

## Menjelajahi Kekayaan Cita Rasa Makanan Palestina

Azkiya Lisdiani<sup>1</sup>, Intan Agustin<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Program Studi Manajemen Pariwisata, Stiepar Yapari, Kota Bandung

Email: [azkiyalisdiani41255@gmail.com](mailto:azkiyalisdiani41255@gmail.com)<sup>1</sup>, [intanagustinn785@gmail.com](mailto:intanagustinn785@gmail.com)<sup>2</sup>

**Abstract.** *This article discusses exploring the rich flavors of Palestinian food in Indonesian learning at Stiepar Yapari Aktripa in Bandung. This study aims to introduce to the people of Bandung, to explore various flavors of food, especially typical of the Middle East. Meanwhile, the problems developed The research instruments are the results of observation, interviews, and researchers as key instruments. The source of this research data is the result of interviews from kitchen restaurant staff, The implementation of sustainable culinary concepts is a challenge because it must balance with Indonesian tastes, including the Bandung area which feels foreign to typical Palestinian food, Palestinian restaurant owners in Bandung aim to improve communication between Indonesia and Palestine through food culture, owners inspired by culinary diversity in Indonesia, especially in the city of Bandung which Many various diverse foods, with that while studying in Bandung the owner thought of opening a Palestinian restaurant to improve communication between Indonesia & Palestine through food culture.*

**Keywords:** *Palestinian food, taste, gastronomy, middle eastern*

**Abstrak.** Artikel ini membahas tentang mengeksplorasi cita rasa makanan Palestina yang kaya dalam pembelajaran bahasa Indonesia di Stiepar Yapari Aktripa di Bandung. Penelitian ini bertujuan untuk mengenalkan kepada masyarakat Bandung, untuk berbagi cita rasa makanan, khususnya khas Timur Tengah. Sedangkan permasalahan yang dikembangkan Instrumen penelitian adalah hasil observasi, wawancara, dan peneliti sebagai instrumen kunci. Sumber data penelitian ini adalah hasil wawancara dari staf restoran dapur, Penerapan konsep kuliner berkelanjutan menjadi tantangan tersendiri karena harus diimbangi dengan selera Indonesia, termasuk daerah Bandung yang terasa asing dengan makanan khas Palestina, pemilik restoran Palestina di Bandung bertujuan untuk meningkatkan komunikasi antara Indonesia dan Palestina melalui budaya makanan, pemilik terinspirasi oleh keragaman kuliner di Indonesia, khususnya di kota Bandung yang banyak keberagaman makanan, dengan itu selama belajar di Bandung pemilik berpikir untuk membuka restoran Palestina untuk meningkatkan komunikasi antara Indonesia dan Palestina melalui budaya makanan.

**Kata kunci:** makanan palestina, cita rasa, Gastronomi, timur tengah

### PENDAHULUAN

Dalam beberapa tahun terakhir, eksplorasi keberagaman kuliner telah berkembang menjadi lebih dari sekadar pengalaman gastronomi, menjadi platform dinamis bagi pertukaran budaya dan pemahaman. Penelitian ini menggali ke dalam tapestri rumit kuliner Palestina, membongkar rasa dan nuansa kaya di dalamnya, dalam kerangka pembelajaran Bahasa Indonesia di Stiepar Yapari Aktripa di kota Bandung yang penuh semangat. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperkenalkan ragam dan rasa unik kuliner makanan palestina, kepada masyarakat lokal Bandung.

Pemanfaatan berbagai instrumen penelitian, termasuk observasi, wawancara, dan peneliti sebagai instrumen utama, berfungsi sebagai pendekatan metodologis untuk menyelidiki secara komprehensif topik penelitian ini. berinteraksi dengan staf dapur di restoran lokal, tentang persiapan tata kelola autentik hidangan Palestina dikumpulkan,

*Received Juni 22, 2023; Revised Juli 12, 2023; Published Agustus 25, 2023*

\* Azkiya Lisdiani, [azkiyalisdiani41255@gmail.com](mailto:azkiyalisdiani41255@gmail.com)

memberikan perspektif berharga pada penelitian ini.

Implementasi konsep kuliner berkelanjutan muncul sebagai tantangan sentral, memerlukan keseimbangan yang halus antara rasa khas gastronomi Palestina dan lidah akrab rasa Indonesia. Tantangan ini diperparah di wilayah Bandung, di mana ketidaktahuan terhadap kuliner Palestina menambahkan lapisan menarik pada eksplorasi ini.

Upaya pemilik restoran Palestina di Bandung tidak hanya sebatas apresiasi kuliner; itu bermaksud memupuk komunikasi antarbudaya yang ditingkatkan antara Indonesia dan Palestina melalui bahasa universal makanan. usaha ini bermula dari tahun-tahun pembentukan pemilik restoran yang dihabiskan dalam mengejar ilmu di Institut Teknologi Bandung yang terkemuka.

Pendahuluan ini bertujuan untuk eksplorasi keberagaman dari kuliner Palestina, menggabungkan budaya Melalui penelitian ini, kita berharap dapat meningkatkan komunikasi antara Indonesia dan Palestina melalui budaya makanan

## **METODE PENELITIAN**

Metode Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan komunikasi antara Indonesia dan Palestina melalui budaya makanan dalam pembelajaran Bahasa Indonesia di STIEPAR Yapari Aktripa, Bandung. Pertama, penelitian berfokus pada mahasiswa untuk membantu perkembangan ilmu pengetahuan. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara kepada staf dapur restoran, Data yang terkumpul dianalisis secara kualitatif untuk memahami rasa dan persiapan makanan Palestina. Konsep kuliner berkelanjutan menjadi fokus implementasi, dengan pemahaman bahwa menyeimbangkan cita rasa Indonesia dan Palestina menjadi tantangan utama. Langkah-langkah praktis untuk menerapkan konsep ini diuraikan, sambil mengevaluasi respons mahasiswa dan masyarakat. Penelitian juga mencakup wawancara dengan pemilik restoran Palestina di Bandung untuk memahami tujuan mereka dalam meningkatkan komunikasi antara Indonesia dan Palestina melalui budaya makanan. Dengan mengambil inspirasi dari pengalaman kuliah pemilik restoran di Institut Teknologi Bandung, metode ini diharapkan dapat meningkatana komunikasi indonesia dan Palestina melalui kuliner makanan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan untuk merinci hasil penelitian yang menggali kekayaan cita rasa makanan Palestina dalam konteks pembelajaran Bahasa Indonesia di Stiepar Yapari Aktripa, Kota Bandung. Berdasarkan observasi awal, identifikasi bahan baku menjadi langkah awal dalam memahami dasar cita rasa makanan Palestina. Hasil wawancara dengan staf dapur restoran Palestina menghasilkan sejumlah resep dan bumbu khas Palestina yang menjadi dasar berbagai hidangan. Detail langkah-langkah persiapan dan perbandingan bumbu turut diungkapkan, memberikan gambaran mendalam tentang kompleksitas pengolahan makanan Palestina.

Penelitian ini bertujuan untuk merinci hasil penelitian yang menggali kekayaan cita rasa makanan Palestina dalam konteks pembelajaran Bahasa Indonesia di Stiepar Yapari Aktripa, Kota Bandung. Berdasarkan observasi awal, identifikasi bahan baku menjadi langkah awal dalam memahami dasar cita rasa makanan Palestina. Hasil wawancara dengan staf dapur restoran Palestina menghasilkan sejumlah resep dan bumbu khas Palestina yang menjadi dasar berbagai hidangan. Langkah – langkah dari membuat bumbu kering, menyajikan sampai pengolahan pada makanan Palestina. Proses persiapan makanan dari pengolahan bahan mentah hingga penyajian disajikan . Metode memasak yang khas dengan perpaduan dari berbagai rempah untuk membuat bumbu yang menjadi cita rasa utamanya yang disajikan untuk makanan dan minuman nya yang terasa asing bagi lidah orang indonesai terutama bandung. Sejumlah tantangan muncul dalam implementasi konsep kuliner berkelanjutan, terutama dalam menyeimbangkan cita rasa Indonesia dengan cita rasa Palestina. Budaya makanan khas Palestina memiliki berbagai aspek yang menarik, mulai dari jenis makanan, cara memasak, sejarah, hingga makna simbolisnya dalam kehidupan sehari-hari. beberapa makanan dan minuman palestina yang tersedia di rumah palestina kitchen diantaranya nya seperti :

1. Shawarma, ini merupakan kebab khasnya dari mulai roti yang memiliki cita rasa unik rempah sampai kepada daging nya seperti ayam / kambing yang di panggang oleh mesin khusus dengan merendam semalam daging tersebut, supaya memiliki rasa yang unik, didalamnya berisi sauce garlic ,kentang,sayur maupun ayam/kambing yang sudah diolah.
2. Maqluba,dari penyajiannya pun ini sudah sangat unik maqluba yaitu” terbalik”. Di dalamnya terdapat kentang ,terong untuk menjadi topping diatasnya ,berisi nasi kebuli dan ayam roasted chickeun yang sudah direndam semalaman oleh bumbu ,dan di panggang oleh mesin khusus roaster chicken supaya menghasilkan ayam yang sangat

juicy.

3. Hummus ini merupakan dessert nya khas makanan palestina atau mereka biasa memakannya dengan mencocol roti untuk sarapan, hummus terbuat dari kacang arab yang di kukus supaya kaang tersebut lebur ,dan mencapurnya dengan sauce tahini di tambah garam dan lemon ini menjadikan rasa bubur tersebut unik dan menjadi cita raa baru di lidah masyarakat bandung .
4. lialy lebnan merupakan dessert unik yang harum rempah terbuat dari tepung susu rasanya manis namun hangat.
5. Roti palestina yaitu roti yang khas dengan harum rempah bentuk unuk untuk membuat kebab maupun di makan langsung atau di makan langsung maupun dengan hummus.
6. Roasted Chicken merupakan ayam utuh yang jusy harum rempah dan sangat gurih, dimarinasi rempah semalam dan di panggang dengan temperature mesin yang pas membuat perpaduan rasa ini yang sangat memanjakan lidah.
7. Palestina ice tea merupakan minuman khas palestina teh dengan rempah racikan dengan daum mint , yang khas ketika meminumnya.
8. Karak tea merupakan minuman teh susu yang kaya akam rempah rassa nya seperti susu jahe namun lebih banyak isi rempah di dalamnya

Iniilah contoh makanan ,*sides* yang terdapat di Rumah kitchen palestina ,banyak nya cita rasa yang khass membuat kita bisa menjelajahi cita rasa makanan , Adanya ketidaktahuan masyarakat Bandung terhadap khas makanan Palestina menjadi sorotan, dan upaya pemahaman dan penerimaan dari masyarakat lokal dijelaskan sebagai bagian integral dari eksplorasi ini. Deskripsi ini juga mencakup tujuan pemilik restoran Palestina di Bandung untuk meningkatkan komunikasi antar Indonesia dan Palestina melalui budaya makanan. Pengaruh inspiratif dari pengalaman kuliah di Institut Teknologi Bandung menjadi faktor utama dalam perjalanan ini. Pengaruh khas makanan Palestina pada masyarakat Bandung menjadi bagian penting dalam pembahasan.

Hasil penelitian menggambarkan dampak terhadap khas makanan Palestina pada persepsi masyarakat Bandung. Makanan di atas adalah sebagian dari menu khas Palestina yang disediakan di rumah makan palestina kitchen, menurut pandangan masyarakat makanan makanannya sangat autentik dan memiliki cita rasa yang khas, ada sebagian orang yang mungkin terbiasa dengan makanan tersebut, dikarenakan keluarga nya dari keturunan Arab, namun kebanyakan masyarakat asing dengan makanan tersebut dikarenakan belum pernah

mencicipinya, rempah rempah yang membuat makanan nya terasa khas dikarenakan gabungan dari rempah rempah yang sering kita temui dalam kehidupan sehari-hari, Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan berharga pada pengembangan pendidikan dan pemahaman antarbudaya di STIEPAR Yapari Aktripa serta masyarakat Bandung secara keseluruhan.

Pada akhirnya, penelitian ini bukan hanya tentang menjelajahi cita rasa makanan Palestina, tetapi juga tentang memahami pertukaran kuliner dalam memperdalam hubungan antar budaya dan berapresiasi terhadap keanekaragaman dunia yang diwakili oleh hidangan dan resep-resep tradisional. Dengan menyediakan pengalaman langsung melalui penjelasan resep-resep, mahasiswa dapat lebih terlibat dalam pembelajaran, memperluas wawasan mereka tentang budaya, sekaligus memperkaya keterampilan berbahasa Indonesia. Selain itu, implikasi penelitian ini melibatkan pemahaman lebih dalam tentang tantangan implementasi konsep kuliner berkelanjutan di lingkungan akademis. Penelitian ini dapat dijadikan dasar untuk penelitian lebih lanjut dalam berbagai arah. Pertama, penelitian dapat diperluas ke institusi pendidikan lainnya dengan karakteristik yang berbeda untuk mengamati sejauh mana konsep kuliner berkelanjutan dapat diterapkan dan diadaptasi. Selain itu, penelitian lebih lanjut dapat menjelajahi dampak lebih mendalam dari eksposur masyarakat terhadap khas makanan Palestina pada preferensi kuliner dan pemahaman budaya di berbagai lapisan masyarakat. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan berharga pada pengembangan pendidikan dan pemahaman antarbudaya di STIEPAR Yapari Aktripa serta masyarakat Bandung secara menyeluruh.

Dengan menyediakan pengalaman langsung melalui penjelasan resep-resep, mahasiswa dapat lebih terlibat dalam pembelajaran, memperluas wawasan mereka tentang budaya, Selain itu, penelitian lebih lanjut dapat menjelajahi dampak lebih mendalam dari eksposur masyarakat terhadap khas makanan Palestina pada preferensi kuliner dan pemahaman budaya di berbagai lapisan masyarakat. Budaya palestina sangat melekat pada rempah dan ke autentik kan rasa yang unik mengunggah selera di sana sangat banyak keberagaman makanan yang belum kita tahu, berikutnya juga dapat memperluas wawasan tentang penerapan kekayaan cita rasa makanan Palestina di luar konteks pendidikan formal. Bagaimana konsep ini dapat diintegrasikan ke dalam industri kuliner, wisata kuliner, atau bahkan inisiatif sosial untuk mempromosikan pemahaman antarbudaya yang lebih luas, menjadi aspek yang menarik untuk diteliti lebih lanjut.

Keterbatasan Penelitian Penting untuk mengakui keterbatasan dari penelitian ini. Pertama, keterbatasan waktu dan sumber daya mungkin membatasi kedalaman menjelajahi beberapa aspek. Selain itu, fokus penelitian pada mahasiswa STIEPAR Yapari Aktripa di Kota Bandung mungkin membatasi generalisasi hasil ke populasi yang lebih luas. Keterbatasan lainnya adalah ketergantungan pada wawancara dengan staf dapur restoran Palestina di Bandung sebagai sumber utama informasi. Hal ini dapat memunculkan potensi bias atau ketidakseimbangan dalam perspektif yang diungkapkan. Penelitian selanjutnya dapat mempertimbangkan penggunaan metode observasi untuk memvalidasi temuan. Penelitian ini tidak hanya sekadar mengungkapkan kekayaan cita rasa makanan Palestina atau menjelajahi tantangan implementasi konsep kuliner berkelanjutan, tetapi juga membuka pintu untuk refleksi lebih mendalam tentang peran kuliner sebagai awal perubahan dalam memperdalam pemahaman antarbudaya. Penting untuk diakui bahwa penelitian ini, sebagaimana kebanyakan penelitian, adalah langkah kecil dalam memahami keanekaragaman dan kompleksitas budaya. Namun, langkah ini memiliki implikasi yang signifikan dalam konteks pendidikan dan memunculkan potensi positif dalam mendorong integrasi kekayaan budaya ke dalam kurikulum akademis.

Dengan menjelajahi dan memahami kekayaan cita rasa makanan Palestina, bukan hanya sebagai menu kuliner, tetapi sebagai bagian tak terpisahkan dari identitas dan sejarah, kita dapat memperkaya ruang pembelajaran dengan nuansa budaya yang lebih dalam. Dengan demikian, penelitian ini membawa dampak positif dan inspiratif yang dapat merangsang minat dan pemahaman mahasiswa tentang keanekaragaman dunia. Selanjutnya, diharapkan penelitian ini dapat menjadi tonggak bagi upaya lebih lanjut dalam membangun jembatan antarbudaya melalui medium kuliner. Pembahasan terfokus pada tantangan yang dihadapi dalam menerapkan konsep kuliner berkelanjutan, khususnya dalam konteks pembelajaran Bahasa Indonesia.

Tantangan utama adalah menyeimbangkan cita rasa Indonesia dengan cita rasa Palestina. Implementasi konsep ini memerlukan pemahaman mendalam tentang selera lokal sambil tetap mempertahankan autentisitas dan integritas kuliner Palestina. Kesulitan ini dapat muncul dari perbedaan preferensi rasa, tekstur, hingga presentasi visual makanan. Langkah-langkah praktis yang dibahas melibatkan strategi kreatif untuk menjaga keseimbangan tersebut. Misalnya, penggunaan bahan lokal yang sejalan dengan cita rasa Palestina, atau pengintegrasian metode memasak lokal dalam proses persiapan makanan. Penekanan pada keberlanjutan juga menjadi faktor kunci, dengan mempertimbangkan ketersediaan bahan baku

dan dampak lingkungan dari konsep kuliner. Pengaruh Khas Makanan Palestina di Daerah Bandung Diskusi berlanjut ke aspek pengaruh khas makanan Palestina di Daerah Bandung.

Keterbatasan pengetahuan masyarakat terhadap kuliner Palestina menjadi fokus pembahasan. Upaya pemahaman dan penerimaan dari masyarakat lokal dijelaskan sebagai bagian integral dari eksplorasi ini. Pentingnya membuka dialog dan membawa masyarakat Bandung dalam perjalanan eksplorasi cita rasa ini ditekankan. Seiring dengan peningkatan kesadaran akan kuliner Palestina, diharapkan masyarakat dapat memahami keunikan dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam setiap hidangan. Tujuan Pemilik Restoran dan Pengaruh Inspiratif dari ITB Melalui wawancara dengan pemilik restoran Palestina di Bandung, tujuan mereka untuk meningkatkan komunikasi antara Indonesia dan Palestina melalui budaya makanan menjadi sorotan. Pengaruh inspiratif dari pengalaman kuliah di Institut Teknologi Bandung (ITB) membuka diskusi mengenai peran perguruan tinggi dalam menginspirasi inovasi kuliner dan hubungan antarbangsa. Pentingnya mendorong komunikasi antarbudaya melalui kuliner sebagai medium yang dapat meruntuhkan batas-batas budaya dan membangun pemahaman yang lebih dalam antara dua negara ini.

Pengaruh inspiratif ini dapat menjadi landasan untuk pengembangan konsep kuliner yang lebih berkelanjutan dan terhubung dengan nilai-nilai antarbudaya. Pengaruh Khas Makanan Palestina pada Masyarakat Bandung Pengaruh eksposur terhadap khas makanan Palestina pada persepsi masyarakat Bandung menjadi elemen krusial dalam pembahasan. Bagaimana pengenalan terhadap kuliner Palestina memengaruhi preferensi masyarakat dan membuka wawasan tentang budaya Timur Tengah menjadi sorotan. Pengaruh ini juga memiliki implikasi lebih luas pada kontribusi keanekaragaman kuliner di Bandung dan memperkaya landscape kuliner kota. Melalui pemahaman lebih mendalam tentang kekayaan cita rasa makanan Palestina, masyarakat Bandung dapat mengembangkan apresiasi yang lebih tinggi terhadap keanekaragaman budaya global. Implikasi Penelitian dalam Konteks Pendidikan Penting untuk membahas implikasi temuan penelitian ini dalam konteks pendidikan, terutama di STIEPAR Yapari Aktripa.

Integrasi kekayaan cita rasa makanan Palestina dalam pembelajaran Bahasa Indonesia dapat membuka peluang untuk memperkaya pengalaman belajar mahasiswa. Sesi degustasi , Meskipun berbagai aspek relevan dibahas dalam penelitian ini, namun terdapat peluang untuk penelitian lebih lanjut. Pertama, penelitian dapat diperluas ke lingkungan pendidikan lainnya dengan karakteristik yang berbeda. Ini dapat mencakup institusi pendidikan tinggi lain di Indonesia atau bahkan negara-negara lain, untuk membandingkan sejauh mana konsep

kuliner berkelanjutan dapat diadopsi dan diadaptasi. Penelitian lebih lanjut juga dapat mengeksplorasi dampak lebih mendalam dari eksposur masyarakat terhadap khas makanan Palestina pada preferensi kuliner dan pemahaman budaya. Melibatkan lebih banyak responden dari lapisan masyarakat yang beragam dapat memberikan wawasan yang lebih kaya dan dapat dipertanggungjawabkan.

Selain itu, penelitian selanjutnya dapat mengeksplorasi lebih jauh dampak sosial dan ekonomi dari upaya memperkenalkan kuliner Palestina ke masyarakat lokal. Bagaimana hal ini dapat memicu pertumbuhan ekonomi di sektor kuliner, menciptakan peluang bisnis baru, dan mengembangkan pariwisata kuliner dapat menjadi aspek menarik untuk diteliti. Motivasi sang *owner* berkolaborasi dengan saudaranya yang *pure* mensutikan dana untuk membangun rumah palestina kitchen ini sungguh sangat memukau, beliau berawal dari berkuliah di ITB lalu menikah dengan orang indonesia dan pemilik utamanya merupakan saudaranya juga, di awal merintis mereka mencari tempat yang strategis, mesin yang dibutuhkan dan menu yang dibuat secara berjalannya waktu ,terkadang mereka mengkondisikan apakah ini cocok untuk lidah orang indonesia, seiring berjalannya waktu di balik bisnis di bukan dinegaranya banyak hal tantangan yang harus dilalui mus ulai dari budaya yang harus diikuti kebiasaan yang harus dilalui dan bahasa yang harus di pelajari, terkadang orang indonesia menganggap orang yang bukan bagian dari negara nya berkesimpulan memiliki banyak uang dan mudah dikelabui, bukan hanya satu kali pemilik *owner* palestina seringkali di kelabui soal harga ,contohnya hanya besi untuk mesin yang beratnya tidak lebih dari 5 kg mereka meng klaim harga 1 juta.

Padahal harga pasaran itu hanya 150-250 rb mungkin terlihat tak kasat mata ,dan hal yang biasa namun jika keseringan bukanlah hal yang wajar, seiring nya berjalannya waktu kurang lebih 2 tahun Rumah Palestina Kitchen ini berjalan banyak hal lika liku berjalan, namun indahnya pengalaman yang dilalui dengan bertukar budaya apalagi penduduk bandung yang terkenal ramah, mereka sangat *excited* ketika sang *owner* langsung menyajikan makanan , mereka terus berbicara dengan *owner* bahkan meminta berfoto ketika selesai makan, kehangatan itu terjadi begitu saja meskipun terkadang *owner* berbicara bahasa indonesia yang sangat formal ,sangat indah bukan pertukaran budaya ini kita dapat merasakan makanan di negara yang sangat jauh kita tempuh , dengan pemiliknya langsung yang lahir dari sana meraciknya , Indonesia sangat kaya akan rempah, rempah yang dibutuhkan untuk membumbui makanan khas palestina ada disini mereka hanya perlu mencampurkan rempah racikan dengan mesin khusus ,lalu meraciknya dan memiliki cita rasa yang khas dari setiap hidangan mulai dari makanan,minuman maupun *sides*.

## **KESIMPULAN**

Pembahasan ini mencerminkan makna dan dampak dari penelitian ini dalam berbagai konteks. Menjelajahi kekayaan cita rasa makanan Palestina bukan hanya tentang memahami masakan, tetapi juga tentang merangkul keanekaragaman budaya dan membangun jembatan antarbudaya melalui medium kuliner. memperkaya pengalaman belajar mahasiswa, dan memberikan kontribusi pada pengembangan industri kuliner lokal. Pemahaman mendalam tentang kekayaan cita rasa makanan Palestina juga membuka ruang untuk penelitian dan menjelajahi lebih lanjut dalam menggali potensi kolaborasi antarbudaya. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya memberikan pemahaman lebih dalam tentang kuliner Palestina di lingkungan pendidikan tinggi di Indonesia, namun memberikan pengalaman betapa sangat beragamnya makanan di seluruh dunia ini, dan terkhusus negara palestina.

Pengaruh Pendidikan Kuliner Palestina terhadap Peningkatan Kesadaran Budaya Mahasiswa Diskusi lebih lanjut perlu difokuskan pada bagaimana pengenalan kuliner Palestina di lingkungan pendidikan dapat berkontribusi pada peningkatan kesadaran budaya mahasiswa. Pembelajaran melalui pengalaman kuliner bukan hanya tentang rasa, tetapi juga tentang memahami sejarah, nilai-nilai, dan keberagaman budaya. Integrasi konsep kuliner berkelanjutan dalam kurikulum Bahasa Indonesia di STIEPAR Yapari Aktripa dapat menjadi titik awal yang efektif untuk meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang tanggung jawab lingkungan dan pentingnya keberlanjutan dalam dunia kuliner. Pembelajaran ini membantu menciptakan mahasiswa yang lebih sadar akan dampak setiap keputusan kuliner terhadap lingkungan sekitar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anuraga, Jalu Lintang Yogiswara. "Jalur Rempah Banda, Antara Perdagangan, Penaklukan Percampuran : Dinamika Masyarakat Babda Neira dilihat dari sosio historis ekonomi rempa." (22 februari 2023).
- Elmira, putu. "pengertian Gastronomi." (24 februari 2023).
- Muham, ad Barir. "Budaya palestina sejak dulu senang merawat tamu." *Tribunnews com*, Jakarta 24 february 2023: 1.
- Arini, N. N., Putra, I. N. D., & Bhaskara, G. I. (2021). Promosi Pariwisata Bali Utara Berbasis Sastra Melalui Novel "Aku Cinta Lovina" dan "Rumah di Seribu Ombak". *Jurnal JUMPA*, Volume 8, Nomor 1, 305-331.
- Edison, E., Kurnia, M. H., & Indrianty, S. (2020). Strategi Pengembangan Daya Tarik Wisata Alam Sanghyang Kenit Desa Rajamandala Kulon Bandung Barat. *Tourism Scientific Journal*, Volume 6, Nomor 1, 96-109.
- Isnaini, H., Permana, I., & Lestari, R. D. (2022). Mite Sanghyang Kenit: Daya Tarik Wisata Alam di Desa Rajamandala Kulon Kabupaten Bandung Barat. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality, and Destination*, Volume 1, Nomor 2, 64-68.
- Nura`ini, A. (2021). Apresiasi Sastra dan Persepsi Mahasiswa Pascasarjana Linguistik Terapan Universitas Negeri Yogyakarta terhadap Pentingnya Sastra dalam Kehidupan Bermasyarakat PENAOQ : *Jurnal Sastra, Budaya dan Pariwisata*, Vol. 2 No. 1, 31-44. doi:<https://doi.org/10.51673/penaoq.v2i1.614>
- Saputra, A. W., & Rustiati. (2021). Menelaah Potensi Sastra Pariwisata di Telaga Sarangan. *Klausa: Journal of Linguistics, Literature, and Language Learning*, Volume 5, Nomor 2, 111-132.
- Utami, D. A. P., & Kusmiatun, A. (2021). Eksplorasi Folklor Kampung Pitu Nglanggeran (Kajian Sastra dengan Pendekatan Pariwisata). *Widyaparwa*, Vol. 49, No. 2, 432-444. doi:<https://doi.org/10.26499/wdprw.v49i2.794>
- Rahardjo, Alifah Aviandari. "Makanan penutup khas Palestina." *Kunafah* (25 februari 2023): 1.