

GASTRODIPLOMASI INDONESIA MELALUI PROGRAM *INDONESIA*

***SPICE UP THE WORLD* DI EROPA**

Disusun dan diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar

Sarjana Ilmu Sosial (S.Sos) Strata-1



ANNISA ADHA ALFATIHA

202010360311087

PROGRAM STUDI HUBUNGAN INTERNASIONAL

FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG

2025

LEMBAR PERSETUJUAN

GASTRODIPLOMASI INDONESIA MELALUI PROGRAM INDONESIA SPICE UP THE WORLD DI EROPA

Diajukan Oleh :

ANNISA ADHA ALFATHIA
202010360311087

Telah disetujui

Pada hari / tanggal, Jumat / 7 Maret 2025

Pembimbing I



Devita Prihanda, M.Hub.Int.



Nasrudin Basri Rijal, S.IP., M.Hub.Int

Ketua Program Studi
Hubungan Internasional



Prof. Gonda Yumitro, M.A., Ph.D.

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

Dipersiapkan dan disusun oleh :

ANNISA ADHA ALFATIHA

202010360311087

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Skripsi
dan dinyatakan

L U L U S

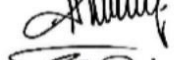

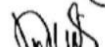
Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Sarjana (S-1) Hubungan Internasional

Pada hari Kamis, 27 Februari 2025

Di hadapan Dewan Penguji

Dewan Penguji :

1. Hamdan Nafiatur Rosyida, M.Si. ()
2. Ruli Inayah Ramadhoan, M.Si. ()
3. Devita Prinanda, M.Hub.Int. ()

Mengetahui,
Wakil Dewan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik



Najamuddin Khasbi Rijal, S.IP., M.Hub.Int

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Annisa Adha Alfatiha
NIM : 202010360311087
Program Studi : Hubungan Internasional
Fakultas : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Judul Skripsi : Gastrodiplomasi Indonesia Melalui Program *Indonesia Spice Up The World* di Eropa
Pembimbing : Devita Prinanda, M.Hub.Int.

Kronologi Bimbingan:

Tanggal	Paraf Pembimbing		Keterangan
	Pembimbing I	Pembimbing II	
15 Juni 2023	dt		Pengajuan Judul
5 Juli 2024	dt		ACC BAB I
1 September 2023	dt		Seminar Proposal
12 Desember 2024	dt		ACC BAB II
5 Februari 2025	dt		ACC BAB III
5 Februari 2025	dt		ACC BAB IV
			ACC BAB V
6 Februari 2025	dt		ACC Ujian Skripsi

Malang, 6 Februari 2025
Menyetujui,
Pembimbing



Devita Prinanda, M.Hub.Int.

PERNYATAAN ORISINALITAS



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
 Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Sosial * Ilmu Pemerintahan * Ilmu Komunikasi * Sosiologi * Hubungan Internasional
 Jl. Raya Tlogomas No. 246 Telp. (0341) 460948, 464318-19 Fax. (0341) 460782 Malang 65144 Pes. 132

SURAT PERNYATAAN

Yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Annisa Adha Alfatiha
 NIM : 202010360311087
 Program Studi : Hubungan Internasional
 Fakultas : Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
 UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG

Dengan ini menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa

1. Tugas Akhir dengan Judul :
GASTRODIPLOMASI INDONESIA MELALUI PROGRAM INDONESIA SPICE UP THE WORLD DI EROPA adalah hasil karya saya, dan dalam naskah tugas akhir ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, baik sebagian ataupun keseluruhan, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka
2. Apabila ternyata di dalam naskah tugas akhir ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur PLAGIASI, saya bersedia TUGAS AKHIR INI DIGUGURKAN dan GELAR AKADEMIK YANG TELAH SAYA PEROLEH DIBATALKAN, serta diproses sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku.
3. Tugas akhir ini dapat dijadikan sumber pustaka yang merupakan HAK BEBAS ROYALTY NON EKSKLUSIF.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Malang, 6 Februari 2025
 Yang Menyatakan,



Annisa Adha Alfatiha w

ABSTRAK

ABSTRAK

Annisa Adha Alfatiha, 2025, 202010360311087, Universitas Muhammadiyah Malang, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Program Studi Hubungan Internasional, Gastrodiplomasi Indonesia melalui Program *Indonesia Spice Up The World* di Eropa, Dosen Pembimbing: Devita Prinanda, M.Hub.Int.

Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan upaya yang dilakukan Indonesia untuk memperkenalkan kuliner Indonesia di berbagai negara di Eropa melalui program *Indonesia Spice Up The World*. Penelitian ini menarik untuk dibahas karena program *Indonesia Spice Up The World* berupaya karena merupakan strategi diplomasi yang mempromosikan rempah-rempah dan kuliner Indonesia ke pasar global, sekaligus mendukung ekspor produk pangan dan pariwisata gastronomi. Inisiatif ini mencerminkan sinergi antara kebijakan perdagangan, budaya, dan diplomasi dalam meningkatkan daya saing Indonesia di kancah internasional. Metode penelitian dilakukan dengan pendekatan kualitatif melalui metode deskriptif dengan studi literatur. Penulis menganalisis data dengan analisis deskriptif. Analisis didasarkan dari teori Gastrodiplomasi dari Paul Rockower. Hasil penelitian menunjukkan bahwa upaya Gastrodiplomasi Indonesia melalui *Indonesia Spice Up The World* di Eropa dilakukan dengan memperkuat posisi rempah sebagai identitas budaya kuliner Indonesia, penguatan *nation branding*, serta dukungan *citizen diplomacy*. Penelitian ini menunjukkan bagaimana strategi ini tidak hanya berfokus pada promosi budaya kuliner, tetapi juga terintegrasi dengan *nation branding* dan *citizen diplomacy*. Kombinasi ini memperlihatkan pendekatan yang terintegrasi dan tersinergi. Penelitian ini juga menegaskan bahwa keterlibatan diaspora sebagai pelaku diplomasi berbasis kuliner adalah elemen krusial yang meningkatkan efektivitas program *Indonesia Spice Up The World* dalam memperkuat posisi Indonesia di kancah global.

Kata Kunci: *Eropa, Gastrodiplomasi, Indonesia, Indonesia Spice Up The World*

Menyetujui,
Pembimbing,



Devita Prinanda., M.Hub.Int.

Malang, 6 Februari 2025

Peneliti,



Annisa Adha Alfatiha

ABSTRACT

ABSTRACT

Annisa Adha Alfatiha, 2025, 202010360311087, Universitas of Muhammadiyah Malang, Faculty of Social and Political Science, International Relations Program, Indonesian Gastrodiplomacy through the *Indonesia Spice Up The World* Program in Europe, Advisor: Devita Prinanda, M.Hub.Int.

This research aims to explain the efforts made by Indonesia to introduce Indonesian cuisine in various countries in Europe through the Indonesia Spice Up The World program. This research is interesting to discuss because the Indonesia Spice Up The World program seeks to be a diplomatic strategy that promotes Indonesian spices and cuisine to the global market, while supporting food product exports and gastronomy tourism. This initiative reflects the synergy between trade policy, culture, and diplomacy in improving Indonesia's competitiveness in the international arena. The research method was conducted with a qualitative approach through a descriptive method with a literature study. The author analysed the data with descriptive analysis. The analysis was based on Paul Rockower's Gastrodiplomacy theory. The results showed that Indonesia's Gastrodiplomacy efforts through Indonesia Spice Up The World in Europe were carried out by strengthening the position of spices as Indonesia's culinary cultural identity, strengthening nation branding, and supporting citizen diplomacy. This research shows how this strategy not only focuses on the promotion of culinary culture, but is also integrated with nation branding and citizen diplomacy. This combination shows an integrated and synergized approach. This research also confirms that the involvement of the diaspora as culinary-based diplomacy actors is a crucial element that increases the effectiveness of the Indonesia Spice Up The World program in strengthening Indonesia's position in the global arena.

Keywords: *Europe, Gastrodiplomacy, Indonesia, Indonesia Spice Up The World*

Malang, 6 February 2025

Approved,
Advisor,



Devita Prinanda., M.Hub.Int.

Researcher,



Annisa Adha Alfatiha

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini yang berjudul **Gastrodiplomasi Indonesia Melalui Program Indonesia Spice Up The World di Eropa** sesuai dengan waktu yang direncanakan. Sholawat serta salam senantiasa tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW yang telah menjadi teladan hidup bagi seluruh umat manusia di dunia.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, sehingga kritik dan saran diperlukan untuk penelitian yang lebih baik di masa depan. Penulisan skripsi ini tentu tidak lepas dari berbagai pihak yang telah memberikan bimbingan, bantuan, semangat, doa, dukungan, dan motivasi kepada penulis. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak, yaitu:

1. Kepada kedua orang tua yang penulis cintai dan penulis banggakan, Bambang Widarno dan Himatu Sujannah, yang tiada lelah mendoakan dan memotivasi penulis untuk segera menyelesaikan penelitian ini, serta adik-adikku tercinta Aliyusa Dharma dan Atha Mirza Malouda.
2. Kepada Ibu Devita Prinanda, M.Hub.Int. sebagai dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu, pikiran dan tenaga serta banyak memberikan motivasi dan arahan yang sangat berarti, sehingga penulis dapat

menyelesaikan skripsi ini serta ibu Dr. Dyah Estu Kurniawati, M.Si, selaku
reviewer penulis ketika

seminar proposal.

3. Kepada seluruh dosen dan staff Universitas Muhammadiyah Malang yang telah banyak membantu penulis selama masa perkuliahan.
4. Kepada nenek Trisiwi, paman Joko Sutrisno, bibi Dina Septaria Sari dan bibi Dwi Agustiwina, serta sepupu- sepupu penulis, Darwin, Zidan, dan Zavier yang selalu mendukung penulis selama masa perkuliahan hingga menyelesaikan skripsi.
5. Kepada Rizky Ramadhanti, Ibu Sri, beserta keluarganya yang telah banyak membantu penulis selama tinggal di Malang.
6. Kepada Johanna, teman yang telah mau menjadi *partner* untuk berkomunikasi dengan bahasa Inggris selama 5 tahun terakhir.
7. Kepada seluruh teman-teman kuliah yang namanya tidak dapat penulis sebutkan satu per satu. Terima kasih atas segala bentuk bantuan, dukungan, dan informasi yang telah kalian berikan kepada penulis selama masa perkuliahan.

Penulis berharap dari apa yang ditulis dalam skripsi ini dapat memberikan dapat memberikan kontribusi pemikiran dan masukan untuk penelitian di masa depan dan dapat memberikan wawasan baru bagi para pembaca.

MOTTO PENULIS

Hidup ini sangat murah hati pada orang-orang yang mau mengejar takdir mereka.

(Paulo Coelho)

Bermimpilah, maka Tuhan akan memeluk mimpi-mimpi itu.

(Andrea Hirata)



DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI.....	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
MOTTO PENULIS.....	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	6
1.3.1 Tujuan Penelitian	6
1.3.2 Manfaat Penelitian	6
1.3.2.1 Manfaat Akademis	6
1.3.2.2 Manfaat Praktis	7
1.4 Penelitian Terdahulu	7
1.5 Konsep.....	17
1.5.1 Konsep <i>Multi-Track Diplomacy</i>	17
1.5.2 Konsep Gastrodiplomasi.....	20
1.6 Metode Penelitian.....	23
1.6.1 Jenis Penelitian.....	23
1.6.2 Metode Analisis.....	23
1.6.3 Ruang Lingkup Penelitian.....	24
1.6.3.1 Batasan Waktu.....	24
1.6.3.2 Batasan Materi.....	24

1.6.4 Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	24
1.7 Argumen Pokok.....	25
1.8 Struktur Penulisan.....	26
BAB II GAMBARAN UMUM BUDAYA KULINER INDONESIA.....	28
2.1 Sejarah Kuliner Indonesia.....	28
2.2 Gastrodiplomasi Indonesia.....	36
2.3 Program <i>Indonesia Spice Up The World</i>	42
BAB III GASTRODIPLOMASI INDONESIA MELALUI PROGRAM INDONESIA SPICE UP THE WORLD DI EROPA.....	48
3.1 Program <i>Indonesia Spice Up The World</i> di Eropa.....	48
3.1.1 <i>Indonesian Food Festival</i>	49
3.1.2 <i>Pop-up Restaurants</i>	54
3.1.3 <i>Indonesia Spice Up The World Cooking Events</i>	65
3.1.4 <i>Market Entry Assistance</i>	67
3.2 <i>Indonesia Spice Up The World</i> dalam Mengusung Rempah sebagai Budaya Kuliner Indonesia.....	69
3.3 Penguatan <i>Nation Branding</i> melalui <i>Indonesia Spice Up The World</i>	81
3.4 <i>Citizen Diplomacy</i> melalui Kuliner.....	89
3.5. Identifikasi Gastrodiplomasi melalui Program <i>Indonesia Spice Up The World</i> di Eropa.....	97
BAB IV PENUTUP.....	102
4.1 Kesimpulan.....	102
4.2 Saran.....	104
DAFTAR PUSTAKA.....	105

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Tabel Penelitian Terdahulu.....	11
Tabel 1.2 Struktur Penulisan.....	26
Tabel 1.3 Identifikasi Gastrodiplomasi Indonesia di Eropa.....	97



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Perhimpunan Pelajar Indonesia (PPI) di Universitas Twente.....	51
Gambar 1.2 Kendang Restaurant di Wina, Austria.....	58
Gambar 1.3 Waroeng Padang Lapek di Den Haag, Belanda.....	60
Gambar 1.4 Pemilik Restoran Toba London.....	63



DAFTAR SINGKATAN



AIS	:	<i>Austrian-Indonesian Society</i>
BNI	:	Bank Nasional Indonesia
BPOM	:	Badan Pengawas Obat dan
Makanan BRIN	:	Badan Riset dan Inovasi Nasional
CNN	:	<i>Cable News Network</i>
CPPOB	:	Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik
DGNED	:	<i>Directorate General for National Export Development</i>
EICA	:	<i>European International Culture Agency</i>
GPN	:	Gema Puspa Nusantara
H.E.	:	<i>His/Her Excellency</i>
HACCP	:	<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>
IG	:	Indikasi Geografis
ISME	:	<i>Indonesia Small Medium Enterprise</i>
ISUTW	:	<i>Indonesia Spice Up The World</i>
ITC	:	<i>International Trade Centre</i>
ITPC	:	<i>Indonesian Trade Promotion Centre</i>
KBRI	:	Kedutaan Besar Republik Indonesia
Kememparekraf	:	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi
Kreatif KJRI	:	Konsulat Jenderal Republik Indonesia
KKIA	:	Keluarga Kristen Indonesia di
Austria LMDI	:	<i>La Maison de L'Indonesie</i>
Menlu	:	Kementerian Luar Negeri
MPIG	:	Masyarakat Perlindungan Indikasi
Geografis PPI	:	Perhimpunan Pelajar Indonesia
RI	:	Republik Indonesia

SIAL	:	<i>Salon International de l'Alimentation</i>
SKE	:	Surat Keterangan Ekspor
SLA	:	<i>Service Level Agreement</i>
SM	:	Sebelum Masehi
UE	:	Uni Eropa
UMKM	:	Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah
UNCAV	:	<i>United Nations Correspondence Association Vienna</i>
UNESCO	:	<i>United Nations</i>
VOC	:	<i>Vereenigde Oostindische Compagnie</i>
WAPENA	:	Warga Pengajian Austria



DAFTAR PUSTAKA

Buku:

- Diamond, Louise dan John McDonald. 1996. *Multi-Track Diplomacy: A Systems Approach to Peace*. Third Edition. Connecticut: Kumarian Press. (1/3/2025)
- Rahman, Fadly. (2016). *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. (25/03/2023)
- Rockower, Paul. (2012). *Recipes for Gastrodiplomacy*. London: Place Branding and Public Diplomacy. (28/03/2023)
- Rockower, Paul. (2014). *The State of Gastrodiplomacy*. (28/11/2024)
- Rosyidin, Mohamad. (2020). *Teori Hubungan Internasional dari Perspektif Klasik sampai Non-Barat*. Depok: Rajawali Pers. (25/11/2023)
- Simatupang, R., & Hutabarat, E. (2020). *Sejarah dan Peran Rempah-rempah Indonesia*. Jakarta: Gramedia. (26/11/2024)
- Soetomo, M. (2020). *Tumpeng: Ritual and Culinary Art of Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius. (26/11/2024)

Artikel & Jurnal Ilmiah:

- Abhiyoga, Nurdiana dan Yang Kharisma Febreani. *Strategi Gastrodiplomasi Tempe oleh Diaspora Indonesia di Amerika Serikat*. Padjajaran Journal of International Relations (PADJIR) Vol. 3. No.2 (Agustus 2021). Diakses dari <https://jurnal.unpad.ac.id/padjir/article/view/31172/16147>. (19/11/2024)
- Aditiya, Iip M. 2021. *Diekspor ke Banyak Negara, Indomie Masuk Daftar Merek Terpopuler di Dunia 2021*. Artikel dalam Good News from Indonesia. Diakses dari <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2021/09/27/di-ekspor-ke-banyak-negara-indomie-masuk-daftar-merek-terpopuler-di-dunia-2021>. (19/11/2024)
- Al Ghafiqi, Ashabil Firdaus. *Gastrodiplomasi: Strategi Indonesia dalam Membangun Nation Branding di Kancah International*. Journal of International Relations, Vol. 9, No. 2 (2023). (30/11/2024)
- Ambarwati, Sinta. 2023. *Kememparekraf: 295 Restoran Indonesia telah Beroperasi di Belanda*. Artikel dalam ANTARA. Diakses dari <https://www.antaraneews.com/berita/3821199/kememparekraf-295-restoran-indonesia-telah-beroperasi-di-belanda>. (21/11/2024)
- Ambarwati, Sinta. 2023. *Sandi: Kuliner Indonesia di Belanda Berpotensi Tingkatkan Ekspor Rempah*. Artikel dalam ANTARA. Diakses dari

<https://www.antaraneews.com/berita/3597729/sandi-kuliner-indonesia-di-belanda-berpotensi-tingkatkan-ekspor-rempah> (20/11/2024)

Arise+ Indonesia. 2022. *Peluang dan Persyaratan Ekspor Rempah-Rempah ke EU*. Diakses dari <https://ariseplus-indonesia.org/id/kegiatan/perspektif/peluang-dan-persyaratan-ekspor-rempah-rempah-ke-eu.html> (15/12/2024)

ARISE+ Indonesia. 2022. *Peluang, Tantangan, dan Persyaratan Ekspor Rempah-Rempah ke Uni Eropa*. Diakses dari <https://ariseplus-indonesia.org/id/kegiatan/peluang-tantangan-dan-persyaratan-ekspor-rempah-rempah-ke-uni-eropa.html> (15/12/2024)

Astuti, Dewi Mudji dan Melaty Angraini. *Gastrodiplomacy sebagai Strategi Pengembangan Potensi Pariwisata Kuliner Indonesia dalam Mendukung Program ASEAN Tourism Strategic Plan (ASTP)*. Seminar Nasional dan Diskusi Panel Multidisiplin Hasil Penelitian & Pengabdian kepada Masyarakat Vol. 1. No.1 (2 Agustus 2018). Diakses dari <https://proceeding.unindra.ac.id/index.php/dispanas2018/article/view/65/26> (19/11/2024)

Bakabar.com. 2023. *Hari Sushi Sedunia: Sepotong Filosofi dalam Harmoni Rasa*. Diakses dari <https://bakabar.com/post/hari-sushi-sedunia-spotong-filosofi-dalam-harmoni-rasa-lj0rgnu0>

Bangkit Plus Indonesia. 2023. *Peluang, Tantangan & Persyaratan Ekspor Rempah Indonesia ke UE*. Artikel dalam Forin Logistics. Diakses dari <https://forinlogistics.com/id/peluang-tantangan-persyaratan-ekspor-rempah-indonesia-ke-ue/> (15/12/2024)

Baskoro, Riski M. *Kisah Selera dari Negeri Rempah: Memahami Gastrodiplomasi dari Perspektif Indonesia*. Jurnal Indonesian Perspective. Vol. 7. No. 2 (Juli- Desember 2022). President University, Indonesia. Diakses dari <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/ip/article/view/50780/22705>. (25/3/2023. 16.00 WIB)

BNI. 2024. *BEP Kurang dari 1 Tahun, Nona Manis Makin Diminati Diaspora*. Diakses dari <https://www.bni.co.id/id-id/beranda/kabar-bni/berita/articleid/23429> (12/12/2024)

Cheung, Tim. 2017. *Your Pick: World's 50 Best Foods*. Artikel dalam CNN. Diakses dari <https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-foods-readers-choice/index.html> (26/11/2024)

Choirina, Ariska Nur. 2022. *Dorong Indonesia Spice Up The World, Kemenparekraf Resmikan Waroeng Windsor di London Inggris*. Artikel dalam Tribun. Diakses dari <https://video.tribunnews.com/view/490629/dorong-indonesia-spice-up-the-world-kemenparekraf-resmikan-waroen-windsor-di-london-inggris> (16/12/2024)

- CNN Travel Staff. 2021. *The World's 50 Best Foods*. Artikel dalam CNN Travel. Diakses dari <https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-food-dishes/index.html> (20/11/2024)
- Delegation of the European Union to Indonesia and Brunei Darussalam. 2024. *Commissioner Wojciechowski Honours Indonesia's Culinary Heritage with Handover of GI Certificates*. Diakses dari https://www.eeas.europa.eu/delegations/indonesia/commissioner-wojciechowski-honours-indonesia%E2%80%99s-culinary-heritage-handover-gi-certificates_en (3/12/2024)
- Diplomat Magazine. 2023. *Indonesia International Flavors – Why is Indonesian Food So Delicious?*. Diakses dari <https://diplomatmagazine.eu/2023/10/18/indonesia-international-flavors-why-is-indonesian-food-so-delicious/> (3/12/2024)
- Ernis, Devy. 2023. *PPI Enschede Belanda Pamerkan Budaya dan Makanan Indonesia di University of Twente*. Artikel dalam Tempo. Diakses dari <https://www.tempo.co/politik/ppi-enschede-belanda-pamerkan-budaya-dan-makanan-indonesia-di-university-of-twente-116556> (14/12/2024)
- Expats.cz. 2024. *Celebrate Prague's Indonesian Community Through Culture and Cuisine*. Diakses dari <https://www.expats.cz/czech-news/article/discover-prague-s-indonesian-community-through-culture-and-cuisine> (17/12/2024)
- Fauziah, Novie. 2022. *Dukung Spice Up The World, Sandiaga Uno Resmikan Restoran Waroeng Windsor di Inggris*. Artikel dalam iNews.id. Diakses dari <https://www.inews.id/travel/kuliner/dukung-spice-up-the-world-sandiaga-uno-resmikan-restoran-waroeng-windsor-di-inggris> (14/12/2024)
- Gaffar, Eka Kartini. *Hambatan Dalam Pengembangan Gastrodiplomasi Untuk Mencapai Brand Image Kuliner Indonesia di Era Pemerintahan Joko Widodo*, Journal of International and Local Studies Volume VI Issue 1, January 2022 P-ISSN: 2528-1674, E-ISSN: 2549-7855. (19/11/2024)
- Hananto, Akhyari. 2020. *Kisah Kuliner Thailand yang Mendunia: Dari Lumpur Perang Hingga Menjadi Primadona*. Artikel dalam Good News From Indonesia. Diakses dari <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2020/11/08/kisah-kuliner-thailand-yang-mendunia-dari-lumpur-perang-hingga-menjadi-primadona> (18/11/2024)
- Haryono, Willy. 2024. *Kendang Restaurant: Indonesia Spice Up Austria!*. Artikel dalam medcom.id. Diakses dari <https://www.medcom.id/internasional/eropa-amerika/ybDj2qqK-kendang-restaurant-indonesia-spice-up-austria> (18/12/2024)
- Henry. *Apa Kabar Program Indonesia Spice Up The World?*. Artikel dalam Liputan6.com. Diakses dari

<https://www.liputan6.com/lifestyle/read/5509536/apa-kabar-program-indonesia-spice-up-the-world> (31/3/2023)

Holmyard, Nicki. 2016. *Sushi Finds New Fans in France*. Artikel dalam Seafood Source. Diakses dari <https://www.seafoodsource.com/news/foodservice-retail/sushi-finds-new-fans-in-france#:~:text=Masakan%20fusion%20saat%20ini%20menjadi,masa%20mendatang%2C%22%20kata%20Gillard.> (20/12/2024)

Hutauruk, Dina Mirayanti. 2025. *Lewat Diaspora Loan, BNI Telah Membiayai Restoran dan Minimarket di Luar Negeri*. Diakses dari <https://keuangan.kontan.co.id/news/lewat-diaspora-loan-bni-telah-membiayai-restoran-dan-minimarket-di-luar-negeri>. (3/3/2025)

I amsterdam. 2024. *Ayo – Indo & Moluks Festival with a Modern Twist*. Diakses dari <https://www.iamsterdam.com/en/whatson/calendar/festivals/events/ayo-indo-and-moluks-festival-with-a-modern-twist> (14/12/2024)

IndoAviation Plus, *DPR Puji Kehadiran BNI di Belanda: Berikan Layanan Terbaik kepada Diaspora*, diakses dalam <https://indoaviation.asia/dpr-puji-kehadiran-bni-di-belanda-berikan-layanan-terbaik-kepada-diaspora/> (1/3/2025)

Indonesia Gastronomy Network. 2021. *Tentang Indonesia Spice Up The World dan Latar Belakang*. Diakses dari <https://indonesiagastronomynetwork.com/articles/tentang-indonesia-spice-up-the-world-dan-latar-belakang> (21/6/2024. 09.22 WIB)

Indonesia Kini. 2022. *KJRI Frankfurt Promosikan Kuliner serta Bumbu dan Rempah Indonesia melalui Indonesia Spice Up The World Cooking Classes*. Diakses dari <https://indonesiakini.go.id/berita/9314097/kjri-frankfurt-promosikan-kuliner-serta-bumbu-dan-rempah-indonesia-melalui-indonesia-spice-up-the-world-cooking-classes> (19/12/2024)

Indonesia Travel. *3 Things You Need to Know About Indonesia Spice Up The World!*, diakses dari <https://www.indonesia.travel/gb/en/trip-ideas/3-things-you-need-to-know-about-indonesia-spice-up-the-world.html> (18/11/2024)

Irianto, Widodo. 2022. *Melalui Cooking Classes, KJRI Frankfurt Keliling Jerman Promosikan Kuliner Indonesia*. Artikel dalam Times Jatim. Diakses dari <https://jatim.times.co.id/news/berita/60ckpckox9/Melalui-Cooking-Classes-KJRI-Frankfurt-Keliling-Jerman-Promosikan-Kuliner-Indonesia> (20/12/2024)

Kabar Turki. 2023. *Semarakkan Kemerdekaan, KBRI Gelar 5 Indonesian Days di Budapest*. Diakses dari <https://kabarturki.republika.co.id/posts/233104/semarakkan-kemerdekaan-kbri-gelar-indonesian-days-di-budapest> (20/12/2024)

- Kawilarang, Renne R.A. 2015. *Belanda Perbanyak Impor Makanan dan Bumbu dari Indonesia*. Artikel dalam VIVA News & Insights. Diakses dari <https://www.viva.co.id/berita/dunia/596891-belanda-perbanyak-impor-makanan-dan-bumbu-dari-indonesia?page=1> (1/12/2024)
- Kedutaan Besar Republik Indonesia di Berlin. 2021. *Uang Kuliah Gratis, Ayo Kuliah di Jerman Saja*. Diakses dari <https://kemlu.go.id/berlin/id/news/13143/uang-kuliah-gratis-ayo-kuliah-di-jerman-saja>. (21/6/2024. 10.03 WIB)
- Kementerian Hukum Republik Indonesia. 2023. *Melalui Kuliner Khas Padang, DJKI Berikan Pemahaman Pentingnya Perlindungan KI di Belanda*. Diakses dari <https://www.dgip.go.id/index.php/artikel/detail-artikel-berita/melalui-kuliner-khas-padang-djki-berikan-pemahaman-pentingnya-perlindungan-ki-di-belanda?kategori=liputan-humas> (17/12/2024)
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. 2021. *Indonesia Spice Up The World: Kenalkan Rempah Nusantara ke Mancanegara*. Diakses dari <https://www.kemendag.go.id/hasil-pencarian/indonesia-spice-up-the-world-kenalkan-rempah-nusantara-ke-mancanegara> (19/11/2024)
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. 2021. *Siaran Pers : Kemendag Dukung Peluncuran "Indonesia Spice Up The World" di National Day Expo Dubai 2020*. Diakses dari <https://kemendag.go.id/berita/Siaran-Pers-:-Kemendag-Dukung-Peluncuran-%E2%80%9DIndonesia-Spice-Up-The-World%E2%80%9D-di-National-Day-Expo-Dubai-2020> (1/11/2024)
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. 2023. *Mengenal Lebih Jauh Tentang Gastronomi Kuliner Indonesia*. Diakses dari <https://kemendag.go.id/industri-parekraf/mengenal-lebih-jauh-tentang-gastronomi-kuliner-indonesia> (1/11/2024)
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. 2023. *Siaran Pers: Kemendag Dukung Pengembangan Restoran dan Bumbu Indonesia di Belanda*. Diakses dari <https://www.kemendag.go.id/berita/siaran-pers-kemendag-dukung-pengembangan-restoran-dan-bumbu-indonesia-di-belanda> (18/11/2024)
- Kementerian Perdagangan. 2022. *Strategi Pengembangan Ekspor Kuliner dan Rempah Indonesia*. (12/12/2024)
- Ketaren, I. 2021. *Gastronomi, Kuliner, dan Aneka Makanan Indonesia*. Prisma: Jurnal Pemikiran Sosial Ekonomi, 40 (1), pp. 3-13. (26/11/2024)
- Laksono, Hendro D. 2024. *A Taste of Indonesia di Amsterdam, Ajang Promosi Budaya dan Kuliner Nusantara di Belanda*. Artikel dalam Pilar.id. Diakses dari <https://www.pilar.id/a-taste-of-indonesia-di-amsterdam-ajang-promosi-budaya-dan-kuliner-nusantara-di-belanda/> (15/12/2024)

- Leo's International Flavors. *Indonesian Food Festival*. Diakses dari <https://www.leosinternationalflavors.com/indonesian-food-festival/> (15/12/2024)
- Lestari, Ayu Puji. 2020. *Menilik Sejarah Rempah sebagai Kekayaan Indonesia*. Artikel dalam *Fimela*. Diambil dari <https://www.fimela.com/lifestyle/read/4399838/menilik-sejarah-rempah-sebagai-kekayaan-indonesia?page=2>. (26/11/2024)
- Luckyardi, Senny dan Diva Anindita Apriliani. *Pemasaran Kuliner Indonesia Berbasis Digital Marketing sebagai Sarana Gastrodiplomasi*. *Jurnal Ilmiah Bisnis dan Ekonomi Asia*. Vol. 16. No. 2. (2022). Universitas Komputer Indonesia. Diakses dari <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2927083&val=12975&title=PEMASARAN%20KULINER%20INDONESIA%20BERBASIS%20DIGITAL%20MARKETING%20SEBAGAI%20SARANA%20GASTRO%20DIPLOMASI>. (28/3/2023. 16.00 WIB)
- Mahardika, Ida Bagus Ngurah. dkk. *Kontribusi Diaspora Restoran Terhadap Nation Branding Indonesia di Amerika Serikat*. *Jurnal Ilmu Hubungan Internasional Lino*. Vol. 2. No. 1. (Maret-Juni 2022). Universitas Slamet Riyadi Surakarta. Diakses dari <https://ojs.unsulbar.ac.id/index.php/lino/article/view/1292/784>. (28/3/2023. 16.05 WIB)
- Massabuau, Dini Kusmana. 2023. *Festival Rempah Indonesia di Prancis*. Artikel dalam *Surat Dunia*. Diakses dari <https://suratdunia.com/2023/05/11/festival-rempah-indonesia-di-prancis/> (22/12/2024)
- Michaela, Sonya. 2022. *2 Ribu Pengunjung Padati Festival Experience Indonesia di London*. Artikel dalam *IDN Times*. Diakses dari <https://www.idntimes.com/news/world/sonya-michaela/2-ribu-pengunjung-padati-festival-experience-indonesia-di-london?page=all> (20/12/2024)
- Migration Policy Institute. *Immigrant and Emigrant Populations by Country of Origin and Destination*. Diakses dari <https://www.migrationpolicy.org/programs/data-hub/charts/immigrant-and-emigrant-populations-country-origin-and-destination>. (21/6/2024. 10.25 WIB)
- Nailufar, Nibras Nada. 2022. *Restoran Padang Otentik di Belanda ini Sedia Kikil hingga Jengkol*. Artikel dalam *Kompas.com*. Diakses dari https://www.kompas.com/food/read/2022/09/08/044922375/restoran-padang-otentik-di-belanda-ini-sedia-kikil-hingga-jengkol?page=all&utm_ (15/12/2024)
- Nurwahdini. *Gastrodiplomasi Indonesia Melalui Indonesia Spice Up The World di Amerika Serikat Tahun 2021-2022*. *Jurnal Online Mahasiswa FISIP Vol.10. Edisi.2 (Juli-Desember 2023)*. Diakses dari

<https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFSIP/article/view/35128>. (21/6/2024 11.00 WIB)

Octavia, Cindy Frishanti. 2023. *Kememparekraf Promosikan Rempah-Rempah Indonesia di Paris*. Artikel dalam ANTARA. Diakses dari <https://www.antaraneews.com/berita/3526536/kememparekraf-promosikan-rempah-rempah-indonesia-di-paris> (12/12/2024)

PragueDaily. 2024. *Indonesian Betawi Week at Sia Asian Restaurant Prague*. Diakses dari <https://www.praguedaily.news/2024/10/07/indonesian-betawi-week-at-sia-asian-restaurant-prague/> (21/12/2024)

Pramudyani, Yashinta Difa. 2023. *Dubes RI Undang "Friends of Indonesia" Cicipi Sajian Restoran Toba*. Artikel dalam ANTARA. Diakses dari <https://sumut.antaraneews.com/berita/520455/dubes-ri-undang-friends-of-indonesia-cicipi-sajian-restoran-toba> (22/12/2024)

Pujayanti, Adirini. *Gatrodiploasi – Upaya Memperkuat Diploasi Indonesia*. Jurnal Politika Dinamika Masalah Politik Dalam Negeri & Hubungan Internasional. Vol. 8. No. 1. (2017). Pusat Penelitian Badan Keahlian DPR Jakarta. Diakses dari <https://jurnal.dpr.go.id/index.php/politika/article/view/884/537>. (24/3/2023. 11.58 WIB)

Purna, I Made dan Kadek Dwikayana. *Betutu Bali: Menuju Kuliner Diploasi Budaya Indonesia*. Jurnal Patanjala. (30 Juni 2019). Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali. Diakses dari <https://www.neliti.com/publications/291952/betutu-bali-menuju-kuliner-diploasi-budaya-indonesia#id-section-content>. (28/3/2023. 10.00 WIB)

Purnama, Basuki Eka. 2024. *Indonesia Spice Week Amsterdam Pikat Warga Belanda dengan Kekayaan Warisan Budaya Nusantara*. Artikel dalam Media Indonesia. Diakses dari <https://mediaindonesia.com/internasional/708671/indonesia-spice-week-amsterdam-pikat-warga-belanda-dengan-kekayaan-warisan-budaya-nusantara?> (12/12/2024)

Pusparisa, Yosepha Debrina Ratih. 2024. *Diaspora Kuliner Nusantara, Kaya Cita Rasa tapi Miskin Dukungan*. Artikel dalam Kompas. Diakses dari <https://www.kompas.id/baca/ekonomi/2024/03/17/berdiri-di-kaki-sendiri-kenalkan-kuliner-nusantara-pada-dunia> (19/12/2024)

Putera, I. Gst. Ngr. Hady Purnama. *Pelarangan Import Drama Republik Korea oleh Republik Rakyat Tiongkok Dalam Perspektif National Interest dan Hubungan Internasional*. Jurnal Komunikasi Hukum. Vol. 3. No. 2. (Agustus 2017) Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Diakses dari <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/jkh/article/view/11822/7544> (25/3/2023. 17.15 WIB)

- Ramadhan, Khusairi. *Gastrodiplomasi Sebagai Sebuah Strategi Indonesia dalam Memperkenalkan Budaya Kuliner di Perancis*. Jurnal Global & Policy. Vol. 9. No. 1. (Januari-Juni 2021). Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur. Diakses dari <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/jgp/article/view/2345/1815>. (25/3/2023. 10.30 WIB)
- Risqiyah, Aslamatur. *Apa Itu Indonesia Spice Up The World? Strategi Pemerintah Naikkan Eksistensi Rempah*. Artikel dalam Good News From Indonesia. Diakses dari <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2024/01/15/apa-itu-indonesia-spice-up-the-world-strategi-pemerintah-naikkan-eksistensi-rempah> (8/7/2024. 08.10 WIB)
- Sayekti, Ignatia Maria Sri. 2024. *Kemenparin Kembali Fasilitas Industri Mamin Berpartisipasi di SIAL Paris 2024*. Artikel dalam Kontan.co.id. Diakses dari <https://pressrelease.kontan.co.id/news/kemenperin-kembali-fasilitas-industri-mamin-berpartisipasi-di-sial-paris-2024>
- Senja, Anggita Muslimah Maulidya Prahara dan Sri Anindiati Nursastri. 2018. *Kemenpar Tetapkan 5 Makanan Nasional Indonesia, Ini Daftarnya*. Artikel dalam Kompas. Diakses dari <https://travel.kompas.com/read/2018/04/10/171000627/kemenpar-tetapkan-5-makanan-nasional-indonesia-ini-daftarnya?page=all>. (19/11/2024)
- SIAL Paris. Diakses dari <https://www.sialparis.com/en>. (12/12/2024)
- Siso, Jessica Deborah. *Strategi Gastrodiplomasi Thailand dalam Mendukung Thailand Food Tourism Tahun 2017-2020*. eJournal Ilmu Hubungan Internasional. Vol. 8. No. 4. (2020). Universitas Mulawarman, Samarinda, Indonesia. Diakses dari [https://ejournal.hi.fisip-unmul.ac.id/site/wp-content/uploads/2021/01/53.%20Jessica_Published%20\(558-570\)%20\(01-20-21-04-11-40\).pdf](https://ejournal.hi.fisip-unmul.ac.id/site/wp-content/uploads/2021/01/53.%20Jessica_Published%20(558-570)%20(01-20-21-04-11-40).pdf). (26/3/2023. 06.00 WIB)
- Stevanus, Datafaogo. 2024. *Intip "Wanginya" Indonesia Spice Week di Amsterdam*. Artikel dalam Radio Republik Indonesia. Diakses dari <https://rri.co.id/berita-foto/12364/intip-wanginya-indonesia-spice-week-di-amsterdam>. (13/12/2024)
- Strugar, Tanja. 2015. *Eastern Gastrodiplomatic Efforts: Asian Nations as Pioneers in the Use of Cuisine in Cultural Diplomacy*. Diakses dari https://igcat.org/wp-content/uploads/2014/10/Art_of_Food_2015_Reader_IGCAT.pdf#page=29. (30/3/2023. 11.28 WIB)
- Tempo. 2022. *Restoran Indonesia Hadir di Belgia*. Artikel dalam Tempo. Diakses dari <https://www.tempo.co/internasional/restoran-indonesia-hadir-di-belgia-354864> (20/12/2024)
- Tempo. 2024. *KBRI Austria Promosi Kuliner Indonesia dengan Resmikan Kendang Restaurant di Wina*. Artikel dalam

Tempo. Diakses dari

- <https://www.tempo.co/internasional/kbri-austria-promosi-kuliner-indonesia-dengan-resmikan-kendang-restaurant-di-wina-27658> (20/12/2024)
- Tong Tong Fair. 2023. *Participants of the 63rd Tong Tong Fair 2023*. Diakses dari <https://tongtongfair.nl/standhouderslijsten/>(13/12/2024)
- Tourism Forum. 2023. *Kememparekraf Gelar Festival Rempah Indonesia Pertama di House of Indonesia Paris*. Diakses dari <https://tourismforus.com/2023/05/07/kememparekraf-gelar-festival-rempah-indonesia-pertama-di-house-of-indonesia-paris/>(13/12/2024)
- Travel and Tour World. 2024. *Kampanye Indonesia Spice Up The World Hadirkan Wisata Kuliner di London: Temukan Hidangan Autentik Seperti Rendang dan Nasi Goreng*. Diakses dari <https://www.travelandtourworld.id/news/article/indonesia-spice-up-the-world-campaign-brings-culinary-tourism-to-london-discover-authentic-dishes-like-rendang-and-nasi-goreng/>. (14/12/2024)
- Travel and Tour World. *Indonesia Spice Up The World Campaign Brings Culinary Tourism to London: Discover Authentic Dishes Like Rendang and Nasi Goreng*. Diakses dari <https://www.travelandtourworld.com/news/article/indonesia-spice-up-the-world-campaign-brings-culinary-tourism-to-london-discover-authentic-dishes-like-rendang-and-nasi-goreng/>. (14/12/2024)
- Uly, Yohana Artha dan Sakina Rakhma Diah Setiawan. 2024. *Kisah Renu Lubis, Diaspora yang Raup Cuan lewat Restoran ala “Fine Dining” di Belanda*. Artikel dalam Kompas.com. Diakses dari <https://money.kompas.com/read/2024/06/10/090500526/kisah-renu-lubis-diaspora-yang-raup-cuan-lewat-restoran-ala-fine-dining-di?page=all>. (13/12/2024)
- Uly, Yohana Artha dan Yoga Sukmana. 2024. *Kisah Warung Padang Lapek Jo di Belanda, Kian Besar Usai Disuntik BNI*. Artikel dalam Kompas. Diakses dari <https://money.kompas.com/read/2024/05/26/120000426/kisah-warung-padang-lapek-jo-di-belanda-kian-besar-usai-disuntik-bni-?>. (13/12/2024)
- University of Twente. 2023. *Twente Indonesian Festival Food and Art Festival*. Diakses dari <https://www.utwente.nl/en/news-events/all-events.shtml/2023/11/1234560/twente-indonesian-festival>. (13/12/2024)
- VOI. 2024. *Kisah Renu Roesdi, Raup Omzet Rp 433 Juta lewat Restoran Indonesia ala Fine Dining Nona Manis di Belanda*. Diakses dari <https://voi.id/ekonomi/383622/kisah-renu-roesdi-raup-omzet-rp433-juta-lewat-restoran-indonesia-ala-fine-dining-nona-manis-di-belanda>. (13/12/2024)
- Widiastutie, Sophiana. *Diplomasi Ekonomi dalam Mendukung Penguatan Ekonomi Digital Indonesia Studi Kasus: Gastrodiplomasi dalam Program Indonesia Spice Up The World*. *Jurnal Education and Development*. Vol. 9. No. 4.

(November 2021). Institut Pendidikan Tapanuli Selatan, Indonesia. Diakses dari <https://journal.ipts.ac.id/index.php/ED/article/view/3302/2121>. (10/04/2023)

Wienanto, Savero Aristia. 2024. *Pekan Rempah Indonesia Digelar di Amsterdam*. Artikel dalam Tempo. Diakses dari <https://www.tempo.co/internasional/pekan-rempah-indonesia-digelar-di-amsterdam-52998>. (13/12/2024)

XpatLoop. 2024. *Indonesian Cultural Festival in Budapest: Traditional Food, Drinks & Dance, 7-8 June*, diakses dari <https://xpatloop.com/channels/2024/events/indonesian-cultural-festival-hello-buda-budapest-7-8-june.html?#>. (13/12/2024)

Yogatama, Benediktus Krisna. *Indonesia Promosi Spice Up The World di Ajang Pameran Dubai*. Artikel dalam Kompas. Diakses dari <https://www.kompas.id/baca/ekonomi/2021/11/03/indonesia-promosi-spice-up-the-world-di-ajang-pameran-dubai>. (8/7/2024. 07.45 WIB)

Your Little Black Book. 2024. *Warung Pas, Amsterdam: The Best Indonesian Hotspot in Amsterdam North*. Diakses dari <https://www.yourlittleblackbook.me/en/warung-pas-amsterdam/>. (13/13/24)

Sosial Media:

Instagram. *Andita's Culinary Inspirations*. Diakses dari https://www.instagram.com/anditas_culinary/. (15/12/24)

Instagram. *Asia Shop Bali*. Diakses dari <https://www.instagram.com/asiashopbali/>. (15/12/24)

Instagram. *Café Bali Germany*. Diakses dari <https://www.instagram.com/cafebaligermany/>. (15/12/2024)

Instagram. *Indo & Moluks Festival*. Diakses dari https://www.instagram.com/p/C_kFRu-I_iV/?img_index=1. (15/12/24)

Instagram. *IndOFI*. Diakses dari <https://www.instagram.com/ind.ofi/>. (15/12/24)

Instagram, *KJRI Frankfurt*, diakses dari https://www.instagram.com/p/CIEMCt-sNYt/?img_index=1. (15/12/24)

Instagram. *Meramanis*. Diakses dari <https://www.instagram.com/meramaniscoffee/>. (15/12/24)

Instagram. *Rasa Rindu GmbH*. Diakses dari <https://www.instagram.com/rasarindu.de/>. (15/12/24)

Instagram. *Waroeng Padang Lapek*. Diakses dari https://www.instagram.com/waroengpadanglapek/?hl=en&utm_. (15/12/24)



UNIVERSITAS
MUHAMMADIYAH
MALANG



FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

HUBUNGAN INTERNASIONAL
hi.umm.ac.id | hi@umm.ac.id

SURAT KETERANGAN
Nomor: L.5.a/058/III/FISIP-UMM/III/2025

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Program Studi Hubungan Internasional Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Malang, menerangkan bahwa mahasiswa:

Nama : Antisa Adha Alfatiha
NIM : 202010360311087
Judul Skripsi : Gastrodiplomasi Indonesia melalui Program Indonesia Spice Up The World di Eropa
Dosen Pembimbing : I. Devita Prinauda, M.Hub.Int.

telah melakukan cek plagiasi pada naskah Skripsi sebagaimana judul di atas, dengan hasil sebagai berikut:

**) Similarity maksimal 15% untuk setiap Bab.*

	BAB 1	BAB 2	BAB 3	BAB 4
	15%	15%	15%	15%
Similarity	15%	15%	6%	2%

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagai syarat pengurusan bebas tanggungan di UPT. Perpustakaan UMM.

Made, 19 Maret 2025

 Prof. Gonda Yumitra, M.A., Ph.D.



Kampus I
Jl. Bandung 1 Malang, Jawa Timur
T: +62 341 551 253 (Ruang)
F: +62 341 403 435

Kampus II
Jl. Revd. Lagan Sisono No. 168 Klaten, Jawa Tengah
T: +62 341 551 148 (Ruang)
F: +62 341 552 951

Kampus III
Jl. Raya Tlogomas No. 246 Malang, Jawa Timur
T: +62 341 461 318 (Ruang)
F: +62 341 461 435
E: webmaster@umm.ac.id