

**BRANDING DADIAH: FESTIVAL KULINER UNTUK
PENGEMBANGAN PERSEPSI KULINER KHAS
MINANGKABAU**

DISERTASI KARYA SENI

guna memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Doktor
pada Program Studi Seni Program Doktor
Pascasarjana Institut Seni Indonesia Surakarta



Oleh
Robby Usman
203121010
(Program Studi Seni Program Doktor)

**PASCASARJANA
INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA
2023**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa disertasi dengan judul "*Branding Dadih: Festival Kuliner Untuk Pengembangan Persepsi Kuliner Khas Minangkabau*" ini, beserta seluruh isinya, adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan plagiasi atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan kaidah dan etika keilmuan yang berlaku. Apabila di kemudian hari ditemukan dan terbukti ada plagiasi dan pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam tesis ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini, maka saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya.

Surakarta, 21 November 2023

Yang membuat pernyataan



Robby Usman
NIM 203121010

PENGESAHAN

PERSETUJUAN

DISERTASI KARYA SENI

**BRANDING DADIAH:
Festival Kuliner Untuk Pengembangan Persepsi Kuliner Khas
Minangkabau**

sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Doktor
pada Program Studi Seni Program Doktor
Pascasarjana Institut Seni Indonesia Surakarta

Oleh:
Robby Usman
NIM: 203121010

Surakarta, 9 Desember 2023

Menyetujui,

Promotor

Prof. Dr. Bambang Sunarto, S.Sen., M.Sn.
NIP: 196203261991031001

Ko Promotor

Dr. Handriyotopo, S.Sn., M.Sn.
NIP: 197112282001121001

Mengetahui
Koordinator Program Studi Seni
Program Doktor

Dr. Zulkarnain Mistortoify, M.Hum
NIP: 196610111999031001

PENGESAHAN

Telah dipertahankan dalam Ujian Pertanggungjawaban Karya Seni Promosi Doktor
Program Studi Seni Program Doktor
Institut Seni Indonesia Surakarta
pada tanggal 15 Desember 2023

Dewan Penguji

Ketua



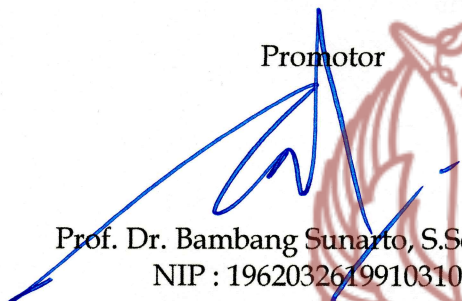
Dr. I Nyoman Sukerna, S.Kar., M.Hum
NIP : 195812311982031039

Sekretaris



Prof. Dr. Dra. Sunarmi, M.Hum
NIP : 196703051998032001

Promotor



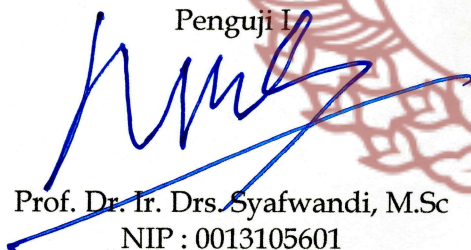
Prof. Dr. Bambang Sunarto, S.Sen., M.Sn.
NIP : 196203261991031001

Ko Promotor



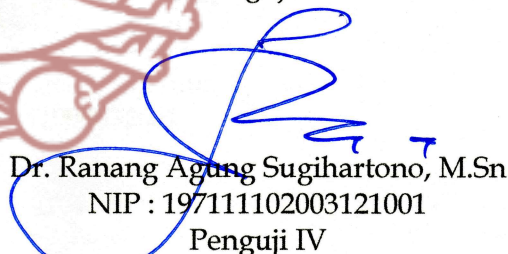
Dr. Handriyotopo, S.Sn., M.Sn.
NIP : 197112282001121001

Penguji I



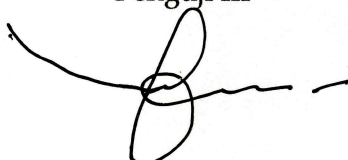
Prof. Dr. Ir. Drs. Syafwandi, M.Sc
NIP : 0013105601

Penguji II



Dr. Ranang Agung Sugihartono, M.Sn
NIP : 197111102003121001

Penguji III



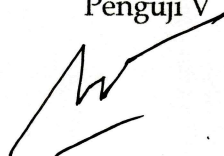
Dr. Margana, M.Sn
NIP : 196006121991031001

Penguji IV



Prof. Dr. Sarjon Defit, S.Kom., M.Sc
NIDN : 1007087002

Penguji V



Dr. Ahmad Akmal, M.Pd
NIP : 196202021986091001

ABSTRAK

DISERTASI KARYA SENI

**BRANDING DADIAH: FESTIVAL KULINER UNTUK
PENGEMBANGAN PERSEPSI KULINER KHAS
MINANGKABAU**

Telah diterima sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Doktor
pada Program Studi Seni Program Doktor
Pascasarjana
Institut Seni Indonesia Surakarta

Direktur



Prof. Dr. Dra. Sunarmi, M.Hum.
NIP: 196703051998032001

ABSTRAK

BRANDING DADIAH: FESTIVAL KULINER UNTUK PENGEMBANGAN PERSEPSI KULINER KHAS MINANGKABAU

Oleh
Robby Usman
203121010
(Program Studi Seni Program Doktor)

Dadiah merupakan warisan kuliner Minangkabau yang turun temurun. Makanan khas Sumatra Barat ini terbuat dari susu kerbau yang di fermentasi secara alami di dalam batang bambu. Kurangnya olahan Dadiah dalam menciptakan rasa baru merupakan salah satu faktor yang membuat Dadiah kalah saing dengan produk fermentasi lain. Hal tersebut memunculkan stigma negatif pada Dadiah yang menyatakan bahwa, Dadiah merupakan susu yang ketinggalan zaman (*out of the date*) dan hanya dikonsumsi oleh orang pedesaan berstatus sosial rendah. Berdasarkan hal ini, maka diperlukan *branding* Dadiah melalui festival kuliner untuk menghilangkan stigma negatif yang melekat pada Dadiah. Penciptaan olahan Dadiah dengan cita rasa baru, juga akan menjadi salah satu cara yang ditempuh sebagai upaya pelestarian Dadiah. Metode kualitatif dengan pendekatan teori Goldbatt diadaptasi, untuk menjamin terciptanya festival kuliner yang efektif. Rangkaian kegiatan festival kuliner mulai dari, pameran kuliner Minangkabau, Screening Video Dokumenter, *talkshow*, dan demo masak merupakan visualisasi dari *branding* yang dibuat. Menu olahan Dadiah yang sesuai dengan selera generasi muda, *talkshow* mendalam tentang Dadiah, video dokumenter Dadiah, dan strategi *branding* dalam bentuk festival yang berpengaruh terhadap persepsi generasi muda adalah konsep *branding* baru yang ditawarkan melalui penciptaan festival ini. Keberhasilan festival ini diharapkan menjadikan Dadiah sebagai fenomena kuliner yang *up to date*.

Kata kunci: Dadiah, *branding* Dadiah, festival kuliner, metode kualitatif.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT/Tuhan YME atas segala rahmat dan karuniaNya sehingga dapat terselesaikan Disertasi Karya Seni dengan judul "*Branding* Dadiah: Festival Kuliner Untuk Pengembangan Persepsi Kuliner Khas Minangkabau", sebagai salah satu persyaratan akademis dalam rangka menyelesaikan studi di Program Studi Seni Program Doktor Pascasarjana Institut Seni Indonesia Surakarta.

Dalam disertasi ini dijabarkan tentang Dadiah merupakan makanan fermentasi khas Minangkabau yang akan ditonjolkan dalam kegiatan festival kuliner. Salah satu tujuannya adalah melestarikan kearifan tradisional Dadiah yang bermanfaat membantu pemerintah meningkatkan potensi wisata melalui upaya pengembangan kuliner khas Minangkabau.

Atas keberhasilan dalam penulisan disertasi ini disampaikan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada Prof. Dr. Bambang Sunarto, S.Sen., M.Sn. dan Dr. Handriyotopo, S.Sn., M.Sn. selaku dosen promotor dan ko promotor yang telah memberikan petunjuk, koreksi serta saran hingga terwujudnya disertasi ini.

Terimakasih dan penghargaan juga disampaikan kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Sunarmi, M.Hum. selaku Direktur Pascasarjana Institut Seni Indonesia Surakarta.
2. Dr. Zulkarnain Mistortoify, M.Hum. selaku Kordinator Program Studi Seni Program Doktor, Pascasarjana Institut Seni Indonesia Surakarta.
3. Universitas Putra Indonesia “YPTK” Padang selaku Instansi yang selalu support.
4. Dr. Hj. Zerni Melmusi, MM., AK., CA. selaku ketua yayasan Universitas Putra Indonesia “YPTK” Padang telah mengizinkan penulis untuk menempuh program doktor di ISI Surakarta.
5. Prof. Dr. Sarjon Defit, S.Kom., M.Sc selaku rektor Universitas Putra Indonesia “YPTK” Padang.
6. Prof. Dr. Dharsono, S.Sn., M.Sn (alm) selaku ko promotor II yang di sisa umurnya membantu penulis untuk menempuh program doktor di ISI Surakarta.
7. Teristimewa kepada istri tercinta Prima Amelia, SM dan si buah hati Zevanna Arsyila Arby yang selalu menjadi tempat sandaran serta menjadi penyemangat penulis.

Semoga Tuhan memberikan balasan pahala atas segala amal yang telah diberikan dan semoga disertasi ini berguna baik bagi diri kami sendiri maupun pihak lain yang memanfaatkan.

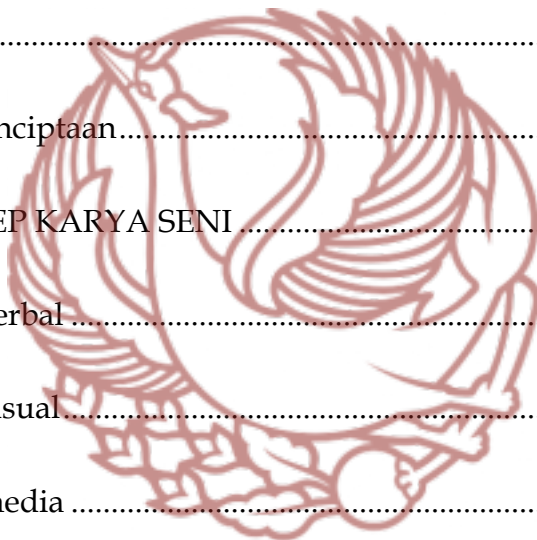
Surakarta, 8 Mei 2023

Robby Usman
NIM: 203121010

DAFTAR ISI

COVER	i
PERNYATAAN.....	ii
DISERTASI KARYA SENI	iii
ABSTRAK.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rencana Objek Penciptaan.....	7
C. Estimasi Wujud Penciptaan	7
D. Tujuan dan Manfaat Penciptaan	10
E. Tinjauan Pustaka	12
F. Gagasan Konseptual	22
G. Metode	24

H. Sistematika Penulisan	25
BAB II METODE PENCIPTAAN SENI	27
A. Nilai-nilai	27
B. Keyakinan dasar	28
C. Keinginan berkarya	28
D. Model	29
E. Konsep	29
F. Proses Penciptaan	30
BAB III KONSEP KARYA SENI	36
A. Konsep verbal	38
B. Konsep visual	40
C. Strategi media	51
BAB IV BENTUK KARYA SENI	55
A. Pra Festival	55
B. Festival	114
C. Evaluasi	118
BAB V KESIMPULAN	120
DAFTAR PUSTAKA	123



DAFTAR PUSTAKA

- Afnarius Surya, Ningsih Vivi Mulya, Frihandana Devo. 2014. "Pembangunan Aplikasi Wisata Kuliner Sumbar Berbasis Mobile Geographic Information System." *Prosiding Seminar Ilmiah Nasional Komputer Dan Sistem Intelijen 8* (Kommit): 354–60.
- Aisyah, Siti. 2017. "Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat Dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman." *Majalah Ilmiah Tabuah: Ta`limat, Budaya, Agama Dan Humaniora* 21 (2): 29–47.
<https://doi.org/10.37108/tabuah.v21i2.65>.
- Akhoondnejad, Arman. 2016. "Tourist Loyalty to a Local Cultural Event: The Case of Turkmen Handicrafts Festival." *Tourism Management* 52: 468–77. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2015.06.027>.
- Almeyda-Ibáñez, Marta, and Babu P. George. 2017. "School of Economics & Business Department of Organisation Management, Marketing and Tourism The Evolution of Destination Branding: A Review of Branding Literature in Tourism The Evolution of Destination Branding: A Review of Branding Literature in Tourism." *Heritage & Services Marketing* 3 (1): 9–17.
<http://dx.doi.org/10.5281/zenodo.401370>.
- Amelia, Rinita, Dessy Abdullah, Yudha E. Pratama, and Endang Purwati. 2020. "Antimicrobial Activity Of Lactic Acid Bacteria From Dadih On Bacteria That Cause Skin Infections," no. 1598141.
- Amelia, Rinita, Koshy Philip, Yudha Endra Pratama, and Endang Purwati. 2021. "Characterization and Probiotic Potential of Lactic Acid Bacteria Isolated from Dadih Sampled in West Sumatra." *Food Science and Technology (Brazil)* 41 (December): 746–52.
<https://doi.org/10.1590/fst.30020>.
- Aritonang, Salam N., Elly Roza, Yetmaneli, Afriani Sandra, and Rizqan. 2022. "Characterization of Lactic Acid Bacteria from Buffalo Dairy Product (Dadih) as Potential Probiotics." *Biodiversitas* 23 (9): 4418–23.
<https://doi.org/10.13057/biodiv/d230906>.
- Arnold, Marcellus, Yolanda Victoria Rajagukguk, and Anna Gramza-Michałowska. 2021. "Characterization of Dadih: Traditional Fermented Buffalo Milk of Minangkabau." *Beverages* 7 (3): 1–16.
<https://doi.org/10.3390/beverages7030060>.
- Barrio, María José Del, María Devesa, and Luis César Herrero. 2012. "Evaluating Intangible Cultural Heritage: The Case of Cultural Festivals." *City, Culture and Society* 3 (4): 235–44.
<https://doi.org/10.1016/j.ccs.2012.09.002>.
- Besra, Eri. 2012. "Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang." *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis* 12 (1): 74–101.

- Clark, Paul, Chris Chapleo, and Kati Suomi. 2020. "Branding Higher Education: An Exploration of the Role of Internal Branding on Middle Management in a University Rebrand." *Tertiary Education and Management* 26 (2): 131–49. <https://doi.org/10.1007/s11233-019-09054-9>.
- Darmayanti, dkk, Nani. 2017. "Relevansi Masakan Rendang Dengan Filosofi Merantau Orang Minangkabau." *Metahumaniora* 7 (1): 119. <https://doi.org/10.24198/mh.v7i1.23335>.
- Dewi, K. H., Hasbullah, and N. Atiqah. 2021. "Identification of Raw Materials, Processes and Products from Traditional Agroindustry Dadiah." *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 757 (1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/757/1/012071>.
- Fatmawati, Anni Faridah, and Elida. 2019. "Pengaruh Substitusi Jagung Manis Terhadap Kualitas Dadiah" 1 (2): 88–93.
- Fitriani, Erda, Siti Fatimah, Desy Mardiah, Selinaswati Selinaswati, Muhammad Hidayat, and Lia Amelia. 2020. "Pengemasan (Packaging) Rakik Bada Lado Hijau Upaya Peningkatan Pemasaran Dan Pelestarian Kuliner Minangkabau." *Abdi: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat* 2 (2): 130–35. <https://doi.org/10.24036/abdi.v2i2.59>.
- Geus, Sjanett De, Greg Richards, and Vera Toepoel. 2016. "Conceptualisation and Operationalisation of Event and Festival Experiences: Creation of an Event Experience Scale." *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism* 16 (3): 274–96. <https://doi.org/10.1080/15022250.2015.1101933>.
- Gielens, Katrijn, and Jan Benedict E.M. Steenkamp. 2019. "Branding in the Era of Digital (Dis)Intermediation." *International Journal of Research in Marketing* 36 (3): 367–84. <https://doi.org/10.1016/j.ijresmar.2019.01.005>.
- Goldbatt, J. 2013. *Special Event "Creating and Sustaining a New World For Celebration."* New York: Jhon Willey Inc.
- Gorbatov, Sergey, Svetlana N. Khapova, and Evgenia I. Lysova. 2018. "Personal Branding: Interdisciplinary Systematic Review and Research Agenda." *Frontiers in Psychology* 9 (NOV): 1–17. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2018.02238>.
- Harun, Harnavi, Yanwirasti Yanwirasti, Bambang Purwanto, and Endang Purwati Rahayuningsih. 2020. "The Effect of Giving Dadih on Manganese Superoxide Dismutase Gene Expression and Malondialdehyde Levels at Aging Kidney." *Open Access Macedonian Journal of Medical Sciences* 8: 525–28. <https://doi.org/10.3889/OAMJMS.2020.4454>.
- Herlly, Reandraiogi. 2017. "Perancangan Identity Kemasan Makanan Tradisional 'DADIAH' Di Gaduik Bukittinggi."

- Hudson, Simon, Martin S. Roth, Thomas J. Madden, and Rupert Hudson. 2015. "The Effects of Social Media on Emotions, Brand Relationship Quality, and Word of Mouth: An Empirical Study of Music Festival Attendees." *Tourism Management* 47: 68–76.
<https://doi.org/10.1016/j.tourman.2014.09.001>.
- Hunt, Shelby D. 2019. "The Ethics of Branding, Customer-Brand Relationships, Brand-Equity Strategy, and Branding as a Societal Institution." *Journal of Business Research* 95 (July): 408–16.
<https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2018.07.044>.
- Ivana, A., S. Sriyati, and D. Priyandoko. 2021. "Dadiah Local Potential-Based Biology Learning Resources to Improve Students' Science Process Skills." *Journal of Physics: Conference Series* 1806 (1).
<https://doi.org/10.1088/1742-6596/1806/1/012164>.
- Kasapi, Irisi, and Ariana Cela. 2017. "Destination Branding: A Review of the City Branding Literature." *Mediterranean Journal of Social Sciences* 8 (4): 129–42. <https://doi.org/10.1515/mjss-2017-0012>.
- Kavaratzis, Mihalis, and Mary Jo Hatch. 2013. "The Dynamics of Place Brands: An Identity-Based Approach to Place Branding Theory." *Marketing Theory* 13 (1): 69–86.
<https://doi.org/10.1177/1470593112467268>.
- Khamis, Susie, Lawrence Ang, and Raymond Welling. 2017. "Self-Branding, 'Micro-Celebrity' and the Rise of Social Media Influencers." *Celebrity Studies* 8 (2): 191–208.
<https://doi.org/10.1080/19392397.2016.1218292>.
- Kim, Seongseop (Sam), Ja Young (Jacey) Choe, and James F. Petrick. 2018. "The Effect of Celebrity on Brand Awareness, Perceived Quality, Brand Image, Brand Loyalty, and Destination Attachment to a Literary Festival." *Journal of Destination Marketing and Management* 9 (March): 320–29. <https://doi.org/10.1016/j.jdmm.2018.03.006>.
- Kim, Youn Kyung, and Pauline Sullivan. 2019. "Emotional Branding Speaks to Consumers' Heart: The Case of Fashion Brands." *Fashion and Textiles* 6 (1). <https://doi.org/10.1186/s40691-018-0164-y>.
- Kladou, Stella, Mihalis Kavaratzis, Irimi Rigopoulou, and Eleftheria Salonika. 2017. "The Role of Brand Elements in Destination Branding." *Journal of Destination Marketing and Management* 6 (4): 426–35.
<https://doi.org/10.1016/j.jdmm.2016.06.011>.
- Lawson, Bryan. 2012. *What Designers Know*. Routledge.
<https://doi.org/10.4324/9780080481722>.
- Lee, Insun, and Charles Arcodia. 2011. "The Role of Regional Food Festivals for Destination Branding." *International Journal of Tourism Research* 13 (4): 355–67. <https://doi.org/10.1002/jtr.852>.
- Lee, Jenny, Gerard Kyle, and David Scott. 2012. "The Mediating Effect of Place Attachment on the Relationship between Festival Satisfaction and Loyalty to the Festival Hosting Destination." *Journal of Travel*

- Research* 51 (6): 754–67. <https://doi.org/10.1177/0047287512437859>.
- Lee, Woojin, Lina Xiong, and Clark Hu. 2012. "The Effect of Facebook Users' Arousal and Valence on Intention to Go to the Festival: Applying an Extension of the Technology Acceptance Model." *International Journal of Hospitality Management* 31 (3): 819–27. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2011.09.018>.
- Lund, Niels Frederik, Scott A. Cohen, and Caroline Scarles. 2018. "The Power of Social Media Storytelling in Destination Branding." *Journal of Destination Marketing and Management* 8 (May): 271–80. <https://doi.org/10.1016/j.jdmm.2017.05.003>.
- Mahrus, Mulianis Juniarti, Made Dodi Dharmawan, Fadilah Hairunnisa, Chelsha Viba Alief Vanti, Bernadhitha Yosatika Putri, and Nur Allyah. 2022. "Upaya Pencegahan Stunting Melalui Lomba Masak Makanan Sehat Di Desa Pohgading Timur." *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA* 5 (3): 165–68. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v4i3.2030>.
- Manthiou, Aikaterini, Seonjeong (Ally) Lee, Liang (Rebecca) Tang, and Lanlung Chiang. 2014. "The Experience Economy Approach to Festival Marketing: Vivid Memory and Attendee Loyalty." *Journal of Services Marketing* 28 (1): 22–35. <https://doi.org/10.1108/JSM-06-2012-0105>.
- Mardhiyah, Azzahrah Khairunnisa, Fadhila Mayandri, Dwi Hilda Putri, Resti Fevria, Siska Alicia Farma, Linda Advinda Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Padang Jl Hamka Air Tawar Barat, Kecamatan Padang Utara Kota Padang, and Sumatera Barat. 2021. "Karakteristik Dadih Susu Kerbau Dan Susu Sapi." *Prosiding SEMNAS BIO 2021 Universitas Negeri Padang* 01 (2021): 185–92. <https://doi.org/10.24036/prosemnasbio/vol1/27>.
- Masuda, Jeffrey R., and Sonia Bookman. 2018. "Neighbourhood Branding and the Right to the City." *Progress in Human Geography* 42 (2): 165–82. <https://doi.org/10.1177/0309132516671822>.
- Murni, Isteti, Noviarti, and Wahyudi. 2016. "Pemikiran Dan Tingkah Laku Kewirausahaan Wirausahawan Makanan Tradisional Khas Minangkabau Sumatera Barat, Indonesia." *Curricula* 2 (2): 11–19. <https://doi.org/10.22216/jcc.v2i2.960>.
- Organ, Kate, Nicole Koenig-Lewis, Adrian Palmer, and Jane Probert. 2015. "Festivals as Agents for Behaviour Change: A Study of Food Festival Engagement and Subsequent Food Choices." *Tourism Management* 48: 84–99. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2014.10.021>.
- Pangestu, Laras Robert, Budiwirman, and Hendra Afriwan. 2018. "Perancangan Website Resep Makanan Tradisional Khas Minangkabau" 66: 37–39. https://www.fairportlibrary.org/images/files/RenovationProject/Concept_cost_estimate_accepted_031914.pdf.
- Putra, A.A., Y. Marlida, Khasrad Khasrad, S.Y.D. Azhike, and R.

- Wulandari. 2011. "Perkembangan Dan Usaha Pengembangan Dadih: Sebuah Review Tentang Susu Fermentasi Tradisional Minangkabau." *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)* 13 (3): 159. <https://doi.org/10.25077/jpi.13.3.159-170.2011>.
- Putri, Siska Amania, Ade Juwaedah, and Karpin Karpin. 2019. "Upaya Pelestarian Kuliner Khas Minangkabau Pada Pola Makan Keluarga Minang Perantauan." *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner* 8 (1): 74–81. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i1.19239>.
- Rahmi, A, R K Dewi, and R M Riesa. 2020. "Tinjauan Manajemen Event Pada Festival Kuliner Tradisional Minangkabau Di Kota Padang." *Jurnal ...* 01 (1): 51–58. <https://ejournal.akparbundapadang.ac.id/index.php/jurnal-pariwisata-bunda/article/view/29>.
- Ramadhan, Anwar, and Donard Games. 2022. "Proyek Pengembangan Produk Makanan Tradisional Dendeng Balado" 12 (02): 118–38. <https://doi.org/10.37478/als.v12i2.1938>.
- Ramonita, Latifa. 2018. "Analisis Difusi Inovasi Aktivitas Program 'Menuju Istana: Lomba Masak Ikan Nusantara' Dalam Proses Pembentukan Agent Of Change Makan Ikan Di Indonesia." *Gunahumas* 1 (1): 88–104. <https://doi.org/10.17509/ghm.v1i1.28381>.
- Rayadhi, M R, and C Nugroho. 2018. "Produksi Film Dokumenter" Dibalik Perjuangan Wanita." *EProceedings ...* 5 (3): 4174–79. <https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/management/article/view/8316%0Ahttps://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/management/article/download/8316/8187>.
- Robinson, Richard N.S., and Cate Clifford. 2012. "Authenticity and Festival Foodservice Experiences." *Annals of Tourism Research* 39 (2): 571–600. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.06.007>.
- Rosalina, Eka, Afridian Wirahadi Ahmad, and Anda Dwi Haryadi. 2015. "Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global." *Akuntansi Dan Manajemen* 10 (2): 41–50. <https://doi.org/10.30630/jam.v10i2.104>.
- Roza, Elly, Salam N. Aritonang, Yulia Yellita, Hilda Susanty, Rizqan, and Yudha Endra Pratama. 2022. "Potential of Dadih Kapau from Agam District, West Sumatra, Indonesia as a Source of Probiotics for Health." *Biodiversitas* 23 (1): 564–71. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d230161>.
- Ruiz-Real, José Luis, Juan Uribe-Toril, and Juan Carlos Gázquez-Abad. 2020. "Destination Branding: Opportunities and New Challenges." *Journal of Destination Marketing and Management* 17 (July 2019). <https://doi.org/10.1016/j.jdmm.2020.100453>.
- Salaby, Abdel Rahim, Asya Oktiani, Mufidah Ghina Zahro, Nadya Putri, Abiyu Bassam, Sri Devi, Fany Octaviana, Sofie Dehan Fahlevie, and Himawan Haryo. 2021. "Sosialisasi Dan Lomba Masak Kreasi Olahan

- Ikan Di Desa Sitiwinangun , Cirebon , Jawa Barat (Socialization and Cooking Competition of Fish Creation Products in Sitiwinangun , Cirebon , West Java)." (*Kementerian Kelautan Dan Perikanan* 2018)., 13-19.
- Sandra, A., E. Purwati, and A. Hasibuan. 2021. "Potential and Characteristics Of Dadiah Pocesed Into Products-like Nuggets With Addition Of Cinnamon Bark Flour (*Cinnamomum Burmanni*)."
IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 888 (1).
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/888/1/012036>.
- Sataøen, Hogne Lerøy. 2019. "Sub-Sector Branding and Nation Branding: The Case of Higher Education."
Corporate Communications 24 (3): 425-38. <https://doi.org/10.1108/CCIJ-05-2018-0056>.
- Sihombing, Partohap Saut Raja, Dumaris E. Silalahi, Semaria Eva Elita Girsang, Nanda Saputra, Ridwin Purba, and Yanti Kristina Sinaga. 2023. "Identifying the Speech Errors in a *Talkshow* From a Podcast: A Case on Speech Disfluency."
Studies in Media and Communication 11 (5): 18-24. <https://doi.org/10.11114/smc.v11i5.6010>.
- Song, Hak Jun, Geun Jun You, Yvette Reisinger, Choong Ki Lee, and Seung Kon Lee. 2014. "Behavioral Intention of Visitors to an Oriental Medicine Festival: An Extended Model of Goal Directed Behavior."
Tourism Management 42: 101-13.
<https://doi.org/10.1016/j.tourman.2013.11.003>.
- Suharti, Netti, Linosefa Linosefa, Asih Kumala, Eva Chundrayetti, and Andani Putra. 2019. "The Effect of Dadiah Feeding of Breastfeeding Women with Normal Flora of Digestive Tract."
<https://doi.org/10.4108/eai.13-11-2018.2283649>.
- Sunarto, Bambang. 2020. *Epistemologi Penciptaan Seni*. Surakarta: ISI PRESS.
- Tanford, Sarah, and Shinyong Jung. 2017. "Festival Attributes and Perceptions: A Meta-Analysis of Relationships with Satisfaction and Loyalty."
Tourism Management 61: 209-20.
<https://doi.org/10.1016/j.tourman.2017.02.005>.
- Taufiq, Zuhrah, Dian Novita Chandra, Helmizar Helmizar, Nur Indrawaty Lipoeto, and Badriul Hegar. 2021. "Micronutrient Content and Total Lactic Acid Bacteria of Dadiah Pudding as Food Supplementation for Pregnant Women."
Open Access Macedonian Journal of Medical Sciences 9: 1149-55.
<https://doi.org/10.3889/oamjms.2021.6791>.
- Usman, Robby, and Widia Marta. 2019. "Visualisasi Dan Transformasi Kemasan Makanan Tradisional Ranah Minang Dalam Analisa Pemasaran."
Seminar Nasional Seni Dan Desain 2019, no. September: 373-81.
- Usmiati, Sri, and Risfaheri. 2013. "Pengembangan Dadih Sebagai Pangan

- Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat Improvement of Dadih as an Indigenous Probiotic Functional Food of West Sumatra." *J. Litbang Pert.* 32 (1): 20–29.
- Utami, Endah. 2018. "Perancangan Desain Kemasan Produk Olahan Coklat 'Cokadol' Dengan Metode Quality Function Deployment." *JISI: Integrasi Sistem Industri* 5 (2): 91–100.
- Waryono. 2021. "Tradisi Dan Makna Filosofi Kuliner Minangkabau." *JPP(Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan)* 1 (November): 72.
- Wong, Jose, Hung-Che Wu, and Ching-Chan Cheng. 2015. "An Empirical Analysis of Synthesizing the Effects of Festival Quality, Emotion, Festival Image and Festival Satisfaction on Festival Loyalty: A Case Study of Macau Food Festival." *International Journal of Tourism Research* 17 (6): 521–36. <https://doi.org/10.1002/jtr.2011>.
- Yanthy, Putu Sucita, and Putu Diah Kesumadewi. 2015. "Festival Sebagai Daya Tarik Pariwisata Bali," 1–9. https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/32757926b33406dfb074f3b52803bff8.pdf.
- Yolal, Medet, Dogan Gursoy, Muzaffer Uysal, Hyelin (Lina) Kim, and Sila Karacaoğlu. 2016. "Impacts of Festivals and Events on Residents' Well-Being." *Annals of Tourism Research* 61: 1–18. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2016.07.008>.
- Zahara, Helfira, Siti Fatimah, Jurusan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, and Universitas Negeri Padang. 2022. "Rendang Telur: Kuliner Khas Masyarakat Payakumbuh Sebagai Identitas Budaya Lokal Kota Payakumbuh, Sumatera Barat (1998-2018)" 4 (2): 190–201.