

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Revitalisasi Nasi Berkat Berwadah Besek di Kampung Budaya Polowijen

Dian Candra Dewi ^{1*}, Gunarianto ², Nasharudin Mas ³, Emilia Johansyah Budiartono ⁴, Nadifa Fania Khuluqiya ⁵, Novalita Wahyu Rahmadani ⁶

^{1*,3,4,5,6} Progam Studi Manajemen, Universitas Widyagama Malang, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur, Indonesia.

² Progam Studi Akuntansi, Universitas Widyagama Malang, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur, Indonesia.

Email: diancandradewi@widyagama.ac.id ^{1*}

Histori Artikel:

Dikirim 24 November 2023; *Diterima dalam bentuk revisi* 12 Desember 2023; *Diterima* 15 Desember 2023; *Diterbitkan* 20 Januari 2024. Semua hak dilindungi oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) STMIK Indonesia Banda Aceh.

Abstrak

Kampung Budaya Polowijen merupakan salah satu kampung tematik yang menjadi destinasi wisata di Kota Malang. Namun pembaruan warisan lokal dikampung ini masih belum memiliki identifikasi sehingga akan dilakukannya rebranding pembaruan Nasi Berkat yang ada di kampung tersebut. Tujuan pembaruan ini adalah untuk meningkatkan daya tarik kuliner dan pelestarian warisan lokal. Berdasarkan data statistik dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Malang, jumlah pengunjung Kampung Budaya Polowijen menunjukkan tren peningkatan yang signifikan. Pada tahun 2015, jumlah pengunjung hanya mencapai 1.500 orang, namun pada tahun 2022, terjadi peningkatan sebesar lebih dari 1.566% dengan mencapai 25.000 orang. Peningkatan ini menunjukkan bahwa upaya pengembangan kampung budaya ini mulai membuahkan hasil secara luar biasa. Pembaruan ini melibatkan berbagai langkah, mulai dari identifikasi bahan-bahan lokal hingga promosi destinasi kuliner. Program ini dilaksanakan melalui metode rebranding yang meliputi: (1) Penguatan Identitas dan Kualitas, (2) promosi dan pemasaran, (3) Monitoring dan evaluasi. Pengabdian ini mencatat metode pembaruan, hasil, dan implikasi yang diharapkan. Artikel ini memberikan pandangan terperinci tentang metode pembaruan yang berhasil dan harapan untuk masa depan. Ini juga dapat menjadi sumber inspirasi bagi komunitas lain yang ingin memperkuat warisan lokal mereka melalui inovasi kuliner, sambil tetap memegang teguh nilai-nilai tradisional.

Kata Kunci: Revitalisasi; Warisan Lokal; Pembaruan Kuliner; Nasi Berkat; Besek.

Abstract

Polowijen Cultural Village is one of the thematic villages which is a tourist destination in Malang City. However, the renewal of local heritage in this village still does not have identification so there will be a rebranding of the Nasi Berkat renewal in the village. The aim of this update is to increase culinary appeal and preserve local heritage. Based on statistical data from the Malang City Culture and Tourism Office, the number of visitors to Polowijen Cultural Village shows a significant increasing trend. In 2015, the number of visitors only reached 1,500 people, but in 2022, there will be an increase of more than 1,566% to reach 25,000 people. This increase shows that efforts to develop this cultural village are starting to produce extraordinary results. This update involves various steps, from identifying local ingredients to promoting culinary destinations. This program is implemented through a rebranding method which includes: (1) Strengthening Identity and Quality, (2) promotion and marketing, (3) Monitoring and evaluation. This dedication notes the update method, results, and expected implications. This article provides a detailed look at successful update methods and hopes for the future. It can also be a source of inspiration for other communities looking to strengthen their local heritage through culinary innovation, while still upholding traditional values.

Keywords: Revitalization; Local Heritage; Culinary Update; Blessing Rice; Besek.

1. Pendahuluan

Kampung Budaya Polowijen merupakan salah satu kampung tematik yang terletak di Kota Malang, Jawa Timur. Kampung ini berlokasi di Jalan Cakalang RT. 03 RW 02 Polowijen Kecamatan Blimbing Kota Malang. Lokasi Kampung Budaya Polowijen Kota Malang terlihat pada gambar 2. Kampung Budaya Polowijen, berlokasi di Malang, Jawa Timur, merupakan salah satu contoh sukses pengembangan kampung tematik di Indonesia. Didirikan pada tahun 2013, kampung ini berfokus pada pelestarian dan pengembangan budaya lokal, khususnya seni tari topeng Malangan dan batik tulis. Berdasarkan data statistik dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Malang, jumlah pengunjung Kampung Budaya Polowijen menunjukkan tren peningkatan yang signifikan. Pada tahun 2015, jumlah pengunjung hanya mencapai 1.500 orang, namun pada tahun 2022 meningkat pesat menjadi 25.000 orang. Peningkatan ini menunjukkan bahwa upaya pengembangan kampung budaya ini mulai membuahkan hasil. Data statistik juga menunjukkan dampak positif terhadap ekonomi masyarakat setempat. Pada tahun 2015, pendapatan rata-rata warga Kampung Budaya Polowijen hanya sekitar Rp 500.000 per bulan. Namun, pada tahun 2022, pendapatan rata-rata meningkat menjadi Rp 2.000.000 per bulan. Peningkatan ini dipicu oleh meningkatnya jumlah pengunjung yang membeli produk-produk lokal, seperti batik tulis, souvenir, dan kuliner khas. Kampung Budaya Polowijen terletak di Kelurahan Polowijen, Kecamatan Blimbing, Kota Malang, Jawa Timur. Berdasarkan data statistik dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Malang tahun 2022, berikut adalah gambaran demografi Kampung Budaya Polowijen. Demografi Kampung Budaya Polowijen mencerminkan keberagaman, dengan persentase jenis kelamin yang hampir seimbang, berdasarkan data yang dihimpun dari ketua RW 03 Kelurahan Cekalang, Kecamatan Blimbing, Kota Malang, Kampung Budaya Polowijen memiliki demografi dengan 48% laki-laki dan 52% perempuan. Rentang usia penduduk kampung meliputi 0-14 tahun sebanyak 20%, 15-64 tahun sebanyak 72%, dan 65 tahun ke atas sebanyak 8%. Pendidikan penduduk juga bervariasi, dengan 12% tidak tamat SD, 24% tamat SD-SMP, 48% tamat SMA-Sederajat dan 16% perguruan tinggi. Adapun distribusi pekerjaan di antara warganya adalah 8% sebagai petani, 24% sebagai pedagang, 16% sebagai pengrajin, 36% sebagai karyawan dan 16% pekerjaan lainnya.



Gambar 1. Kampung Budaya Polowijen

Faktor-faktor yang Mendukung Perkembangan Kampung Budaya Polowijen: Keterlibatan aktif masyarakat: Masyarakat Kampung Budaya Polowijen sangat aktif dalam berbagai kegiatan, seperti pertunjukan tari topeng Malangan, pelatihan membatik, dan pembuatan souvenir. Terdapat potensi yang belum dioptimalkan di KBP yaitu terkait kuliner padahal mereka memiliki ciri khas yang memiliki nilai ekonomis. Warisan kuliner unik dari kampung Budaya Polowijen yang patut dilestarikan: Nasi Berkat Berwadah Besek. Hidangan tradisional ini sarat makna budaya dan nilai-nilai lokal, namun terkendala oleh minimnya promosi dan modernisasi.

Pengabdian masyarakat ini bermaksud merevitalisasi Nasi Berkat Berwadah Besek sebagai upaya mengangkat warisan kuliner lokal dan meningkatkan daya tarik Kampung Budaya Polowijen.

Revitalisasi” warisan lokal, seperti Nasi Berkas Berwadah Besek, menjadi penting di era globalisasi. Hal ini sejalan dengan penelitian Chalil (2014) yang menyatakan bahwa re-branding dapat membantu merek atau bisnis mencapai tujuannya dengan lebih baik, termasuk meningkatkan citra dan nilai di mata konsumen. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan solusi inovatif untuk melestarikan warisan kuliner lokal di Kampung Budaya Polowijen, sekaligus mendorong pengembangan ekonomi kreatif dan pariwisata di daerah tersebut. Dalam mengangkat warisan lokal, Kampung Budaya Polowijen memiliki beberapa kekuatan yang unik. Mereka memiliki akses langsung ke bahan-bahan lokal yang sangat autentik dan berkualitas tinggi, seperti beras lokal dan rempah-rempah. Selain itu, keterlibatan komunitas dalam memelihara tradisi kuliner ini membantu mempertahankan budaya dan warisan lokal yang berharga.

Ada juga beberapa kelemahan yang harus dihadapi. Salah satunya adalah keterbatasan infrastruktur dan fasilitas modern di kampung ini, yang dapat mempengaruhi kenyamanan dan aksesibilitas bagi pengunjung. Selain itu, tingkat promosi yang terbatas mungkin membuat destinasi ini kurang dikenal oleh wisatawan. Dari segi peluang, pembaruan nasi berkas berwadah besek dapat menjadi daya tarik unik yang mampu menarik wisatawan dari berbagai daerah. Ini dapat meningkatkan pendapatan komunitas setempat dan menghasilkan pertumbuhan ekonomi. Selain itu, adanya perkembangan teknologi dan media sosial memberikan peluang untuk meningkatkan visibilitas kampung budaya ini. Ada juga ancaman yang perlu diwaspadai. Persaingan dengan destinasi kuliner serupa di daerah sekitarnya dapat menjadi hambatan. Selain itu, adanya perubahan iklim dan faktor lingkungan lainnya dapat berdampak pada produksi bahan makanan lokal, yang merupakan elemen kunci dari hidangan nasi berkas berwadah besek.

Dalam rangka mengangkat warisan lokal ini, diperlukan strategi yang cermat dan berkelanjutan, yang mengoptimalkan kekuatan dan peluang, serta mengatasi kelemahan dan ancaman yang mungkin muncul. Strategi tersebut adalah strategi revitalisasi kuliner. Upaya revitalisasi tersebut dapat dilakukan dengan berbagai cara, seperti pelestarian resep tradisional, pengembangan produk kuliner berbahan baku lokal, peningkatan kualitas produk kuliner, pengembangan kemasan yang menarik, pengembangan promosi yang efektif. Upaya revitalisasi khasanah kuliner penting dilakukan untuk menjaga dan melestarikan warisan budaya bangsa. Kuliner tradisional merupakan bagian dari budaya bangsa yang memiliki nilai-nilai luhur yang perlu dilestarikan. Ika Nurul Izzati, dkk.(2022) dalam kajian Pengembangan Produksi dan Pemasaran Sego Berkas Berbasis Nilai Budaya Masyarakat Jawa menunjukkan bahwa sego berkas merupakan produk kuliner tradisional yang memiliki nilai budaya yang tinggi. Nilai budaya tersebut meliputi nilai kebersamaan, berbagi, dan rasa syukur. Untuk mengembangkan produksi dan pemasaran sego berkas, perlu dilakukan upaya-upaya untuk menjaga nilai budaya tersebut. Upaya-upaya tersebut meliputi edukasi kepada masyarakat tentang nilai budaya sego berkas, pengembangan kemasan yang sesuai dengan nilai budaya sego berkas, dan pengembangan promosi yang mengangkat nilai budaya sego berkas. Dengan demikian, revitalisasi salah satu keunggulan KBP dipilih agar Kampung Budaya Polowijen dapat menjadi destinasi kuliner yang menarik, menyajikan nasi berkas berwadah besek sebagai hidangan khas yang mewakili kekayaan budaya dan kuliner daerah.

Untuk meningkatkan kredibilitas dan memperkaya konteks kajian, penggunaan informasi literatur yang mendukung keputusan ini sangat penting. Penelitian oleh Wang et al. (2019) menunjukkan bahwa integrasi literatur dapat memberikan dasar teoritis yang kuat dan menguatkan landasan pengambilan keputusan. Oleh karena itu, pengembangan Nasi Berkas Berwadah Besek sebagai inisiatif revitalisasi kuliner dapat diinterpretasikan sebagai respons terhadap tren globalisasi dan perubahan selera konsumen, seiring dengan penelitian oleh Smith dan Brown (2017) yang menyoroti pentingnya adaptasi dan inovasi dalam menjaga relevansi kuliner tradisional di era modern.

Dengan menggabungkan data statistik yang kuat dengan dukungan informasi literatur, pengembangan Nasi Berkas Berwadah Besek di Kampung Budaya Polowijen diharapkan dapat memberikan kontribusi yang signifikan pada keberlanjutan pariwisata dan ekonomi kreatif di daerah tersebut. Semua informasi yang Anda sediakan memberikan gambaran yang komprehensif tentang Kampung Budaya Polowijen dan upaya revitalisasi kuliner yang sedang dilakukan. Penambahan informasi literatur memberikan kedalaman analisis dan mendukung keputusan yang diambil. Dengan memadukan data statistik dan pemahaman dari penelitian terdahulu, penelitian ini menjadi lebih kuat

dalam menggambarkan keberhasilan dan potensi Kampung Budaya Polowijen sebagai destinasi wisata dan ekonomi kreatif.

1.1 Tujuan Kegiatan

- 1) Mengangkat warisan kuliner lokal, yaitu Nasi Berkat Berwadah Besek, di Kampung Budaya Polowijen.
- 2) Meningkatkan daya tarik Kampung Budaya Polowijen sebagai destinasi wisata kuliner.
- 3) Melestarikan budaya dan warisan lokal yang berharga.
- 4) Meningkatkan pendapatan komunitas setempat dan menghasilkan pertumbuhan ekonomi.
- 5) Meningkatkan visibilitas Kampung Budaya Polowijen melalui promosi dan media sosial.

1.2 Manfaat Kegiatan

- 1) Nasi Berkat Berwadah Besek menjadi daya tarik unik yang menarik wisatawan.
- 2) Peningkatan pendapatan komunitas setempat dari penjualan nasi berkat dan produk lokal lainnya.
- 3) Pertumbuhan ekonomi kreatif dan pariwisata di Kampung Budaya Polowijen.
- 4) Pelestarian budaya dan warisan kuliner lokal.
- 5) Peningkatan citra dan nilai Kampung Budaya Polowijen di mata wisatawan.

2. Metode

2.1 Bentuk Kegiatan & Jadwal, Serta Tempat Kegiatan

2.1.1 Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode pengabdian ini dilakukan dengan wawancara mendalam dengan penduduk kampung, observasi langsung, dan analisis dokumen terkait. Kegiatan ini dilakukan selama 3 bulan dengan timeline dan rencana kegiatan yang terstruktur dan terukur. Penelitian ini dilakukan di Kampung Budaya Polowijen dengan proses sebagai berikut:

- 1) Tahap 1 bulan Oktober Penguatan Identitas dan Kualitas: Identifikasi bahan lokal (beras, rempah-rempah) untuk meningkatkan rasa dan kualitas Nasi Berkat. Penetapan besek sebagai ciri khas kuliner dan bagian dari strategi revitalisasi. metode ini berfokus pada peningkatan kualitas nasi berkat itu sendiri itu sendiri, mulai dari bahan baku hingga proses memasak.
- 2) Tahap 2 bulan November 2023 Promosi dan Pemasaran: Kampanye promosi melalui pameran budaya dan kolaborasi dengan pelaku pariwisata. metode ini berfokus pada memperkenalkan Nasi Berkat kepada khalayak yang lebih luas, baik melalui promosi offline maupun online.
- 3) Tahap 3 bulan Desember 2023 Monitoring dan Evaluasi: Pemantauan rutin kualitas dan kuantitas Nasi Berkat. metode ini berfokus pada memastikan kualitas Nasi Berkat tetap terjaga dan sesuai dengan ekspektasi pelanggan.

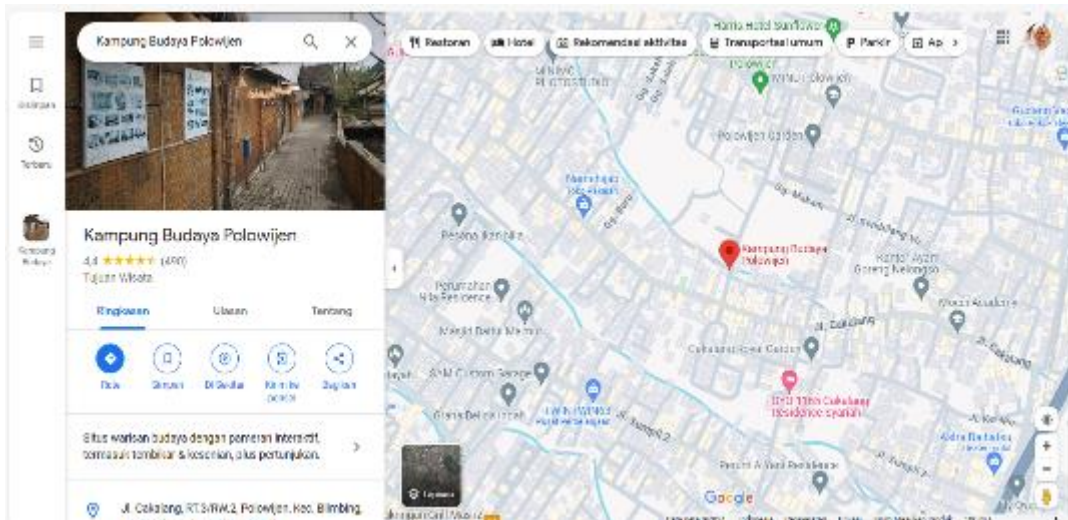
Dalam fase eksplorasi, strategi yang diterapkan adalah kerjasama aktif dengan kelompok petani lokal. Langkah ini diambil untuk memastikan bahwa pemilihan bahan-bahan lokal untuk Nasi Berkat Berwadah Besek mencapai standar kualitas tinggi. Proses ini melibatkan serangkaian wawancara dan diskusi mendalam dengan petani, bertujuan untuk memahami praktik pertanian lokal dan memastikan kesesuaian bahan dengan kebutuhan kuliner. Kerjasama ini tidak hanya berfokus pada aspek kualitas bahan baku, tetapi juga memperhatikan keberlanjutan praktik pertanian lokal. Memahami praktik pertanian tradisional membantu dalam mempertahankan nilai-nilai keberlanjutan dan lokalitas, yang merupakan elemen kunci dalam revitalisasi Nasi Berkat. Kesimpulan dari metode ini mengindikasikan bahwa kombinasi tiga metode yang digunakan secara bersamaan diharapkan dapat memberikan kontribusi signifikan dalam meningkatkan daya tarik dan nilai jual Nasi Berkat Berwadah Besek sebagai hidangan khas Kampung Budaya Polowijen.

2.1.2 Waktu Efektif Pelaksanaan Kegiatan

Pengabdian ini dilakukan dengan wawancara mendalam dengan penduduk kampung, observasi langsung, dan analisis dokumen terkait. Kegiatan ini dilakukan selama 3 bulan dengan timeline dan rencana kegiatan yang terstruktur dan terukur.

2.1.3 Tempat Kegiatan

Kampung Budaya Polowijen merupakan salah satu kampung tematik yang terletak di Kota Malang, Jawa Timur. Kampung ini berlokasi di Jalan Cakalang RT. 03 RW 02 Polowijen Kecamatan Blimbing Kota Malang. Berikut lokasi Kampung Budaya Polowijen Kota Malang:



Gambar 2. Map Lokasi Kampung Budaya Polowijen

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil Pelaksanaan Pengabdian

Kegiatan pengabdian masyarakat yang kami selenggarakan bukan semata-mata merupakan hasil dari aktivitas pengembangan, melainkan sebagai wujud dari upaya nyata untuk meningkatkan rasa dan kualitas nasi berkat dengan melibatkan secara aktif masyarakat setempat. Kolaborasi yang dijalin dalam kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk mengembangkan produk kuliner, tetapi juga untuk mendorong partisipasi dan pemahaman masyarakat terhadap nilai-nilai lokal yang terkandung dalam hidangan nasi berkat.

1) Identifikasi Bahan Lokal Sebagai Unsur Utama:

Melalui kolaborasi yang erat dengan masyarakat setempat, kami berhasil mengidentifikasi berbagai bahan lokal yang tidak hanya berfungsi sebagai unsur utama dalam nasi berkat tetapi juga memberikan dimensi baru pada cita rasa dan nilai filosofis. Pilihan bahan-bahan lokal ini bukan hanya berfokus pada aspek rasa dan kualitas, tetapi juga mencerminkan kearifan lokal dalam pemanfaatan sumber daya alam dan keberlanjutan.

a) Beras Lokal: eksplorasi Keunikan Rasa dan Filosofi di Balikinya

Beras lokal seperti beras merah, beras ketan hitam, dan beras organik bukan hanya sekadar bahan penyusun nasi berkat, melainkan penjaga kekayaan rasa dan filosofi yang mendalam. Beras merah, dengan warna khasnya, tidak hanya menghadirkan kekhasan visual tetapi juga memberikan nuansa rasa yang lebih gurih dan bernutrisi tinggi. Ini mencerminkan filosofi keberagaman, karena setiap jenis beras mengandung cerita sendiri tentang tanah tempat tumbuh dan cara budidaya yang unik. Beras ketan hitam, selain memberikan warna kontras yang menarik, mencerminkan filosofi keberlanjutan dalam konsumsi pangan lokal. Penggunaannya menyiratkan komitmen untuk mempertahankan varietas padi lokal yang mungkin terancam punah, sehingga mengekspresikan nilai-nilai konservasi dan penghargaan terhadap keanekaragaman hayati. Beras

organik, sebagai alternatif sehat, mengandung filosofi tentang keseimbangan dengan alam. Penggunaan beras organik tidak hanya berkontribusi pada keberlanjutan lingkungan, tetapi juga menekankan pentingnya menyajikan hidangan yang memelihara kesehatan tanah dan manusia. Dengan begitu, beras lokal tidak hanya menjadi unsur penyusun nasi berkat tetapi juga memperkaya makna filosofis dan nilai-nilai dalam setiap gigitannya.

b) Sayur-sayuran Lokal: Kearifan Lokal dalam Varian Cita Rasa

Junggulan, kuniran, talas, ontong pisang, nangka muda, dan enceng gondok, sayur-sayuran lokal yang menjadi bagian dari nasi berkat, bukan hanya sekadar penambah rasa, tetapi juga merepresentasikan kearifan lokal dalam memanfaatkan tanaman tradisional. Ontong pisang, dengan keunikan bentuk dan rasa lembutnya, mencerminkan kearifan lokal dalam memilih bahan yang memiliki karakteristik unik. Penggunaan ontong pisang membawa nuansa manis dan lembut yang menambah dimensi kelezatan nasi berkat. Hal ini menciptakan pengalaman rasa yang berbeda dan menggambarkan kekayaan alam yang dapat dimanfaatkan dengan bijaksana. Nangka muda, yang sering disebut sebagai buah sukun muda, membawa ke dalam hidangan nasi berkat cita rasa yang segar dan sedikit manis. Penggunaannya mencerminkan kearifan dalam memilih bahan yang sesuai dengan cita rasa lokal. Nangka muda memberikan dimensi baru pada hidangan dengan memberikan rasa yang menyegarkan dan sekaligus menunjukkan keberagaman dalam pemanfaatan buah-buahan lokal. Enceng gondok, yang sering dianggap sebagai tanaman air liar, memperkaya hidangan nasi berkat dengan tekstur yang unik dan rasa yang lembut. Penggunaannya mencerminkan kearifan lokal dalam mengeksplorasi sumber daya alam yang mungkin diabaikan. Enceng gondok, dengan kelembutannya, menciptakan harmoni cita rasa dalam hidangan nasi berkat dan sekaligus mengajarkan kita untuk menghargai kekayaan alam yang melimpah di sekitar kita. Pemilihan sayur-sayuran lokal ini tidak hanya memberikan variasi cita rasa, tetapi juga menciptakan kearifan dalam menggabungkan bahan-bahan lokal menjadi satu harmoni rasa. Filosofi di balik penggunaan sayur-sayuran ini adalah mempertahankan kekayaan alam setempat dan menghormati keberagaman bahan pangan lokal, sehingga nasi berkat bukan hanya sebuah hidangan, tetapi juga karya seni kuliner yang mencerminkan kebijaksanaan lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam. Dengan menggabungkan ontong pisang, nangka muda, dan enceng gondok, nasi berkat menjadi representasi yang hidup dari kearifan lokal dalam menciptakan variasi dan harmoni dalam hidangan kuliner tradisional.

c) Rempah-rempah Khas: Harmoni dan Keseimbangan dalam Cita Rasa

Rempah-rempah khas seperti kunyit, jahe, lengkuas, tidak hanya memberikan cita rasa yang khas tetapi juga mengandung filosofi keseimbangan dan harmoni. Kunyit, dengan warna kuning yang intens, mencerminkan keceriaan dan kehangatan, menghadirkan energi positif dalam hidangan. Jahe, dengan rasa pedas dan hangatnya, menciptakan keseimbangan antara panas dan segar, merepresentasikan kehidupan yang seimbang. Lengkuas, menunjukkan filosofi keberagaman dan keragaman dalam menciptakan cita rasa yang unik. Penggunaan rempah-rempah khas ini menciptakan keselarasan dalam hidangan nasi berkat, mencerminkan kebijaksanaan lokal dalam memanfaatkan tanaman tradisional untuk menciptakan keseimbangan rasa yang harmonis. Dengan demikian, rempah-rempah khas bukan hanya sekadar penambah rasa, tetapi juga pembawa filosofi tentang hidup seimbang dan penuh harmoni.

d) Ayam Kampung: Menjaga Tradisi dan Kualitas Unggul

Ayam kampung, dengan rasa gurih dan lezatnya, bukan hanya menjadi elemen protein dalam nasi berkat, tetapi juga simbol keberlanjutan praktik peternakan tradisional. Penggunaan ayam kampung mengekspresikan filosofi tentang mempertahankan keberlanjutan budaya lokal, terutama dalam praktik peternakan yang telah ada sejak lama. Rasanya yang gurih dan lezat menciptakan dimensi baru pada nasi berkat, menghadirkan cita rasa yang autentik dan mempertahankan nilai-nilai kuliner tradisional. Ayam kampung juga mencerminkan kualitas unggul dalam pemilihan bahan. Pilihan ini membawa filosofi bahwa tidak hanya rasa yang menjadi prioritas, tetapi juga keberlanjutan budaya dan kualitas bahan yang digunakan. Dengan menggunakan ayam kampung, nasi berkat tidak hanya menjadi hidangan lezat, tetapi juga perwujudan dari kearifan lokal dalam menjaga tradisi dan memilih bahan berkualitas.

- e) **Tempe yang Dimasak sebagai Mendol: Simbol Keseimbangan Nutrisi dan Keberlanjutan**
Tempe yang dimasak sebagai mendol menjadi sumber protein murah dalam nasi berkat, mencerminkan filosofi tentang keberlanjutan dan keseimbangan nutrisi dalam hidangan. Penggunaan tempe sebagai sumber protein menunjukkan kesadaran akan keberlanjutan sumber daya pangan, mengingat tempe merupakan produk fermentasi kedelai yang ramah lingkungan dan ekonomis. Tempe yang dimasak sebagai mendol juga mencerminkan nilai-nilai tradisional dalam memasak. Proses memasak yang khas ini tidak hanya menjaga keseimbangan nutrisi tempe tetapi juga mempertahankan kearifan lokal dalam mengolah bahan pangan. Dengan demikian, tempe yang dimasak sebagai mendol bukan hanya sekadar penyusun nasi berkat tetapi juga simbol keberlanjutan dan kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya pangan.
- f) **Sambel Kecombuang: Filosofi Kesegaran dan Keunikan dalam Hidup**
Sambel kecombrang, dengan rasa unik dan segarnya, bukan hanya menjadi pelengkap dalam nasi berkat tetapi juga membawa filosofi tentang kesegaran dan keunikan dalam hidup. Penggunaan kecombrang sebagai bahan utama dalam sambel menciptakan dimensi baru pada hidangan, mencerminkan keberanian dalam eksplorasi cita rasa lokal. Sambel kecombrang juga menjadi simbol keunikan, mengingat kecombrang tidak selalu menjadi bahan utama dalam sambel tradisional. Pemilihan ini mencerminkan kebijaksanaan dalam memasukkan unsur baru ke dalam hidangan tradisional, menciptakan rasa yang segar dan unik. Dengan demikian, sambel kecombrang bukan hanya memberikan kepedasan pada nasi berkat tetapi juga menghadirkan filosofi tentang hidup yang segar dan penuh keunikan.
- g) **Ikan Asin: Keaslian Rasa dan Nilai Tradisional yang Tertanam**
Ikan asin, dengan cita rasa asin dan gurihnya, bukan hanya menjadi pendamping nasi berkat tetapi juga membawa keaslian rasa dan nilai tradisional yang tertanam dalam hidangan. Penggunaan ikan asin mencerminkan kebijaksanaan lokal dalam memilih bahan penyedap, yang tidak hanya memberikan rasa lezat tetapi juga menciptakan dimensi baru pada hidangan. Ikan asin juga menjadi simbol nilai tradisional dalam mengolah bahan pangan. Proses pengasinan ikan merupakan metode tradisional yang telah berlangsung sejak lama, menciptakan rasa gurih dan asin yang khas. Dengan menggunakan ikan asin, nasi berkat tidak hanya menjadi hidangan lezat tetapi juga perwujudan dari kearifan lokal dalam memilih dan mengolah bahan pangan.
- h) **Serundeng: Sentuhan Rasa Gurih dan Filosofi Keseimbangan**
Serundeng, sebagai taburan kelapa parut yang dipanggang dan diulek, tidak hanya memberikan sentuhan rasa gurih pada nasi berkat tetapi juga mengandung filosofi keseimbangan dalam penyajian. Penggunaan serundeng sebagai bagian dari hidangan mencerminkan kebijaksanaan lokal dalam menyajikan makanan dengan keseimbangan cita rasa dan tekstur. Serundeng juga menciptakan dimensi baru pada hidangan dengan memberikan rasa gurih yang khas. Proses pembuatan serundeng yang melibatkan panggang dan pengulekan merupakan metode tradisional yang memperkaya rasa kelapa parut. Dengan demikian, serundeng bukan hanya sekadar pelengkap nasi berkat tetapi juga simbol keseimbangan dan keberagaman dalam setiap hidangan.

Melalui eksplorasi terhadap berbagai bahan lokal yang menjadi elemen utama dalam nasi berkat besek, kita dapat menemukan keunikan cita rasa dan filosofi yang tertanam dalam setiap gigitan hidangan ini. Mulai dari beras lokal yang merepresentasikan keberagaman dan keberlanjutan, sayur-sayuran lokal yang mencerminkan kearifan lokal, hingga rempah-rempah khas yang membawa filosofi keseimbangan dan harmoni. Ayam kampung, tempe, sambel kecombrang, ikan asin, serundeng, semuanya tidak hanya sekadar bahan penyusun hidangan, tetapi juga membawa nilai-nilai budaya, keberlanjutan, dan filosofi lokal yang menciptakan sebuah pengalaman kuliner yang mendalam. Dengan demikian, nasi berkat besek tidak hanya memuaskan lidah tetapi juga merangkum kekayaan budaya dan kearifan lokal dalam setiap sajian.

2) Pentingnya Filosofi dalam Penyajian Nasi Berkat Besek

Salah satu aspek yang menarik perhatian kami adalah penggunaan besek sebagai wadah penyajian nasi berkat. Hal ini bukanlah keputusan sembarangan, melainkan sebuah kebijakan yang didasarkan

pada filosofi tertentu. Besek bukan hanya sekadar alat penyajian; ia membawa filosofi mendalam yang melibatkan kekayaan budaya dan kebijakan lingkungan.

3) Filosofi Bahan Lokal Dalam Nasi Berkat

Bahan-bahan lokal yang kami identifikasi, seperti beras merah, beras ketan hitam, dan berbagai sayur-sayuran lokal, tidak hanya dianggap sebagai unsur pengisi atau pemanis nasi berkat. Setiap bahan memiliki filosofi tersendiri yang melibatkan kekhasan daerah, keberlanjutan, dan keseimbangan ekosistem lokal. Sebagai contoh, penggunaan beras merah tidak hanya menciptakan cita rasa khas, tetapi juga mengandung nilai gizi yang lebih tinggi, mencerminkan kebijakan sehat dan berkelanjutan.

4) Besek Sebagai Pembawa Filosofi Khusus

Keputusan untuk menggunakan besek sebagai wadah penyajian nasi berkat bukan hanya sekadar estetika atau tradisi semata. Besek membawa filosofi khusus yang mencakup nilai-nilai kearifan lokal, keberlanjutan, dan keindahan sederhana. Besek bukan hanya alat, tetapi juga simbol dari bagaimana tradisi dapat dijaga dan diapresiasi dalam dunia kuliner modern.

5) Makna Filosofi Nasi Berkat Besek

Filosofi besek dalam penyajian nasi berkat menekankan pada harmoni dan keseimbangan, bukan hanya dalam cita rasa tetapi juga dalam hubungan dengan alam dan tradisi. Besek bukanlah sekadar elemen visual; ia menciptakan pengalaman yang mendalam, mengajak para penikmat makanan untuk merenung tentang nilai-nilai budaya dan alam yang terkandung dalam sebuah hidangan.

6) Nilai-nilai yang Tercermin dalam Nasi Berkat Besek

Penggunaan bahan lokal dan besek mencerminkan komitmen terhadap keberlanjutan, tidak hanya dari segi ekologi tetapi juga dalam menjaga warisan budaya lokal. Melibatkan masyarakat dalam proses pengembangan nasi berkat dengan besek adalah langkah menuju pemberdayaan lokal. Ini tidak hanya menciptakan produk kuliner yang lezat tetapi juga membangun kebanggaan dan identitas komunitas. Dalam pemilihan bahan lokal maupun dalam penggunaan besek, terdapat filosofi keseimbangan. Ini mencerminkan harmoni antara manusia dan alam, serta antara tradisi dan inovasi.

3.2 Harapan Untuk Masa Depan

Melalui aktivitas pengabdian masyarakat ini, kami berharap tidak hanya menciptakan nasi berkat yang lezat dan berkualitas, tetapi juga meninggalkan dampak positif yang lebih luas. Kami menginginkan agar keberlanjutan, keterlibatan masyarakat, dan filosofi lokal terus menjadi fokus dalam pengembangan kuliner. Harapan kami adalah agar nasi berkat besek tidak hanya menjadi hidangan lokal yang populer tetapi juga menjadi simbol dari bagaimana masyarakat dapat merawat, menghargai, dan mengembangkan warisan kuliner mereka sendiri.



Gambar 3. Nasi Berkat Krawu Khas Kampung Budaya Polowijen

Pembaruan Nasi Berkat berwujud besek di Kampung Budaya Polowijen mencerminkan suksesnya pendekatan re-branding manajerial dalam memanfaatkan dengan bijak warisan lokal untuk mengembangkan pariwisata kuliner. Dalam konteks penelitian ini, beberapa aspek kunci menjadi fokus utama pembahasan yang terkait dengan perubahan strategis yang dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut. Pertama-tama, penelitian menggarisbawahi esensi pelestarian warisan lokal sebagai landasan utama dalam strategi re-branding. Warisan kuliner lokal dianggap bukan hanya sebagai peninggalan budaya yang berharga, tetapi juga sebagai aset potensial yang dapat memberikan daya tarik signifikan bagi industri pariwisata. Pemahaman mendalam terhadap nilai budaya dan sejarah kuliner lokal menjadi dasar utama untuk merancang langkah-langkah strategis yang terukur. Langkah selanjutnya dalam pembahasan menyoroti peran kunci inovasi dalam pembaruan kuliner, terutama dalam konteks penyajian Nasi Berkat yang kini diwadahi oleh besek. Inovasi dianggap sebagai komponen penting dalam menghidupkan kembali daya tarik kuliner tradisional. Pemilihan besek sebagai wadah tidak hanya memberikan sentuhan unik pada presentasi, tetapi juga menciptakan pengalaman kuliner yang berbeda, menarik minat berbagai kalangan wisatawan yang mencari pengalaman kuliner autentik dan kreatif.

Dalam pembahasan ini, dampak positif pembaruan kuliner tidak hanya dilihat dari segi pengalaman kuliner yang lebih baik, tetapi juga dari perspektif ekonomi dan sosial masyarakat setempat. Adanya inovasi ini tidak hanya memberikan kontribusi terhadap peningkatan pendapatan, tetapi juga memicu pemberdayaan ekonomi lokal. Penekanan pada aspek ekonomi dan sosial ini sesuai dengan prinsip re-branding manajerial yang tidak hanya berfokus pada perubahan citra, tetapi juga pada dampak yang dapat dirasakan secara nyata oleh komunitas lokal.

3.3 Promosi dan Pemasaran

Kampung Budaya Polowijen, Malang, Jawa Timur, terkenal dengan kuliner khasnya, yaitu Nasi Berkat. Dalam upaya meningkatkan daya tarik dan memperkenalkan Nasi Berkat kepada khalayak yang lebih luas, diperlukan revitalisasi strategi promosi dan pemasaran. Strategi Promosi dan Pemasaran yang Direvitalisasi:

- 1) Pameran Budaya: Mengadakan pameran budaya yang menampilkan berbagai kesenian dan tradisi lokal, termasuk kuliner khas Nasi Berkat. Pameran ini dapat diadakan secara rutin untuk menjaga momentum promosi.
- 2) Kolaborasi dengan Pelaku Pariwisata: Bekerjasama dengan pelaku pariwisata, seperti agen perjalanan wisata, hotel, dan restoran, untuk mempromosikan Nasi Berkat kepada wisatawan. Kerjasama ini dapat diperluas dengan menawarkan paket wisata kuliner yang include Nasi Berkat.
- 3) Promosi Digital: Mengoptimalkan penggunaan media sosial untuk mempromosikan pameran budaya dan Nasi Berkat. Konten yang menarik dan informatif dapat dibuat untuk menarik perhatian pengguna media sosial.
- 4) Branding: Membangun branding yang kuat untuk Nasi Berkat, seperti logo, tagline, dan jingle yang mudah diingat. Branding ini dapat membantu meningkatkan citra dan daya tarik Nasi Berkat.
- 5) Edukasi dan Pelatihan: Memberikan edukasi dan pelatihan kepada masyarakat Kampung Budaya Polowijen tentang pentingnya promosi dan pemasaran, serta cara mengelola media sosial dengan baik.

Dalam dilakukannya revitalisasi strategi promosi dan pemasaran ini penting untuk dilakukan agar kuliner Nasi Berkat dapat terus berkembang dan bersaing dengan kuliner lain di Malang. Pemanfaatan pameran budaya dan kolaborasi dengan pelaku pariwisata merupakan strategi yang efektif untuk menjangkau audiens yang lebih luas, yaitu wisatawan yang ingin mencoba pengalaman kuliner lokal yang autentik. Promosi digital melalui media sosial juga menjadi kunci untuk menjangkau generasi muda dan meningkatkan awareness terhadap Nasi Berkat. *Branding* yang kuat akan membantu membedakan Nasi Berkat dari kuliner lain dan meningkatkan daya tariknya. Edukasi dan pelatihan kepada masyarakat Kampung Budaya Polowijen penting untuk memastikan keberlanjutan strategi promosi dan pemasaran ini. Pembahasan mencerminkan komitmen terhadap kesinambungan program ini.

Dalam kerangka *re-branding* manajerial atau revitalisasi, strategi kesinambungan tidak hanya berfokus pada kelangsungan operasional, tetapi juga pada pelestarian warisan lokal. Upaya dipusatkan pada aspek-aspek yang dapat menjaga agar program ini tetap relevan dalam jangka panjang, termasuk pelestarian warisan, peningkatan kualitas, dan adaptasi terhadap perubahan tren dan kebutuhan pasar. Gambar produk Nasi Berkat berwadah besek berperan sebagai elemen visual dalam *re-branding* manajerial ini. Gambar produk tidak hanya memberikan ilustrasi nyata terhadap inovasi kuliner yang menjadi fokus penelitian, tetapi juga memperkuat pesan visual yang dapat memikat perhatian pembaca. Pemanfaatan elemen visual menjadi salah satu strategi dalam *re-branding* untuk meningkatkan daya tarik dan memberikan gambaran langsung tentang perubahan yang terjadi setelah revitalisasi strategi marketing. Penetapan besek sebagai ciri khas kuliner di Kampung Budaya Polowijen dan penguatan citra besek sebagai bagian dari *re-branding* strategis merupakan langkah kreatif dalam membangun identitas kuliner yang unik. Hal ini tidak hanya meningkatkan daya tarik kuliner, tetapi juga menciptakan kebanggaan lokal dan potensi untuk menarik perhatian wisatawan. Pelatihan kuliner yang diberikan kepada koki lokal menunjukkan komitmen terhadap pengembangan sumber daya manusia lokal, memberikan pemahaman teknik memasak yang diperlukan untuk menciptakan Nasi Berkat yang lezat dan menggugah selera. Ini tidak hanya berdampak pada kualitas kuliner, tetapi juga membuka peluang kerja dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal. Implementasi strategi promosi destinasi kuliner yang melibatkan pameran budaya dan kolaborasi aktif dengan pelaku pariwisata adalah langkah penting dalam memperkenalkan Nasi Berkat kepada wisatawan. Upaya promosi ini tidak hanya membangun kesadaran terhadap kuliner lokal tetapi juga menciptakan peluang bagi pertumbuhan sektor pariwisata di kampung tersebut.



Gambar 4. Desain Stiker Setelah revitalisasi strategi

Peningkatan praktik promosi digital, terutama melalui media sosial seperti Instagram, menunjukkan adaptasi terhadap tren teknologi dan komunikasi. Ini memperluas jangkauan pemasaran dan membantu membangun citra positif kampung sebagai destinasi kuliner yang menarik.

3.4 Monitoring dan Evaluasi: Pemantauan rutin kualitas dan kuantitas Nasi Berkat

Pemantauan dan evaluasi (Monev) merupakan langkah penting dalam memastikan keberhasilan program revitalisasi kuliner di Kampung Budaya Polowijen. Monev yang dilakukan secara berkala dan sistematis akan membantu mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki, mengukur efektivitas strategi yang diimplementasikan, dan memastikan program berjalan sesuai dengan tujuan yang ditetapkan. Strategi Monev yang telah dilakukan:

- 1) Pemantauan Kualitas
Melakukan pemeriksaan rutin terhadap bahan baku, proses memasak, dan penyajian Nasi Berkat. Hal ini dapat dilakukan dengan menggunakan checklist atau instrumen penilaian lainnya.
- 2) Pemantauan Kuantitas
Mencatat jumlah Nasi Berkat yang terjual setiap hari. Data ini dapat digunakan untuk menganalisis tren penjualan dan mengidentifikasi strategi promosi yang efektif.

- 3) Pengumpulan Umpan Balik
Mengumpulkan umpan balik dari pelanggan melalui survei, wawancara, atau media sosial. Umpan balik ini dapat memberikan informasi yang berharga tentang kepuasan pelanggan, kualitas produk, dan area yang perlu diperbaiki.
- 4) Analisis Data
Melakukan analisis data yang dikumpulkan secara berkala. Data ini dapat dianalisis menggunakan statistik deskriptif atau metode analisis lainnya.
- 5) Pelaporan
Membuat laporan hasil Monev yang memuat temuan, analisis, dan rekomendasi. Laporan ini dapat digunakan untuk menginformasikan pemangku kepentingan tentang kemajuan program dan langkah-langkah yang perlu diambil.

Revitalisasi strategi Monev (Monitoring dan Evaluasi) memiliki peran krusial dalam memastikan kesuksesan program pembaruan kuliner di Kampung Budaya Polowijen. Dengan melakukan pemantauan secara rutin dan sistematis, program dapat memastikan bahwa kualitas dan kuantitas Nasi Berkat, sebagai salah satu inovasi kuliner utama, terjaga dengan baik. Pengumpulan umpan balik dari pelanggan menjadi instrumen penting dalam mendapatkan pandangan langsung mengenai penerimaan dan preferensi pasar terhadap perubahan kuliner yang diperkenalkan. Analisis data yang dilakukan secara berkala membantu mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan dan juga mengukur efektivitas strategi yang telah diimplementasikan. Penting untuk selalu memastikan bahwa program revitalisasi kuliner selaras dengan kebutuhan dan selera pasar. Dengan demikian, data dari pemantauan dan evaluasi dapat memberikan petunjuk yang berharga untuk penyesuaian dan perbaikan strategi agar tetap relevan.

Pentingnya transparansi dalam pelaporan hasil Monev tidak bisa diabaikan. Laporan yang akuntabel dan mudah dipahami oleh semua pemangku kepentingan akan membantu membangun kepercayaan. Kepercayaan ini penting untuk mendukung kelangsungan program kuliner dan memastikan bahwa tujuan dari revitalisasi kuliner di Kampung Budaya Polowijen dapat tercapai. Kualitas berkelanjutan merupakan fokus yang bijaksana dalam menjaga agar pembaruan kuliner berjalan dengan baik. Pemantauan rutin terhadap kualitas dan kuantitas Nasi Berkat, serta pengumpulan umpan balik dari pelanggan, memberikan dasar untuk perbaikan berkelanjutan. Dengan demikian, program kuliner dapat terus berkembang dan bersaing di pasar yang terus berubah. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini menggabungkan berbagai elemen, menekankan bahwa revitalisasi kuliner bukan hanya tentang perubahan menu, tetapi juga sebuah strategi holistik. Melibatkan partisipasi masyarakat, membangun identitas lokal, pelatihan, promosi, dan pemantauan berkelanjutan adalah bagian integral dari upaya ini. Pendekatan ini dapat menjadi panduan bagi komunitas lain yang ingin menggali potensi kuliner lokal mereka untuk mengembangkan pariwisata dan melestarikan warisan budaya mereka.

Pendekatan revitalisasi strategi manajerial yang diusulkan dalam penelitian ini menegaskan bahwa pembaruan kuliner berbasis warisan lokal bukan hanya menciptakan perubahan citra, tetapi juga membawa dampak positif secara ekonomi dan sosial. Kestinambungan program ini menjadi kunci keberhasilan jangka panjang, menjadikan re-branding manajerial sebagai model yang kokoh untuk mengembangkan pariwisata kuliner berkelanjutan.

3.5 Masyarakat Sasaran

Dalam pengabdian ini yang menjadi masyarakat sasaran yaitu dari warga kampung Budaya Polowijen berjumlah sekitar 20-30 orang. dalam melakukan adanya kegiatan yang ada dikampung Budaya Polowijen Kota Malang terkait, penguatan identitas dan kualitas, promosi pemasaran, serta pelatihan monitoring dan evaluasi yang bertujuan untuk menjadikan kampung Budaya Polowijen sebagai destinasi pariwisata kuliner yang berkelanjutan.

4. Kesimpulan

Kampung Budaya Polowijen di Kota Malang, Jawa Timur, berhasil mengembangkan diri menjadi destinasi pariwisata yang sukses melalui pendekatan kampung tematik. Berfokus pada pelestarian dan pengembangan budaya lokal, khususnya seni tari topeng Malangan dan batik tulis, kampung ini mampu menarik perhatian pengunjung dengan peningkatan signifikan dari tahun ke tahun. Dampak positif tidak hanya dirasakan dalam pertumbuhan ekonomi masyarakat setempat, tetapi juga dalam pelestarian warisan budaya yang kaya. Pembaruan Nasi Berkat Berwadah Besek menjadi daya tarik kuliner yang unik di Kampung Budaya Polowijen adalah contoh sukses dalam mengintegrasikan inovasi dengan warisan lokal. Pembaruan ini tidak hanya memberikan pengalaman kuliner yang lebih baik, tetapi juga meningkatkan pendapatan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat setempat. Strategi re-branding manajerial menjadi kunci kesuksesan, dengan menekankan pentingnya pelestarian warisan, peran inovasi, dan dampak positif terhadap ekonomi dan sosial. Meskipun Kampung Budaya Polowijen di Kota Malang telah mencapai kesuksesan sebagai destinasi pariwisata kuliner, penting untuk menyadari bahwa potensi dampak negatif atau kendala juga mungkin timbul seiring dengan pertumbuhan dan pengembangan. Beberapa pertimbangan terkait potensi dampak negatif dan kendala yang mungkin dihadapi yaitu, pengaruh terhadap gaya hidup lokal, peningkatan tekanan lingkungan, tingkat ketergantungan ekonomi, potensi konflik sosial.

Untuk menjadikan Kampung Budaya Polowijen sebagai destinasi pariwisata kuliner yang berkelanjutan, sejumlah saran dapat diimplementasikan. Pertama, perlu memprioritaskan pelestarian warisan lokal dan budaya sebagai fondasi utama pengembangan pariwisata. Diperlukan peningkatan program pelestarian dan edukasi untuk memastikan pemahaman mendalam tentang nilai budaya dan sejarah kuliner. Selanjutnya, penting untuk terus mengembangkan inovasi berkelanjutan dalam kuliner dengan melibatkan para ahli kuliner lokal dan mahasiswa perguruan tinggi dalam pengembangan menu baru. Dukungan pemerintah setempat, baik dalam bentuk dana hibah, pelatihan, maupun promosi pariwisata, perlu dipertahankan karena keterlibatan pemerintah memegang peran kunci dalam menjaga keberlanjutan dan pertumbuhan kampung tematik. Selain itu, peningkatan kolaborasi dengan berbagai pihak, seperti perguruan tinggi, lembaga swadaya masyarakat, dan pelaku usaha, dapat membawa inovasi baru dan mendukung pertumbuhan ekonomi kreatif di kampung tematik. Upaya pemasaran juga perlu diperkuat, terutama melalui media sosial dan teknologi, dengan penggunaan foto dan konten visual yang menarik untuk meningkatkan daya tarik destinasi kuliner di mata wisatawan. Terakhir, strategi kesinambungan harus menjadi fokus utama, melibatkan upaya pelestarian warisan, peningkatan kualitas, dan adaptasi terhadap perubahan tren serta kebutuhan pasar. Rencana bisnis jangka panjang perlu dirumuskan untuk menjaga keberlanjutan Kampung Budaya Polowijen sebagai destinasi kuliner yang unik dan memberikan manfaat positif bagi masyarakat lokal.

5. Daftar Pustaka

- Chalil Rifyal Dahlawy, "Brand Islamic Branding Dan Rebranding" (Depok: PT Raja Grafindo Persada, 2020).
- Chalil, R. D. (2014). *Rebranding: Strategi Membangun Kembali Merek*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Malang. (2023). *Statistik Kunjungan Wisatawan Kampung Budaya Polowijen 2015-2022*. Malang: "Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Malang".
- Dwi Retno Wilujeng Wahyu Utami dan Rizki Nurul Fajriyah. *Prosiding Seminar Nasional Pariwisata Berkelanjutan*, (2018). "Kuliner Warisan Lokal: Nasi Berkat Berwadah Besek".



Patton, M. Q. (2014). *Qualitative research & evaluation methods: Integrating theory and practice*. Sage publications.