

Fasilitas Wisata dan Edukasi Kuliner di Kabupaten Mojokerto

Helena Tanaya dan Ir. Riduan Sukardi, M.T.
Program Studi Arsitektur, Universitas Kristen Petra
Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
b12170007@john.petra.ac.id; riduans@petra.ac.id



Gambar. 1. Perspektif bangunan (*bird-eye view*) Fasilitas Wisata dan Edukasi Kuliner di Kabupaten Mojokerto

ABSTRAK

Kabupaten Mojokerto merupakan salah satu wilayah di Jawa Timur yang potensi pariwisatanya menjadi daya tarik tersendiri di Mojokerto. Mojokerto memiliki banyak makanan menarik dan menjadi unggulan yang sering didatangi oleh wisatawan. Namun belum adanya pengembangan pada bidang pariwisata kuliner secara maksimal. Salah satunya belum adanya fasilitas wisata dan edukasi kuliner yang menunjang kebutuhan pariwisata wisata kuliner di Mojokerto. Masalah perancangan utama adalah Bagaimana rancangan fasilitas Wisata dan Edukasi Kuliner di Kabupaten Mojokerto berperan sebagai tempat wisata dan kelestarian budaya kuliner di wilayah tersebut. Pendekatan desain yang dipilih adalah vernakular, dengan membuat fasilitas wisata dan edukasi kuliner yang memiliki tatanan dan bentuk desain yang menunjang kebudayaan majapahit dengan penataan massa, unsur lokal, bentuk yang menunjang, sehingga mampu merepresentasikan identitas khas mojokerto secara modern.

Fasilitas Wisata dan Edukasi Kuliner di Kabupaten Mojokerto ini merupakan fasilitas yang dibentuk bagi semua kalangan masyarakat usia muda hingga dewasa. Fasilitas Wisata dan Edukasi Kuliner Kabupaten Mojokerto jika dilihat dari segi pengolahan, maka proyek ini terbagi menjadi tiga fungsi utama yaitu sebagai tempat untuk

perbelanjaan, rekreasi dan edukasi. Fasilitas wisata kuliner yang disediakan dalam proyek ini yaitu area pujasera, mini park, street food dan gallery kuliner Mojokerto. Fasilitas edukasi yang disediakan dalam proyek ini yaitu kursus kuliner, workshop dan perpustakaan. Proyek ini dirancang dengan tujuan menjadi tujuan pariwisata tentang kuliner Mojokerto, mewadahi tempat jual beli bagi pelaku usaha UMKM kuliner Mojokerto dan menyediakan sarana edukasi kuliner di Kabupaten Mojokerto

Kata Kunci : wisata kuliner, edukasi kuliner, wisata, vernakular, pelaku usaha

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pariwisata merupakan sektor yang potensial untuk dikembangkan sebagai salah satu sumber pendapatan daerah. Pembangunan pariwisata memiliki peran signifikan dalam pembangunan aspek ekonomi, sosial, budaya, lingkungan, politik dan keamanan. Kuliner mempunyai peran penting dalam industri pariwisata. Kuliner menjadi bagian dari tujuan wisatawan yang tidak bisa diabaikan sebab kuliner menjadi salah satu kebutuhan

pokok manusia. Industri kuliner ini merupakan salah satu subsektor industri kreatif yang tengah mengalami perkembangan yang cukup pesat. Berdasarkan data dari Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) Indonesia disebutkan bahwa dari total kontribusi perekonomian kreatif pada tahun 2016 terhadap PDB Indonesia industri kuliner berkontribusi sebesar 41,4 persen dari Rp 922 triliun (Agmasari, 2018). Hal ini memperlihatkan bahwa industri kuliner merupakan salah satu subsektor utama dari industri kreatif. Selain itu, kuliner menjadi daya tarik yang kuat untuk mendatangkan wisatawan

Industri kuliner akan selalu berkembang, selain menjadi kebutuhan utama dan prospek di bidang komersil juga dapat menjadi sarana edukasi bagi masyarakat. Kekayaan kuliner Mojokerto dapat menjadi modal dan daya tarik bagi masyarakat luar daerah dan masyarakat Mojokerto itu sendiri. Bisnis di dunia kuliner memang menjanjikan, tetapi selain menjadi kebutuhan utama dan prospek di bidang komersil juga dapat menjadi sarana edukasi bagi masyarakat. Namun hingga saat ini belum adanya wadah yang memfasilitasi semua kegiatan yang berhubungan dengan kuliner. Oleh karena itu, perancangan ini dibuat sebagai tanggapan terhadap kebutuhan pariwisata, edukasi dan perdagangan tentang kuliner di Kabupaten Mojokerto.

Edukasi mengenai kuliner nusantara juga penting untuk diketahui serta dipelajari agar warisan budaya kuliner tetap terjaga dan dibudayakan. Dengan adanya kursus memasak, workshop, hingga perkuliahan jurusan tataboga membuktikan bahwa bidang kuliner ini akan terus maju dan tidak pernah mati karena makanan adalah kebutuhan primer masyarakat. Banyak pelaku bisnis rumah tangga hingga perusahaan menciptakan inovasi kuliner baru yang masih mengangkat ciri khas masakan nusantara daerah Mojokerto.

1.2 Rumusan Masalah

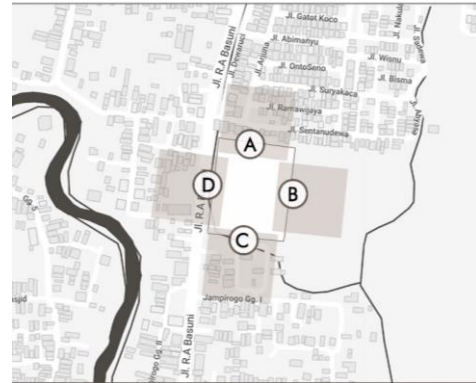
Rumusan masalah yang diangkat dalam desain proyek ini adalah bagaimana rancangan fasilitas Wisata dan Edukasi Kuliner di Kabupaten Mojokerto berperan sebagai tempat wisata dan kelestarian budaya kuliner di wilayah tersebut.

1.3 Tujuan Perancangan

Tujuan perancangan proyek ini adalah menyediakan fasilitas untuk mengembangkan

sektor kuliner pada masyarakat mojokerto dan menjadi pusat destinasi pariwisata kuliner di Kabupaten Mojokerto, yang menampung berbagai aktifitas dari berbagai lapisan masyarakat dan mampu merepresentasikan identitas khas mojokerto secara modern.

1.4 Data dan Lokasi Tapak



Gambar 1.1. Lokasi tapak

Pada proyek ini kriteria pemilihan tapak yang diusulkan oleh penulis yaitu lokasi yang strategis untuk dijadikan lahan komersil dan memiliki keanekaragaman kuliner yang berkembang pada daerah tersebut. Selain itu lokasi juga diharapkan dapat menunjang kegiatan yang terdapat di dalamnya, yaitu pariwisata, budidaya, pendidikan, dan perdagangan.



Gambar 1.2. Lokasi sekitar tapak.

Data Lokasi

- Jalan : Jalan R.A. Basuni, Kec. Sooko, Mojokerto, Jawa Timur
- Rencana peruntukan : Perdagangan dan Jasa
- Eksisting lahan : lahan kosong
- Luas lahan : + 21.000 m²
- GSP : 6m
- GSB : 5 m
- KDB : 80%
- KLB : 6

2. DESAIN BANGUNAN

2.1 Program dan Luas Ruang

Berdasarkan dari analisis program ruang, perilaku aktivitas dan kebutuhan penduduk, maka berikut adalah rumusan kebutuhan ruang

dalam desain “Fasilitas Wisata dan Edukasi Kuliner di Kabupaten Mojokerto” :

SARANA DAN PRASARANA LINGKUNGAN	JENIS	ALASAN
Sarana Perdagangan dan Niaga	Pertokoan / retail	Pertokoan untuk membangkitkan perekonomian site dan memenuhi kebutuhan wisatawan untuk berbelanja sebagai kenang-kenangan setelah kunjungan ke tempat wisata.
	Sentra Kuliner	Untuk mendukung kebutuhan pengunjung sekaligus mengakomodasi pedagang makanan di sekitar kawasan yang berjalan sembarangan.
Sarana Kebudayaan dan Rekreasi	Galeri Temporer	Untuk memperkenalkan kuliner lokal pada wisatawan, berkaitan dengan identitas kawasan Mojokerto sebagai kawasan wisata yang dikunjungi banyak wisatawan lokal dan mancanegara, sekaligus memberi wadah bagi masyarakat lokal menampilkan karya kreatifnya
	Amphiteater/ tempat pentas	Untuk mewadahi kebutuhan hiburan bagi pengunjungnya dan rekreasi bagi pengunjungnya serta mewadahi seniman/musikus lokal untuk memiliki wadah yang layak untuk menyalurkan kreativitasnya
	Hiburan indoor	Untuk memenuhi kebutuhan hiburan dan rekreasi bagi pengunjung pada area indoor serta memperkenalkan budaya Jawa timur secara tidak langsung. Dengan menyediakan area <i>dolanan</i> dan karaoke yang mengunsung kebudayaan daerah.
	Taman hiburan	Untuk memenuhi kebutuhan ruang terbuka hijau bagi pengunjung berkaitan dengan meningkatnya kebutuhan ruang publik, sebagai sarana hiburan dalam bangunan dan mempererat hubungan antar ruang kenyamanan pengunjung dalam berwisata.
Sarana Pendidikan	Sekolah masak informal	Untuk memenuhi kebutuhan edukasi masyarakat yang tertarik atau menekuni dunia kuliner, menjadi sarana edukasi untuk mengembangkan kemajuan kuliner di Mojokerto.
	Area workshop	Untuk mewadahi kebutuhan edukasi dan wisata bagi pengunjung yang berminat mempelajari kuliner, mereka bisa secara langsung praktek untuk mencoba membuat makanan/minuman yang akan diajarkan.

(sumber : Penulis)

Gambar 2.1. Rumusan kebutuhan ruang

REKAPITULASI TOTAL LUASAN			
No.	Nama Ruang	Luas (m ²)	Persentase (%)
1	Fasilitas Penerima	318	4%
2	Fasilitas Retail	4107	53%
3	Fasilitas Edukasi	1140	15%
4	Fasilitas Hiburan Indoor	904	12%
5	Fasilitas Pengelola	629	8%
6	Fasilitas Ruang ME	621	8%
TOTAL LUAS BANGUNAN (m ²)		7.719	100%

(sumber : Penulis)

Gambar 2.2. Perhitungan luas bangunan

Berdasarkan perhitungan rekapitulasi luasan disamping, maka total luas bangunan “Fasilitas Wisata dan Edukasi Kuliner di Kabupaten Mojokerto” sebesar 9.050m² atau sebesar 16% dari koefisien luas lahan yaitu 21.000 m², dengan luas fasilitas parkir 4075 m² dan fasilitas ruang terbuka hijau sebesar 3150 m², serta perencanaan jumlah lantai bangunan adalah 1-3 lantai.

2.2 Analisa Tapak dan Zoning



Gambar 2.3. Analisa tapak

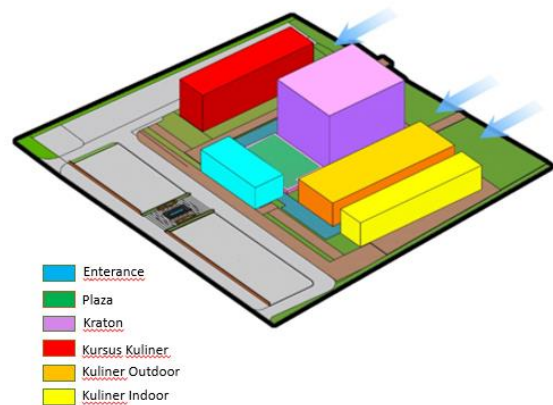
Pola penataan massa bangunan berdasarkan respon terhadap tapak dan sistem dalam bangunan, sebagai berikut:

- **Akses:** Akses kendaraan pengunjung dan servis dibedakan untuk menghindari kemacetan. Selain itu, akses pejalan kaki dominan di barat/depan, sehingga diberi jalur entrance di tengah area depan untuk mengundang pengunjung pejalan kaki

- **Penghawaan:** perancangan bangunan adalah bangunan multi massa, sehingga jarak antar bangunan diberi jarak sehingga sirkulasi angin dan cahaya matahari bisa masuk optimal ke dalam bangunan. Orientasi bangunan memanjang dari timur ke barat sesuai aliran angin.

- **View:** Memfungsikan area timur (sawah) sebagai *view* utama, membuat bukaan yang lebar di sisi timur

- **Sirkulasi:** Sirkulasi linear dengan ruang terbuka plaza sebagai fokus untuk mempermudah navigasi & visibility

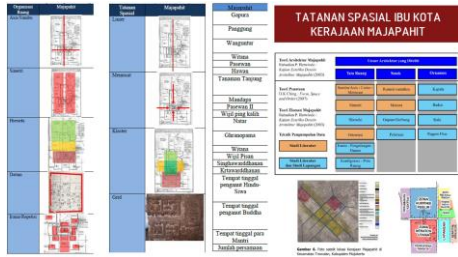


Gambar 2.4. Zoning tapak

Pembagian zoning pada tapak dimulai dengan membagi tapak menjadi 3 area, yaitu: area kursus, area serbaguna, dan area kuliner; yang akan dihubungkan dengan plaza dan peletakan antar massa diberi jarak. Massa – massa tersebut akan saling terhubung sesuai dengan konsep perancangan.

2.3 Pendekatan Perancangan

Berdasarkan masalah desain, pendekatan perancangan yang digunakan adalah pendekatan vernakular dengan kerajaan majapahit, dimana tatanan, bentukan dan material akan menjadi konteks yang diadaptasi. Dengan membuat fasilitas wisata dan edukasi kuliner yang memiliki tatanan dan bentuk desain yang menunjang kebudayaan majapahit dengan penataan massa, unsur lokal, bentuk yang menunjang. Mampu merepresentasikan identitas khas mojokerto secara modern



Gambar 2. 5. Analisa pendekaran

Untuk memperkuat konektivitas dengan unsur vernakular, Membuat akses utama dari barat, membuat hirarki memusat, dan zoning site sesuai dengan anallisa *space* dan alur dari tatanan ibu kota majapahit. Pada area kuliner retail disusun berada di tengah untuk memaksimalkan aliran pengunjung dan *view*. pengunjung bisa memilih untuk bersantap kuliner di area *indoor*, *oudoor*, lesehan, *rooftop*. Area servis dan loading dock diletakan di bangunan kursus kuliner dan kuliner pada area depan, sehingga peredaran servis tidak mengganggu pengunjung. Area hiburan dan taman diletakan di area timur/ bagian belakang bangunan, karena memiliki *view* langsung ke sawah sehingga bisa menabah susasa yang nyaman untuk bersantap dan bersantai.

2.4 Perancangan Tapak dan Bangunan



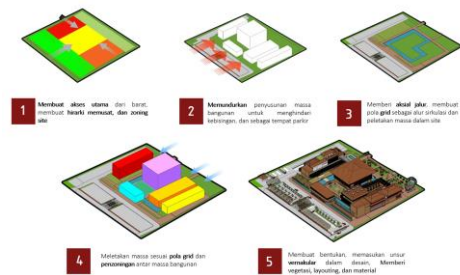
Gambar 2.6. Site plan



Gambar 2. 7. Tampak keseluruhan

Bangunan pada tapak adalah multi massa, yang terbagi menjadi 4 massa yaitu, enteranca (galeri), kursus kuliner, kraton (area meet, area sebaga), dan area kuliner (*indoor* dan *outdoor*). Pada sisi enteranca untuk area masuknya pengunjung pejalan kaki terdapat kisi-kisi penutup atap berupa irama dari representasi gerbang pada candi peninggalan majapahit.

Bangunan kraton adalah bangunan sentral pada tapak dan menjadi pusat/poros pada tapak , sehingga massa dibuat paling tinggi. Pada massa bangunan fasad dibuat seragam dengan adanya secondary skin berupa kisi pari panekk baja keemasan, untuk mencerminkan kemegahan bangunan. Area kuliner terdapat area kuliner *indoor* dan *outdoor*. Atap pada area roof top/ outdoor dibuat berbeda dengan membuat atap menjadi lebih menjulang ke atas dan difungsikan sebagai *skylight* dan merepresntasikan unsur gunung/candi dari majapahit.



Gambar 2.8. Transformasi bentuk bangunan

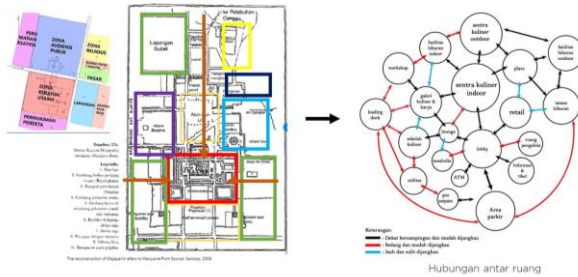
3. Pendalaman Desain

Pendalaman yang dipilih adalah karakter ruang yang terintegrasi dengan pendekatan vernakular dari arsitektural kerajaan majapahit. Sesuai dengan masalah desain yaitu bagaimana rancangan fasilitas Wisata dan Edukasi Kuliner di Kabupaten Mojokerto berperan sebagai tempat wisata dan kelestarian budaya kuliner di wilayah tersebut. Oleh karena itu Keseluruhan bentuk desain perancangan terbentuk berdasarkan pendekatan vernakular dari tatanan, bentuk dan material yang merujuk pada Kerajaan Majapahit. Sehingga massa desain yang terbentuk dapat merepresentasikan arsitektural di kabupaten mojokerto.

3.1 Tatanan Massa

Peta rekonstruksi yang dibuat oleh Maclaine Pont memperlihatkan bahwa pusat aktivitas kota terdapat di selatan alun-alun kota, yaitu pada sebuah Bangsal Wanguntur tempat di mana raja menerima orang-orang yang menghadapnya. Di

sekeliling Wanguntur terdapat bangunan-bangunan untuk para pejabat tinggi dan para pemuka agama. Jika rekonstruksi yang dibuat oleh Maclaine Pont dianggap cukup tepat dalam menggambarkan ibu kota Majapahit, maka bisa dikatakan bahwa kota tersebut merupakan tipikal kota awal di Indonesia.



Gambar 3.1. transformasi Peta rekonstruksi tatanan Ibu Kota dan hubungan antar ruang rancangan



Gambar 3.2. Ilustrasi suasana Kerajaan Majapahit

Berdasarkan gambaran tersebut, ruang dari tatanan ibu kota majapahit adalah memiliki sumbu/aksis yang tegak lurus, simetris, hirarki dari publik hingga privat, dan tatanan memiliki irama berupa grid. Karakter tatanan ini dicapai dengan menggunakan pola grid dalam mengatur massa, massa utama diletakan pada area tengah yang cukup sakral, dan memiliki alur tegak lurus.

3.2 Bentukan massa



Gambar 3.3. Bentuk bangunan peninggalan kerajaan majapahit

Bentuk bangunan peninggalan kerajaan majapahit memiliki ciri yang identik, yaitu menggunakan atap joglo bentuk atap cenderung meninggi pada bangunan monumental, material menggunakan bata merah dan penutup atap genteng tanah liat. Pada area depan terdapat gerbang berupa candi bajang ratu yang memiliki bentuk meninggi dan memiliki jalur pada area tengah.



Gambar 3.4. Perspektif eksterior & interior Fasilitas Wisata dan Edukasi Kuliner di Kabupaten Mojokerto

Berdasarkan kajian tersebut, fasilitas wisata dan edukasi kuliner di Kabupaten Mojokerto bentukannya massa berbentuk kotak dan menggunakan atap joglo sebagai struktur atapnya. Pada bangunan serbaguna dibuat paling besar dan tinggi agar terkesan dominan. Bangunan kuliner dan kursus menggunakan atap joglo memanjang. Terdapat kisi baja berwarna keemasan yang menyelubungi massa bangunan, agar terkesan megah dan unity.

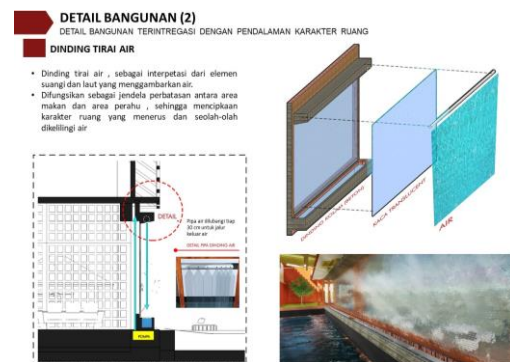
3.2 Unsur utama

Terdapat unsur utama dalam tatanan ibu kota majapahit yang direpresentasikan ke dalam elemen arsitektur. Keberadaan Kota Majapahit memiliki tiga unsur, yaitu: unsur gunung (replikanya dibentuk candi), unsur sungai (replikannya dibentuk kanal), unsur laut (replikanya dibentuk waduk). Ketiga unsur tersebut diterapkan pada perancangan Fasilitas Wisata dan Edukasi Kuliner di Kabupaten Mojokerto, yaitu:



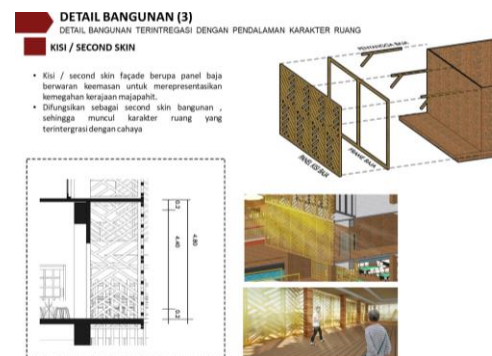
Gambar 3.5. Bentuk bangunan peninggalan kerajaan majapahit

Bentuk atap cerobong agak mengerucut ke atas untuk memperkuat karakter dan unsur dalam arsitektur majapahit yang berunsur gunung / candi. Difungsikan sebagai atap, sirkulasi udara, dan skylight. Karakter ruang yang ingin ditampilkan adalah ruangan yang terintegrasi dengan cahaya dan menghadirkan unsur candi/ representasi gunung yang bisa dirasakan dari dalam maupun luar ruangan.



Gambar 3.6. detail tirai air

Dinding tirai air sebagai interpretasi dari elemen suangi dan laut yang menggambarkan air. Difungsikan sebagai jendela perbatasan antara area makan dan area perahu. Karakter ruang yang ingin diciptakan adalah ruang yang menerus dan seolah-olah dikelilingi air.

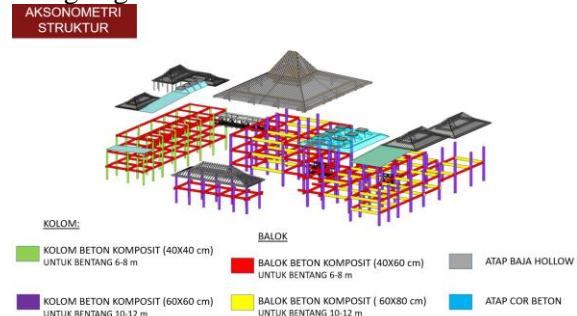


Gambar 3.7. detail kisi / second skin

Kisi / second skin façade berupa panel baja berwarna keemasan untuk merepresentasikan kemegahan kerajaan majapahit. Difungsikan sebagai second skin bangunan. Karakter ruang yang ingin ditampilkan adalah karakter ruang yang terintegrasi dengan cahaya pada dalam ruangan dan terkesan megah dengan warna corak keemasannya representasi kemegahan kerajaan majapahit.

4. Sistem Struktur

Fasilitas Wisata dan Edukasi kuliner di Kabupaten Mojokerto menggunakan sistem struktur rangka kolom-balok dengan konstruksi beton komposit. Modul kolom yang digunakan berasal dari hasil koordinasi retail dan bentuk bangunan, dengan tujuan agar area kuliner dan kursus dirancang efektif dan tidak menyisakan ruang negatif.



Gambar 4.1. Aksonometri sistem struktur

Modul kolom yang digunakan adalah 6-8 meter, dengan dimensi kolom beton komposit 40x40cm, dan dimensi balok 40x60cm. Sedangkan modul kolom untuk bentang 10-12 meter menggunakan dimensi kolom 60x60cm dan dimensi balok 60x80cm.

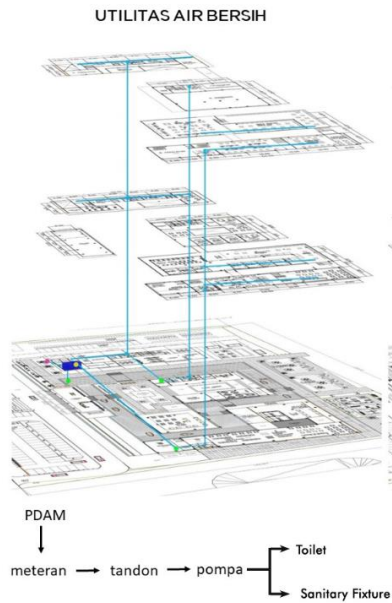
Sistem struktur atap ada 2 macam, yaitu atap cor beton dan menggunakan rangka baja. Atap cor beton digunakan pada area servis bangunan dan atap cerobong, sedangkan atap rangka baja digunakan pada bangunan serbaguna, kursus, dan area kuliner dengan penutup atap berupa genteng tanah liat.

5. Sistem Utilitas

5.1 Sistem Utilitas Air Bersih dan Kotor

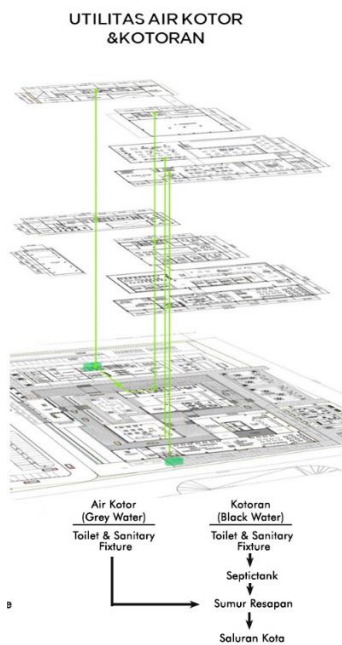
Sistem utilitas air bersih menggunakan sistem *upfeed* dengan tiga jalur, Jalur pertama melayani area bangunan kursus, jalur kedua melayani area bangunan serbaguna, jalur ketiga melayani area bangunan kuliner. Air disuply melalui PDAM lalu masuk ke meteran air,

disimoan di tandon bawah, setelah itu akan di pompa sesuai jalur distribusi air.



Gambar 5.1. Isometri utilitas air bersih

Sedangkan sistem utilitas air kotor menggunakan sistem *grouping* dengan beberapa *septic tank* dan sumur resapan. Setiap bangunan memiliki septic tanknya masing-masing.

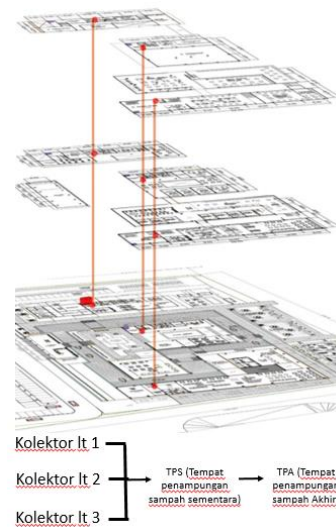


Gambar 5.2. Isometri utilitas air kotor dan kotoran

5.2 Sistem Utilitas distribusi sampah

Distribusi sampah menggunakan sistem sampah diangkat oleh office boy di tiap lantainya dan area *outdoor* lalu disalurkan ke

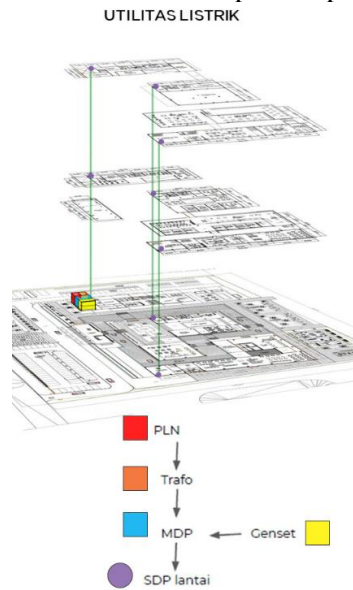
tempat penampungan sampah sementara di lantai 1. Lalu sampah akan disalurkan oleh petugas menuju TPA dengan menggunakan truck sampah.



Gambar 5.3. Isometri distribusi sampah

5.3 Sistem utilitas listrik

Distribusi listrik menggunakan gardu PLN yang kemudian didistribusikan melalui trafo, genset, MDP, dan SDP pada tiap massa

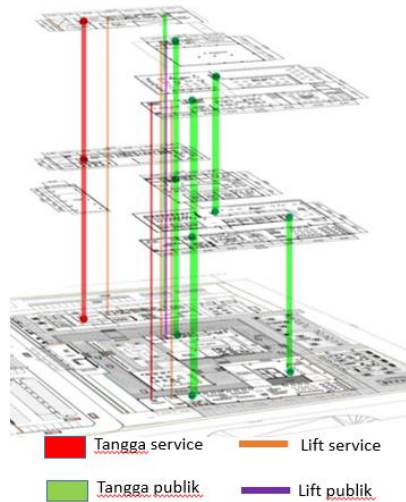


Gambar 5.4. Isometri utilitas listrik

5.4 Sistem utilitas transportasi vertikal

Transportasi vertikal yang digunakan adalah *lift* dan tangga. Penggunaan tangga terbagi menjadi 2 yaitu tangga sirkulasi publik pengunjung dan tangga servis. *Lift* berada pada area servis sebagai *lift* barang, sedangkan *lift* publik pengunjung berada di bangunan pusat

(sebaguna) untuk memudahkan sirkulasi pengunjung ke lantai atas.



Gambar 5.5. Isometri sistem transportasi vertikal

5.5 Sistem evakuasi kebakaran

Evakuasi kebakaran menggunakan tangga sirkulasi dan lift sirkulasi yang sudah tersedia. Jalur evakuasi kebakaran berada di area belakang tapak, guna menjauhi area bangunan (asal api). Terdapat titik kumpul pada jalur evakuasi untuk mempermudah haluan. Untuk jalur petugas pemadaman berada di area depan tapak atau menuju ke arah asal api.



Gambar 5.6. Jalur evakuasi kebakaran

6. KESIMPULAN

Fasilitas Wisata dan Edukasi di Kabupaten Mojokerto diharapkan dapat menjadi destinasi pariwisata kuliner di Kabupaten Mojokerto, mempertahankan dan mengembangkan industri kuliner di Mojokerto, meningkatkan pendapatan daerah setempat, menciptakan lapangan kerja. Selain itu fasilitas ini juga diharapkan dapat

membangkitkan perekonomian masyarakat Mojokerto dengan menghadirkan fasilitas perdagangan dan jasa. Perancangan ini telah mencoba menjawab permasalahan perancangan, yaitu bagaimana rancangan fasilitas Wisata dan Edukasi Kuliner di Kabupaten Mojokerto berperan sebagai tempat wisata dan kelestarian budaya kuliner di wilayah tersebut. Konsep perancangan fasilitas ini diharapkan dapat membuat fasilitas wisata dan edukasi kuliner yang memiliki tatanan dan bentuk desain yang menunjang kebudayaan majapahit dengan penataan massa, unsur lokal, bentuk yang menunjang. Selain itu dengan adanya fasilitas ini juga diharapkan dapat merepresentasikan identitas khas mojokerto secara modern.

DAFTAR PUSTAKA

Agmasari, Silvita. (2020). Industri Kuliner, Penopang Tertinggi Perekonomian Kreatif di Indonesia. <https://travel.kompas.com/read/2018/02/06/185000027/industri-kuliner-penopang-tertinggi-perekonomian-kreatif-di-indonesia>.

Anggraini, Fanisa L. (2020). Dongkrak UMKM untuk Perkembangan Ekonomi di Mojokerto. <https://www.kompasiana.com/fanisa93793/5f9e3f608ede48487304cd32/dongkrak-umkm-untuk-perkembangan-ekonomi-di-mojokerto?page=all>

Don, Bang. (2020). Teknik Dari Pengolahan Sebuah Makanan Khas Daerah. <https://ex-school.com/artikel/teknik-dari-pengolahan-sebuah-makanan-khas-daerah>.

Gisslen, Wayne. (2003). *Essensial of Professional Cooking*. John Wiley & Sons, Inc. Canada

GOODMINDS.ID. (2020). 12 Makanan Khas Mojokerto yang Cokok untuk Kamu Jadikan Oleh-Oleh. <https://goodminds.id/makanan-khas-mojokerto/>

Faridah, Anni, dkk. (2008). *Patiseri. Jilid 2. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejurusan*. Jakarta

Hall, C.M. and Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. Oxford: Butterworth Heinemann.

Karim, S. A. and Chi, C. G. (2010). Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destination's Food Image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6).

Karolina, Kartika. (2018). SEKOLAH KULINER DI PONTIANAK. *Jurnal online mahasiswa Arsitektur Universitas Tanjungpura*, 6(2).

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2003). Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.

Pemerintah Kabupaten Mojokerto. (2012). *Rencana Tata Wilayah (RT/RW) Kabupaten Mojokerto Tahun 2012-2032*. Pemerintah Kabupaten Mojokerto. Mojokerto.

Peter, J. Paul dan Jerry C. Olson. (2000). *Consumer Behavior. Perilaku konsumen dan Strategi Pemasaran. Jilid 2. Edisi 4*. Diterjemahkan oleh: Damos Sihombing. Jakarta: Erlangga.

Sindy, S dan Felicia L. (2013). *Perilaku Masyarakat Surabaya Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Tradisional Indonesia Ditinjau dari Faktor Eksternal & Internal*. thesis, Universitas Kristen Petra. Surabaya

Sundari, Made Siti and Ariani, Mintarti and Setyaningrum, Idfi. (2017). Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Pengusaha Kripik Dan Onde- Onde Khas Mojokerto. *Journal of Business Studies*, 2 (2). pp. 23-29. ISSN 2443-383