

## Perkembangan wisata kuliner Arab di Indonesia = The development of Arabian culinary tourism in Indonesia

Pepi Syifariyadlah, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20468807&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

#### **ABSTRAK**

Jurnal ini mengkaji perkembangan wisata kuliner Arab di Indonesia yang menjelaskan sejarah masuknya kuliner arab,budaya makan orang Arab,tempat wisata kuliner Arab,makanan khas Arab terpopuler, serta keunggulan makanan Arab. Penulisan ini menggunakan metode deskriptif , melalui wawancara media sosial yang telah didapat sumber dan sebagian adalah studi pustaka. Teori dalam buku-buku teks yang digunakan dalam penulisan jurnal ini merupakan hasil dari catatan sumber yang telah didapat oleh penulis. Jurnal ini dibuat tidak hanya untuk memenuhi syarat kelulusan saja,tetapi juga menambah wawasan baik bagi penulis maupun pembacanya. Perkembangan wisata kuliner arab di Indonesia erat kaitannya dengan para konsumen. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa ragam atau jenis-jenis makanan yang layak dikembangkan berdasarkan originalitas, otentisitas, dan kekhasan yang ada adalah semua jenis bahan persembahan yang berbahan utama daging sapi dan kambing. Restoran-restoran Arab di Indonesia mulai berkembang di wilayah nusantara khususnya kota-kota besar. Wisata kuliner Arab memiliki keunikan tersendiri dalam resep makanannya hingga kebiasaan orang Arab tersebut yang membawa pengaruh kepada konsumen di Indonesia. Baik dalam mengonsumsi makanannya maupun budaya makannya dalam kehidupan sehari-harinya.

---

#### **ABSTRACT**

This journal analyzes the development of Arabian culinary tourism in Indonesia. This journal trying to explains the history of Arabian culinary influences, Arabian eating culture,places to eat Arabian culinary, the most populer Arabian food, and of course explain excellences of Arabian food. This journal used descriptive method and literature study. The theory that used in journal is sourced from the books that became references of this journal. This journal was not made just for qualify the gradution, but also to increase the knowledge of the author and readers. The development of Arabian culinary Indonesia has closely relation with the consumers.the results from analyzes indicated that a variety of the types of foods that should be developed based on originality, authenticity, and particularities are all kinds of materials offering are made from the main beef and sheep. Arabian restaurant in Indonesia began to grow in the country, especially big cities. Culinary tourism of Arab States has its own uniqueness in the food to the custom of the Arab who brings the influence on consuming food and culture eat it in daily life.