

WAWASAN NUSANTARA DALAM PENGEMBANGAN PANGAN LOKAL: MENJAGA IDENTITAS KULINER DAERAH

Kyllilla Aziza Putri¹, Zhafira Tsania Rasyiffah², Fiina Lanahdiyan Najah³, Khansa Aulia⁴, Aurel Satria Sena Ahmad Dharmawan⁵, Ratna Fitria⁶

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri,
Universitas Pendidikan Indonesia

Jl. Dr. Setiabudi No.229, Isola, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40154, Indonesia

*Corresponding Author: kylillaaziza@upi.edu

Abstrak. Isu ketahanan pangan nasional memerlukan perhatian serius seiring meningkatnya tantangan globalisasi, ketimpangan distribusi pangan, dan menurunnya minat masyarakat terhadap kuliner lokal. Indonesia menghadapi berbagai kendala dalam merumuskan kebijakan pangan yang dapat memenuhi kebutuhan masyarakat secara merata. Oleh karena itu, pengembangan pangan lokal perlu diarahkan pada pemanfaatan potensi daerah yang diselaraskan dengan nilai-nilai wawasan nusantara. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui esensi kuliner nusantara di kalangan masyarakat Universitas Pendidikan Indonesia sehingga dapat dijadikan sebagai parameter untuk melakukan pengembangan pangan lokal agar tetap lestari dan tidak tergerus oleh waktu. Metode yang digunakan adalah deskriptif dengan pendekatan kualitatif melalui penyebaran kuesioner *online* kepada tujuh mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa wawasan nusantara berperan penting dalam pengembangan pangan lokal sebagai sarana menjaga identitas kuliner daerah. Keanekaragaman kuliner tradisional dipandang sebagai bentuk kearifan lokal yang perlu dilestarikan agar tetap relevan di tengah arus globalisasi. Melalui edukasi, promosi digital, dan penguatan sektor pariwisata, pangan lokal dapat terus dilestarikan dan dikembangkan sebagai bagian dari strategi ketahanan budaya dan pangan nasional yang berkelanjutan dalam menghadapi tantangan globalisasi.

Kata kunci: wawasan nusantara, pangan lokal, kuliner tradisional, identitas budaya, ketahanan pangan

Abstract. The issue of national food security requires serious attention in line with the increasing challenges of globalization, inequality in food distribution, and declining public interest in local cuisine. Indonesia faces various obstacles in formulating food policies that can meet the needs of the community equally. Therefore, the development of local food needs to be directed at the utilization of regional potential that is aligned with the values of the archipelago's

Article History

Received: Juni 2025

Reviewed: Juni 2025

Published: Juni 2025

Plagiarism Checker No
984m887

DOI : Prefix DOI :

10.3766/hibrida.v.1i2.3753

Copyright : Author

Publish by : Hibrida



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

insight. This research aims to find out the essence of archipelago cuisine among the people of the University of Education Indonesia so that it can be used as a parameter to develop local food so that it remains sustainable and not eroded by time. The method used was descriptive with a qualitative approach through the distribution of online questionnaires to seven students of the University of Education Indonesia. The results of the study show that archipelago insight plays an important role in the development of local food as a means of maintaining regional culinary identity. Traditional culinary diversity is seen as a form of local wisdom that needs to be preserved in order to remain relevant in the midst of globalization. Through education, digital promotion, and strengthening the tourism sector, local food can continue to be preserved and developed as part of a sustainable national cultural and food security strategy in the face of globalization challenges.

Keywords: *archipelago insights, local food, traditional cuisine, cultural identity, food security*

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama, karena pemenuhannya digunakan untuk menjalani kehidupan. Seiring bertambahnya jumlah penduduk, isu pangan semakin menjadi perhatian, baik dalam suatu negara maupun global. Pemenuhan kebutuhan pangan telah menjadi bagian dalam mewujudkan ketahanan pangan yang berkelanjutan. Ketahanan pangan sendiri mencakup ketersediaan bahan pangan yang cukup dan berkualitas, terdistribusi merata dengan harga yang tidak memberatkan, dan aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Namun dalam praktiknya, Indonesia masih menghadapi berbagai kendala dalam mewujudkannya. Indonesia mengalami kendala dalam merumuskan kebijakan pangan yang dapat memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Kebijakan yang dimaksud antara lain adalah mempertahankan dan meningkatkan ketersediaan ragam produk pangan dan mengupayakan peningkatan konsumsi beragam jenis sumber bahan pangan.

Persoalan yang menjadi kendala dalam merumuskan kebijakan ini ialah tidak meratanya ketersediaan pangan di beberapa wilayah, terlebih lagi di daerah pedesaan. Selain itu, keterbatasan sarana dan prasarana dalam proses produksi, pengolahan, hingga distribusi pangan menjadi faktor yang memperparah persoalan ketersediaan pangan di berbagai wilayah (Saliem & Ariani, 2016). Untuk menyelesaikan persoalan tersebut, diperlukan inovasi dalam pengembangan pangan lokal yang mampu untuk beroperasi sesuai dengan kondisi lingkungan dan memaksimalkan sumber daya yang tersedia. Inovasi ini bisa berbentuk diversifikasi pangan, pemanfaatan teknologi pertanian sederhana, dan pengembangan sistem yang terpadu. Hal ini bertujuan agar masyarakat dapat menghasilkan pangan yang mandiri dan berkelanjutan dengan tetap memperhatikan keamanan dan kualitas dari pangan tersebut (Suhartatik et al., 2021).

Merealisasikan inovasi yang tepat diperlukan integrasi nilai-nilai kebangsaan dalam pengembangannya. Wawasan nusantara menjadi cara pandang dalam menciptakan produk pangan yang tidak hanya memperhatikan nilai teknis, tetapi juga sosial dan budaya. Wawasan nusantara memiliki peran bagi masyarakat dalam memahami, menghargai, dan potensi

pengembangan pangan lokal sebagai bentuk kedaulatan dan identitas bangsa. Dengan demikian, inovasi pangan yang berlandaskan wawasan nusantara dapat menjadi jawaban atas kendala dalam memenuhi kebutuhan pangan nasional secara menyeluruh (Salasa, 2023).

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui esensi kuliner nusantara di kalangan masyarakat Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) sehingga dapat dijadikan parameter untuk melakukan pengembangan pangan lokal agar tetap lestari dan tidak tergerus oleh waktu. Selain itu, dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi berkelanjutan, memperkuat ketahanan pangan, serta memperkuat identitas nasional di mata dunia.

KAJIAN PUSTAKA

1. Pengertian dan Prinsip Wawasan Nusantara

Wawasan nusantara ialah cara pandang bangsa Indonesia terhadap diri dan lingkungannya berdasarkan kesatuan wilayah, sosial budaya, dan ideologi negara. Pandangan ini menekankan persatuan dalam keberagaman yang merupakan ciri khas bangsa Indonesia. Dalam konteks pembangunan nasional, wawasan nusantara memiliki peran sebagai fondasi yang menyatukan kebijakan berbagai bidang yang saling mendukung, termasuk dalam pengembangan pangan lokal. Prinsip ini mengajak seluruh pihak di bangsa ini untuk menjaga, melestarikan, serta mengembangkan kekayaan daerah agar dapat mendukung ketahanan nasional, termasuk ketahanan pangan (Rohmawati, 2024).

Wawasan nusantara menjadi dasar bagi upaya mempertahankan ketahanan budaya, terutama dalam menghadapi tekanan globalisasi. Melalui wawasan ini, bangsa Indonesia didorong untuk mempertahankan identitas nasional tanpa menutup diri terhadap perubahan global. Keberagaman kuliner tradisional yang dimiliki Indonesia adalah bagian dari budaya lokal yang perlu dilestarikan agar tidak tergantikan oleh budaya kuliner asing yang masif. Dengan menjadikan pangan lokal sebagai bagian dari strategi nasional, identitas kuliner daerah dapat terus hidup dan berkembang (Rohmawati, 2024).

2. Konsep Pangan Lokal

Bahan pangan yang secara tradisional dikonsumsi oleh masyarakat di suatu wilayah dan berasal dari sumber daya alam setempat disebut juga dengan pangan lokal. Pangan lokal memiliki ciri khas yang mudah diperoleh, adaptif terhadap lingkungan, dan mencerminkan budaya dan pengetahuan masyarakat lokal. Selain itu, pangan lokal memiliki potensi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui nilai tambah ekonomi, terutama jika dikelola dengan pendekatan berbasis komunitas. Pangan lokal keberadaannya sangat penting untuk menjaga kemandirian pangan dan mengurangi ketergantungan terhadap bahan pangan impor (Salasa, 2021).

Dalam konteks ketahanan pangan, pangan lokal memiliki potensi untuk memenuhi tiga aspek utama, yaitu ketersediaan, kemudahan akses, dan keterjangkauan. Oleh karena itu, pemerintah memiliki peran yang sangat penting dalam menciptakan kebijakan yang mendukung pengembangan pangan lokal. Upaya diversifikasi konsumsi pangan melalui pemanfaatan sumber daya lokal juga berkontribusi terhadap perbaikan status gizi masyarakat, terutama di wilayah yang rentan terhadap krisis pangan. Dengan begitu, pangan lokal tidak hanya berperan sebagai sumber konsumsi, tetapi juga

memiliki nilai strategis dalam mendukung pembangunan nasional (Rachman & Ariani, 2002).

3. Identitas Kuliner Daerah sebagai Warisan Budaya

Kuliner daerah merupakan bentuk ekspresi budaya yang mencerminkan sejarah, nilai sosial, dan sistem kepercayaan masyarakat lokal. Makanan tradisional tidak hanya sebagai kebutuhan konsumsi, tetapi juga sebagai bagian dari upacara adat, simbol status sosial, dan ekspresi seni. Misalnya, nasi tumpeng yang memiliki makna religius dan simbolis dalam budaya Jawa. Keberadaan kuliner seperti ini mencerminkan kekayaan nilai dan filosofi hidup masyarakat Indonesia (Rohmawati, 2024).

Keragaman makanan tradisional dari berbagai daerah seperti rendang, gudeg, papeda, dan sate lilit menunjukkan luasnya jangkauan identitas kuliner nusantara. Namun, warisan kuliner ini kerap tidak terdokumentasi secara baik dan hanya diturunkan melalui tradisi lisan. Akibat dari hal itu adalah seiring berjalannya waktu dan modernisasi, tidak sedikit kuliner lokal yang mulai terlupakan. Oleh karena itu, pelestarian kuliner daerah harus menjadi bagian dari upaya pelestarian budaya tak benda yang mendapat perhatian serius dari akademisi, pemerintah, dan masyarakat (Rohmawati, 2024).

4. Peran Wawasan Nusantara dalam Pelestarian Pangan Lokal

Wawasan nusantara mengajarkan pentingnya menjadikan kekayaan lokal sebagai kekuatan nasional, termasuk dalam hal kuliner dan pangan. Pemerintah dan masyarakat didorong untuk mengembangkan kebijakan program pelestarian kuliner daerah secara berkelanjutan. Salah satu contoh implementasi wawasan nusantara dalam kuliner adalah penerbitan buku resep nasional Mustika Rasa yang mencakup resep dari berbagai daerah sebagai bentuk pelestarian dan identifikasi makanan khas Indonesia. Hal ini termasuk upaya dalam menyusun identitas kuliner nasional (Rohmawati, 2024).

Nilai-nilai lokal yang terkandung dalam teknik pengolahan makanan seperti fermentasi, pengeringan alami, dan penggunaan rempah-rempah mencerminkan kearifan lokal yang harus dilestarikan. Teknik-teknik ini tidak hanya mencerminkan adaptasi terhadap lingkungan, tetapi juga terbukti ramah lingkungan dan sehat. Melalui pendekatan wawasan nusantara, pelestarian pangan lokal dapat dilakukan melalui penguatan peran lembaga adat, keterlibatan aktif masyarakat, dan dukungan kebijakan dari pemerintah. Dengan ini, makanan tradisional tidak hanya bertahan, tetapi juga berkembang sebagai bagian dari sistem pangan modern (Rohmawati, 2024).

5. Pengembangan Pangan Lokal di Era Modern

Di era yang sudah serba modern ini, pengembangan pangan lokal memerlukan pendekatan yang kreatif dan adaptif agar tetap selaras dengan gaya hidup masyarakat. Hal ini mencakup inovasi dalam pengolahan, pengemasan, hingga pemasaran produk berbasis pangan lokal. Makanan tradisional dapat dipopulerkan kembali melalui strategi modifikasi resep, kolaborasi dengan industri kuliner, dan digitalisasi promosi. Inisiatif dan kreativitas ini penting untuk membangkitkan minat generasi muda terhadap makanan daerah (Suhartatik et al., 2024).

Namun, arus globalisasi telah memunculkan tantangan berupa pergeseran selera masyarakat menuju makanan instan dan internasional. Rendahnya apresiasi terhadap makanan lokal berisiko menggeser bahkan menggantikan keberadaan kuliner

tradisional. Oleh karena itu, peran pendidikan dan inovasi sangat penting dalam memperkenalkan pangan lokal sebagai bahan dari gaya hidup modern. Contohnya adalah pelatihan pengolahan bahan pangan lokal yang dilakukan di Surakarta membuktikan bahwa kuliner tradisional dapat dikembangkan menjadi produk yang menarik, bernilai gizi, dan sesuai dengan selera masyarakat saat ini (Suhartatik et al., 2024).

6. Studi dan Contoh Kasus Pengembangan Pangan Lokal Berbasis Wawasan Nusantara

Beberapa daerah di Indonesia telah berhasil menerapkan pendekatan berbasis wawasan nusantara dalam mengembangkan pangan lokal. Di Papua, sagu mulai direvitalisasi sebagai makanan pokok alternatif yang sesuai dengan konteks budaya dan ekologi setempat. Sementara itu, masyarakat Nusa Tenggara Timur telah lama mengembangkan olahan jagung seperti catemak dan jagung bose yang kini mulai dipromosikan secara lebih luas. Hal ini menunjukkan bahwa potensi pangan lokal sangat besar untuk dikembangkan dalam rangka penguatan ketahanan pangan dan pelestarian budaya (Rohmawati, 2024).

Program pengembangan pangan lokal yang berbasis kolaborasi antara pemerintah, akademisi, dan komunitas juga menunjukkan hasil positif. Misalnya, kegiatan dokumentasi resep tradisional dan pengarsipan sejarah kuliner telah dilakukan untuk mendukung program wisata kuliner dan promosi budaya. Kebijakan penggunaan pangan lokal di sekolah atau rumah sakit juga menjadi contoh bagaimana keberpihakan terhadap makanan daerah bisa diwujudkan dalam regulasi. Semua upaya ini mencerminkan implementasi nyata dari Wawasan Nusantara dalam menjaga keberlanjutan identitas kuliner daerah (Rohmawati, 2024).

METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan pendekatan penelitian yang datanya dinyatakan dalam bentuk verbal dan dianalisis tanpa menggunakan teknik statistik. Metode deskriptif dalam penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan persepsi dan pemahaman mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) terhadap wawasan nusantara dalam konteks pengembangan pangan lokal sebagai bentuk upaya menjaga identitas kuliner daerah. Subjek penelitian ini adalah mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia dengan jumlah tujuh responden yaitu ANPS, DA, MNP, NMM, RAS, TWU, dan VCS. Penelitian dilaksanakan di lingkungan kampus UPI selama bulan Maret hingga April 2025. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui penyebaran kuesioner daring (*online*) yang berisi sejumlah pertanyaan yang berkaitan dengan fokus permasalahan penelitian. Kuesioner disebarkan menggunakan platform Google Form untuk menjangkau responden lebih luas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Wawasan nusantara merupakan cara pandang bangsa Indonesia terhadap diri dan lingkungannya yang bersumber pada filsafah, sejarah, serta kondisi geografis bangsa. Pandangan ini didasarkan pada Pancasila dan UUD 1945, serta menekankan pentingnya persatuan dan kesatuan wilayah dalam mewujudkan cita-cita nasional (Ratih & Najicha, 2021). Dalam konteks pengembangan pangan lokal, wawasan ini menjadi landasan penting dalam menjaga keberagaman kuliner sebagai bagian dari identitas budaya bangsa. Kuliner bukan sekadar produk konsumsi, tetapi juga simbol sejarah, nilai sosial, dan kearifan lokal yang tumbuh dalam masyarakat.

Kekayaan kuliner Indonesia tercermin dari pemanfaatan bahan pangan lokal, teknik

memasak, serta makna budaya yang melekat dalam setiap hidangan. Makanan tradisional seperti rendang dari Sumatera Barat, papeda dari Papua, atau gudeg dari Yogyakarta tidak hanya menjadi ikon daerah, tetapi juga mencerminkan keterikatan masyarakat dengan lingkungan alam serta filosofi hidup setempat. Dengan memahami wawasan nusantara dan nilai-nilai lokal secara menyeluruh, pengembangan pangan daerah dapat dilakukan tanpa menghilangkan nilai keasliannya. Pendekatan ini tidak hanya memperkuat identitas nasional yang majemuk namun tetap satu, tetapi juga menjadi strategi kultural dalam menghadapi tantangan modernisasi dan globalisasi, sekaligus mendorong pelestarian dan invasi pangan lokal secara berkelanjutan.

Pemahaman Wawasan Nusantara dan Lokal

Pemahaman bahwa wawasan nusantara menegaskan pentingnya memandang Indonesia sebagai satu kesatuan wilayah—darat, laut, dan udara— yang menjadi dasar dalam menyusun kebijakan nasional, termasuk di sektor pangan. Pemahaman ini tercermin oleh ungkapan MNP yang menyebutkan bahwa *"Wawasan Nusantara berperan penting dalam ketahanan pangan daerah karena menekankan kesatuan wilayah dan pemerataan pembangunan. Setiap daerah didorong untuk mengoptimalkan potensi lokalnya guna mewujudkan kemandirian dan pemerataan pangan secara nasional"*. Hal ini menunjukkan bahwa pendekatan wawasan nusantara mendorong pembangunan dengan memanfaatkan sumber daya lokal, sebagai upaya untuk mengurangi ketergantungan antarwilayah dan memperkuat ketahanan pangan secara merata. Pandangan serupa diungkapkan oleh DA yang menyatakan bahwa *"Wawasan Nusantara dalam konteks ketahanan pangan berarti melihat seluruh wilayah Indonesia sebagai satu kesatuan. Setiap daerah memiliki potensi pangan lokal yang dapat memperkuat ketahanan pangan nasional bila dikelola dengan baik dan merata"*.

Kedua pandangan ini mencerminkan konsep geopolitik wawasan nusantara yang menjadikan persatuan wilayah sebagai dasar perencanaan dan pelaksanaan pembangunan nasional. Dalam konteks ketahanan pangan, wawasan nusantara berfungsi sebagai pedoman dalam menyusun kebijakan yang tidak terpusat hanya pada daerah tertentu, melainkan mendorong pemanfaatan potensi lokal dari seluruh penjuru Indonesia secara merata dan berkeadilan. Pendekatan ini memperkuat kemandirian pangan nasional melalui prinsip pemerataan, keberlanjutan, dan optimalisasi sumber daya lokal, sebagaimana dijelaskan pula oleh Taufiqurokhman dan Andriansyah (2020) bahwa wawasan nusantara merupakan acuan utama dalam penentuan arah kebijakan pangan nasional yang inklusif dan berkelanjutan.

Sementara itu, dalam hal keberagaman pangan lokal, mayoritas responden sepakat bahwa pangan lokal tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga memiliki peran penting dalam menjaga identitas budaya, sejarah, dan jati diri daerah. Pendapat ini diperkuat oleh pernyataan ANPS yang menyebutkan bahwa *"Keberagaman ini (kuliner dan pangan) menjadi identitas bangsa yang menjadi pembeda Indonesia dengan negara lainnya"*. TWU juga menegaskan bahwa *"Karena dapat mencerminkan dan menjaga eksistensi bangsanya dengan kekayaan dan keanekaragaman pangannya"*. Pandangan ini sejalan dengan penelitian Damayanti & Pranata (2020), yang menyatakan bahwa pangan lokal tidak hanya berperan dalam pemenuhan kebutuhan dasar manusia, tetapi juga sebagai simbol budaya yang mempresentasikan identitas suatu masyarakat dan menjadi media pelestarian nilai-nilai tradisional.

Berdasarkan studi di Kalimantan Barat, pelaksanaan seminar dan *focus group discussion* (FGD) terbukti mampu meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya pangan lokal sebagai bagian dari identitas budaya yang perlu dilestarikan (Junida et al., 2025). Kegiatan

tersebut menekankan bahwa pangan lokal bukan sekadar bahan konsumsi, melainkan juga bagian dari warisan budaya yang berkelanjutan. Pangan lokal bukan sekadar bahan makanan, tetapi juga merupakan bagian dari identitas budaya yang perlu dilestarikan. Keberagaman pangan lokal di wilayah Kalimantan Barat, yang mencakup berbagai jenis tanaman pangan, hasil laut, serta produk olahan tradisional, menunjukkan potensi besar dalam mendukung ketahanan pangan dan memperkuat budaya lokal (Junida et al., 2025). Dengan demikian, pelestarian keberagaman pangan lokal tidak hanya menjadi bentuk perlindungan terhadap warisan kuliner, tetapi juga strategi dalam mempertahankan identitas bangsa, kedaulatan budaya, serta membangun ketahanan pangan yang berkelanjutan.

Identitas Kuliner Daerah

Seluruh responden menunjukkan pemahaman terhadap makanan tradisional yang menjadi ciri khas dan mencerminkan identitas kuliner dari daerah masing-masing. Bessiere (1998) mengatakan bahwa kuliner merupakan warisan budaya yang membedakan suatu identitas dari yang lain. Keberadaan kuliner lokal yang diwariskan secara turun-temurun dalam suatu kelompok masyarakat menjadikannya sebagai bagian dari identitas tersebut. Negara Indonesia dengan beragam kuliner lokal yang dimiliki mampu memperkuat identitasnya melalui makanan-makanan khas yang telah dikenal secara global (Tyas, 2017).

Kota Bandung merupakan salah satu kota di Indonesia yang memiliki identitas kuliner kuat. Responden dengan inisial DA menyampaikan bahwa "*Makanan khas Bandung yang jadi identitas kuliner daerah antara lain seblak, batagor, lotek, surabi, dan peuyeum.*" Makanan khas tersebut merupakan warisan budaya lokal yang turun temurun dan mencerminkan kearifan lokal masyarakat Bandung. Keberagaman kuliner ini merupakan bagian dari kekayaan budaya Indonesia yang perlu dilestarikan dan dikembangkan sebagai identitas daerah sekaligus aset nasional. Hal ini sejalan dengan prinsip wawasan nusantara yang menekankan pentingnya menghargai dan memanfaatkan potensi sumber daya lokal secara optimal untuk kesejahteraan masyarakat serta ketahanan pangan nasional. Responden NMM turut menambahkan, "*Untuk daerah rancaekek ada opak linggar. namun di kabupaten bandung ada surabi, lontong kari, karedok, dan lotek.*" Pernyataan ini menunjukkan bahwa dalam satu wilayah administratif seperti Bandung Raya, terdapat beragam makanan tradisional yang menjadi ciri khas dan identitas budaya masing-masing daerah atau kecamatan.

Responden lain yakni VCS mengemukakan makanan khas dari wilayah berbeda di Indonesia yaitu Sumatera Utara, yang meliputi "*Bika ambon, soto medan, saksang dan ikan arsik*". Pernyataan ini mempertegas bahwa keanekaragaman kuliner nusantara tidak hanya terbatas dalam satu provinsi atau kota saja, melainkan tersebar luas di berbagai daerah dengan karakteristik dan rasa khasnya masing-masing. Keanekaragaman kuliner tersebut mencerminkan kearifan lokal yang berkembang berdasarkan kondisi geografis, sosial, dan budaya setempat, sehingga memperkuat keberagaman budaya sekaligus menjadi potensi pengembangan pangan lokal yang berkelanjutan.

Keanekaragaman makanan khas di berbagai daerah memperlihatkan bahwa kuliner tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan pangan saja, tetapi juga sebagai media pewaris budaya yang mencerminkan cara hidup dan lingkungan masyarakat. Kuliner dapat dijadikan sebagai identitas budaya, karena melalui makanan serta minuman suatu budaya dapat lebih mudah untuk saling mengenal satu sama lain. Hal ini berkaitan dengan kebutuhan hidup sehari-hari dan kondisi alam sekitar yang juga dapat mempengaruhi kuliner pada setiap daerah. Sebagai contoh, apabila suatu daerah berada di pesisir pantai, maka kuliner yang tersedia dan ditawarkan oleh suatu kelompok masyarakatnya pasti tidak akan jauh dari produk olahan hasil

laut (Achmadi, 2023).

Pengembangan dan Pelestarian Kuliner Daerah

Kuliner adalah hasil olahan masakan yang berupa lauk-pauk dalam makanan sehari-hari, penganan maupun minuman. Kuliner tidak terlepas dari kegiatan masak-memasak yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari atau bisa juga makanan khas dari berbagai kota maupun provinsi (Sari dan Novita, 2018). Dibutuhkan pengembangan untuk dapat melestarikan kuliner daerah oleh karena itu kreativitas berperan sangat penting pada industri kuliner daerah. Walaupun begitu nilai-nilai yang ada pada keaslian rasa tidak boleh dihilangkan. Rata-rata jawaban para responden telah menunjukkan pemahamannya tentang inovasi yang dapat dilakukan untuk menjaga keaslian rasa dari makanan daerah namun tetap relevan di pasar lokal atau global. Seperti jawaban dari responden NMM dimana dia berpendapat bahwa *“ada beberapa inovasi yang dilakukan untuk menjaga keaslian rasa sambil tetap relevan, seperti mengembangkan kemasan yang lebih praktis dan modern tanpa mengubah resep asli, menciptakan varian porsi yang lebih sesuai dengan gaya hidup masa kini (misalnya kemasan single serving), dan mengadaptasi cara penyajian yang lebih Instagram-able tanpa mengurangi cita rasa tradisional”*. Dari jawaban tersebut diketahui bahwa ada inovasi yang relevan pada zaman sekarang tanpa menghilangkan rasa asli dari makanan kuliner daerah tersebut. Dimana produk dapat dikembangkan dalam wujud kemasan yang praktis tanpa mengubah resep asli produk tersebut, selain itu produk dapat diciptakan menjadi porsi yang lebih sesuai dengan gaya hidup masa kini seperti kemasan single serving dan penyajian yang lebih *Instagram-able*.

Responden lain yakni VCS berpendapat bahwa *“inovasi dilakukan agar kuliner tradisional tetap relevan tanpa menghilangkan keaslian rasanya. Salah satunya dengan pengemasan modern dan lebih higienis. Resep juga bisa disesuaikan sedikit agar cocok dengan selera pasar global. Selain itu, makanan tradisional dipadukan dengan konsep kekinian seperti frozen food atau fusion food”*. Fusion food merupakan salah satu solusi yang inovatif dan kreatif. Hal tersebut bisa menjadi solusi untuk pelestarian kuliner daerah dimana memadukan makanan tradisional dengan makanan modern. Pada artikel jurnal berjudul *“Pengembangan Fussion Food Pada Kue Talam Ebi Dengan Puff Pastry Sebagai Modifikasi Makanan Tradisional”* (Bridha et al., 2023). Dimana pada jurnal tersebut kue talam yang merupakan makanan tradisional yang kurang populer, dimodifikasi dengan cara digabungkan dengan makanan modern populer Puff pastry yang juga dikenal sebagai Pâte Feuilletée. Puff pastry dapat dipadupadankan dengan berbagai jenis makanan termasuk makanan tradisional Indonesia, Kue talam. Karena kedua makanan tersebut memiliki keselarasan maka ketika kedua makanan tersebut digabungkan tidak akan menghilangkan keaslian rasa dari makanan tradisional tersebut.

Tantangan dan Strategi

Pangan lokal esensial untuk ketahanan pangan nasional, terutama menghadapi krisis global dan perubahan iklim. Pengembangan pangan lokal juga menguatkan ekonomi pedesaan serta melestarikan kearifan dan budaya tradisional. Namun, keberadaannya kerap terpinggirkan oleh berbagai faktor. Responden NMM berpendapat bahwa *“Masuknya makanan cepat saji dan produk impor yang lebih praktis dan mudah dijangkau, sehingga menggeser preferensi masyarakat terutama generasi muda. Selain itu, kurangnya promosi dan edukasi tentang nilai gizi pangan lokal serta anggapan bahwa makanan modern lebih bergengsi dibanding makanan tradisional. Ditambah lagi, banyak petani lokal yang beralih ke komoditas yang lebih menguntungkan secara ekonomi, sehingga produksi pangan tradisional semakin menurun”*.

Secara garis besar, kecenderungan masyarakat memilih produk impor dan instan menjadi salah satu penyebab tergesernya konsumsi pangan lokal. Ditambah lagi, minimnya promosi dan *branding* mengakibatkan pangan lokal kurang dikenal dan kalah bersaing dengan produk impor. Terakhir, tidak adanya regenerasi petani atau produsen lokal menjadi tantangan serius yang mengancam keberlanjutan produksi di masa depan.

Adapun tantangan lain yang dirasakan ialah terkait sumber daya alam. Pemanfaatan lahan dan air untuk pertumbuhan ekonomi dan peningkatan penduduk menyebabkan lahan dan air mengalami degradasi, limbah industri dan rumah tangga yang berdampak ke lahan pertanian sehingga menurunkan kualitas panen. Selain itu, dibandingkan dengan pangan nonlokal, konsumsi pangan lokal masih tergolong rendah dan dibawah potensinya (Mubarok, 2024). Hal ini tetap terjadi meskipun pemerintah sudah menerbitkan *Peraturan Presiden Nomor 81 Tahun 2023 tentang Percepatan Penganekaragaman Pangan Berbasis Potensi Sumber Daya Lokal*.

Pangan lokal yang dinilai kurang variatif dan inovatif menjadi indikasi kurangnya pemanfaatan terhadap bahan lokal. Fokus pada satu bahan pokok dalam pola makan akan meningkatkan risiko produksi lokal tidak dapat memenuhi permintaan. Mengakibatkan negara yang perlu ekspor barang, namun jika proses ekspor terhambat persediaan bahan akan mengakami ketidak stabilan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Rahakbauw & Samputra, (2025) dimana disebutkan bahwa masyarakat Indonesia perlu mengurangi konsumsi beras untuk meningkatkan level kesehatan yang lebih baik. Keragaman bahan pangan ini juga sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) No. 41 Tahun 2014 mengenai Pedoman Gizi Seimbang yang salah satunya mengatur mengenai konsumsi makanan yang bervariasi.

Pertanian di Indonesia didominasi oleh usaha tani skala kecil. Para petani kecil ini dihadapkan pada persoalan klasik yang belum berhasil diatasi, seperti keterbatasan akses terhadap pasar, permodalan, informasi, dan teknologi. Kondisi ini diperparah oleh pendapat VCS yang menyatakan bahwa "Anak muda banyak yang tidak tertarik pada pertanian atau usaha pangan lokal". Akibatnya, kesejahteraan petani terancam dan inovasi terhambat. Hal ini berdampak pada kurang dikenalnya pangan lokal oleh masyarakat, sekaligus memicu minimnya minat generasi muda untuk menjadi produsen pangan lokal di masa depan.

Perlu ada strategi atau penyesuaian arah kebijakan untuk menghadapi tantangan dan permasalahan diatas. Responden MNP berpendapat bahwa " *Strategi paling efektif adalah melalui edukasi sejak dini, promosi kreatif lewat media digital, dan kolaborasi antara pemerintah, pelaku UMKM, serta sektor pariwisata untuk mengenalkan kuliner tradisional secara luas dan berkelanjutan*". Hal ini menunjukkan pentingnya menanamkan kesadaran dan kecintaan terhadap pangan lokal pada khususnya pada generasi muda.

Penyediaan pangan perlu dibangun dari produksi domestik dan cadangan pangan nasional. Apabila kedua sumber tersebut tidak dapat memenuhi atau mencukupi kebutuhan, pangan dapat diimpor dengan jumlah sesuai kebutuhan (Suyarna, A., 2014). Memanfaatkan platform digital untuk memperkenalkan kuliner tradisional dengan cara yang menarik dan modern. Di samping itu, sangat penting untuk mendorong inovasi dalam aspek kemasan dan penyajian produk kuliner tradisional. Inovasi ini bertujuan agar produk lebih praktis dan sesuai dengan gaya hidup konsumen modern, namun harus selalu tanpa menghilangkan esensi cita rasa asli yang menjadi daya tarik utamanya. Upaya ini akan berkontribusi dalam menjaga kelestarian pangan lokal melalui implementasi strategi yang terintegrasi dan berkelanjutan.

Integrasi antara teknologi dan budaya menjadi kunci dalam melestarikan wisata kuliner tradisional. Media sosial menjadi alat yang efektif untuk menyebarkan informasi mengenai kuliner tradisional kepada berbagai lapisan masyarakat. Melalui media sosial, setiap orang mampu berinteraksi, berbagi konten, dan membangun komunitas secara online, sehingga

berbagai informasi, ide, dan ekspresi dapat disebarakan dalam bentuk tulisan, foto, dan video kepada audiens yang luas dan beragam, bahkan hingga mancanegara. Dalam konteks pelestarian kuliner tradisional, media sosial memiliki peran signifikan sebagai sarana promosi dan edukasi yang efektif. Penyajian visual yang kuat dan interaksi langsung dengan pengguna memungkinkan kuliner tradisional mendapatkan tempat di tengah dominasi makanan modern. Hal ini sejalan dengan pemanfaatan teknologi digital yang mendorong kearifan lokal agar lebih adaptif, inovatif, dan relevan dengan selera masyarakat saat ini.

Selain media sosial, salah satu potensi lain yang dapat dikembangkan untuk mendukung keberlangsungan kuliner daerah adalah pariwisata berbasis kuliner. Jika media sosial berperan dalam promosi digital, maka sektor pariwisata dapat memperkuatnya melalui pengalaman langsung di lapangan. Responden MNP berpendapat bahwa *“Media sosial dan pariwisata memiliki peran penting dalam memperkenalkan kuliner lokal ke khalayak luas. Melalui media sosial, makanan khas daerah dapat dipromosikan secara visual dan cepat, menarik perhatian banyak orang melalui foto, video, atau ulasan. Sementara itu, pariwisata mendorong wisatawan untuk mencicipi langsung kuliner lokal, menciptakan pengalaman budaya yang autentik. Keduanya saling mendukung dalam memperluas jangkauan kuliner tradisional ke tingkat nasional maupun internasional.”* Pernyataan ini membuktikan bahwa media sosial dan pariwisata berbasis kuliner merupakan kedua aspek yang saling melengkapi dan dapat dimanfaatkan sebagai media promosi yang efektif untuk mengenalkan pangan tradisional kepada masyarakat yang lebih luas, sekaligus meningkatkan apresiasi terhadap nilai budaya yang terkandung dalam makanan khas lokal.

Lebih dari sekadar sarana promosi, pariwisata kuliner juga dapat memberikan kontribusi nyata terhadap masyarakat lokal. Pariwisata berbasis kuliner memiliki potensi untuk memberikan dampak secara langsung melalui penciptaan usaha bagi produsen makanan, pemilik warung, dan pelaku usaha kuliner skala kecil (Jaya dkk., 2024). Aktivitas ini tidak hanya mendorong peningkatan kesejahteraan ekonomi di tingkat desa saja, tetapi juga berkontribusi dalam menjaga dan memperkuat identitas budaya lokal. Dengan demikian, pengembangan ekonomi masyarakat dapat berjalan beriringan dengan upaya pelestarian nilai-nilai budaya tradisional yang tercermin dalam kekayaan kuliner daerah (Richards, 2018).

Dampak Ekonomi dan Sosial

Dalam upaya menggali pandangan masyarakat, terutama mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia mengenai perkembangan wisata kuliner tradisional di berbagai daerah, ketujuh responden telah memberi pendapat mereka mengenai sejauh mana kuliner berbasis makanan tradisional berkembang di lingkungan mereka serta dampaknya terhadap masyarakat setempat. MNP menyampaikan bahwa *“Ya, wisata kuliner berbasis makanan tradisional sudah berkembang di banyak daerah, termasuk daerah saya. Dampaknya positif bagi masyarakat lokal, seperti meningkatnya pendapatan UMKM, terbukanya lapangan kerja, serta pelestarian budaya dan resep warisan leluhur yang semakin dikenal oleh wisatawan.”*. ANPS menilai bahwa *“Lumayan, masyarakat dapat tetap mengenal kuliner lokal.”*. TWU menjelaskan, *“Ada tapi belum maksimal. Dan dampaknya juga dapat dirasakan langsung oleh masyarakat itu sendiri seperti adanya tambahan penghasilan dari proses pengembangan wisata kuliner itu.”*. RAS menjawab secara singkat *“Tidak kepikiran.”*. VCS mengungkapkan, *“Wisata kuliner berbasis makanan tradisional sudah mulai berkembang di banyak daerah di Indonesia, terutama di kota-kota yang memiliki potensi budaya dan pariwisata seperti Bandung, Yogyakarta, Padang, atau Bali. Perkembangan ini memberikan dampak positif bagi masyarakat lokal. Salah satunya adalah meningkatnya pendapatan bagi pelaku UMKM, pedagang kaki lima, dan petani lokal yang*

terlibat dalam rantai produksi makanan tradisional.”. DA menyampaikan, “Di daerah saya, wisata kuliner tradisional sudah mulai berkembang. Dampaknya cukup positif karena bisa membantu perekonomian masyarakat lokal, terutama pelaku usaha kecil dan menengah.”. NMM memberikan jawaban, “Ya, banyak yang menyukainya.”.

Perkembangan wisata kuliner berbasis makanan tradisional menunjukkan potensi besar dalam mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, terutama bagi pelaku UMKM. Hal ini tercermin dari pendapat responden MNP, TWU, VCS, dan DA yang menyatakan bahwa wisata kuliner tradisional menyediakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, sekaligus melestarikan budaya daerah. Pendapat yang diberikan oleh para responden ini sejalan dengan penelitian yang menunjukkan bahwa penguatan ekonomi kreatif berbasis kuliner lokal di masyarakat seperti Walantaka di daerah Kota Serang yang mampu menjadi penopang ekonomi rumah tangga, terutama bagi perempuan yang memproduksi kue-kue tradisional (Yuliana & Jumiaty, 2020).

Jika dilihat dari sisi sosial, makanan tradisional memperkuat nilai budaya dan kebersamaan. Tradisi kuliner seperti “hajat” menjadi ruang interaksi sosial dan simbol identitas kolektif masyarakat. Pandangan ANPS dan NMM menegaskan bahwa makanan lokal menjaga keterikatan dengan budaya. Makanan tidak hanya untuk dikonsumsi, tetapi juga merupakan bagian dari identitas sosial (Rohmawati, 2024). Kuliner lokal juga mendukung ketahanan pangan dengan cara memanfaatkan sumber daya lokal. Produksi pangan berbasis komunitas penting untuk keberlanjutan ekonomi dan sosial. Studi di Riau menunjukkan bahwa ketahanan pangan dapat dicapai melalui pemberdayaan sektor lokal (Indra, Sukmana & Wahyudi, 2024). Hal ini sejalan dengan pendekatan nasional untuk menjamin ketersediaan pangan yang merata dan adil (Rachman & Ariani, 2002). Sedangkan responden RAS belum menunjukkan adanya kesadaran penuh akan potensi wisata kuliner. Pengembangan kuliner perlu didukung oleh pelatihan, promosi digital, dan akses pasar. Tanpa itu, potensi ekonomi dan sosialnya tidak akan maksimal (Yuliana & Jumiaty, 2020).

Persepsi dan Kepuasan

Seberapa sering seseorang memakan makanan tradisional dan alasan mereka memilihnya bisa mencerminkan kedekatan individu dengan budaya kuliner daerahnya. Melalui jawaban yang diberikan, terlihat jawaban yang beragam, mulai dari faktor rasa, nostalgia, hingga ketersediaan di lingkungan tempat tinggal. MNP mengatakan, *“Saya cukup sering mengonsumsi makanan tradisional daerah, terutama saat bersama keluarga atau di acara tertentu. Alasan utama saya memilih makanan tersebut adalah karena cita rasanya yang khas, nilai budayanya yang kuat, dan sering kali lebih sehat karena menggunakan bahan alami dan proses masak tradisional.”*. ANPS menyampaikan, *“Sering, karena menurut saya makanan lokal lebih cocok di lidah saya dibanding makanan luar negeri.”*. TWU mengungkapkan, *“Kadang-kadang karena memang saya beli kalau menarik dan saat saya menginginkannya.”*. RAS menjawab, *“Sering, kangen rumah.”*. VCS menuturkan, *“Satu tahun ini saya belum pernah mengonsumsi makanan tradisional daerah sendiri karena merantau di daerah lain. namun saya sering mencoba makanan tradisional di daerah perantauan saya.”*. DA menyatakan, *“Saya cukup jarang mengonsumsi makanan tradisional, alasannya karena rasanya yang khas, dan juga ibu saya yg selalu membeli makanan tradisional jadi saya ikut memakannya.”*. NMM menjawab, *“Cukup sering, karena saya menyukai rasanya.”*.

Persepsi seseorang terhadap makanan tradisional dapat dipengaruhi oleh pengalaman, nilai budaya, dan keterikatan emosional terhadap identitas daerah. Terlihat jawaban yang bervariasi dari jawaban responden, seperti karena rasanya yang khas (MNP dan NMM),

kecocokan di lidah (ANPS), dorongan nostalgia dan keriduan terhadap kampung halaman (RAS), hingga ketersediaan di lingkungan sekitar (DA dan VCS). Jawaban yang diberi oleh para responden sejalan dengan penelitian oleh Muhandri et al. (2021), yang menyatakan bahwa rasa yang unik, bahan alami, dan keterikatan dengan budaya lokal menjadi daya tarik utama konsumen terhadap jajanan tradisional (Muhandri et al., 2021). Sementara itu, faktor lainnya seperti kepraktisan dan kemudahan akses juga menjadi pertimbangan, terutama di kalangan muda yang cenderung lebih memilih makanan modern karena alasan efisiensi dan kebersihan (Muhadirin et al., 2021).

Tidak hanya melalui segi rasa, kepuasan konsumen terhadap makanan tradisional juga dapat tumbuh karena nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Beberapa responden seperti MNP menilai makanan tradisional memiliki nilai budaya yang lebih kuat dan lebih sehat karena menggunakan bahan alami. Hal ini menunjukkan bahwa makanan lokal dapat memenuhi aspek fungsional, aspek emosional, dan identitas. Penelitian Juliana et al. (2022) mengatakan bahwa *gastronomic stisfication*, atau disebut juga kepuasan kuliner, dipengaruhi oleh persepsi terhadap nilai makanan, citra makanan, serta pengalaman kuliner yang memberikan kesan positif (Juliana et al., 2022). RAS menjawab bahwa mereka “*kangen rumah*” saat mengonsumsi makanan tradisional menunjukkan bahwa makanan lokal menjadi media penghubung antara identitas individu dengan daerah asalnya.

Melalui hasil penelitian Anugrah dan Durisa (2024), dapat diketahui bahwa rasa dan ciri khas makanan memiliki pengaruh yang sangat signifikan terhadap loyalitas konsumen, yang pada akhirnya meningkatkan keputusan pembelian. Dalam wawancara responden “*karena saya menyukai rasanya*” (NMM), “*lebih cocok di lidah*” (ANPS), serta “*karena cita rasanya yang khas*” (MNP) menegaskan pentingnya peran rasa sebagai pemicu persepsi positif dan kepuasan konsumen. Keunikan bentuk, warna, serta proses pembuatan makanan tradisional turut meningkatkan persepsi nilai dan kepuasan konsumen.

Dari seluruh tanggapan responden, terlihat bahwa frekuensi konsumsi makanan tradisional berbanding lurus dengan persepsi positif dan kepuasan. Responden yang sering mengonsumsi makanan tradisional, seperti MNP, RAS, dan NMM, memiliki alasan yang kuat dan emosional, baik karena rasa, kenangan, maupun tradisi keluarga. Kepuasan gastronomi dapat dimediasi oleh nilai yang dirasakan, pengalaman, dan citra makanan, yang semuanya memperkuat loyalitas terhadap makanan tersebut (Juliana et al., 2022). Hal ini penting dalam menjaga eksistensi kuliner lokal dalam arus globalisasi yang semakin mendominasi dengan makanan asing dan makanan cepat saji.

SIMPULAN

Wawasan nusantara memiliki peran fundamental dalam pengembangan pangan lokal sebagai upaya menjaga identitas kuliner daerah di Indonesia. Wawasan nusantara mendorong pemanfaatan potensi sumber daya lokal secara optimal dan merata di seluruh wilayah Indonesia, sehingga tidak hanya memperkuat ketahanan pangan nasional, tetapi juga memperkuat persatuan dan identitas bangsa melalui keberagaman kuliner tradisional yang dimiliki setiap daerah. Pangan lokal terbukti tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat, tetapi juga sebagai simbol budaya, sejarah, dan jati diri daerah. Keanekaragaman kuliner yang ada di berbagai wilayah Indonesia, seperti rendah, papeda, gudeg, dan makanan khas Bandung, menjadi cerminan kearifan lokal yang tumbuh dan berkembang berdasarkan kondisi geografis, sosial, serta budaya setempat. Pelestarian kuliner daerah melalui inovasi, seperti pengembangan kemasan modern, adaptasi porsi, hingga fusion food, dapat dilakukan tanpa menghilangkan keaslian rasa, sehingga makanan tradisional tetap

relevan di pasar lokal maupun global.

Upaya pengembangan dan pelestarian pangan lokal membutuhkan kolaborasi antara pemerintah, masyarakat, dan pelaku usaha, seperti melalui festival kuliner, pelatihan UMKM, promosi digital, serta program penggunaan bahan pangan lokal di sektor pendidikan, dan industri makanan. Tantangan utama yang dihadapi adalah rendahnya apresiasi generasi muda terhadap pangan lokal, dominasi makanan instan dan impor, kurangnya promosi, serta minimnya regenerasi produsen pangan lokal. Untuk itu, strategi edukasi sejak dini, promosi kreatif melalui media digital, dan integrasi pariwisata kuliner menjadi sangat penting dalam meningkatkan apresiasi serta konsumsi pangan lokal. Dampak ekonomi dan sosial dari pengembangan kuliner tradisional sangat signifikan, terutama dalam membuka peluang usaha, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan memperkuat nilai-nilai budaya serta kebersamaan. Wisata kuliner berbasis makanan tradisional telah berkembang di banyak daerah dan memberikan kontribusi positif terhadap perekonomian lokal, khususnya bagi pelaku UMKM dan petani. Selain itu, makanan tradisional juga menjadi media pewarisan nilai budaya dan identitas sosial masyarakat.

Daftar Pustaka

- Achmadi, R. (2023). Analysis of the development of Tumpeng as an identity in Java Island.
- Anugrah, D., & Sismanto, A. (2024). *Pengaruh lokasi, rasa, dan ciri khas terhadap loyalitas konsumen guna meningkatkan keputusan pembelian pada makanan khas di Kabupaten Seluma Desa Air Teras*. *Jurnal Manajemen Modal Insani dan Bisnis*, 5(1), 197-205.
- Bessière, Jacinthe. "Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas." *Sociologia ruralis* 38, no. 1 (1998): 21-34.
- Bridha, R. L., Priatini, W., & Hamdani, Z. I. (2023). Pengembangan Fussion Food pada Kue Talam Ebi sebagai Modifikasi Makanan Tradisional. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(2), 139-146.
- Culinaria, 5(1).
- Damayanti, R., & Pranata, Y. D. (2020). *Revitalisasi Pangan Lokal sebagai Identitas Budaya Bangsa*. *Jurnal Ilmiah Sosio Humaniora*, 22(3), 295-302.
<https://doi.org/10.31294/khi.v13i2.13637>
- Indra, I., Sukmana, O. ., & Wahyudi, W. (2024). Strategi Ketahanan Pangan Provinsi Riau: Dampak Sosio-Ekonomi terhadap Masyarakat. *Jurnal Sosial Dan Sains*, 4(7), 632-652.
<https://doi.org/10.59188/jurnalsosains.v4i7.1439>
- Jaya, U. P., & Suranata, I. G. K. (2024). PENGEMBANGAN KULINER TRADISIONAL SEBAGAI DAYA TARIK PARIWISATA DI DESA TENGGALINGGAH. *Jurnal*
- Juliana, J., Indra, F., Hubner, I., Sitorus, N., & Djakasaputra, A. (2022). Antecedent Gastronomic Satisfaction And Consequences In Visitor Loyalty. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 13(2), 116-126.
- Junida, D. S., Praptantya, D. B. S. E., Arlini, L., Mursalim, I. A., Mutmainnah, I., & Rivai, N. I. (2025). Pangan lokal sebagai pilar identitas budaya: Solusi mengatasi krisis pangan di Kalimantan Barat melalui seminar dan forum group discussion (FGD). *Community Development Journal*, 6(3), 4126-4132.
Jurnal Pariwisata Terapan, 1(1), 38-51.
- Mubarok, F. (2024). Analisis Pangan Lokal Indonesia yang Masih Terabaikan. *MONGABAY*.
- Muhandri T., Hasanah U., & Amanah A. (2021). Perilaku Konsumen Terhadap Jajanan Tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food*

- Quality*, 8(1), 10-16. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.1.10>
- Pariwisata PaRAMA: Panorama, Recreation, Accommodation, Merchandise, Accessibility, 5(2), 86-100.
- Rachman, H & Ariani, W (2002). Ketahanan Pangan: Konsep, Pengukuran dan Strategi. FAE Vol. 20 No.1 hal. 12-24.
- Rahakbauw, I. K., & Samputra, P. L. (2025). Analisis Tantangan dan Strategi Ketahanan Pangan di Indonesia. *Jurnal Agrica*.
- Ratih, L. D., & Najicha, F. U. (2021). Wawasan nusantara sebagai upaya membangun rasa dan sikap nasionalisme warga negara: sebuah tinjauan literatur. *Jurnal Global Citizen: Jurnal Ilmiah Kajian Pendidikan Kewarganegaraan*, 10(2), 59-64.
- Richards, G. (2018). Gastronomy and tourism: The rise of culinary experiences in travel.
- Rohmawati, Y. (2024). Historiography of Indonesian Culinary: Tracing Trails and National Identity Through the History of Food. *Siginjai: Jurnal Sejarah*, 4(2). <https://doi.org/10.22437/js.v4i2.37758>
- Salasa, A. R. (2023). *Paradigma dan Dimensi Strategi Ketahanan Pangan Indonesia*. Jejaring Administrasi Publik.
- Saliem, H. P., Ariani. M., 2016. Ketahanan Pangan, Konsep, Pengukuran dan Strategi. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 20(1).
- Sari, N. (2018). Pengembangan ekonomi kreatif bidang kuliner khas Daerah Jambi. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*, 2(1), 51-60.
- Suhartatik, N., Husnun, F., & Puyanda, I. R. (2021). *The Importance of Food Security at The Family Level in Preventing Stunting in Indonesia*. JAKADIMAS
- Suswono. (2013). Pengembangan Kelembagaan Petani Kecil untuk Mendukung Pembangunan Pertanian dan Pedesaan. Disampaikan dalam Ambassador Forum: Improving Institution of Smallholder Agriculture. Organized by Institut Pertanian Bogor (IPB).
- Suyarna, A. (2014). Menuju Ketahanan Pangan Indonesia Berkelanjutan 2025: Tantangan dan Penanganannya.
- Taufiqurokhman, T., & Andriansyah, A. (2020). Ketahanan Pangan Indonesia Memperkuat Wujud Nasionalisme. *Petanda: Jurnal Ilmu Komunikasi dan Humaniora*, 3(1), 1-9. *Tourism Management Journal*, 29(4), 32- 48.
- Tyas, A. S. P. (2017). Identifikasi kuliner lokal Indonesia dalam pembelajaran bahasa Inggris.
- Yuliana, N., & Jumiati, I. (2020). REKAYASA LEMBAGA EKONOMI KREATIF KETAHANAN PANGAN LOKAL MASYARAKAT WALANTAKA DALAM NILAI KEARIFAN LOKAL. *Abdimas Altruis: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 53-62. doi:<https://doi.org/10.24071/aa.v3i1.2951>