

ANALISIS PENERIMAAN MAHASISWA ASING PROGRAM DARMASISWA TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Oleh: **Fajar Avianto,**

Pendidikakan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

fajaravianto.yk@gmail.com

Dewi Eka Murniati, M.M

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerimaan mahasiswa asing terhadap makanan lokal Daerah Istimewa Yogyakarta. Penelitian ini merupakan penelitian korelasional menggunakan metode survei dengan instrumen angket yang berisi butir pernyataan untuk memperoleh data tentang penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan lokal di Daerah Istimewa Yogyakarta. Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa asing darmasiswa di Daerah Istimewa Yogyakarta sebanyak 94. Sampel dalam penelitian ini diambil dengan cara accidental sampling dengan seluruh jumlah sampel (sampel jenuh) sehingga diperoleh sampel 94 responden. Analisis data dilakukan dengan teknik deskriptif kuantitatif. Dari hasil penelitian diperoleh analisis penerimaan (*acceptance*) mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan lokal di Daerah Istimewa Yogyakarta termasuk dalam kategori sedang. Hal ini dibuktikan dengan hasil rerata (*Mean*) skor variabel penerimaan (*acceptance*) mahasiswa asing darmasiswa terhadap makanan lokal di Daerah Istimewa Yogyakarta berada pada kategori sedang dengan nilai 67,31 dan dengan jumlah frekuensi personal skor pada setiap indikator yang meliputi persepsi dengan kategori tinggi sebesar 53% dan kategori sedang sebesar 47%, karakteristik sensoris dengan kategori tinggi sebesar 45%, kategori sedang sebesar 53% dan kategori rendah sebesar 2%, sajian produk dengan kategori tinggi sebesar 47%, kategori sedang sebesar 49% dan kategori rendah sebesar 4%, manfaat produk dengan kategori tinggi sebesar 47% dan kategori sedang sebesar 53%.

Kata Kunci : penerimaan, mahasiswa asing program darmasiswa, makanan tradisional

ANALYSIS OF ACCEPTANCE FOR FOREIGN STUDENT OF DARMASISWA PROGRAM TO TRADITIONAL FOOD IN SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA

ABSTRACT

The purpose of this research is to know the acceptance of foreign students to traditional food in Special Region of Yogyakarta. This research was a correlation research that applies survey method with the questionnaire instrument which contains the questions in order to gain the data about acceptance of foreign student of darmasiswa program to traditional food in Special Region of Yogyakarta. The population in this research was 94 foreign students of darmasiswa program in Special Region of Yogyakarta. The samples in this research were taken by accidental sampling with the whole number of samples (saturated samples) or 94 samples. Data analysis was done by using quantitative descriptive technique. The results of this research obtained the acceptance analysis for foreign students of darmasiswa program to traditional food in Special Region of Yogyakarta included in to the medium category. This is evidenced by the mean score of acceptance variables for foreign students of darmasiswa program to traditional food in Special Region of Yogyakarta is in the medium category with a value of 67.31 and also with personal data result in each indicator including perception with 53% for high category, 47% for medium category, sensory characteristic with 45% for high category, 53% for medium category, and 2% for low category, product serving with 47% for high category, 49% for medium category, and 4% for low category, product benefit with 47% for high category, and 53% for medium category.

Keywords : acceptance, foreign student of darmasiswa program, traditional food

PENDAHULUAN

Pemerintah Indonesia menawarkan sebuah program untuk mahasiswa asing belajar di Indonesia dengan nama program beasiswa Darmasiswa. Program Darmasiswa ini ditujukan untuk semua mahasiswa asing dari berbagai negara yang sudah memiliki hubungan diplomatik dengan Indonesia untuk belajar bahasa, kesenian dan budaya. Calon darmasiswa dapat memilih satu dari beberapa pilihan universitas yang berlokasi di kota-kota yang tersebar di Indonesia.

Program Darmasiswa dimulai pada tahun 1974 sebagai bagian inisiatif dari ASEAN (Association of South East Asian Nations), yang ditujukan hanya untuk siswa dari ASEAN. Meski begitu, di tahun 1976 program ini sudah mengizinkan siswa diluar ASEAN untuk bergabung seperti dari Negara Australia, Canada, France, Germany, Hungary, Japan, Mexico, the Netherlands, Norway, Poland, Sweden dan USA. Di awal tahun 90an, program ini sudah semakin berkembang lebih jauh dengan mengizinkan semua Negara yang sudah memiliki hubungan diplomatik dengan Indonesia untuk bergabung. Sampai hari ini, jumlah Negara yang ikut berpartisipasi dalam program ini sudah lebih dari 80 Negara.

Tujuan utama dari program Darmasiswa ialah untuk mempromosikan dan meningkatkan minat pada bahasa dan budaya Indonesia kepada seluruh pemuda dari Negara lain. Program ini juga di desain untuk menghasilkan link budaya yang kuat serta pemahaman diantara Negara yang sudah berpartisipasi (darmasiswa.kemdikbud.go.id, 2016).

Minat mahasiswa internasional untuk mengikuti program ini selalu meningkat dari tahun ke tahun. Pada tahun 2014, Pemerintah menyediakan beasiswa untuk 707 mahasiswa asing

dari 71 Negara, 587 beasiswa untuk mahasiswa asing dari 67 Negara pada tahun 2015, dan sejumlah 686 beasiswa untuk mahasiswa asing dari 58 Negara. Daerah Istimewa Yogyakarta menjadi salah satu destinasi pilihan untuk mengikuti kegiatan program darmasiswa yang digemari oleh mahasiswa asing.

Daerah Istimewa Yogyakarta adalah salah satu kota tujuan favorit di Indonesia. Itu karena Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai pusat kebudayaan dan kesenian di daerah Jawa (Timothy, 1999). Hal tersebut juga yang menarik minat mahasiswa asing program darmasiswa untuk datang dan belajar di Daerah Istimewa Yogyakarta, selain karena banyaknya instansi akademik, para calon mahasiswa juga memilih Daerah Istimewa Yogyakarta karena keanekaragaman budaya yang ada didalamnya termasuk ragam kuliner yang sangat menarik untuk di coba.

Pada dasarnya makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi masyarakat di daerah tertentu, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang cita rasa, bentuk dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu (Gardjito Murdijati, 2015). Selain itu makanan tradisional Indonesia memiliki rasa yang sangat beragam dari satu daerah ke daerah lainnya. Setiap daerah di Indonesia memiliki cita rasa makanannya masing-masing.

Menurut Verbeke & Lopez (2005) Antara negara satu dengan yang lainnya tentu memiliki budaya yang berbeda-beda, yang akan mempengaruhi pada kriteria penerimaan makanan, sebagai contoh kebiasaan masyarakat di Amerika Serikat yang terbiasa mengkonsumsi roti sebagai

unsur karbohidrat, atau masyarakat di Jepang yang sangat mengutamakan kualitas bahan utama dan higienitas makanan saat mengonsumsi makanannya. Hal ini berdampak pada saat mahasiswa asing ingin mencoba makanan tradisional yang baru ditemui di Daerah Istimewa Yogyakarta akan menimbulkan perasaan takut pada bahan dasar yang digunakan, keamanan pangan, dan cara pengolahan pada makanan tradisional atau yang bisa disebut sebagai *neophobia* makanan.

Penerimaan konsumen dapat dilihat dari kualitas persepsi konsumen dari suatu produk (Grunert, 2010). Selain itu Gray (2002) menemukan bahwa jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan jabatan memiliki pengaruh pada tingkat kesadaran konsumen yang mempengaruhi penerimaan. Selain itu penerimaan konsumen di indikasikan dari tingkat kesukaan pada makanan yang sudah disantap yang berkontribusi pada penentuan pemilihan makanan, sementara itu Lusk dan Coble (2005) dan Ywason dan Kuzma (2010) berargumen bahwa penerimaan juga diukur oleh kerelaan untuk membeli.

Menurut Hein, Jaeger, Carr, dan Delahunty (2008) untuk mengukur penerimaan pada suatu produk apakah disukai atau tidak disukai dapat digunakan interval atau rasio data. Penerimaan juga sangat erat kaitannya dengan persepsi karena respon penerimaan konsumen terhadap makanan tidak hanya berdasarkan pada karakter sensoris dari suatu produk namun juga berasal dari pengalaman masa lalu, sikap, dan kepercayaan (Aaron et al., 1994; Cardello, 1994; Zandstra et al., 2001; Schifferstein, 2001; Barrios dan Costell, 2004; Wilcock et al., 2004).

Melihat lebih banyak penampilan makanan, variasi pilihan, sensoris dan tekstur. (Szczeniak & Khan, 1971 seperti dikutip Kalvianen, 2002).

Analisis Penerimaan Mahasiswa Asing..... (Fajar Avianto). 3
Karakteristik sensoris sendiri dapat dikategorikan dalam beberapa hal yang spesifik yaitu rasa, tekstur, temperature dan aroma (Narrow, W. E., First, M. B., Sirovatka, P., & Regier, D. A. Eds. 2007).

Manfaat yang ditawarkan produk makanan tradisional juga menjadi salah satu indikator penerimaan terutama pada manfaat mengonsumsi makanan tradisional dalam memahami budaya lokal seperti penjelasan oleh Clark & Chabrel, 2007; Kneafsey et al., 2004 dikutip dalam Sims (2009) yang menyatakan bahwa konsumsi makanan tradisional akan menghubungkan wisatawan lebih dalam dengan orang-orang dan tempat-tempatnya. Karena itu dengan mengonsumsi makanan tradisional akan mendapatkan sebuah keuntungan atau manfaat untuk menjelajahi budaya lokal dari rasa, proses pengolahannya dan bagaimana cara menyantapnya.

Indikator penerimaan konsumen adalah sebagai berikut: (1) Penerimaan berdasarkan persepsi konsumen. (2) Penerimaan berdasarkan karakter sensoris dari produk makanan tradisional. (3) Penerimaan berdasarkan penampilan produk saat disajikan. (4) Penerimaan berdasarkan manfaat produk bagi konsumen.

Makanan tradisional memiliki peran penting untuk menjelajahi ragam budaya masyarakat dari sudut pandang yang lebih menantang yaitu melalui pemahaman terhadap paduan rasa, nilai-nilai kebudayaan pada proses persiapan serta tentang makanan itu sendiri. Mencoba makanan tradisional dapat dikategorikan sebagai salah satu kegiatan *gastronomy tourism activity* (Green & Dougherty, 2009). *Gastronomy Tourism* merujuk pada sebuah perjalanan dengan tujuan untuk menjelajahi dan merasakan pengalaman suatu makanan dan minuman di daerah tujuan

(Wolf, 2002 cited in Kivela & Crofts, 2005). Begitu juga mahasiswa asing yang secara tidak langsung mencoba ragam makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu dari gastronomy tourism yang sangat berpotensi dan mungkin akan menjadi segment pasar industri kuliner lokal yang sangat loyal dan menguntungkan dalam perkembangan kuliner lokal, selain itu pengalaman seseorang dalam merasakan beragam makanan tradisional akan menjadi alat promosi yang bagus untuk mempromosikan suatu daerah juga. Dengan adanya mahasiswa asing tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan pengusaha kuliner lokal serta menaikkan pendapatan daerah tujuan yaitu Daerah Istimewa Yogyakarta.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana analisis penerimaan konsumen terutama mahasiswa asing program darmasiswa dalam menerima makanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta. Karena hal tersebut berkaitan dengan perkembangan ekonomi pada industri kuliner lokal di Daerah Istimewa Yogyakarta, juga bagaimana cara meningkatkan pasar dalam industri kuliner lokal.

Penelitian ini memilih mahasiswa siswa asing program darmasiswa yang sudah belajar di Daerah Istimewa Yogyakarta minimal selama enam bulan karena sudah tidak asing dengan budaya-budaya yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta, terutama terhadap makanan tradisional. Hal ini dibuktikan dengan keinginan yang besar untuk tetap tinggal dan melanjutkan studi selama satu tahun sesuai kontrak beasiswa darmasiswa di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Penelitian ini bertujuan untuk meneliti mengenai penerimaan mahasiswa asing program

darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk jenis penelitian deskriptif, dengan metode penelitian yang digunakan adalah metode survei. Menurut Sukardi (2003: 158) penelitian deskriptif merupakan metode penelitian yang berusaha menggambarkan dan menginterpretasi objek sesuai dengan apa adanya. Penelitian ini sering disebut dengan penelitian noneksperimen, dikarenakan penelitian tersebut tidak melakukan kontrol dan memanipulasi variabel di dalam penelitian.

Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu pelaksanaan penelitian berlangsung selama 7 bulan yaitu bulan Januari 2017 sampai dengan Juli 2017.

Subjek Penelitian

Subjek penelitian dalam penelitian ini adalah mahasiswa asing program darmasiswa di Daerah Istimewa Yogyakarta yang pada tahun 2016-2017 sebanyak 94 orang. Menurut Arikunto (2008:116) jika populasinya lebih dari 100 dan terlalu banyak dapat diambil antara 10%-15% atau 20%-55%. Dikarenakan jumlah sample dalam penelitian ini kurang dari 100, sehingga dalam penelitian ini akan digunakan seluruh populasinya sebagai sampel (sampel jenuh) sebanyak 94 orang.

Teknik dan Instrumen Penelitian

Jenis Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode angket (kuesioner) dan dokumentasi. Dokumentasi dalam penelitian ini digunakan sebagai pelengkap untuk memperkuat dan mengetahui informasi mengenai analisis penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap

makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Sumber Data

Sumber data menurut Sutopo (2006:53) secara menyeluruh meliputi manusia (responden), peristiwa atau aktivitas, tempat atau lokasi, benda termasuk beragam gambar dan rekaman, serta dokumen maupun arsip. Sumber data yang akan dimanfaatkan dalam penelitian ini adalah data dari responden (kuesioner) yang berisi pernyataan variabel penerimaan terhadap makanan tradisional.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan (1). Metode angket (kuesioner): yaitu suatu daftar yang berisikan rangkaian pernyataan dan pertanyaan mengenai suatu masalah atau bidang yang akan diteliti untuk memperoleh informasi mengenai suatu masalah. (2). Metode dokumentasi yaitu teknik pengumpulan data dengan mempelajari dokumen, arsip-arsip, laporan, peraturan dan literature lainnya yang relevan dengan permasalahan penelitian. (3). Metode observasi yaitu observasi merupakan metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan langsung pada obyek penelitian guna memperoleh gambaran yang jelas, serta mencatat fenomena yang terjadi di lokasi penelitian.

Teknik Validitas Data

Data yang telah dikumpulkan akan divalidasi dengan uji validitas dan reliabilitas. Menurut Mulyatiningsih (2011: 38) analisis data deskriptif kuantitatif digunakan untuk mendeskripsikan data penelitian apa adanya dan tidak digunakan untuk mengambil kesimpulan statistik.. Uji realibilitas digunakan untuk mengetahui apakah alat ukur tersebut mempunyai kemampuan untuk mengukur

Analisis Penerimaan Mahasiswa Asing..... (Fajar Avianto). 5 tanpa kesalahan dan hasilnya tetap konsisten (sama) (Soehardi Sigit, 1999: 94).

Teknik Analisis Data

Teknik Deskriptif

Teknik ini digunakan untuk menganalisis dan menjelaskan data hasil penelitian tentang "Analisis penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap Makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta". Penyajian hasil analisis data deskriptif dapat dilengkapi dengan menggunakan tabel, grafik dan diagram. Hal ini dimaksudkan untuk mempermudah dalam memberikan gambaran tentang hasil penelitian.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Dalam pembahasan ini akan dijelaskan bagaimana penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta.

Penerimaan (*Acceptance*)

Variabel penerimaan (*acceptance*) menunjukkan bahwa terdapat 14 responden (14,89%) yang berada dalam kategori tinggi, 80 responden (85,11%) dalam kategori sedang dan 0 responden (0%) dalam kategori rendah. Kemudian untuk rerata (Mean) skor variabel penerimaan (*acceptance*) berada pada kategori sedang dengan nilai 67,31. Tabel distribusi kategorisasi mengenai penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Distribusi Kategorisasi Penerimaan mahasiswa asing

Skor	Frekuensi	Kategori	
	Frekuensi	%	
	ensi		
$X \geq 76,5$	14	14.89%	Tinggi
$76,5 \leq x < 38,5$	80	85.11%	Sedang
$< 38,5$	0	0%	Rendah
Total	94	100	

Sumber: Data primer diolah tahun 2017.

Indikator Persepsi

Pada indikator terdapat 4 pernyataan dan data responden mengenai persepsi mahasiswa asing program darmasiswa menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa asing darmasiswa dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Persepsi darmasiswa terhadap makanan tradisional.

Skor	Frekuensi		Kategori
	Frekuensi	%	
$X \geq 12$	50	53%	Tinggi
$12 \leq x < 8$	44	47%	Sedang
< 8	0	0%	Rendah
Total	94	100	

Sumber: Data primer diolah tahun 2017.

Indikator Karakteristik Sensoris

Pada indikator terdapat 6 pernyataan dan data responden mengenai karakteristik sensoris mahasiswa asing program darmasiswa menunjukkan bahwa karakteristik sensoris mahasiswa asing darmasiswa dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Karakteristik sensoris darmasiswa terhadap makanan tradisional.

Skor	Frekuensi		Kategori
	Frekuensi	%	
$X \geq 24$	42	43%	Tinggi
$24 \leq x < 6$	50	53%	Sedang
< 6	2	2%	Rendah
Total	94	100	

Sumber: Data primer diolah tahun 2017.

Indikator Sajian Produk

Pada indikator terdapat 6 pernyataan dan data responden mengenai sajian produk makanan tradisional terhadap mahasiswa asing program darmasiswa menunjukkan bahwa sajian produk makanan tradisional terhadap mahasiswa asing darmasiswa dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Sajian produk makanan tradisional terhadap darmasiswa.

Skor	Frekuensi		Kategori
	Frekuensi	%	
$X \geq 24$	44	47%	Tinggi
$24 \leq x < 6$	46	49%	Sedang
< 6	4	4%	Rendah
Total	94	100	

Sumber: Data primer diolah tahun 2017.

Indikator Manfaat Produk

Pada indikator terdapat 7 pernyataan dan data responden mengenai manfaat produk makanan tradisional terhadap mahasiswa asing program darmasiswa menunjukkan bahwa manfaat produk makanan tradisional terhadap mahasiswa asing darmasiswa dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Manfaat produk makanan tradisional terhadap darmasiswa.

Skor	Frekuensi		Kategori
	Frekuensi	%	
$X \geq 24$	44	47%	Tinggi
$24 \leq x < 6$	50	53%	Sedang
< 6	0	0%	Rendah
Total	94	100	

Sumber: Data primer diolah tahun 2017.

Pembahasan

Hasil perhitungan jawaban dari responden, diperoleh kecenderungan penerimaan (*acceptance*) dari rerata (*Mean*) skor variabel penerimaan (*acceptance*) berada pada kategori sedang dengan nilai 67,31. Hal ini diartikan bahwa sebagian besar responden beranggapan bahwa makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki tingkat kesukaan yang sedang. Dengan demikian tingkat penerimaan terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta menurut mahasiswa asing program darmasiswa adalah sedang. Selain itu jumlah nilai personal pada setiap indikator yang ada meliputi persepsi dengan kategori tinggi sebesar 53% dan kategori sedang sebesar 47%, karakteristik sensoris dengan kategori tinggi 45%, kategori sedang sebesar 53% dan kategori rendah sebesar 2%, sajian produk dengan kategori tinggi sebesar 47%, kategori sedang sebesar 49% dan kategori rendah sebesar 4%, dan manfaat produk dengan kategori tinggi sebesar 47% dan kategori sedang sebesar 53%.

Kesimpulan dalam penelitian ini memperlihatkan bagaimana persepsi berhubungan dengan penerimaan suatu produk. Dan hasilnya menunjukkan bahwa makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki tingkat penerimaan yang sedang dan positif oleh mahasiswa asing darmasiswa. Penemuan ini sama dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Murniati, (2012). Persepsi akan mendorong pada penerimaan konsumen (Brennan & Kuri, 2002; Clark, 1998). Terlebih Font (2009) menekankan bahwa persepsi adalah faktor penting dalam penentuan penerimaan konsumen, dan bagaimanapun persepsi itu berjalan tetap tidak akan lepas dari penerimaan konsumen pada suatu produk. Dalam penelitian ini, indikator

Analisis Penerimaan Mahasiswa Asing..... (Fajar Avianto). 7 makanan tradisional yang mendapatkan nilai *mean* tinggikan memiliki kasus yang sama dalam penerimaan. Dengan kata lain, indikator seperti nilai kebudayaan dalam indikator manfaat produk yang mendapat nilai yang tinggi juga memperoleh nilai penerimaan yang tinggi.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan analisis data dan pembahasan yang telah dikemukakan pada bab sebelumnya, dapat ditarik kesimpulan:

Analisis penerimaan (*acceptance*) mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta termasuk dalam kategori sedang. Hal ini dibuktikan dengan hasil rerata (*Mean*) skor variabel penerimaan (*acceptance*) mahasiswa asing darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta berada pada kategori sedang dengan nilai 67,31. Dan dengan jumlah frekuensi personal skor pada setiap indikator yang meliputi persepsi dengan kategori tinggi sebesar 53% dan kategori sedang sebesar 47%, karakteristik sensoris dengan kategori tinggi 45%, kategori sedang sebesar 53% dan kategori rendah sebesar 2%, sajian produk dengan kategori tinggi sebesar 47%, kategori sedang sebesar 49% dan kategori rendah sebesar 4%, dan manfaat produk dengan kategori tinggi sebesar 47% dan kategori sedang sebesar 53%.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disampaikan beberapa saran sebagai berikut: (1) Hendaknya pemilik industri kuliner lokal dapat meningkatkan produk kuliner lokalnya agar mampu bersaing dengan industri kuliner non-lokal tanpa harus mengubah resep asli makanan tradisional. Terutama pada higienitas produk, dan sajian produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Alvian B. (2012). "Pengaruh Citra Merek (Brand Image) Terhadap Pengambilan Keputusan Pembelian Mobil Toyota Kijang Innova pada PT. Hadji Kalla cabang Polman." *Skripsi*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin.
- Arikunto, S. (2008). "Penelitian Tindakan Kelas". Bumi Aksara. Jakarta.
- Brennan, C. S., & Kuri, V. Relationship between sensory attributes, hidden attributes and price influencing consumer perception of organic foods. UK OrganicResearch 2002: Proceedings of the COR Conference, 65-68.
- Clark, J. E. (1998). Taste and flavor: their importance in food choice and acceptance. Proceedings of the Nutrition Society, 57,639-643.
- Font, M. C. (2009). Consumer acceptance, choice and attitudes towards Genetically Modified (GM) food. Thesis. Barcelona: Universitat Politcnica de Catalunya.
- Gardjito Murdijati (2015) <http://makanantradisionalsehat.wg.ugm.ac.id/2015/11/23/makanan-tradisional-indonesia-2/> diakses pada 14 Juli 2017. [17]
- Gray, J 2002, 'Consumer perception of the functional dairy food market in Northern Ireland', *International Journal of Consumer Studies*, 26(2),154–158.
- Green, G. P., & Dougherty, M. L. (2009). Localizing linkages for food and tourism as a community development strategy. *Journal of Community Development*, 39 (3), 148-158.
- Grunert, K. G. (2010). European consumers' acceptance of functional foods. *Annals of The New York Academy of Sciences* 1990, 166-173. doi: 10.1111/j.1749-6632.2009.05260.x
- Hein, K. A., Jaeger, S. R., Carr, B. T., & Delahunty, C. M. (2008). Comparison of five common acceptance and preference methods. *Food Quality and Preference*, 19, 651-661.
- Kotler, Philip dan Keller, Kevin Line. 2007. Edisi Bahasa Indonesia, *Manajemen Pemasaran*, Jilid 1, Ed 12, PT Indeks.
- Kivela, J. J., & Crotts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2/3), 39-55. doi:10.1300/J385v04n02_03
- Lusk, J. L. & Coble, K. H. (2005). Risk perception, risk preference, and acceptance of risky food. *American Journal Agriculture Economics*, 87(2), 393-405.
- Murniati, D. (2012). "International tourists' perception of ethnic food at well-defined restaurants in Yogyakarta, Indonesia.
- Narrow, W. E., First, M. B., Sirovatka, P., & Regier, D. A. (Eds.). (2007) "Age and gender considerations in psychiatric diagnosis: A research agenda for DSM-V. Arlington, VA: American Psychiatric Press.
- 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.
- Setiadi, N. J. (2003). *Perilaku Konsumen : Konsep dan Implikasi untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran*. Jakarta: Prenada Media
- Sugiyono. (2006). *Metode Penelitian Administrasi Bandung* : Penerbit Alfabeta
- Timothy, D. J. (1999). Participatory planning: A view of tourism in Indonesia. *Annals of Tourism Research*, 26(2), 371-391.
- Verbeke, W., & Lopez, G. P. (2005). Ethnic food attitudes and behavior among Belgians and Hispanics living in Belgium. *British Food Journal*, 107(11), 823-840. [46]
- Yawson, RM & Kuzma, J 2010, 'Systems mapping of consumer acceptance of agrifood nanotechnology', *Journal of Consumer Policy*, 33, 299-322.