

## ANALISIS AKTIVITAS PERAN RUANG *STREET CULINARY* DI KAWASAN CIKAPUNDUNG

Saldi Yulistian<sup>1,\*</sup>, Latusi Anggriani<sup>2</sup>, Charisma Cahya Azharisma<sup>3</sup>

<sup>1,3</sup>Program Studi Arsitektur, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi

<sup>2</sup>Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi

[saldiyulistian@uiinjambi.ac.id](mailto:saldiyulistian@uiinjambi.ac.id)

Article Info: Received: 21 October 2024, Accepted: 5 December 2024, Published: 16 December 2024

### ABSTRACT.

*Street culinary* also known as *street food*, is one aspect of tourism in almost every country, including Indonesia. Every *street culinary* in various places has its appeal for visitors. One of the main attractions that makes *street culinary* popular among visitors is the comfort and safety of its infrastructure. The Cikapundung area is located in Bandung, where almost the entire stretch of the road features *street culinary*. This research aims to understand the infrastructure aspects in the Cikapundung street area concerning *street culinary*. The methodology used in this research is qualitative method with primary and secondary data analysis. Primary data is data obtained from interviews, while secondary data is data obtained from literature reviews. Both data sets are compared to analyze the role of space in the appeal of *street culinary* in Cikapundung Street, Bandung. The results analyzed show that 60% of visitors are interested in visiting the *street culinary* area on Cikapundung Street because this area has a safe and comfortable atmosphere. The uniqueness that attracts people to the *street culinary* on Jalan Cikapundung includes its strategic location, making it a connecting zone for tourist centers in Bandung. Jalan Cikapundung has a strategic location, a safe atmosphere, and adequate utilities, contributing to appeal in the *street culinary* scene.

**Keywords:** *Cikapuncung, culinary, space, street food*

### ABSTRAK.

*Street culinary* atau yang dikenal sebagai kuliner jalanan merupakan salah satu aspek pariwisata di hampir setiap negara termasuk Indonesia. Setiap *street culinary* di berbagai tempat memiliki daya tarik sendiri bagi pengunjung. Salah-satu daya tarik utama yang menjadikan *street culinary* banyak diminati pengunjung adalah kenyamanan dan keamanan infrastruktur yang dimiliki. Kawasan Cikapundung adalah kawasan yang berada di Kota Bandung yang hampir di sepanjang jalan kawasan ini menghadirkan *street culinary*. Penelitian ini bertujuan untuk memahami aspek-aspek infrastruktur di kawasan jalan cikapundung terhadap *street culinary*. Metodologi yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan analisis data primer dan sekunder. Data primer adalah data hasil wawancara, sedangkan data sekunder merupakan data yang didapatkan dari kajian Pustaka. Kedua data tersebut dibandingkan sehingga didapat hasil analisis peran ruang terhadap daya tarik *street culinary* yang ada di Jalan Cikapundung Kota Bandung. Hasil analisis menunjukkan bahwa 60% pengunjung tertarik mengunjungi Kawasan *street culinary* yang ada di Kawasan Jalan Cikapundung karena kawasan ini memiliki suasana yang aman dan nyaman . Keunikan yang menjadi daya tarik dari *street culinary* Jalan Cikapundung antara lain lokasi Jalan Cikapundung yang strategis menjadikannya sebagai zona penghubung pusat wisata yang ada di Kota Bandung. Jalan Cikapundung memiliki Lokasi yang strategis, suasana yang aman, serta keberadaan utilitas yang memadai sehingga menjadi daya tarik dalam keberadaan *street culinary*.

**Kata kunci:** *Cikapundung, ruang, kaki lima, Kuliner*

## PENDAHULUAN

*Street culinary* atau dikenal pula dengan istilah *eating out* atau kuliner jalanan saat ini memiliki peranan penting dalam dalam sektor pariwisata di berbagai daerah. Pelaku usaha *street culinary* ini biasanya disebut dengan Pedagang Kaki Lima (PKL) (Jumhu, 2015). Pada umumnya *street culinary* yang dihadirkan merupakan kuliner khas dari daerah sehingga tidak sedikit tujuan utama dari pengunjung adalah kuliner jalanan yang dimiliki. Beberapa orang bahkan sengaja berkunjung ke suatu daerah hanya untuk menikmati *street culinary* yang ada (Lasmana, 2020). Sektor ini dapat menjadi alternatif bagi masyarakat untuk memperkenalkan budayanya karena budaya suatu daerah dapat terlihat dari kuliner yang dimiliki. Pengenalan budaya akan lebih efektif karena *street culinary* menjadi salah satu destinasi pariwisata bagi berbagai kalangan mulai dari anak-anak, remaja, dewasa, hingga manula (Bouafou dkk, 2021)

Menurut Nicula dkk (2018), *street culinary* merupakan budaya yang kembali dibawa dan tidak dapat dipisahkan dari jalan maupun kehidupan sosial dimana *street culinary* itu berada. Oleh karena itu melalui *street culinary*, pengunjung dapat menemukan kembali tradisi lama yang telah hilang atau punah dari suatu daerah, serta interior budaya yang saat ini sulit ditemukan. Artinya *street culinary* menjadi alternatif dari dampak globalisasi, instrumen sosialisasi, serta menjadi sarana untuk melakukan bisnis dan berkomunikasi dengan target berbagai kalangan terutama anak muda dengan cara yang baru.

Selain tu, kehadiran penjual *street culinary* tentu membantu memenuhi kebutuhan konsumen (Hapsari, 2017). Keberadaan *street food* menjadi salah satu jenis pelaku usaha yang banyak oleh masyarakat terutama yang menjual dan menyajikan makanan khas daerah (Raharjo dkk, 2023). Berdasarkan data yang dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistik tahun 2016 jumlah PKL di Indonesia sebanyak 26,7 juta usaha dan meningkat 17,6% jika dibandingkan pada tahun 2006. Dari sebanyak 26,7 juta usaha hasil SE2016, tercatat sebanyak 7,8 juta usaha yang menempati bangunan khusus untuk tempat usaha. Dengan demikian, sebanyak 18,9 juta usaha tidak menempati bangunan khusus usaha, seperti pedagang keliling, usaha di dalam rumah tempat tinggal, usaha kaki lima, dan lain

sebagainya. Bahkan di tahun 1993 50% pengusaha mikro di Indonesia merupakan pengusaha yang bergerak di sektor PKL (Effendi, 1993).

Tingginya usaha *street culinary* yang ada di daerah perkotaan menyebabkan kota kehilangan faktor efisiensi dan estetika penataan, sehingga tata kelola kota menjadi tidak teratur. Hal ini juga terjadi di Kota Bandung. Pemerintah Kota Bandung melakukan upaya revitalisasi dengan cara melakukan penataan kepada para pelaku usaha PKL. Upaya yang dilakukan pada tahun 2021 meliputi perbaikan infrastruktur, rambu-rambu, dan sarana-prasarana. Selain itu, himbauan larangan bagi pelaku usaha *street culinary* berjualan di Kawasan sekitar alun-alun Kota Bandung (Pramezwary dkk, 2021).

Jalan Cikapundung merupakan salah satu jalan di Kota Bandung yang memiliki *street culinary* baik pada siang maupun malam hari. Sebagian besar pedagang *street culinary* berdagang pada sore hingga malam hari, dan hanya beberapa pedagang saja yang berdagang dari siang hingga malam hari. Jalan dengan Panjang 180 m ini hampir di isi oleh pedagang kaki lima (Suryana, 2018). Perkembangan *Street culinary* jalan Cikapundung erat kaitannya dengan perkembangan kehidupan dipusat kota Bandung (Maciocco & Serreli, 2009).

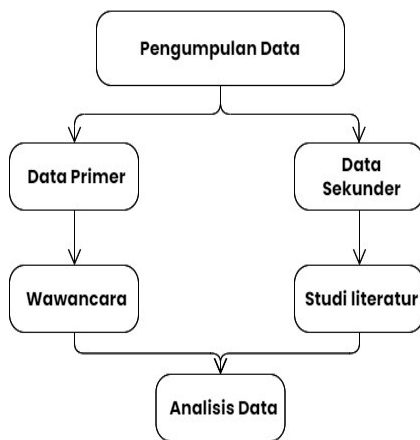
Menurut Suryana (2018), kawasan Cikapundung menjadi salah satu kawasan favorit masyarakat sebagai tujuan berburu *street culinary* karena memiliki daya tarik secara artifisial maupun natural. Selain itu, sebagai zona penghubung dengan tempat wisata yang ada di pusat Kota Bandung seperti Alun-alun, Jalan Braga dan juga tempat wisata lainnya, jalan cikapundung adalah destinasi pertama kali yang akan dilewati sehingga, jumlah pengunjung Jalan Cikapundung akan terus bertambah. Salah-satu tujuan utama yang dicari oleh pengunjung di Kawasan cikapundung adalah wisata kuliner yang disajikan di sepanjang jalan kawasan Cikapundung (Nurdiansyah dkk, 2023). Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk melakukan analisis ruang di Jalan Cikapundung sebagai lokasi *street culinary* yang menarik banyak pengunjung dan dampaknya terhadap kehidupan Masyarakat setempat. Analisis ini bertujuan untuk mengetahui akses yang menjadikan Jalan Cikapundung sebagai salah-satu tempat *street culinary* yang ada di Kota Bandung.

**METODE PENELITIAN**

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Sumber data primer dalam penelitian ini adalah wawancara langsung dengan pedagang dan pengunjung *street food* serta observasi kawasan penelitian secara langsung. Pengumpulan data dilakukan dengan kuesioner pada 10 pedagang dan 20 pengunjung pada masing-masing kawasan.

Wawancara dilakukan untuk mengetahui bagaimana awal mula kawasan terbentuk, apa saja yang membuat pedagang dan pengunjung tetap berjualan dan datang ke wilayah tersebut dan beberapa harapan perbaikan kawasan untuk waktu mendatang (Marzuki, (2002:55). Data primer didukung oleh data sekunder yaitu data yang diperoleh dari buku, jurnal, website serta literatur mengenai teori yang berhubungan dengan bahasan penelitian (Narimawati (2008:94).

Seluruh data dikumpulkan dan diolah serta dianalisis untuk mempermudah dalam perumusan kesimpulan hasil penelitian. Jenis analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif yaitu membandingkan data primer (hasil wawancara, observasi) dengan data sekunder (teori-teori) yang digunakan dalam penelitian ini. Rancangan alur penelitian terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Penelitian  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2024)

Data yang dikumpulkan berasal dari berbagai sumber yang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Sumber data penelitian

Data yg diperlukan	Sumber/Metode
Sejarah Kawasan	1. Wawancara pengelola 2. Referensi/Buku 3. Pemerintah • Dinas Tata ruang & Wilayah • Dinas Arsip • Bandung Heritage
Data Kawasan	1. Wawancara pengelola 2. Referensi 3. Pemerintah • Dinas Tata ruang & Wilayah • Dinas Arsip • Bandung Heritage
• Peta dasar • Foto Kawasan • Potensi Kawasan sekitar • Faktor keamanan • Kondisi lingkungan	
Referensi street kuliner dunia	1. Jurnal 2. Artikel
Teori tentang street	1. Jurnal 2. Buku Referensi
Teori - teori tentang <i>street culinary</i>	1. Jurnal 2. Buku Referensi
Pendapat penjual & pengunjung	1. Wawancara

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan, Jalan Cikapundung sebagai akses sekaligus pendukung aktivitas berjualan memiliki lebar ±12 meter. Jalan ini dipakai sebagai lalu lintas kendaraan, tempat berjualan PKL, area parkir serta tempat pejalan kaki. Akses utama Jalan Cikapundung adalah Jalan Asia Afrika yang bisa diakses dengan kendaraan bermotor dan berjalan kaki. Akses lainnya menuju ke jalan Cikapundung adalah Jalan Belakang Factory dan Jalan ABC. Pengunjung cenderung datang ke lokasi dari Jalan Asia Afrika dengan kendaraan bermotor karena asal pengunjung yang cukup jauh (radius lebih dari 1 km) (Gambar 2).

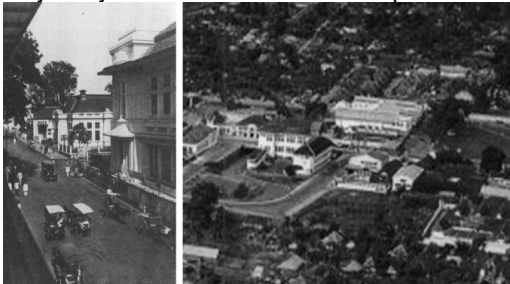
Dengan lebar ±12 meter sebenarnya cukup baik, tetapi banyaknya trotoar yang digunakan oleh PKL dan beberapa ruas jalan digunakan sebagai lahan parkir menjadikan ruas jalan cikapundung menjadi menyempit. Hal tersebut juga menjadi keluhan dari pengunjung maupun pengguna jalan cikapundung.



Gambar 2. Peta aksesibilitas Jalan Cikapundung  
(Sumber: maps.google.com, 2018)

Pengunjung bisa mengakses Jalan Cikapundung melalui Jalan ABC dan Jalan Belakang Factory, namun dengan beberapa keterbatasan. Pengunjung yang ingin mengunjungi Jalan Cikapundung lewat Jalan Belakang Factory bisa menggunakan kendaraan bermotor, namun jalan sangat sempit (3 m) dan dapat dilalui oleh dua arah. Sedangkan dari Jalan ABC, pengunjung dapat mengunjungi Jalan Cikapundung dengan berjalan kaki karena Jalan Cikapundung merupakan jalan satu arah (hanya bisa diakses dari arah Asia Afrika).

Berdasarkan hasil wawancara, *Street culinary Cikapundung* telah ada sejak tahun 1970-an, banyak penjual yang sudah lama berjualan bahkan saat ini banyak penjual merupakan generasi kedua atau ketiga. Sehingga banyak penjual yang memiliki pelanggan tetap yang saat ini berada diluar kota pulang ke Bandung hanya sekedar bernostalgia dengan masa kecil maupun masa muda mereka, mengingat peran alun-alun saat itu masih sangat penting bagi warga Bandung dalam menghabiskan waktu sore sekedar berjalan-jalan Bersama teman maupun keluarga.



Gambar 3. Gambaran kawasan jalan cikapundung tahun 1930-1960  
(Sumber: www.bandungheritage.org)

Gambar 3 menggambarkan situasi Kawasan PLN Asia-Afrika yang menuju ke Kawasan jalan Cikapundung pada masa penjajahan belanda. Kawasan ini masih sepi hanya terdapat beberapa kendaraan saja.

Seiring berkembangnya kawasan disekitar jalan cikapundung seperti alun-alun , jalan asia-afrika maupun jalan braga, maka pada tahun 1970-2000an awal kawasan cikapundung sudah mulai dijadikan *street culiner*. Namun belum tertata dengan baik. Pada tahun 2008 , banyak tenda-tenda kaki lima yang berjualan di sepanjang trotoar di tepi sungai cikapundung. Pada tahun ini juga dilakukan renovasi Gedung rumah matahari , menjadi Abdurrahman bin auf trade centre bandung. Di depan bangunan ini juga terdapat banyak PKL dan pada malam hari di depan Gedung ini juga terdapat penjual dengan menggunakan mobil terbuka.

Kawasan jalan cikapundung mulai tertata lebih sejak persiapan peringatan KAA ke-58 tahun 2013, kawasan ini juga diperuntukkan untuk melepas lelah setelah berjalan di Kawasan jalan asia afrika, braga ataupun alun-alun bandung. *Street Culinary* di Kawasan ini menurut beberapa sumber yang sudah di *interview* menyebutkan bahwa *Street Culinary Cibadak* sudah ada sejak lama yaitu sekitar tahun 1970'an akhir , namun belum tertata dengan baik, hanya beberapa pedagang kaki lima saja dan tidak seramai saat ini. Pada pagi hari terdapat beberapa pedagang mulai menjajakan dagangan sarapan pagi, namun jumlahnya tidak banyak dibandingkan saat malam hari. Dibeberapa tempat terdapat penjual buku bekas , stempel, bahkan diujung jalan cikapundung ini terdapat Pasar barang antik. Ruas jalan sepanjang 200 meter ini pada siang hari disibukkan oleh aktivitas perkantoran. Di kawasan ini selain dekat dengan pusat bisnis juga dengan perkantoran, seperti karyawan PLN, bank, atau yang lainnya. Penjual buku bekas pun menghiasi kesibukan di jalanan pusat kota ini. Mulai sore hari Kawasan ini mulai ramai dengan pedagang kaki lima , tenda-tenda dan mobil. Berada disepanjang ruas jalan cikapundung.

Variasi makanan yang ditawarkan, harga yang relatif murah, kebersihan makanan serta suasana ramai yang ada di kawasan juga menjadikan kawasan Cikapundung menjadi tempat yang unik. Jalan Cikapundung memiliki area parkir mobil dan motor yang sebagian besar berada di sebelah kanan. Tempat parkir lain yang biasanya digunakan oleh pengunjung ada di Jalan

Belakang Factory dan juga gedung parkir khusus di Gedung Abdurrahman bin Auf Trade Center. Melihat kondisi *Street culinary Cikapundung* saat ini penataan parkir menjadi perhatian utama mengingat antara kendaraan yang lewat, pejalan kaki, dan PKL, sehingga *Street culinary Cikapundung* menjadi jauh lebih baik.

Jalan Cikapundung sangat ramai oleh pengunjung karena lokasinya dekat dengan kawasan wisata seperti Jalan Braga, Jalan Asia Afrika, Alun-alun dan Sungai Cikapundung seperti yang terlihat pada Gambar 4. Karena lokasinya yang strategis, Jalan Cikapundung menjadi ramai dikunjungi oleh wisatawan lokal maupun mancanegara.



Gambar 4. Lokasi penting kawasan Cikapundung (Jalan Braga, Jalan Asia Afrika, Alun-alun dan Sungai Cikapundung)  
(Sumber: maps.google.com, 2018)

Analisis juga dilakukan pada aspek utilitas (Listrik dan air). Pada Kuliner Cikapundung, utilitas seperti listrik dan air dalam kondisi yang baik. Listrik yang digunakan untuk penerangan dan proses pembuatan makanan menggunakan sistem token dari PLN dan beberapa dari pedagang juga memiliki genset sebagai pendukungnya. Listrik yang digunakan untuk penerangan dan proses pembuatan makanan menggunakan sistem token dari PLN dan beberapa dari pedagang juga memiliki genset sebagai pendukungnya. Kebutuhan toilet di *Street culinary Cikapundung* sangat dibutuhkan saat ini toilet berada di belakang gedung PLN. Untuk mendukung keberlanjutan kawasan ini dibutuhkan tambahan toilet dan dibuat penanda yang jelas sehingga mudah ditemukan.

Aktivitas yang ada pada Jalan Cikapundung pada pagi hingga sore hari hanya terdapat beberapa penjual makanan dan pedagang lain seperti penjual buku dan penjual stempel. Perkantoran yang ada pada Jalan Cikapundung terbatas pada Apotek Cikapundung dan Kantor PLN.

Pada malam hari, Jalan Cikapundung dijadikan kawasan kuliner yang menjual dua tipe jenis makanan, yaitu makanan ringan dan makanan berat. Sebagian besar penjual makanan menjual makanan laut dan makanan olahan. Selain itu, Gambar 5 menunjukkan berbagai jenis pedagang makanan dan minuman dengan tenda atau bangunan permanen.



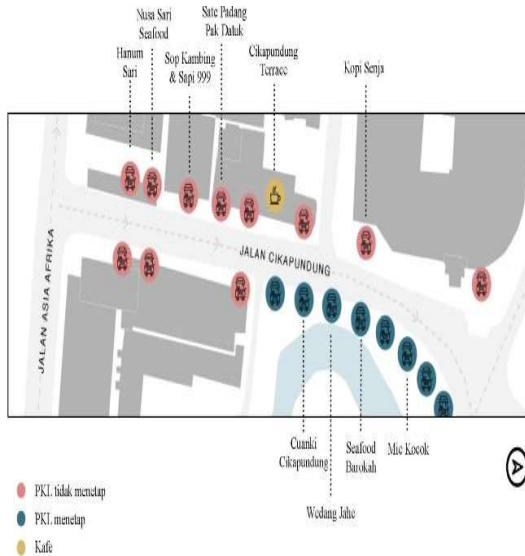
Gambar 5. Jenis penjual di Jalan Cikapundung  
(Sumber: maps.google.com, 2024)

Penjual makanan yang ada di Jalan Cikapundung sebagian besar berjualan di area trotoar. Yang membedakan penjual- penjual yang ada di Jalan Cikapundung adalah jenis tempat berjualan. Jenis tempat berjualan di Jalan Cikapundung terbagi menjadi tiga, yaitu penjual dengan tenda permanen, penjual dengan tenda bongkar pasang, dan penjual dengan menggunakan kendaraan.

Penjual yang menggunakan tenda permanen banyak berada di pinggir Sungai Cikapundung. Untuk yang menggunakan tenda bongkar pasang, terdapat hampir di semua bagian Jalan Cikapundung. Sedangkan yang menggunakan kendaraan tidak terdapat di tempat yang khusus, tetapi menyebar di Jalan Cikapundung. Letak bangunan dan PKL tersebar di sepanjang jalan dengan jenis bangunan mulai dari tenda bongkar pasang hingga bangunan permanen.

Gambar 6 merupakan pemetaan bangunan dari PKL yang ada di Jalan Cikapundung. Peta yang ditandai dengan titik merah merupakan PKL yang menggunakan tenda bongkar pasang. Untuk PKL

yang berwarna biru adalah penjual yang menggunakan tenda permanen. Sedangkan PKL jenis terakhir yang berwarna kuning berjualan dengan menggunakan kendaraan.



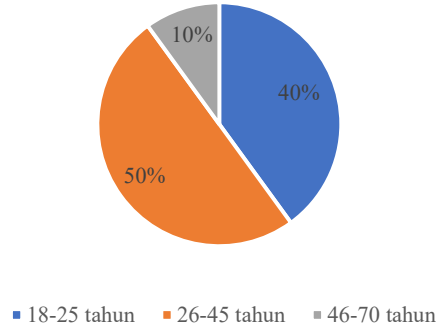
Gambar 6. Pemetaan PKL di Jalan Cikapundung (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2018)

*Street culinary* Cikapundung menawarkan berbagai macam Variasi makanan yang harga relatif murah, kebersihan makanan serta suasana ramai yang ada di kawasan juga menjadikan kawasan Cikapundung menjadi tempat yang menarik. Semakin berkembangnya Kawasan pusat kota Bandung, eksistensi *street culinary* cikapundung masih akan terus bertahan. Lokasi dari *street culinary* cikapundung berada di kawasan jantung kota Bandung.

Hampir seluruh penjual memasak makanan berada di depan atau dipintu masuk tenda yang terlihat oleh pembeli. Penataan jenis makanan terlihat cukup baik, tetapi harus lebih diatur lagi dan pembagian berdasarkan zona. Untuk pengembangan area berjualan di kawasan jalan cikapundung ini dibuat petunjuk maupun informasi, mengingat pengunjung di kawasan *Street culinary* Cikapundung ini banyak dari kalangan wisatawan sehingga membutuhkan informasi dan petunjuk yang lebih.

Berdasarkan hasil wawancara, mayoritas pengunjung yang mengunjungi *Street culinary* Jalan Cikapundung mayoritas berumur 26-45 tahun (dewasa) (Gambar 7). Wisatawan yang berkunjung sebagian besar merupakan warga

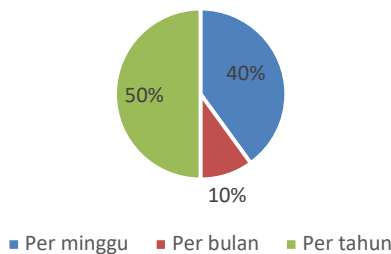
Kota Bandung yang berada diluar radius 1 km Jalan Cikapundung, diikuti oleh wisatawan yang berasal dari luar Kota Bandung.



Gambar 7. Kategori umur pengunjung (Sumber: Dokumentasi pribadi, 2018)

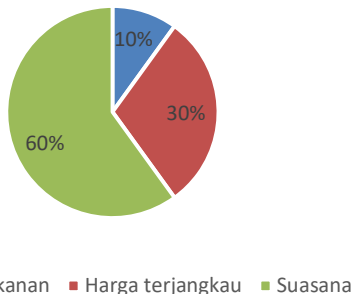
Pengunjung *Street culinary* biasanya menikmati kuliner bersama dengan teman maupun dengan keluarga. Ketika diwawancara, mereka memilih Cikapundung karena suasana keramaian yang ditawarkan. Pengunjung biasanya datang mengunjungi *Street culinary* Jalan Cikapundung beberapa kali dalam setahun dengan frekuensi kedatangan perminggu mencapai 50% seperti yang terlihat pada Gambar 8.

Sebagai zona yang banyak dilalui oleh kendaraan bermotor, *Street culinary* di Jalan Cikapundung akan tetap hidup, selama ia bisa menarik para pengendara motor untuk lewat dengan menghidupkan/ menerangi cahaya agar suasana jalan menjadi ramai. Selain itu, sebagai zona penghubung dengan tempat wisata yang ada di pusat Kota Bandung seperti Alun-alun, Jalan Braga dan juga tempat wisata lainnya, orang-orang baru/ pengunjung yang pertama kali melewati Jalan Cikapundung akan terus bertambah.



Gambar 8. Frekuensi kedatangan pengunjung (Sumber: Hasil analisis wawancara, 2018)

*Street Culinary* ini harus mendapatkan perhatian lebih dari pemerintah untuk meningkatkan perekonomian daerah, peningkatan dari segi infrastruktur, aksesibilitas maupun informasi lebih. Berdasarkan hasil wawancara, didapat 60% responden mengakui bahwa mengunjungi kawasan ini karena suasananya yang ramai dan merasa aman kalau melewati kawasan ini (Gambar 9).



Gambar 9. Alasan Pengunjung memilih Cikapundung (Sumber: Hasil analisis wawancara, 2018)

## KESIMPULAN

Jalan Cikapundung memiliki peran strategis sebagai lokasi *street culinary* karena Jalan Cikapundung menjadi zona penghubung pusat wisata yang ada di tengah kota Bandung, seperti Jalan Braga, Jalan Asia Afrika, Alun-alun dan Sungai Cikapundung. Selain itu, Jalan Cikapundung berada di zona kawasan wisata dan dapat diakses dengan menggunakan kendaraan bermotor dan juga berjalan kaki.

## DAFTAR PUSTAKA

Bouafou, KGM., Beugre, GFC., Amani, YC. 2021. Street Food around the World: A Review of the Literature. *Journal of Service Science and Management*, 14(6), 557-575. doi: 10.4236/jssm.2021.146035.

- Effendi, TN. 1993. Sumber Daya Manusia Peluang Kerja dan Kemiskinan. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Hapsari, KC. 2017. PEDAGANG BERMOTOR : Karakteristik Baru Pedagang Kaki Lima Di Kawasan Pendidikan Tembalang, Semarang. *Riptek*, 2(1), 57-66.
- Jumhur. 2015. Model Pengembangan Pedagang Kaki Lima (PKL) Kuliner di Kota Singkawang. *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Kewirausahaan*, 4(01), 125-139. Doi: <http://dx.doi.org/10.26418/jebik.v4i1.11464>
- Lasmana, D. 2020. Tren Foodie: Potentials Of Street Food In Jakarta. *Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata*, 6(01), 38-46. doi: <http://dx.doi.org/10.30813/v6i1.2025>.
- Maciocco, G., Serrelli, S. 2009. Enhancing the city: new perspectives for tourism and leisure. *New York: Springer*. <https://doi.org/10.1007/978-90-481-2419-0>
- Nicula, V., Spanu, S., Priviteri, D. 2018. Street Food and Street Vendors, a Culinary Heritage?. *Springer Proceedings in Business and Economics*, 241-250, [https://doi.org/10.1007/978-3-030-01878-8\\_20](https://doi.org/10.1007/978-3-030-01878-8_20).
- Nurdiansyah, RAP., Karina, N., Muflihussalam, H., Hidayat, T. 2023. Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Kuliner Sudirman Street Bandung. *Manajemen dan Pariwisata*, 2(1), 77-88.
- Pramezwary, A., Juliana, Hubner, IB. 2021. Desain Perencanaan Strategi Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Dan Belanja Kota Bandung. *Pariwisata*, 8(1), 10-21. doi: <https://doi.org/10.31294/par.v8i1.9205>.
- Raharjo, PS., Candrakirana, R., Putri, SN. 2023. Pelaksanaan Pengawasan Pada Pedagang Kaki Lima Oleh Pemerintah Kota Surakarta Terhadap Makanan Street Food Sebagai Upaya Mewujudkan Pemenuhan Hak-Hak Konsumen. *Academy of Education Journal*, 14(1), 142-154.
- Suryana. 2018. Fasilitas Pendukung Daya Tarik Wisata Kuliner Seputar Cikapundung River Spot, Kota Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 5(3), 165-174.