

PELESTARIAN KUE TRADISIONAL ROTI KOMPIANG SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI PULAU FLORES NUSA TENGGARA TIMUR

Preservation Of Traditional Kompiang Bread As A Tourist Attraction On Flores Island East Nusa Tenggara

FEDERIKUS PEDRO RAGA DAN MARWATI

Universitas Negeri Yogyakarta, Jl.Colombo No.1,Karang Gayam ,Caturtunggal,Kec.Depok,Kabupaten Sleman, Daerah Istimewah Yogyakarta, Indonesia, 55281

*Email: Frederikuspedro.2024@student.uny.ac.id

Diterima 12 Juni 2025 / Disetujui 26 Januari 2026

ABSTRACT

Kompiang bread is a traditional culinary heritage on Flores Island, East Nusa Tenggara, which has high historical value as a result of cultural acculturation with ethnic Chinese. This study aims to identify the characteristics and historical value of kompiang bread, analyze preservation strategies, and formulate a strategy for developing this product as a leading gastronomic tourism attraction. The method used is a qualitative descriptive approach through literature study and in-depth interviews. The results of the study indicate that kompiang bread has unique characteristics in the form of a hard texture on the outside and soft on the inside with a sprinkling of sesame, and the manufacturing process still maintains the use of a traditional clay oven (tandoor). Its historical value is rooted in the Ming Dynasty in China where this bread was used as provisions for troops because it lasted up to 10 days. Despite facing challenges in the form of competition from modern bread and consumer perceptions that consider the product "old-fashioned", kompiang bread has great prospects through flavor innovation, packaging development as a souvenir, and the use of production technology without eliminating local wisdom. In conclusion, the preservation of kompiang bread through experiential tourism (gastronomy) can increase the competitiveness of regional tourism while maintaining the sustainability of Flores' cultural heritage.

Keywords: Conservation, Flores, Gastronomic Tourism, Kompiang.

ABSTRAK

Roti kompiang merupakan warisan kuliner tradisional di Pulau Flores, Nusa Tenggara Timur, yang memiliki nilai sejarah tinggi sebagai hasil akulturasi budaya dengan etnis Tionghoa. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi karakteristik dan nilai historis roti kompiang, menganalisis strategi pelestarian, serta merumuskan strategi pengembangan produk ini sebagai daya tarik wisata gastronomi unggulan. Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif melalui studi pustaka dan wawancara mendalam. Hasil kajian menunjukkan bahwa roti kompiang memiliki karakteristik unik berupa tekstur keras di luar dan lembut di dalam dengan taburan wijen, serta proses pembuatan yang masih mempertahankan penggunaan oven tanah liat (tandoor) tradisional. Nilai historisnya berakar dari masa Dinasti Ming di Tiongkok di mana roti ini digunakan sebagai bekal pasukan karena ketahanannya hingga 10 hari. Meskipun menghadapi tantangan berupa persaingan dengan roti modern dan persepsi konsumen yang menganggap produk "jadul", roti kompiang memiliki prospek besar melalui inovasi rasa, pengembangan kemasan sebagai oleh-oleh, dan pemanfaatan teknologi produksi tanpa menghilangkan kearifan lokal. Kesimpulannya, pelestarian roti kompiang melalui wisata pengalaman (gastronomi) dapat meningkatkan daya saing pariwisata daerah sekaligus menjaga keberlanjutan warisan budaya Flores.

Kata kunci: Flores, Kompiang, Pelestarian, Wisata Gastronomi.

PENDAHULUAN

Nusa Tenggara Timur (NTT) merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang kaya akan keanekaragaman budaya dan tradisi, termasuk dalam hal kuliner. Makanan tradisional di NTT tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi juga menjadi cerminan identitas budaya, kearifan lokal, dan sejarah komunitasnya. Banyak dari makanan-makanan ini diwariskan secara turun temurun melalui praktik lisan dan demonstrasi langsung. Pulau Flores, salah satu mutiara di gugusan Nusa Tenggara Timur (NTT), selama ini dikenal luas berkat pesona alamnya yang mendunia, seperti Danau Kelimutu yang misterius dan Taman Nasional Komodo yang menjadi habitat bagi hewan purba komodo yang terletak di Kabupaten Manggarai Barat Provinsi Nusa Tenggara Timur.

Namun, kekayaan Flores tidak hanya terpancar dari keelokan alamnya, tetapi juga berakar kuat pada warisan budaya dan kuliner tradisional yang menyimpan potensi besar bagi sektor pariwisata. Di tengah popularitas Taman Nasional Komodo sebagai destinasi unggulan dunia, muncul kebutuhan untuk memperkuat pengalaman wisatawan melalui sektor gastronomi. Salah satu kekayaan kuliner lokal yang menjadi ikon di wilayah Manggarai ada Roti Kompiang. Kue ini bukan sekedar panganan ringan; ia merupakan perpaduan harmonis antara sejarah panjang,

tradisional lokal, dan cita rasa unik. Teksturnya yang khas dengan taburan wijen di atasnya menjadikan kompiang cermin identitas budaya masyarakat Flores Barat. Sebagai bagian integral dari ekosistem pariwisata, Kompiang memiliki potensi besar untuk menjadi magnet wisata kuliner yang mampu memberikan pengalaman autentik bagi para pengunjung yang datang ke tanah Nusa Tenggara Timur.

Roti kompiang, yang dipercaya dibawa oleh para pedagang Tionghoa berabad-abad silam, telah beradaptasi dan berasimilasi dengan budaya setempat (Anggarani, 2024). Di Manggarai, kompiang memiliki karakteristik tersendiri, baik dari segi bahan, bentuk, maupun cara pembuatannya yang sering kali masih menggunakan tungku tradisional dan bahan-bahan lokal. Proses pembuatan yang autentik ini tidak hanya menjaga cita rasa yang khas renyah di luar, lembut di dalam, dengan sentuhan gurih dan sedikit manis, tetapi juga melestarikan pengetahuan dan keterampilan turun-temurun. Kompiang Manggarai seringkali menjadi bagian dari aktivitas sehari-hari, disajikan saat upacara adat, atau sebagai oleh-oleh khas, menandakan perannya yang tak terpisahkan dari kehidupan sosial dan ekonomi masyarakat.

Meskipun nilai historis dan cita rasa kompiang Manggarai sangat tinggi, potensinya sebagai daya tarik wisata belum sepenuhnya dioptimalkan. Banyak wisatawan yang berkunjung ke Flores mungkin belum menyadari keberadaan atau pentingnya roti ini dalam budaya lokal. Padahal, tren pariwisata global saat ini semakin bergeser ke arah wisata pengalaman (*experiential tourism*) yang berfokus pada imersi budaya, termasuk melalui gastronomi. Wisatawan modern tidak hanya ingin melihat, tetapi juga merasakan, mencicipi, dan memahami cerita di balik kuliner lokal. Dalam konteks gastronomi, roti kompiang adalah representasi nyata dari akulturasi budaya, kearifan lokal, dan keberlanjutan. Wisata gastronomi kini berkembang menjadi aktivitas partisipatif yang melibatkan seluruh indera. Fenomena ini terlihat dari meningkatnya minat wisatawan untuk mengunjungi pasar lokal, hingga berinteraksi langsung dengan pengrajin kuliner di dapur mereka. Bagi destinasi seperti Manggarai, hal ini membuka peluang besar bagi Roti Kompiang untuk tidak hanya di jual sebagai produk, tetapi juga ditawarkan sebagai paket pengalaman. Dengan memadukan cerita tentang proses pemanggangan tradisional menggunakan oven tanah liat dan nilai sejarah yang menyertainya, kuliner lokal mampu menciptakan memori emosional yang kuat bagi wisatawan, yang pada akhirnya meningkatkan nilai saing pariwisata daerah di kancah internasional. (Mariati *et al.*, 2022). Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk mengidentifikasi strategi pelestarian yang efektif sekaligus mempromosikan kompiang Manggarai sebagai daya tarik wisata unggulan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mendokumentasikan karakteristik serta nilai historis roti kompiang Manggarai sebagai bagian dari warisan budaya kuliner Flores, Menganalisis strategi pelestarian tradisional dan inovatif yang tepat untuk menjaga keberlanjutan produksi dan kualitas produk roti kompiang Manggarai, serta merumuskan strategi pengembangan dan promosi yang efektif untuk mengangkat roti kompiang Manggarai sebagai daya tarik wisata gastronomi unggulan di pulau Flores (Dadung *et al.*, 2024). Mengidentifikasi tantangan dan peluang yang dihadapi dalam upaya pelestarian dan pengembangan roti kompiang Manggarai sebagai bagian integral dari sektor pariwisata lokal.

METODE PENELITIAN

Pebelitian ini menggunakan metode kualitatif, dengan menggunakan data primer dan data sekunder sebagai sumber informasi. Data primer didapat dari metode wawancara dan observasi langsung, sementara data sekunder dihasilkan dari berbagai jurnal dan buku yang sesuai (Septiani *et al.*, 2022). Pendekatan ini bertujuan untuk “mengidentifikasi karakteristik serta nilai historis” serta menganalisis “strategi pelestarian”. Teknik pengumpulan data menggunakan studi dokumen atau pustaka, yaitu mengumpulkan data sejarah dari masa Dinasti Ming hingga perkembangannya di Flores dan wawancara mendalam yang dilakukan kepada karyawan atau pembuat roti kompiang.

Lokasi penelitian berada di Kota Ruteng, Flores, Nusa Tenggara Timur. Analisis yang dilakukan diharapkan mampu memberikan gambaran menyeluruh terkait seluruh informasi yang berkaitan dengan roti kompiang. Dalam pengumpulan data, peneliti menggunakan metode wawancara, pengamatan langsung yang dilakukan pada tanggal 11 Maret 2025, serta dokumentasi selama kegiatan penelitian berlangsung. Informasi dalam penelitian ini didapatkan dari sumber yang relevan dan di pilih berdasarkan kebutuhan penelitian. Informan dalam penelitian ini adalah pihak-pihak yang bersangkutan dengan roti kompiang yang diteliti. Adapun informan yang menjadi sumber informasi adalah:

1. Informan 1: Bapak Urbanus Muga, selaku pelanggan lama dari roti kompiang
2. Informan 2: Adolfin Mau, selaku mantan karyawan di toko roti kompiang

Informan yang dipilih, merupakan beberapa orang yang memiliki peran terhadap roti kompiang. Pertanyaan penelitian meliputi daya tarik wisata, sejarah roti kompiang dan dampak terhadap pariwisata di pulau Flores.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sejarah Roti Kemplang

Kemplang atau Kemplang sering disebut Kemplang. Kemplang termasuk kedalam jenis jajanan makanan berbentuk roti. Selain itu, kemplang juga memiliki nilai historis yang belum banyak diketahui orang. Roti Kemplang berasal dari Fujian, Tiongkok. Sejarah roti Kemplang diawali pada masa Dinasti Ming. Pada waktu pasukan Tiongkok yang dipimpin oleh Qi Jiguang diperintahkan melawan perompak Jepang selalu mengalami kekalahan karena pasukan Jepang selalu berhasil mendeteksi keberadaan pasukan Tiongkok dari bau dan asap makanan yang mereka olah sehingga perompak Jepang dapat melakukan penyerangan terlebih dahulu. Oleh karena itu, diubahlah bentuk bekal makanan pasukan Tiongkok dengan membuat Kemplang atau dalam Bahasa Mandarin disebut *guang bing*. Dalam perkembangan waktu, Kemplang dijadikan bekal oleh saudagar-saudagar Tiongkok ketika berlayar dan berdagang di beberapa wilayah. Oleh karena itu tidak heran jika Kemplang juga ditemukan di beberapa negara seperti Malaysia, Philipina, dan Thailand. Penyebaran kemplang meluas ke kawasan Asia Tenggara termasuk Indonesia. Kemplang dapat dijumpai di beberapa daerah di Indonesia, seperti Cirebon, Surabaya, Bali, NTT, dan Solo. Wujud Kemplang sekilas mirip seperti burger, berbentuk bulat dengan taburan wijen di atasnya. Oleh karena itu, Kemplang sering disebut juga sebagai “burger Jawa”. Tekstur Kemplang keras diluar atau bagian kulitnya, namun lembut di bagian dalam. Pembuatan kemplang dilakukan dengan cara dipanggang menggunakan oven tradisional berbentuk silinder yang dibuat dari tanah liat dan dilapisi kayu sekelilingnya. Roti kemplang yang dimasak menggunakan oven tandoor bisa tahan sampai 10 hari. Ketahanan inilah yang menjadikan alasan pasukan Tiongkok menjadikan Kemplang sebagai bekal ketika berperang atau berlayar ke wilayah lain untuk berdagang. (Anggarani, 2024). Selain nilai sejarahnya, proses pembuatan Kemplang yang masih mempertahankan penggunaan oven tandoor tradisional dari tanah liat menawarkan daya tarik visual dan sensorik yang ikonik. Ditengah modernisasi industri roti, pemanggangan tradisional menggunakan kayu bakar yang menghasilkan tekstur keras diluar dan lembut di dalam adalah sebuah pertunjukan atraktif bagi wisatawan mancanegara maupun domestik. Demonstrasi pembuatan kemplang secara langsung (*live cooking*) dapat dijadikan agenda wisata edukatif, di mana pengunjung bisa melihat langsung bagaimana panasnya dinding tanah liat mematangkan roti hingga tahan selama 10 hari. Keunikan cara memasak ini, ditambah dengan julukan “Burger Jawa” atau “Burger Manggarai”, menciptakan identitas visual yang kuat di media sosial, yang secara efektif mampu menarik minat wisatawan untuk berkunjung dan mencicipi langsung warisan dunia yang tetap lestari di Nusa Tenggara Timur.

2. Komposisi Dan Bahan Penyusunan Roti Kemplang

Roti Kemplang adalah salah satu warisan kuliner khas Flores, tepatnya dari Ruteng dan Labuan Bajo, Nusa Tenggara Timur. Roti ini berbentuk bulat pipih dengan permukaan yang ditaburi wijen secara merata. Sekilas, tampilannya mungkin terlihat sederhana, tapi rasa dan aromanya menyimpan kejutan yang sulit dilupakan. Ketika menggigitnya untuk pertama kali, akan terasa perpaduan unik antara gurih, manis dan sedikit aroma sangit dari wijen yang disangrai sempurna. Yang menjadikannya lebih menarik adalah sejarah dan akar budaya yang menyertainya. Roti kemplang merupakan hasil akulturasi budaya antara masyarakat Flores dan etnis Tionghoa yang sudah lama menetap di kawasan ini. Awalnya, imigran Tionghoa membawa teknik membuat roti panggang ala China, lalu masyarakat lokal menyesuaikan dengan bahan dan cita rasa setempat. Dari proses tersebut, lahirlah roti kemplang, roti tradisional yang kini menjadi simbol kuliner khas Ruteng dan Labuan Bajo.

a. Tepung Terigu

Bahan dasar dari pembuatan roti kemplang adalah tepung terigu. Tepung terigu merupakan tepung yang diperoleh dari biji gandum yang digiling. Sifat yang dimiliki tepung terigu yaitu kemampuan dalam membentuk gluten pada adonan membuat adonan elastis dan tidak mudah hancur pada proses pemasakan hingga pencetakan. Kandungan gizi di dalam 100 gram tepung terigu yaitu energi 365 kkal, protein 8,9 g, lemak 1,3 g, karbohidrat 77,3 g, kalsium 16,0 mg, fosfor 106 mg. dan zat besi 1,2 (Verawati dan Yanto 2019).

b. Susu

Susu merupakan salah satu produk pangan yang dikonsumsi masyarakat karena mengandung energi, protein, karbohidrat, lemak, vitamin, dan mineral. Susu bubuk adalah susu bubuk atau krim bubuk yang di ganti sebagian atau seluruh lemak nabati (Maulani *et al.*, 2018). Susu bubuk dapat dibuat melalui proses pengeringan dan atau pencampuran kering dari susu bubuk skim dan lemak nabati dalam bentuk bubuk.

c. Ragi

Ragi atau yeast merupakan salah satu bahan baku roti yang paling penting dalam proses pembuatan roti. Ragi merupakan organisme bersel tunggal berjenis eukariotik dan berkembang biak dengan cara membelah diri, dan merupakan sediaan mikroorganisme hidup yang diperlukan dalam proses fermentasi atau peragian produk pangan (Addin, 2022). Fungsi utama ragi adalah mengembangkan adonan roti. Saat proses pengembangan adonan akan menghasilkan karbondioksida (CO₂) selama fermentasi. Karbondioksida kemudian terperangkap dalam jaringan gluten yang menyebabkan roti mengembang.

d. Garam

Garam merupakan senyawa ionik dengan rumus NaCl. Umumnya garam yang kita konsumsi saat ini berasal dari air laut yang berbeda-beda, sehingga memiliki tingkat salinitas yang berbeda pula. Sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) ditetapkan bahwa prasyarat kadar natrium klorida (NaCl) minimal 94% (Sulastri *et al.*, 2024). Oleh karena itu, mutu atau kualitas garam perlu diperhatikan mengingat banyak masyarakat yang lebih memilih konsumsi garam tradisional dibandingkan garam pabrik. Hal ini karena harga garam tradisional lebih murah dan jumlahnya lebih banyak. Peran garam dalam pembuatan roti antara lain: Memperkuat jaringan gluten, mengontrol aktivitas ragi, meningkatkan rasa, dan meningkatkan warna kerak sehingga membuat kerak roti berwarna coklat keemasan.

e. Wijen

Wijen (*Sesamun indicum L.*) adalah biji-bijian yang berasal dari tanaman. Biji wijen kecil dan pipih, berwarna kecoklatan, dan sering digunakan sebagai bahan makanan dan rempah-rempah dalam berbagai masakan di berbagai kebudayaan. Biji wijen juga dikenal kaya akan nutrisi dan memiliki rasa gurih yang khas. Jenis wijen dan pemilihan untuk taburan yaitu: Wijen putih paling sering digunakan sebagai taburan karena aromanya yang ringan, rasa gurih, dan sedikit manis, cocok untuk roti dan produk lainnya. Pemilihan wijen yang baik penting untuk mendapatkan hasil taburan yang optimal, termasuk wijen yang bersih, tidak berjamur, dan berwarna cerah.

f. Air

Air merupakan bahan dasar yang sangat penting dalam pembuatan roti karena berfungsi untuk membentuk gluten pada tepung, yang memberikan struktur dan elastisitas pada adonan. Air juga berperan penting sebagai pelarut bahan-bahan lain dalam adonan seperti garam, gula, dan ragi sehingga membuat semua bahan dapat tercampur dan bereaksi secara merata. Selain itu, air membantu mengendalikan suhu adonan selama proses pencampuran dan fermentasi. Penggunaan es batu dalam adonan dapat menjaga suhu tetap rendah agar ragi bekerja secara optimal. Jumlah air yang digunakan sangat menentukan kepadatan dan konsistensi adonan, yang pada akhirnya mempengaruhi tekstur dan volume roti setelah dipanggang (Muzhahir *et al.*, 2022).

Tabel 1. Contoh resep pada pembuatan roti kompiang

Nama Bahan	Jumlah Takaran
Tepung Terigu	250gr
Air	175ml
Susu Bubuk	20gr
Ragi Instan	4gr
Garam	3gr

Sumber: (Manystighosa, 2024)

3. Proses Pembuatan Roti Kompiang

Proses pembuatan roti kompiang secara tradisional menggunakan tungku api selama 11 sampai dengan 12 jam. Biasanya dilakukan di malam hari, keesokan harinya baru dijual. Sekarang prosesnya lebih cepat, karena proses pembakaran dapat dilakukan dengan oven. Cara membuatnya pun tidak jauh berbeda dengan roti kebanyakan, yaitu dengan mencampur semua bahan menjadi satu. Dalam pembuatan roti kompiang juga menggunakan ragi sebagai bahan pengembang (Findayuliana, 2017). Secara sederhana, proses pembuatan roti kompiang dapat diuraikan sebagai berikut:

- Campurkan terigu, susu bubuk, dan ragi instan. Aduk rata.
- Masukan sedikit demi sedikit air sambil terus di aduk hingga rata. Masukan garam, aduk rata.
- Tutup adonan dengan plastik, lalu diamkan selama 30 menit.
- Takar adonan kira-kira 50 gram, bentuk bulat dan tata di loyang yang sudah dioles margarin. Beri bahan olesan dan taburi dengan wijen putih.
- Panggang dalam oven dengan suhu 165° selama 40 menit hingga matang dan berwarna coklat keemasan. Angkat
- Sajikan

4. Tantangan dan Prospek Pengembangan Roti Kompiang di Era Kontemporer

Beberapa tantangan utama yang dihadapi roti kompiang saat ini meliputi:

- Persaingan dengan Produk Roti Modern: Pasar roti di dominasi oleh berbagai produk roti modern yang lebih variatif, praktis, dan seringkali memiliki daya tarik visual yang kuat. Roti kompiang perlu bersaing dengan roti tawar, roti manis, pastry, dan produk bakery lainnya yang sudah mapan di pasaran.
- Presepsi Konsumen: Roti kompiang seringkali dipresepsikan sebagai makanan tradisional atau jadul, terutama di kalangan generasi muda. Mengubah persepsi ini dan membuatnya relevan dengan gaya hidup modern menjadi tugas yang tidak mudah.
- Keterbatasan Inovasi Rasa dan Bentuk: Secara tradisional, roti kompiang memiliki bentuk dan rasa yang relatif sama. Keterbatasan inovasi dalam hal isian, topping, atau bahkan bentuk, dapat membatasi daya tariknya di pasar yang mencari kebaruan.

- d. Proses Produksi Tradisional: Produksi roti kemplang yang masih megandalkan cara tradisional (misalnya pemanggangan di tungku tanah liat) mungkin kurang efisien untuk skala produksi besar dan sulit distandardisasi. Hal ini berdampak pada biaya produksi dan konsistensi kualitas.

Adapun prospek pengembangan roti kemplang Adalah sebagai berikut:

- a. Tren Makanan Sehat dan Alami: Roti kemplang pada umumnya dibuat dengan bahan-bahan sederhana dan minim bahan pengawet. Hal ini sejalan dengan tren konsumen yang semakin mencari makanan alami, sehat, dan minim proses. Pemasaran dengan narasi “alami” dan “tradisional” bisa menjadi kekuatan.
- b. Daya Tarik “Kuliner Nostalgia” dan Heritage Food: Ditengah gempuran makanan modern, banyak konsumen yang tertarik pada makanan tradisional yang membangkitkan nostalgia atau memiliki nilai sejarah dan budaya. Roti kemplang dapat diposisikan sebagai bagian dari warisan kuliner yang patut dilestarikan.
- c. Inovasi dan Diversifikasi Produk: Potensi inovasi pada roti kemplang sangat terbuka. Misalnya, pengembangan varian rasa (manis, gurih, pedas), isian (coklat, keju, daging, sayuran) atau bahkan bentuk dan ukuran yang lebih menarik. Inovasi ini dapat memperluas target pasar.
- d. Potensi Pasar Pariwisata dan Oleh-oleh: Sebagai makanan khas suatu daerah, roti kemplang memiliki potensi besar sebagai oleh-oleh bagi wisatawan. Membangun citra merek dan kemasan yang menarik dapat meningkatkan nilai jualnya di sektor pariwisata.
- e. Pemanfaatan Teknologi: Pemanfaatan teknologi dalam proses produksi (misalnya oven modern yang tetap mempertahankan karakteristik khas kemplang), pengemasan vakum, atau teknik pembekuan, dapat memperpanjang daya tahan dan memperluas jangkauan distribusi.

SIMPULAN

Kajian pustaka ini berhasil mengungkapkan sejarah, komposisi bahan penyusun dan proses pembuatan roti kemplang secara tradisional secara mendalam dan detail. Roti kemplang memiliki peluang pengembangan untuk dikembangkan menjadi produk unggulan tradisional dari Nusa Tenggara Timur. Tantangan dan prospek pengembangan roti kemplang di Era Kontemporer juga diulas secara mendetail dengan harapan produk ini dapat dikenal secara luas, baik secara nasional maupun internasional dengan tetap menonjolkan dan memperhatikan kearifan lokal dari masyarakat Nusa Tenggara Timur.

DAFTAR PUSTAKA

- Addin N. 2022. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Proses Kerja Ragi Instan. *El-Hijaz*, 1 (2): 93-107.
- Anggarani. 2024. Potensi Pengembangan Bisnis Makanan Tradisional Roti Kemplang Sebagai Makanan Legendaris Kota Solo. *Jurnal Manajemen*, 20 (1): 58–82. <https://doi.org/10.25170/jm.v20i1.5176>.
- Dadung M., Jelatu H., Jewaru, M. 2024. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Roti Kemplang (Studi Kasus Pada Toko Tarzan Di Ruteng Kabupaten Manggarai). *Jurnal Humaniora dan Sains*, 1(3): 310-318.
- Findayuliana. 2017. Kue Kemplang. <https://budaya-indonesia.org/Kue-kemplang>.
- Manystighosa A. 2024. Menyelami Kelezatan Roti Kemplang Manggarai: Burger Khas NTT. <https://mawatu.co.id/blog/menyelami-kelezatan-roti-kemplang-manggarai-burger-khas-ntt/>.
- Mariati S., Parera AK., Rahmanita, M. 2022. Analisis Keberlanjutan Taman Nasional Komodo Sebagai Destinasi Wisata Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata* 27 (2): 153–64.
- Maulani A., Kusnandar F, Sugiyono. 2018. Pengembangan Formula Susu Bubuk Dengan Penambahan Kolagen Ikan Berdasarkan Penerimaan Mutu Sensori. *Jurnal Mutu Pangan* 5 (2): 59–65.
- Muzhahir Z., Unziltirrizqi YR., Wadli. 2022. Analisis Pengendalian Mutu Pada Produk Roti Di Umkm Orchid Bakeshop. *Journal of Technology and Food Processing (JTFF)*, 2 (1): 1–8.
- Septiani, RAD, Widjoko, Wardana D. 2022. Implementasi Program Literasi Membaca 15 Menit Sebelum Belajar Sebagai Upaya Dalam Meningkatkan Minat Membaca. *Jurnal Perseda*, 5 (2): 130–37.
- Sulastri A, Leto KT, Nisa KR. 2024. Studi Eksploratif Mengenai Kadar Garam Tradisional Di Kampung Garam Kabupaten Sikka. *Yudhistira* 2 (2): 289–307. <https://doi.org/10.61132/yudistira.v2i2.706>.
- Verawati B., Yanto N. 2019. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Durian Pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita Underweight. *Mgi*. 14 (1): 106–14. <https://doi.org/10.204736/mgi.v14i1.106-114>.