan ini memadukan kelezatan tanaman paku atau pakis dengan gurihnya ikan air tawar, menciptakan cita rasa yang autentik dan menggugah selera. Proses pembuatan Randang Paku hampir serupa dengan Randang tradisional pada umumnya. Namun, keistimewaannya terletak pada penggunaan paku atau pakis sebagai bahan utama. Tanaman ini merupakan jenis tanaman yang mudah ditemukan di daerah dengan suhu lembap, tumbuh subur di lingkungan alami, dan telah lama menjadi bagian dari tradisi kuliner masyarakat setempat. Kombinasi pakis dan ikan tidak hanya memberikan tekstur unik pada hidangan, tetapi juga menjadikannya hidangan yang bernilai gizi tinggi sekaligus lezat. Randang Paku mencerminkan kearifan lokal masyarakat Dharmasraya yang memanfaatkan hasil alam secara kreatif. Hidangan ini tidak hanya menjadi simbol kuliner daerah, tetapi juga memperkaya ragam kuliner tradisional Minangkabau yang sudah mendunia. Mencicipi Randang Paku adalah pengalaman yang tidak boleh dilewatkan bagi siapa saja yang berkunjung ke Dharmasraya, terutama bagi pecinta kuliner khas nusantara.

Sejarah Randang Paku

Di sepanjang aliran Sungai Pangian di Dharmasraya, selain ikannya yang melimpah, terdapat juga tanaman paku yang tumbuh dengan subur. Bagi masyarakat Kampung Surau, sebuah pemukiman yang terletak di tepi sungai ini, tanaman pakis memiliki makna yang lebih dari sekadar bahan pangan. Pakis telah berkembang menjadi simbol budaya masyarakat setempat. Keterbatasan akses terhadap sumber protein seperti daging ayam dan sapi mendorong warga Kampung Surau untuk mencari alternatif lain. Mereka memanfaatkan hasil alam yang tersedia di sekitar Sungai Pangian, yaitu ikan dan pakis, yang kemudian diolah menjadi makanan bergizi. Dari proses inilah tercipta Randang Paku, yang kini menjadi salah satu makanan tradisional khas Dharmasraya. Bagi masyarakat Kampung Surau, ikan dan pakis memiliki hubungan yang erat dan saling melengkapi, layaknya aur dengan tebing. Keduanya menjadi komponen penting dalam pembuatan Randang Paku dan keberadaannya dilestarikan dengan serius. Tradisi

Lubuk Larangan diterapkan di wilayah ini, di mana masyarakat dilarang menangkap ikan dengan cara meracuninya atau memanen pakis secara sembarangan, demi menjaga keseimbangan alam dan kelestarian sumber daya tersebut. Adapun bahan, alat, serta cara pengolahan Randang paku adalah sebagai berikut:

Tabel 1 Makanan Khas Dharmasraya "Randang Paku Rangkito"

Bahan	Alat	Cara Mengolah
Santan	Kuali	Masak santan hingga berminyak kurang lebih 1 jam
Sayur pakis	Sendok panjang	Masukkan bumbu lalu di masak 15-20 menit
Ikan air tawar	Tungku kayu	Masukkan ikan lalu di masak sampai hancur
Bumbu Randang		Masukkan pakis lalu aduk terus menerus tanpa henti

Sumber: Hasil wawancara dengan pemilik Randang Paku Rangkito, 2024



Gambar 1. Randang Paku Rangkito
(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2024)

Keunikan Randang Paku Rangkito

Randang Paku Rangkito adalah salah satu inovasi kuliner khas Minangkabau yang mengolah daun paku atau pakis menjadi masakan berbumbu Randang. Masakan ini tidak hanya mencerminkan kearifan lokal masyarakat Sumatera Barat, tetapi juga menjadi wujud kreativitas dalam menjaga warisan budaya melalui adaptasi kuliner. Keunikan Randang Paku Rangkito dapat dijelaskan dari berbagai aspek berikut:

1. Bahan Dasar yang Berbeda dari Biasanya

Pada umumnya, Randang diidentikkan dengan daging sapi sebagai bahan utama. Namun, Randang Paku Rangkito menggunakan daun paku (pakis), yang merupakan tumbuhan liar kaya serat dan nutrisi. Daun paku dipilih karena teksturnya yang renyah namun lembut setelah dimasak, menciptakan sensasi rasa baru dalam hidangan tradisional.

2. Cita Rasa Khas yang Autentik

Meski menggunakan bahan nabati, Randang Paku Rangkito tetap mempertahankan rasa khas Randang melalui bumbu rempah yang kaya, seperti cabai, lengkuas, kunyit, daun jeruk, dan santan kental. Hal ini menjadikannya hidangan dengan rasa gurih, pedas, dan aromatik, yang mampu bersaing dengan varian Randang berbahan daging.

3. Kandungan Gizi yang Tinggi

Randang Paku Rangkito kaya akan serat dan protein yang tidak hanya menawarkan cita rasa yang lezat, tetapi juga menjadi pilihan makanan sehat yang kaya manfaat bagi kesehatan. Kombinasi rempah-rempah dalam Randang semakin melengkapi kandungan gizinya, menjadikan hidangan ini tidak hanya nikmat, tetapi juga bernilai gizi tinggi.

4. Simbol Kearifan Lokal

Penggunaan bahan-bahan lokal seperti daun paku mencerminkan kemampuan masyarakat Minangkabau dalam memanfaatkan hasil alam yang melimpah. Ini menunjukkan bagaimana budaya lokal mampu beradaptasi dengan lingkungan, sekaligus menghasilkan kuliner yang berkelas dan unik.

5. Potensi untuk Mendukung Pariwisata Kuliner

Sebagai salah satu varian Randang, Randang Paku Rangkito dapat dipromosikan menjadi daya tarik wisata kuliner. Keunikan dan rasa autentiknya berpotensi menarik perhatian wisatawan domestik maupun internasional yang tertarik mencoba hidangan khas berbahan dasar tumbuhan.

6. Mendukung Konsep Keberlanjutan

Dengan bahan yang mudah diperoleh secara lokal dan ramah lingkungan, Randang Paku Rangkito mendukung prinsip keberlanjutan. Hal ini merupakan langkah signifikan dalam melestarikan sumber daya alam sekaligus mempertahankan nilai-nilai tradisional.

Randang Paku Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Dharmasraya

Randang Paku Rangkito memiliki cita rasa yang lezat, gurih, dan unik karena teksturnya yang menyerupai abon. Hal ini menjadikannya pilihan kuliner yang diminati oleh berbagai kalangan. Tidak seperti Randang tradisional berbahan daging, Randang ini lebih ringan, tidak berminyak, dan tetap menggugah selera. Keunggulan lain dari Randang ini adalah kemudahan dalam mendapatkan bahan baku. Daun paku dan ikan, sebagai bahan utama, merupakan hasil alam yang melimpah di daerah Dharmasraya. Proses pengolahannya yang masih menggunakan cara tradisional juga menambah nilai autentik dan mempertahankan rasa khasnya. Randang Paku Rangkito memiliki daya tahan hingga tiga bulan tanpa bahan pengawet, menjadikannya pilihan praktis untuk disimpan dan dinikmati kapan saja. Selain itu, produk ini tidak hanya dapat dimakan langsung tanpa perlu pengolahan tambahan, tetapi juga menawarkan kandungan gizi yang lengkap. Dengan serat dari daun paku dan protein dari ikan, Randang ini menjadi hidangan yang menyehatkan dan cocok untuk semua usia. Sebagai makanan khas Dharmasraya, Randang ini sangat potensial untuk dijadikan oleh-oleh. Kemasan praktis dan daya tahannya yang lama membuatnya ideal sebagai cenderamata khas daerah. Selain itu, ketersediaannya di *marketplace* seperti Shopee mempermudah pelanggan dari berbagai lokasi untuk membeli produk ini, sehingga memperluas jangkauan pasarnya.

Randang Paku Rangkito menawarkan keunikan tersendiri karena bahan baku utamanya, yaitu daun paku dan ikan. Perpaduan ini jarang ditemukan dalam kuliner tradisional lainnya, sehingga mampu menarik perhatian konsumen yang mencari rasa dan pengalaman baru. Kekhasan bahan ini menjadikan Randang ini memiliki daya tarik tersendiri di pasar kuliner. Selain keunikan bahannya, Randang ini juga memiliki nilai historis dan budaya. Diakui sebagai warisan budaya tak benda Indonesia pada tahun 2021, produk ini memiliki reputasi yang membuat orang penasaran untuk mencicipinya. Pengakuan ini tidak hanya memberikan nilai tambah pada produknya tetapi juga meningkatkan kebanggaan konsumen lokal terhadap warisan budaya mereka. Dengan semakin banyaknya wisatawan yang tertarik pada wisata kuliner, Randang Paku Rangkito memiliki peluang besar untuk menjadi daya tarik utama. Tren wisata kuliner ini

memberikan panggung bagi makanan khas seperti Randang ini untuk dikenal lebih luas. Wisatawan minat khusus yang mengutamakan eksplorasi cita rasa tradisional dapat menjadi segmen pasar potensial yang mendorong pertumbuhan produk ini.

Tabel 2 Strategi SO (Strength-Opportunity) "Randang Paku Rangkito"

<p>Faktor Internal Faktor Eksternal</p>	<p>Strengths (S)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varian Randang yang unik karena terbuat dari pakis dan ikan, • Cita rasa, lezat, gurih, tidak berminyak dan garing seperti abon, • Bahan yang digunakan mudah di dapatkan, • Tahan selama 3 bulan tanpa pengawet, • Praktis atau bisa di makan langsung, • Kandungan di dalamnya cukup lengkap sehingga menyehatkan, • Bisa untuk semua usia, • Dapat dijadikan oleh-oleh khas Dharmasraya, • Cara mengolahnya masih mempertahankan cara tradisional, • Tersedia di marketplace seperti shopee.
<p>Opportunities (O)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varian Randang yang unik membuat wisatawan penasaran, • Merupakan warisan budaya tak benda indonesia tahun 2021 sehingga membuat orang penasaran, • Banyaknya wisatawan yang mulai tertarik pada wisata kuliner. 	<p>SO (Strength-Opportunity)</p> <p>Usaha Randang Paku Rangkito dapat memanfaatkan kekuatan varian Randang yang unik untuk mengambil peluang dalam menarik wisatawan untuk datang ke Dharmasraya.</p>

Randang paku memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata kuliner di Dharmasraya. Dengan memanfaatkan potensi tersebut, Randang paku dapat menjadi salah satu motivasi utama bagi wisatawan untuk menikmati wisata kuliner. Semakin dikenal luas, Randang paku berpeluang menjadi semakin populer, sehingga dapat menarik lebih banyak wisatawan untuk berkunjung ke Dharmasraya.

SIMPULAN

Randang Paku merupakan inovasi kuliner khas Dharmasraya, Sumatera Barat, yang memanfaatkan bahan lokal seperti daun pakis dan ikan air tawar sebagai bahan utama. Hidangan ini mencerminkan kearifan lokal, kreativitas, dan adaptasi masyarakat terhadap ketersediaan sumber daya alam di sekitarnya. Dengan rasa autentik yang mempertahankan kekayaan bumbu khas Randang, Randang Paku memiliki daya tarik unik, mulai dari rasa, nilai gizi, dan simbol budaya. Sebagai bagian dari tradisi kuliner Minangkabau, Randang Paku tidak hanya menjadi hidangan lezat tetapi juga menawarkan potensi besar untuk mendukung sektor pariwisata, khususnya wisata kuliner. Keunikan bahan baku, daya tahan produk yang lama, kemasan praktis, serta ketersediaannya di pasar digital menjadikan Randang Paku sebagai oleh-oleh khas yang ideal dan mampu menjangkau pasar internasional. Dalam konteks pengembangan pariwisata, Randang Paku berperan sebagai daya tarik wisata kuliner yang dapat menarik minat wisatawan domestik dan mancanegara. Promosi yang tepat, dukungan infrastruktur, serta pelestarian tradisi lokal dapat menjadikan Randang Paku sebagai ikon kuliner Dharmasraya sekaligus pendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Dengan semakin dikenalnya Randang Paku, potensi kunjungan wisata ke Dharmasraya diharapkan meningkat, memperkuat posisinya sebagai destinasi wisata kuliner unggulan.

DAFTAR PUSTAKA

- Kusumaningrum, D. (2009). Persepsi Wisatawan Nusantara Terhadap Daya Tarik Wisata Di Kota Palembang. *Doctoral Dissertation, Universitas Gadjah Mada*.
- Long, L. M. (2004). *Culinary Tourism*. University Press of Kentucky. https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=ift27DhC1BAC&oi=fnd&pg=PR9&dq=culinary+tourism&ots=Iz-dN7mJFZ&sig=2sPHUQL49mYRILyMGM4lLuY1AO8&redir_esc=y#v=onepage&q=culinary+tourism&f=false
- Mashuri, D. N. (2020). Analisis SWOT Sebagai Strategi Meningkatkan Daya Saing. *JPS (Jurnal Perbankan Syariah)*, 1(1), 97–112. <https://doi.org/10.46367/jps.v1i1.205>
- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(1), 49–56. <https://doi.org/10.31334/jd.v1i1.485>

Pendit, N. S. (1994). *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar*. Perdana.

Soekadijo, R. G. (1996). *Anatomi pariwisata: memahami pariwisata sebagai "systemic linkage."* Gramedia Pustaka Utama.

Sutomo, B. (2012). *Randang*. Kawan Pustaka.
[https://books.google.co.id/books?id=IWG0BAAAQBAJ&lpg=PA3&ots=RcG0gyev70&dq=budi sutomo Randang&lr&hl=id&pg=PA3#v=onepage&q=budi sutomo Randang&f=false](https://books.google.co.id/books?id=IWG0BAAAQBAJ&lpg=PA3&ots=RcG0gyev70&dq=budi%20sutomo%20Randang&lr&hl=id&pg=PA3#v=onepage&q=budi%20sutomo%20Randang&f=false)

Yoeti, O. A. (1983). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Angkasa.