

STRATEGI PERTAHANAN WARUNG MAKANAN TRADISIONAL DI ANTARA MARAKNYA KULINER MODERN DI PAMULANG

Author: Teodisius Egi Saputra¹, Khesya Aprilia², Hilya Diniyah Heidiyanti³, Oki Iqbal Khair⁴Email: disiusteo@gmail.com¹, khesyaaprilia042@gmail.com², hilyadiniahheidiyanti@gmail.com³, dosen01801@unpam.ac.id⁴

UNIVERSITAS PAMULANG

ABSTRAK

Dalam era perkembangan kuliner modern, warung makanan tradisional mau tidak mau harus mampu bersaing dan menghadapi tantangan yang ada untuk mempertahankan usaha mereka. Maraknya penjualan kuliner modern membuat sebagian masyarakat atau para konsumen makanan tradisional beralih ke sajian makanan modern yang juga mengalami banyak perkembangan. Oleh karena itu, diperlukan strategi yang tepat bagi para pemilik warung makan tradisional untuk terus bertahan dan beradaptasi dengan persaingan kuliner modern yang ada. Tujuan dari penelitian ini yaitu menganalisis strategi pertahanan usaha warung makanan tradisional di antara maraknya kuliner modern yang ada di Pamulang. metode yang digunakan adalah *Systematic Literature Review* (SLR). Artikel yang digunakan untuk referensi pada jurnal ini bersumber dari *Google Scholar*, dengan waktu terbit 5 tahun terakhir (2021-2025). Hasil penelitian yang diperoleh melalui pendekatan *Systematic Literature Review* adalah sejumlah pola strategis yang dapat diadopsi oleh pelaku usaha warung makanan tradisional untuk mempertahankan eksistensinya di tengah ekspansi masif kuliner modern. Secara umum, temuan studi menunjukkan bahwa strategi pertahanan warung makanan tradisional bersifat multidimensional, meliputi dimensi teknologi, budaya, sosial, dan kelembagaan.

Kata kunci: *Systematic Literature Review*, multidimensional, dimensi teknologi

ABSTRACT

In the era of modern culinary development, traditional food stalls inevitably have to be able to compete and face existing challenges to maintain their business. The rise in sales of modern culinary has made some people or consumers of traditional food switch to modern food offerings that have also experienced many developments. Therefore, the right strategy is needed for traditional food stall owners to continue to survive and adapt to the existing modern culinary competition. The purpose of this study is to analyze the defense strategy of traditional food stall businesses among the rise of modern culinary in Pamulang. The method used is Systematic Literature Review (SLR). The articles

Article history

Received: Juni 2025

Reviewed: Juni 2025

Published: Juni 2025

Plagirism checker no
80

Doi : prefix doi :

10.8734/musytari.v1i2
.365

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed
under a creative
commons attribution-
noncommercial 4.0
international license

<p><i>used for references in this journal are sourced from Google Scholar, with a publication time of the last 5 years (2021-2025). The results of the study obtained through the Systematic Literature Review approach are a number of strategic patterns that can be adopted by traditional food stall business actors to maintain their existence amidst the massive expansion of modern culinary. In general, the study findings show that the defense strategy of traditional food stalls is multidimensional, including technological, cultural, social, and institutional dimensions.</i></p> <p>Keywords: <i>Systematic Literature Review, multidimensional, technological dimension</i></p>	
---	--

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu tulang punggung perekonomian Indonesia yang berkontribusi lebih dari 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB), serta menciptakan lapangan pekerjaan untuk sebagian tenaga kerja yang ada di negara ini (Kementrian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia: 2023). Namun, persaingan ketat dan perubahan perilaku konsumen menjadi tantangan yang dihadapi UMKM untuk bertahan semakin rumit. Salah satu faktor yang menunjang keberhasilan UMKM adalah kemampuan mereka untuk melakukan inovasi dan adaptasi pada perubahan pasar dengan mempertahankan relevansi dan hubungan kepada konsumen (Riyadi 2025). Perbedaan cakupan dalam perkembangan ritel modern dengan tradisional tentu menjadi persaingan yang ketat. Karakteristik retail modern yang lebih pesat dan fleksibel berada pada arus zaman yang kuat, sehingga membuat ritel tradisional yang belum beralih menjadi lemah (Yohanna Meilani Putri, Rica Agatha, and Reefadhinta Novta Amelia 2023).

Perubahan para pengusaha kuliner modern dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk preferensi konsumen, kemajuan teknologi, dan kebutuhan akan praktik berkelanjutan. Faktor - faktor ini juga menyebabkan munculnya bisnis baru dan pendekatan inovatif dalam industri kuliner. Konsumen modern sejatinya tidak hanya mencari untuk memenuhi kebutuhan dasar mereka tetapi juga untuk menemukan rasa, layanan dan suasana. Hal ini tentu saja mendorong para pengusaha untuk membangun usaha kuliner modern di berbagai lokasi dengan menawarkan berbagai pilihan makanan dari masakan lokal sampai internasional (Yulistiyono, Andriani, and Rukmana 2023).

Kondisi tersebut menyebabkan UMKM atau lingkup usaha domestik semakin merapuh dan tidak jarang mengalami kerugian. Usaha ritel tradisional seperti warung makan tentunya mulai merasakan dampak yang signifikan dari adanya persaingan ritel modern seperti kemunculan berbagai jenis kuliner modern cepat saji yang berkembang pesat. Peminat konsumen yang juga meningkat setiap tahunnya menuntut pembaharuan pasar yang lebih praktis dan cepat. Kemunculan kuliner modern ini tentunya diterima baik oleh masyarakat, namun justru menjadi sebuah ancaman bagi warung makan tradisional yang memiliki usaha kecil yang masih bersifat tradisional.

Dalam era perkembangan kuliner modern, warung makanan tradisional mau tidak mau harus mampu bersaing dan menghadapi tantangan yang ada untuk mempertahankan usaha mereka. Maraknya penjualan kuliner modern membuat sebagian masyarakat atau para konsumen makanan tradisional beralih ke sajian makanan modern yang juga mengalami banyak perkembangan. Oleh karena itu, diperlukan strategi yang tepat bagi para pemilik warung makan tradisional untuk terus bertahan dan beradaptasi dengan persaingan kuliner modern yang ada.

Tujuan dari penelitian ini yaitu menganalisis strategi pertahanan usaha warung makanan tradisional di antara maraknya kuliner modern yang ada di Pamulang. Munculnya kuliner modern, masyarakat dan pelanggan warung makanan tradisional mulai beralih untuk mengkonsumsi masakan - masakan modern yang saat ini sangat berkembang. Oleh karena itu, para pemilik warung makanan tradisional membutuhkan strategi yang tepat untuk bertahan dan bersaing dengan para pemilik usaha kuliner modern. Dengan berusaha untuk memberikan penawaran terbaik, pelayanan serta menciptakan kepercayaan kepada masyarakat bahwa warung makanan tradisional masih layak bertahan di era modern.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian adalah suatu teknik atau cara mencari, memperoleh, mengumpulkan atau mencatat data, baik berupa data primer maupun data sekunder yang digunakan untuk keperluan menyusun suatu karya ilmiah dan kemudian menganalisa faktor - faktor yang berhubungan dengan pokok - pokok permasalahan sehingga akan terdapat suatu kebenaran data - data yang akan diperoleh (Wardana and Tjahjadi 2021).

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan langkah penelitian yang menghasilkan data deskriptif dalam bentuk kalimat tertulis atau lisan dari orang - orang dan perilaku yang diamati, pendekatannya diarahkan kepada latar dan individu secara menyeluruh (Koleangan Christophorus Adrie Pieter et al., 2024)

Pengumpulan data yang digunakan adalah *Systematic Literature Review* (SLR). *Systematic Literature Review* merupakan metode sistematis untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, mengkonsolidasikan, dan mengumpulkan hasil studi utama pada topik penelitian (García-Peñalvo 2022). Tujuannya adalah untuk menentukan strategi yang akan digunakan untuk membantu mengatasi masalah yang dihadapi dan untuk mengidentifikasi perspektif yang berada terkait dengan masalah yang sedang diteliti (Habibi and Artha Glory Romey Manurung 2023). *Systematic Literature Review* meliputi tiga tahap yaitu *planning*, *conducting*, dan *reporting*.

1. Planning

Tahap pertama yaitu menyusun pertanyaan (*Research Question*) sebagai acuan mencari, menyeleksi dan menganalisis data literature pertanyaan penelitian. *Research Question* dibuat berdasarkan kebutuhan dari topik yang dipilih (Angelina et al. 2024).

Tabel 1. Research Question

Pertanyaan	
RQ 1	Bagaimana strategi pengembangan usaha mikro dan menengah (UMKM) warung makanan tradisional melalui peningkatan digitalisasi dan inovasi produk?

2. Conducting

Langkah pertama tahap ini adalah dengan melakukan pencarian data - data yang sesuai untuk menjawab *Research Question* (RQ1 dan RQ2). Pencarian dilakukan melalui *Google Chrome* dengan situs <https://scholar.google.com/>. Sumber yang digunakan pada penelitian ini adalah jurnal nasional dan internasional yang membahas tentang strategi pertahanan warung makanan tradisional.

Langkah kedua yaitu *Inclusion and Exclusion Criteria*. Tahapan ini dilakukan untuk memutuskan apakah data yang ditemukan layak digunakan dalam penelitian SLR atau tidak. Adapun kriteria pada tahapan ini terdiri dari tahun terbit dalam waktu 5 tahun

terakhir yaitu 2021-20225, diperoleh melalui situs <https://scholar.google.com/>, jurnal yang digunakan berhubungan dengan pertahanan, strategi dan model (Amin et al. 2022). Langkah ketiga adalah *Quality Assesment*. Pada penelitian SLR data yang didapatkan akan dievaluasi berdasarkan pertanyaan kriteria penilaian kualitas berikut:

Tabel 2. Quality Assesment

	Kriteria Penilaian Kualitas	Memenuhi Kriteria	
		Ya	Tidak
QA1	Apakah jurnal bias di akses melalui https://scholar.google.com/ situs		
QA2	Apakah jurnal diterbitkan pada tahun 2021-2025?		
QA3	Apakah jurnal berhubungan dengan strategi pertahanan UMKM dan inovasi produk		

Langkah selanjutnya dari tahap *conducting* adalah melakukan sintesis data dengan tujuan untuk menganalisis dan mengevaluasi berbagai hasil penelitian dari berbagai literature. Sintesis data yang dilakukan pada penelitian ini yaitu berbentuk naratif.

Table 3. Hasil Pencarian Data

Sumber Database	Intervensi Pencarian	Terdeteksi
Google Scholar	• Pencarian berdasarkan kata kunci “Strategi pertahanan dan inovasi UMKM”	29.340
	• Artikel yang dipilih	15
	• Artikel yang relevan	10

string pencarian yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan kata kunci “Strategi pertahanan UMKM” dan “Peningkatan kualitas warung makanan tradisional”, yang akhirnya menemukan 10 artikel relevan. String pencarian di atas diterapkan untuk mencari semua bagian artikel, seperti judul, abstrak, kata kunci dan bagian utama dalam database elektronik Google Scholar.

Langkah terakhir adalah menentukan kategori artikel dengan kriteria eksklusi dan inklusi. Eksklusi dalam penelitian adalah artikel yang tidak sesuai dengan topik penelitian, dan artikel yang terbit sebelum tahun 2021. Sedangkan inklusi dalam penelitian adalah artikel yang sesuai dengan topik penelitian dan artikel yang terbit pada tahun 2021-2025 (Maulana and Waluya 2024).

Tabel 4. Kriteria Inklusi dan Eksklusi

Inklusi	Eksklusi
<ol style="list-style-type: none"> 1. Penelitian yang berfokus pada strategi, pertahanan, dan inovasi makanan tradisional 2. Menggunakan Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris 3. Hanya jurnal 4. Jurnal yang sudah terbit atau memiliki DOI (Digital Object Identifier) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jurnal yang tidak membahas strategi, pertahanan, dan inovasi makanan tradisional 2. Bahasa selain Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris 3. Disertasi, tesis, bagian buku, deskripsi produk, presentasi, laporan kerja dan literature yang tidak jelas 4. Artikel yang belum melewati <i>peer reviewed</i>

3. Reporting

Tahap reporting merupakan tahap terakhir dalam penelitian *Systematic Literatur Review*. Tahap ini meliputi penulisan hasil *Systematic Literatur Review* dalam bentuk tulisan sesuai format yang telah ditentukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Melalui pendekatan *Systematic Literature Review*, diperoleh sejumlah pola strategis yang dapat diadopsi oleh pelaku usaha warung makanan tradisional untuk mempertahankan eksistensinya di tengah ekspansi masif kuliner modern. Literatur yang dianalisis mencakup publikasi nasional dan internasional yang membahas aspek keberlanjutan kuliner lokal, strategi kewirausahaan UMKM, digitalisasi sektor kuliner, serta tantangan globalisasi terhadap identitas budaya pangan.

Secara umum, temuan studi menunjukkan bahwa strategi pertahanan warung makanan tradisional bersifat multidimensional, meliputi dimensi teknologi, budaya, sosial, dan kelembagaan. Terdapat lima kategori utama strategi adaptif yang dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Digitalisasi sebagai Strategi Inklusif Adaptasi Pasar
Transformasi digital menjadi strategi kunci dalam menjaga keberlangsungan usaha kuliner tradisional. Dewi & Hermawan, (2025) menunjukkan bahwa adopsi platform digital seperti GrabFood, ShopeeFood, serta media sosial seperti Instagram secara signifikan meningkatkan jangkauan pasar, efektivitas promosi, dan efisiensi dalam proses pemesanan. Fajrul & Sptyana, (2025) juga menekankan pentingnya peningkatan kapabilitas digital melalui pelatihan praktis guna memperkuat literasi digital para pelaku UMKM.
2. Inovasi Produk dan Visualisasi Budaya Kuliner
Inovasi tidak hanya mencakup pengembangan varian menu, tetapi juga aspek visual dan naratif dari produk makanan. Suarna et al., (2025) menyoroti bahwa estetika pengemasan, konsistensi rasa, serta narasi budaya yang melekat dalam penyajian, mampu meningkatkan persepsi nilai produk, khususnya di kalangan generasi muda yang menempatkan pengalaman visual sebagai bagian integral dari konsumsi.
3. Penguatan Nilai Lokal dan Posisi Budaya

Kuliner tradisional merupakan bagian dari warisan budaya takbenda yang memiliki nilai historis dan sosial. Hakim & Hamidah, (2021) menyatakan bahwa makanan tradisional bukan hanya komoditas ekonomi, tetapi juga berfungsi sebagai instrumen diplomasi budaya serta pemajuan identitas nasional. Oleh karena itu, mempertahankan narasi budaya dan kearifan lokal menjadi elemen diferensiatif yang strategis dalam menghadapi kompetisi pasar.

4. Kolaborasi Lintas Aktor: Komunitas, Pemerintah, dan Institusi Digital
Keberhasilan dalam mempertahankan eksistensi warung tradisional sangat dipengaruhi oleh keterlibatan ekosistem eksternal. (Pohan et al., (2024) menunjukkan bahwa kemitraan strategis antara pelaku usaha dengan komunitas lokal, pemerintah daerah, dan sektor swasta dapat mendukung pelatihan, bantuan permodalan, hingga promosi berbasis event kuliner. Pendekatan kolaboratif semacam ini terbukti meningkatkan daya saing kolektif secara lokal.
5. Adaptasi terhadap Perubahan Selera dan Perilaku Konsumen
Perubahan gaya hidup dan preferensi konsumen, terutama pascapandemi, menuntut pelaku usaha untuk mengadopsi pendekatan market sensing. Model *fusion culinary*, yang tetap menjaga rasa lokal namun dikemas dalam tampilan modern, menjadi strategi efektif dalam menjembatani antara warisan tradisi dan tren kontemporer. Hal ini sejalan dengan konsep *glocalization* dalam teori budaya global.

Temuan literatur secara konsisten mengindikasikan bahwa resistensi terhadap perubahan bukanlah strategi yang berkelanjutan. Alih-alih mempertahankan puritanisme budaya, pendekatan hibrid yang selektif dan kontekstual terbukti lebih adaptif dalam menjaga keberlangsungan usaha. Tantangan utama yang diidentifikasi mencakup rendahnya literasi digital di kalangan pelaku usaha generasi tua, ketimpangan infrastruktur teknologi pada skala mikro, serta kurangnya kebijakan fiskal yang terfokus pada penguatan sektor kuliner lokal.

Studi global oleh Mathew, (2024) turut mengingatkan bahwa arus globalisasi pangan sering kali mendorong homogenisasi selera dan menggerus keberagaman pangan tradisional. Oleh karena itu, pelaku usaha warung makanan tradisional di Pamulang tidak hanya dituntut untuk mengadopsi teknologi dan inovasi, tetapi juga perlu membangun narasi resistensi kultural yang memiliki nilai ekonomi dan sosial tinggi.

Tabel 5. Penelitian Terdahulu

Penulis dan Tahun	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
Suarna et al., (2025)	Strategi Kewirausahaan dalam Mempertahankan Daya Saing dan Keaslian Kuliner Tradisional (Studi Kasus Warung Nasi Bu Imas)	Kualitatif Deskriptif - Studi Kasus	Pendekatan pemasaran berbasis cerita (Storytelling) menjadi strategi yang sangat efektif bagi Bu Imas. Mereka tidak hanya menjual makanan, tetapi juga menjual pengalaman dan cerita di balik setiap hidangan yang disajikan. Hal ini menciptakan hubungan emosional dengan pelanggan, sehingga mereka merasa lebih terhubung dengan warung

tersebut. Dengan kombinasi strategi diversifikasi menu, inovasi teknologi, dan komitmen yang kuat terhadap kualitas, Warung Nasi Bu Imas mampu mempertahankan daya saingnya sekaligus mempertahankan daya saingnya sekaligus melestarikan keaslian kuliner tradisional Sunda. Keberhasilan ini menjadi inspirasi bagi pelaku usaha lain, khususnya di bidang kuliner, bahwa adaptasi terhadap perubahan zaman dan kebutuhan pelanggan dapat dilakukan tanpa harus mengorbankan identitas dan ciri khas yang menjadi nilai utama sebuah bisnis.

Fajrul & Sptyana, (2025)	Strategi Daya Saing UMKM Kuliner Tradisional di Era Digital	Kualitatif - Studi Kasus & SWOT Multidimensi	Penelitian ini mengungkap bahwa daya saing UMKM kuliner di Kota Semarang di era digital bergantung pada integrasi tiga pilar utama yaitu 1) Pemanfaatan Produk Lokal sebagai Keunggulan Kompetitif Produk ikonik 2) Transformasi Digital yang Tidak Merata Hanya 18% UMKM yang menggunakan teknologi digital secara optimal (BI Jateng, 2023). Platform TikTok Shop dan GoFood terbukti meningkatkan omset (40% pada UMKM yang mengadopsi), tetapi literasi digital masih rendah, terutama di kalangan generasi tua. 3) Tantangan Eksternal yang Signifikan seperti biaya logistik (20-30% dari operasional) dan inflasi bahan baku (15-20%) menjadi penghambat utama. 4) Peluang Kolaborasi dan dukungan Institusi pemerintah dan pembiayaan modal.
--------------------------	---	--	--

Dewi & Hermawan, (2025)	Inovasi Layanan E-Commerce pada Produk Kuliner Tradisional: Studi Kasus Soto Banjar Sawojajar	Kualitatif - Studi Kasus	faatan layanan e-commerce terbukti menjadi strategi yang efektif dalam mengembangkan usaha kuliner tradisional seperti Soto Banjar Sawojajar di Kota Malang. Dengan mengintegrasikan platform digital seperti GrabFood, ShopeeFood, Instagram, dan WhatsApp, usaha ini mampu memperluas jangkauan pemasaran, meningkatkan efisiensi operasional, dan membangun hubungan yang lebih dekat dengan konsumen. Inovasi layanan berupa sistem pre-order, pemesanan daring, serta desain kemasan yang menarik turut memperkuat daya saing usaha ini di tengah perubahan pola konsumsi masyarakat urban yang menuntut kecepatan dan kenyamanan
Baharuddin et al., (2024)	Marketing Behaviour of Local Wisdom-Based Traditional Foods in Makassar	Kualitatif - Fenomenologi	Dalam upaya membangun daya saing kuliner lokal di Kota Makassar, berbagai upaya dilakukan, salah satunya harus fokus pada beberapa aspek utama yaitu pemerintah dan pengelola harus berkolaborasi dalam membangun sinergi, yang memberikan dukungan dan sumber daya untuk pengembangan wisata kuliner. Hal ini dapat dicapai dengan melakukan investasi dalam perbaikan infrastruktur, kampanye promosi, dan program pelatihan bagi para pengusaha kuliner lokal, selain itu para pengusaha harus dapat menjaga keaslian mulai dari bahan baku, proses pembuatan dan penyajian dengan suasana tradisional yang alami dan memasukkan aspek kearifan

			lokal, sehingga hal ini menjadi daya tarik tersendiri.
Mathew, (2024)	Globalization and Local Flavours: The Impact of Modern Food Production on Traditional Cuisine	Mixed Methods	Globalisasi telah memberikan dampak yang kompleks terhadap produksi dan konsumsi makanan, menghadirkan tantangan sekaligus peluang bagi pelestarian masakan tradisional dan warisan kuliner. Meskipun integrasi bahan dan teknik memasak global menunjukkan daya adaptasi kuliner lokal, penting untuk menjaga makna budaya di balik makanan tradisional. Identitas budaya yang melekat pada makanan tradisional dapat dilindungi melalui program pendidikan kuliner dan inisiatif pelestarian budaya. Globalisasi juga membuka peluang ekonomi bagi pelaku kuliner lokal, meski persaingan global dapat mengancam keberlanjutan praktik makanan tradisional, sehingga dibutuhkan kebijakan yang mendukung produksi lokal dan pariwisata kuliner. Peran komunitas sangat penting dalam menjaga pengetahuan dan praktik kuliner turun-temurun, seperti yang ditunjukkan oleh gerakan Slow Food. Studi kasus dari masakan Tiongkok, Jepang, dan Meksiko menegaskan bahwa warisan kuliner bisa berkembang tanpa kehilangan akar budayanya. Strategi seperti promosi budaya makanan lokal, integrasi pengetahuan kuliner tradisional dalam pendidikan, dan dukungan terhadap gerakan sosial menjadi kunci untuk menjaga keberlanjutan warisan kuliner di tengah arus globalisasi.

Hakim & Hamidah, (2021)	Diplomasi Budaya Melalui Makanan Tradisional Indonesia	Kualitatif	Sektor kuliner tradisional Yogyakarta mempunyai peran yang signifikan dalam pengembangan kepariwisataan dan Pemajuan Kebudayaan. Peran tersebut tampak dari kemampuannya untuk memanfaatkan unsur budaya dalam membangun karakter bangsa dan meningkatkan ketahanan budaya, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, hingga meningkatkan peran aktif dan pengaruh Indonesia dalam Hubungan Internasional. Pelaku Kuliner tradisional di Yogyakarta, juga memiliki pemahaman yang baik tentang hubungan sektor kuliner tradisional dengan kepariwisataan melalui pemanfaatan OPK yang melekat pada setiap produk yang dihasilkan. Selain itu, tingkat responsivitas mereka terhadap perubahan pasar dan budaya, terlihat dengan baik melalui upaya inovasi dan adaptasi.
-------------------------	--	------------	---

KESIMPULAN

Berdasarkan pendekatan *Systematic Literature Review* dan pembahasan yang telah dilakukan tentang strategi pertahanan warung makanan tradisional di antara maraknya kuliner modern di daerah Pamulang diperoleh sejumlah pola strategis yang dapat diadopsi oleh pelaku usaha warung makanan tradisional untuk mempertahankan eksistensinya di tengah ekspansi masif kuliner modern. Adapun strategi yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Digitalisasi sebagai strategi inklusif adaptasi pasar. Adapun platform digital yang dapat digunakan adalah seperti *GrabFood*, *ShopeeFood*, serta media sosial seperti Instagram yang dapat meningkatkan jangkauan pasar, efektivitas promosi, dan efisiensi dalam proses pemesanan.
2. Inovasi produk dan visualisasi budaya kuliner, yaitu dengan cara pengembangan menu dan aspek visual serta naratif dari produk makanan.
3. Penguatan nilai lokal dan posisi budaya yang menyatakan bahwa makanan tradisional bukan hanya komoditas ekonomi tetapi juga sebagai pemajuan identitas nasional.
4. Kolaborasi antar komunitas, pemerintah, dan institusi digital untuk menunjang keberhasilan pertahanan eksistensi warung tradisional.
5. Adaptasi terhadap perubahan selera dan perilaku konsumen untuk mengadopsi pendekatan market sensing. Model *fusion culinary*, yang tetap menjaga rasa lokal namun

dikemas dalam tampilan modern, menjadi strategi efektif dalam menjembatani antara warisan tradisi dan tren kontemporer.

REFERENSI

- Amin, Zahari Mohd, Norizan Anwar, Mohd Shamsul Mohd Shoid, And Suzaliana Samuri. 2022. "Method For Conducting Systematic Literature Review (SLR) For Cyber Risk Assessment." *Environment-Behaviour Proceedings Journal* 7(S110):255-60. Doi: 10.21834/Ebpj.V7isi10.4130.
- Angelina, Angelina, Charles Yandhika, Chintya Lyra Hartanto, Michelle Graciela, And Ahmad Farisi. 2024. "Sebuah Tinjauan Literatur Sistematis Tentang Metode Pengembangan Perangkat Lunak Sistem Informasi Berbasis Web." *Jurnal Teknologi Sistem Informasi* 5(1):181-92. Doi: 10.35957/Jtsi.V5i1.6619.
- Baharuddin, Sitti Mujahida, Nur Syamsu, Andi Nur Insan, Patta Rapanna, Zulfikry Sukarno, And Mursidah. 2024. "Marketing Behaviour Of Local Wisdom-Based Traditional Foods In Makassar.Indonesia." *International Journal Of Applied Science And Research* 7(4):75-82. Doi: <https://doi.org/10.56293/IJASR.2024.6007>.
- Dewi, Ayu Putriana, And Agus Hermawan. 2025. "Analisis Inovasi Layanan E-Commerce Pada Produk Kuliner Tradisional : Studi Kasus Penerapan Strategi Digitalisasi Pada Usaha Soto Banjar Sawojajar-Kota Malang." *Maeswara: Jurnal Riset Ilmu Manajemen Dan Kewirausahaan* 3(April):66-76. Doi: <https://doi.org/10.61132/Maeswara.V3i2.1742>.
- Fajrul, Muh, And Riska Fita Sptyana. 2025. "Strategi Peningkatan Daya Saing UMKM Kuliner Di Era Digital : Studi Kasus Pada Pelaku Usaha Di Kota Semarang." *MAMEN (Jurnal Manajemen)* 4(2):143-57. Doi: 10.55123/Mamen.V4i2.5066.
- García-Peñalvo, Francisco José. 2022. "Developing Robust State-Of-The-Art Reports: Systematic Literature Reviews." *Education In The Knowledge Society* 23:E28600. Doi: 10.14201/Eks.28600.
- Habibi, Roni, And Artha Glory Romey Manurung. 2023. "SLR Systematic Literature Review: Metode Penilaian Kinerja Karyawan Menggunakan Human Performance Technology." *Journal Of Applied Computer Science And Technology* 4(2):100-107. Doi: 10.52158/Jacost.V4i2.511.
- Hakim, Imam Nur, And Siti Hamidah. 2021. "Peran Kuliner Tradisional Dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan Di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta." *Mozaik Humaniora* 21(2):193-208. Doi: 10.20473/Mozaik.V21i2.29444.
- Koleangan, Christophorus Adrie Pieter, Rumimpunu, Joel Elsafan, Lumi, Nilva, Bang, Delon Putra, Ekel, Fioleta. 2024. "Strategi Bertahan Usaha Ritel Yang Berada Di Sekitar Indomaret Dan Alfamart Kombos Timur." *Innovative* 21:93-108.
- Mathew, Eabin. 2024. "Globalization And Local Flavours: The Impact Of Modern Food Production On Traditional Cuisine And Culinary Heritage Preservation." *International Journal For Multidimensional Research Perspectives* 2(7):61-78. Doi: <https://doi.org/10.61877/Ijmrp.V2i7.170>.

Maulana, B. S., And S. B. Waluya. 2024. "Systematic Review Tentang Berpikir Komputasional Dengan Scratch Dalam Pendidikan Selama 2018-2023." ... *Seminar Nasional Matematika* 7:328-34.

Pohan, Malvira, Natasia Theofani Margaret, And Sernanda Putri Darma. 2024. "Tantangan Wirausaha Penjual Kuliner Tradisional Di Tengah Popularitas Makanan Modern Era Globalisasi Saat Ini (Studi Kasus Usaha Lemang Dan Tape Desa Karang Rejo)." *Jurnal Ilmiah Ekonomi, Akuntansi, Dan Pajak* 1(4):142-52. Doi: <https://doi.org/10.61132/Jieap.V1i4.650>.

Riyadi. 2025. "Strategi Komunikasi Dan Adaptasi Lokalitas Bakso Sentral Palopo 1980-2024 Dalam Mempertahankan Bisnis Kuliner." *Jurnal Ilmu Komuniksdi UHO: Jurnal Penelitian Kajian Ilmu Komunikasi* 10(1):79-96.

Suarna, Indri Ferdiani, Dayu Duriyah, Pitria Sumiati, and M. Farhan Prayantama. 2025. "Strategi Kewirausahaan Dalam Mempertahankan Daya Saing Dan Keaslian Kuliner Tradisional (Studi Kasus Warung Nasi Bu Imas)." *Jurnal Ekonomi Manajemen Dan Bisnis* 2(3):120-29. doi: <https://doi.org/10.62017/jemb>.

Wardana, Ardhika Wisnu, and Bambang Tjahjadi. 2021. "Eksplorasi Faktor Yang Mempengaruhi Tingginya Persediaan Semen Pada PT Berhasil Indonesia Gemilang." *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis* 23(1):34-36.

Yohanna Meilani Putri, Rica Agatha, and Reefadhinta Novta Amelia. 2023. "Strategi Bertahannya Warung Kelontong Dalam Gempuran Market Modern." *Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan* 2(2):164-70. doi: [10.55606/inovasi.v2i2.1423](https://doi.org/10.55606/inovasi.v2i2.1423).

Yulistiyono, Agus, Eva Andriani, and Arief Yanto Rukmana. 2023. "Transformation of Modern Culinary Entrepreneurs: Strategies and Challenges in the Face of the Modern Era." *West Science Journal Economic and Entrepreneurship* 1(03):155-61. doi: [10.58812/wsjee.v1i03.157](https://doi.org/10.58812/wsjee.v1i03.157).