

Pengaruh Fusion Food terhadap Kuliner Nusantara sebagai Media Gastrodiplomasi Global

Diva Arzetia Ramadhani¹, Faren Azkia Mahala², Indira Shafia Putri³, Rakha Dhiyaul Haqqi⁴, Supriyono⁵

^{1,2,3,4} Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia

⁵ Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Universitas Pendidikan Indonesia

e-mail: divaarzetiar@upi.edu

Abstrak

Fusion food merupakan kombinasi dari berbagai aspek dan elemen kuliner dari budaya yang berbeda, tidak hanya memperluas ruang inovasi bagi para pelaku kuliner tetapi juga memengaruhi cara masyarakat mengonsumsi dan mengapresiasi makanan. Dukungan pemerintah dan kolaborasi budaya yang berdaulat mampu mendorong genre Fusion Food Indonesia Cuisine sebagai media diplomasi global (Gastrodiplomasi) untuk mempromosikan dan menunjukkan eksistensi bangsa yang kaya akan budaya di kancah dunia. Melalui pendekatan kualitatif, observasi ini bertujuan menganalisis jenis dan dampak fusion food dalam kuliner Nusantara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa fusion food dapat memperluas pengalaman wisata kuliner, meningkatkan daya tarik pariwisata, mendorong kreativitas di kalangan Chef, serta memperkenalkan budaya dan kekayaan kuliner Indonesia di mata dunia. Namun, beberapa tantangan perlu dihadapi dalam menjaga keaslian dari hidangan yang disajikan. Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan bagi para pelaku kuliner serta menumbuhkan rasa kebanggaan terhadap budaya yang dimiliki bangsa sendiri.

Kata Kunci: *Fusion Food, Gastrodiplomasi, Budaya*

Abstract

This research aims to explore and analyze the influence of Fusion Food on Indonesian Culinary as a Media for Global Gastrodiplomacy. Along with the popularity of globalization and cultural interaction, Fusion food is a combination of various culinary aspects and elements from different cultures, not only increasing the space for culinary activists to innovate dishes but also influencing the general public on how to consume and appreciate food. Government support and sovereign cultural collaboration, we can encourage the Fusion Food Indonesian Cuisine Genre as a medium for global diplomacy (Gastrodiplomacy) to be able to promote and demonstrate the existence of a nation rich in culture on the world stage. Through a qualitative approach, this observation aims to analyze the types and impacts of Indonesian culinary fusion food. The research results show that Fusion Food can broaden the experience in culinary tourism, increase the attractiveness of tourism, increase creativity among chefs and be able to introduce the nation's culinary culture and richness to the eyes of the world. However, there are several challenges that need to be faced in maintaining the authenticity of the dishes served. It is hoped that this research can provide and increase insight for culinary activists and can foster a sense of pride in the culture of one's own nation.

Keywords : *Fusion Food, Gastrodiplomacy, Culture*

PENDAHULUAN

Kuliner merupakan suatu sektor yang bekerja untuk mengkombinasikan makanan dari segi bahan, lauk pauk, menu makanan, proses pengolahan serta mencakup variasi minuman. Dengan masuknya budaya asing yang mempengaruhi budaya lainnya sebagai efek dari globalisasi memunculkan inovasi hidangan yang mengkombinasikan antar budaya dan unsur makanan yang unik tersebut dikenal sebagai fusion food.

Fusion food adalah kombinasi dari beberapa elemen makanan yang kemudian dipadupadankan hingga menjadi satu jenis makanan dengan cita rasa yang baru. *Fusion food* juga bisa diartikan sebagai inovasi bidang makanan yang menggabungkan beberapa unsur tradisi kuliner yang berbeda dari dua negara atau lebih (Chandra.P, 2016). Aliran *fusion food* mulai berkembang di tahun 1970-an dan mencapai puncaknya pada tahun 1990-an.

Fusion food ini merubah sudut pandang masyarakat yang dulu hanya melihat makanan sebagai kebutuhan pokok dan untuk mengatasi rasa lapar, kini menjadi media diplomasi antar budaya dan salah satu cara untuk mendapatkan pengalaman yang unik dari sebuah hidangan. Di Indonesia, *fusion food* seperti *Burger Rendang*, *Salmon Lodeh*, *Klepon Cake* adalah sebuah bukti bagaimana makanan tradisional dapat dikombinasikan dengan bahan atau metode memasak dari negara lain.

Selain memberikan cita rasa dan pengalaman yang berbeda, dilihat dari bagaimana *fusion food* dibentuk, ini juga mampu memberikan efek yang baik bagi kebudayaan Indonesia, dengan ini kebudayaan Indonesia bisa menunjukkan eksistensinya di ruang global (gastrodiplomasi). Gastrodiplomasi merupakan bagian dari diplomasi politik dan budaya sebagai sarana untuk memperkenalkan identitas negara ke dunia internasional melalui hidangan kuliner. Istilah gastrodiplomasi ini dipopulerkan oleh Paul Rockower seorang sarjana diplomasi publik. Rockower menyatakan bahwa gastrodiplomasi merupakan cara terbaik untuk memenangkan hati dan pikiran orang lain melalui perut (Rockower, 2012).

Sebagai media diplomasi non-formal berbasis makanan (Gastrodiplomasi), Indonesia harus bisa memanfaatkan peluang ini untuk menyebarkan pengaruh diplomasi nya dan memperkenalkan budaya yang dimiliki di lingkup global, dengan ini budaya Indonesia mampu bersaing dan tetap eksis di era Globalisasi dengan sikap yang terbuka, menerima dan kreatif serta Inovatif. Terlepas dari *fusion food* yang memiliki potensi besar sebagai alat gastrodiplomasi, ada beberapa tantangan dalam mempertahankan keaslian budaya kuliner. Pandangan dari Chef Dhvani Agarwal, seorang senior *sous chef* menjelaskan tantangan terbesar bagi chef adalah mengubah tampilan hidangan tanpa menghilangkan rasa otentiknya. Banyak orang yang ragu untuk mencoba hidangan *fusion* karena tidak yakin apakah akan terasa seperti hidangan yang biasa dimakan.

Penelitian ini akan melihat cara terbaik untuk merealisasikan *fusion food* sebagai media gastrodiplomasi. Strategi yang dapat digunakan adalah dengan cara Kolaborasi dari Chef atau pelaku kuliner, mengikuti festival kuliner tingkat Internasional dan promosi melalui sosial media, strategi ini akan berjalan lancar jika setiap struktur yang terdiri dari UKM, pegiat kuliner, komunitas Chef, dan pemerintah mampu bekerja sama dan saling terintegrasi demi Visi dan Misi bersama.

Penelitian ini bertujuan menganalisis sekaligus mengkaji peran dan dampak *Fusion food* sebagai media Gastrodiplomasi antar budaya, daerah, bangsa dan negara di ruang global. Dengan melihat bagaimana *Fusion food* bisa menjadi sektor potensial untuk mempromosikan budaya Indonesia terkhusus bidang FnB.

METODE

Metode penelitian yang akan digunakan adalah metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif serta diiringi dengan kajian pustaka yang merupakan kumpulan-kumpulan teori yang menjadi dasar penelitian ini. Tujuannya adalah untuk menjawab secara teori perihal persoalan bagaimana *fusion food* bisa menjadi media gastrodiplomasi kuliner Indonesia yang efektif dan efisien di kancah global dan memperkuat branding budaya Indonesia di mata global. Metode ini mengandalkan studi pustaka sebagai sumber data utama yang berasal dari berbagai publikasi, jurnal, buku, dan artikel ilmiah terkait. Data yang terkumpul kami analisis dengan teknik *content analysis*. Hubungan antara *fusion food* dan gastrodiplomasi serta branding budaya Indonesia dikaji dalam setiap artikel. Hasil analisis kemudian disusun dalam bentuk narasi deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Asal Mula dan Konsep Dasar *Fusion Food*

Menurut sejarah Wolfgang Puck pertama kali mencoba masakan *fusion* di restorannya Chinois on Main di California pada 1970-an, yang memadukan masakan Prancis dan Tiongkok.

Fusion food mengeksplorasi kemungkinan menyatukan budaya dan rasa dari dua budaya yang berbeda. Beragam definisi *fusion food* dari para ahli seperti yang disampaikan oleh Sarioglan, M (2014), *fusion food* adalah proses mencampur dan menggabungkan berbagai bahan makanan dari berbagai negara atau daerah untuk dipadukan atau lebih singkat digabungkan di atas piring atau tempat saji dengan cara dan metode masing-masing. Evangelista, M.T. (2013) mengatakan *fusion* adalah metode memasak yang menggunakan resep lama dengan mengubah bumbu, ini membuat masakan sangat mirip dengan resep aslinya, bahkan mungkin memiliki rasa yang sama.

California Roll misalnya, adalah sushi Jepang dengan alpukat dan mayonaise yang disukai orang Amerika. Contoh lain, burger Amerika dengan saus calypso dari Meksiko memperkenalkan kombinasi baru yang menambah variasi pasar. *Fusion food* dengan inovasi rasa menjadi alat untuk membantu orang di seluruh dunia menghargai makanan dari negara lain yaitu dengan cara memainkan peran strategis dalam gastrodipomasi untuk memperkenalkan kekayaan kuliner Nusantara dalam format yang lebih diterima secara global. Ada beberapa tipe *fusion food* di dunia, diantaranya ialah:

- *Sub-regional fusion* menggabungkan makanan dari 2 atau lebih daerah dalam satu negara, seperti rendang dan nasi liwet Jawa.
- *Regional fusion* menggabungkan makanan dari 2 atau lebih negara berbeda di satu benua, seperti ramen Jepang dan kimchi Korea.
- *Continental fusion* menggabungkan makanan dari dua atau lebih benua, seperti pizza Italia dengan *topping* rendang dari Indonesia.

Prinsip-prinsip penting dalam pembuatan *fusion food* meliputi keseimbangan antara inovasi dan autentisitas, kombinasi rasa yang logis, dan penggunaan metode memasak yang tepat agar kualitas tidak terganggu. *Fusion food* memiliki karakteristik yang mengutamakan kreativitas, inovasi, dan kolaborasi.

***Fusion food* Sebagai Sarana Promosi Budaya**

Munculnya *fusion food* ini tentunya tidak lepas dari peran generasi milenial yang gemar mengeksplorasi rasa. Riset *Unilever Food Solutions* di Asia Tenggara menunjukkan, era globalisasi ini membuat banyak generasi milenial terpapar pada banyak hal baru, termasuk juga dalam hal kuliner. Tak cuma mencari cita rasa dan kualitas dari suatu makanan, namun generasi milenial juga menciptakan pengalaman dalam menikmati makanan.

Terciptanya perpaduan dari dua unsur budaya dalam sebuah makanan, tentu dapat menjadikan sebuah pendekatan untuk mengenalkan kebudayaan makanan Indonesia ke mancanegara. *Fusion food* juga bertindak sebagai jembatan antar budaya yang berbeda, membantu meningkatkan penerimaan dan apresiasi terhadap budaya makanan dunia yang beragam. Dengan adanya *fusion food* masyarakat dapat lebih menghargai dan mendapatkan pemahaman lebih dalam mengenai keragaman budaya makanan di seluruh dunia. Promosi kebudayaan makanan Indonesia melalui kegiatan *fusion food* ini juga dapat dilakukan dengan pengenalan secara langsung, contohnya penjualan gerai-gerai dengan makanan khusus *fusion food*, ataupun mengadakan ajang kuliner internasional seperti workshop memasak dan kelas memasak dapat menjadi wadah untuk menampilkan masakan dan keunikan budaya Indonesia kepada dunia. Melalui acara-acara seperti itu memberikan kesempatan bagi para pelaku kuliner untuk menceritakan kisah di balik setiap hidangan, menjelaskan pentingnya bahan-bahan yang digunakan, serta alat edukasi tentang pentingnya keragaman kuliner Indonesia dan dibarengi dengan kolaborasi antar chef internasional dapat meningkatkan kehadiran masakan Indonesia di pasar global. Tidak hanya itu acara-acara kuliner dapat menarik perhatian para pecinta kuliner dan influencer lalu memperluas jangkauan promosi budaya Indonesia melalui platform digital.

Dengan memadukan unsur masakan Indonesia dengan masakan dari budaya lain, masakan *fusion* dapat mengenalkan bahan dan teknik khas Indonesia ke khalayak yang lebih luas. Hal ini memungkinkan masyarakat internasional mengenal bumbu-bumbu khas seperti rempah-rempah yang menjadi esensi masakan Indonesia. Teknik penggabungan budaya makanan yang berbeda menciptakan pengalaman rasa baru yang tentu berbeda dari masakan tradisional pada umumnya, hal ini akan membantu meningkatkan minat untuk mempelajari lebih lanjut tentang budaya dan tradisi kuliner Indonesia.

Indonesia memiliki banyak suku, tradisi, dan bahan lokal yang berbeda. Masakan fusion dapat menjadi salah satu cara untuk menunjukkan keberagaman tersebut dengan memadukan berbagai jenis masakan daerah Indonesia dan masakan internasional, yang menunjukkan betapa Indonesia kaya akan cita rasa yang beragam.

Makanan seringkali menjadi perkenalan pertama orang asing ke suatu negara. Masakan *fusion* yang menampilkan budaya Indonesia membantu membangun citra positif di mata dunia dan merangsang minat masyarakat untuk belajar lebih banyak tentang Indonesia secara keseluruhan, termasuk sejarah, seni, dan pariwisata. Dengan memasukkan dan menggabungkan unsur masakan Indonesia ke dalam konsep masakan *fusion* merupakan salah satu tren yang terus berkembang dalam industri kuliner global, Indonesia dapat lebih efektif mempromosikan warisan budaya nya secara internasional.

***Fusion Food* Meningkatkan Daya Tarik Pariwisata dan Kreativitas Koki**

Wisatawan kerap mencari pengalaman kuliner yang unik dan berbeda. *Fusion food* menawarkan suatu pengalaman yang berbeda kepada para wisatawan untuk mencicipi hidangan yang memadukan unsur lokal Indonesia serta pengaruh masakan dunia yang berbeda. Hal ini memberikan wisatawan pengalaman kuliner yang istimewa dan menarik sehingga wisatawan penasaran dan merangsang rasa ingin tahunya akan makanan kebudayaan Indonesia.

Fusion food yang menarik, inovatif, dan dikenal oleh masyarakat ramai dapat dijadikan sebagai destinasi wisata kuliner tersendiri. Banyak wisatawan dengan sengaja mengunjungi suatu negara hanya untuk sekedar mencicipi masakan khasnya, namun kini *fusion food* dapat menjadi daya tarik tambahan, terutama bagi wisatawan yang ingin menemukan cita rasa dan pengalaman berkuliner yang baru.

Masakan *fusion* juga dapat menyesuaikan dengan preferensi selera wisatawan dari berbagai negara. Misalnya, jika wisatawan dari negara tertentu tidak terbiasa dengan bumbu dan rasa pedas khas Indonesia, *fusion food* dapat menawarkan cita rasa yang lebih ramah dengan selera wisatawan tetapi tetap mempertahankan unsur tradisional Indonesia. Hal ini dapat membuka peluang bagi wisatawan untuk menjelajahi berbagai macam variasi *fusion food* yang khas dari berbagai daerah dan dapat memperluas daya tarik masakan Indonesia kepada berbagai kelompok wisatawan yang mungkin belum terbiasa langsung memakan masakan Indonesia yang rasanya sangat khas.

Dibalik *fusion food* yang dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi para wisatawan, banyak inovasi-inovasi yang muncul dari para pembuat *fusion food*, yaitu chef/koki. Pembuatan masakan *fusion* memberikan kebebasan kepada chef untuk bereksperimen dengan rasa, tekstur, dan teknik memasak berbagai hidangan tradisional. Kreativitas para chef akan diuji dengan memadukan bumbu, bahan dan teknik memasak tradisional Indonesia dengan unsur masakan luar negeri untuk menciptakan sesuatu yang baru dan inovatif.

Chef yang terampil dalam masakan *fusion* dapat membangun reputasi internasional dengan menciptakan hidangan unik. Hidangan yang sukses seringkali memiliki identitas dan karakternya sendiri, yang mencerminkan tidak hanya keterampilan teknis pelaku kuliner tetapi juga elemen budaya yang diwakilinya. Hal ini memungkinkan para chef untuk terus berinovasi dan mengembangkan gaya memasaknya.

Dalam memasak masakan *fusion* sangat memungkinkan chef untuk memanfaatkan teknik memasak tradisional yang telah diturunkan dari generasi ke generasi sambil menggabungkannya dengan metode memasak modern. Hal ini membuka peluang bagi para chef untuk memadukan tradisi dengan teknologi baru. Menggabungkan teknik-teknik ini meningkatkan kreativitas dalam memaksimalkan potensi rasa dan tekstur makanan.

Secara keseluruhan *fusion food* memberikan pengalaman kuliner yang unik bagi wisatawan dengan menggabungkan unsur lokal Indonesia dan masakan dunia, menarik minat wisatawan terhadap cita rasa baru sekaligus memperkenalkan budaya kuliner Indonesia. Selain itu, *fusion food* memungkinkan para chef untuk bereksperimen secara kreatif, menggabungkan teknik tradisional dan modern, serta menciptakan hidangan inovatif yang mencerminkan identitas budaya. Dengan demikian, *fusion food* tidak hanya memperluas daya tarik wisata kuliner

Indonesia, tetapi juga mendorong reputasi dan pengembangan ide pelaku kuliner di kancah internasional melalui kreasi-kreasi baru yang menginspirasi.

Tantangan dan Solusi Pembuatan *Fusion Food*

Meskipun konsep *fusion food* menawarkan inovasi kuliner yang menarik, sering kali ada beberapa hambatan dalam penerapan *fusion food* seperti mempertahankan keaslian dan identitas makanan. Salah satu tantangan *fusion food* adalah menyatukan rasa dan teknik memasak dari berbagai tradisi kuliner. Setiap makanan mempunyai ciri khasnya tersendiri dan terkadang kombinasi yang berbeda membuat hidangan tidak cocok. Proses ini lebih dari sekedar mencampurkan bahan-bahan saja tapi para chef dan pelaku kuliner perlu memperbanyak eksperimen dan riset mendalam tentang karakteristik bahan-bahan serta metode memasak dari berbagai budaya hidangan yang ingin digabungkan. Tahapan-tahapan yang dilakukan, setelah mengidentifikasi komponen-komponen masakan adalah menganalisis rasa yang ada di setiap makanan. Misalnya saat ingin memadukan kuliner Indonesia dengan kuliner barat, pahami dulu rasa manis, asin, pedas dan asam dari masakan Indonesia dan pahami bagaimana rasa itu saling melengkapi masakan barat yang akan di *fusion*.

Hal berikutnya yang perlu diperhatikan adalah, pastikan bahan-bahan yang akan ditambahkan ke dalam masakan tidak menghilangkan keaslian rasa dari masakan tersebut. Setelah hidangan *fusion* siap, lakukan pengujian rasa atau *test food* untuk memastikan rasa, tekstur dan aroma dari hidangannya. Lakukan pengujian berulang sampai mencapai hasil yang diinginkan. Melalui proses ini, pelaku kuliner dapat menemukan cara kreatif untuk memadukan hidangan tersebut sehingga menghasilkan *fusion food* yang cocok dan merepresentasikan kekayaan budaya.

Persepsi masyarakat terhadap *fusion food* juga merupakan salah satu tantangannya. Sebagian orang menganggap konsep *fusion food* sebagai bentuk pengkhianatan terhadap tradisi kuliner asli. Mengatasi masalah ini, penting untuk melakukan edukasi kepada masyarakat tentang nilai-nilai yang terkandung dalam *fusion food*. Melalui seminar, workshop, atau promosi di media sosial dapat mengedukasi kepada masyarakat yang menjelaskan bahwa *fusion food* adalah jembatan untuk memperkenalkan kuliner Indonesia ke dunia. Dengan menggabungkan unsur masakan Indonesia yang khas akan rempahnya atau teknik masak tradisional ke dalam hidangan yang sudah dikenal di mancanegara, makanan akan lebih mudah diterima di dunia, contohnya nasi goreng kimchi.



Gambar 1. Nasi Goreng Kimchi

Jika dilihat pada Gambar 1. nasi goreng kimchi ini adalah kombinasi makanan yang unik dengan cita rasa gurih dan pedas khas nasi goreng dengan rasa asam pedas fermentasi dari kimchi. Masakan ini merupakan perpaduan dari kuliner Indonesia dan Korea Selatan yang bisa menjadi rekomendasi yang menarik khususnya di saat ini banyaknya penggemar hallyu korean wave, juga inovasi baru yang mudah diterima secara global.

Dukungan dari pemerintah juga sangat penting untuk promosi produk lokal dan mengembangkan standar kualitas bahan-bahan lokal sehingga para chef dan pelaku kuliner dapat yakin dengan bahan-bahan yang mereka gunakan. Dengan menggunakan pendekatan yang menyeluruh dan melibatkan berbagai pemangku kepentingan, semua hambatan ini bisa diatasi, sehingga *fusion food* dapat berfungsi sebagai alat efektif dalam gastrodiplomasi global tanpa menghilangkan identitas budaya dan keberlanjutan.

SIMPULAN

Fusion food memegang peranan penting dalam diplomasi gastronomi, terutama dalam mempromosikan budaya Indonesia di kancah internasional. Dengan memperkenalkan kombinasi rasa yang unik, *fusion food* tidak hanya menyajikan makanan tetapi juga menceritakan kekayaan budaya. Rempah-rempah yang dipakai pada masakan global menjadi jembatan bagi wisatawan untuk merasakan kuliner nusantara. Semakin banyaknya restoran yang menghadirkan *fusion food* membuat destinasi wisata Indonesia semakin diminati karena menawarkan pengalaman kuliner yang beragam.

Dengan konsep *fusion food* ini mendorong para chef untuk mengasah dan menggunakan kreativitas juga inovasi untuk menciptakan hidangan yang tidak hanya enak tetapi juga menarik secara visual sekaligus mengekspresikan identitas budaya mereka. Namun, tetap mempertahankan cita rasa asli pada hidangan makanan *fusi* merupakan salah satu tantangan bagi para chef atau pelaku kuliner karena menemukan keseimbangan antara inovasi dan penghormatan terhadap tradisi kuliner itu sangat penting.

Melalui acara kuliner dan festival, *fusion food* dapat menjadi alat pendidikan yang membangun kesadaran dan penghargaan terhadap budaya Indonesia. Maka dari itu *fusion food* bukan sekedar tren kuliner, melainkan alat diplomasi yang efektif untuk memperkuat citra positif Indonesia di mata dunia dan menciptakan dialog antarbudaya yang lebih dalam.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, Kartika, and Shindy Ayu Fauzi. (2023) "Kreasi Spaghetti Samtis Jepara Sebagai Fusion Food Dalam Peluang Usaha Home Industry." *Service Management Triangle: Jurnal Manajemen Jasa*, vol. 5, no. 1, pp. 39-47. <https://doi.org/10.51977/jsj.v5i1.1250>.
- Diahtantri, Putri Indah, et al. (2021) "Strategi Gastrodiplomasi Indonesia Melalui Program Co-Branding Diaspora Di Australia Tahun 2018-2020-." *Journal of International Relation (JoS)*, vol. 1, no. 1, pp. 1-12.
- Humam, Muhamad Safiul, and Umi Handayani. (2023) "Persepsi Masyarakat Semarang Terhadap Masakan Jepang." *Praniti: Jurnal Pendidikan, Bahasa, dan Sastra*, vol. 3, no. 1, pp. 32-46.
- Juliana, et al. (2021) "Pelatihan Kreasi Tteok Dengan Variasi Menu Sate Maranggi Dan Gulai Ayam." *Jurnal Abdimas Ber daya : Jurnal Pem bela jaran, P emberdayaan dan Pen gabdian Masyarakat*, vol. 4, no. 1, pp. 12-23.
- Multazam, Dian Indah, et al. (2022) "Strategi Komunikasi Lintas Budaya Dalam Mempertahankan Eksistensi Kuliner Sebagai Identitas Budaya." *Jurnal Ilmiah Ilmu Komunikasi Communique*, vol. 5, no. 1, pp. 1-10. <https://doi.org/10.62144/jikq.v5i1.87>.
- Purna, I. Made, and Kadek Dwikayana. (2019) "Betutu Bali : Menuju Kuliner Diplomasi Budaya Indonesia." *Patanjala*, vol. 9, no. 2,, pp. 265-280. [10.30959/patanjala.v11i2.478](https://doi.org/10.30959/patanjala.v11i2.478).
- Ramadhan, Khusairi. (2020) "Global & Policy Vol.8, No.1, Januari-Juni 2020 15 Gastrodiplomasi sebagai Sebuah Strategi Indonesia dalam Memperkenalkan Budaya Kuliner di Perancis." *Global & Policy*, vol. 8, no. 1, pp. 15-27. <https://doi.org/10.33005/jgp.v9i1.2345>.
- Wahyuni, Nur. (2022) "Implementasi Fusion Food Pada Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Minat Belajar Mahasiswa Seni Kuliner." *Jurnal Socia Akademika*, vol. 8, no. 1, pp. 44-51.
- Wibawati, Desi, and Adhiningasih Prabhawati. (2021) "Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia." *Journal of Tourism and Creativity*, vol. 5, no. 1, pp. 36-44. <https://doi.org/10.19184/jtc.v5i1.21108>.
- Yanti, Ni Made Ayu Dwi Krisna, et al. (2022) "Dekonstruksi Hidangan Penutup Dingin Tradisional Indonesia Menjadi Fusion Dessert." *Journey : Journal of Tourismpreneurship, Culinary*,

Hospitality, Convention and Event Management, vol. 5, no. 2, pp. 135-144.
<https://doi.org/10.46837/journey.v5i2.115>.