

KETAHANAN PANGAN LOKAL DI ERA GLOBALISASI: TANTANGAN PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL DI KALANGAN MAHASISWA UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA

Moch Rizal Ahsan¹, Bilqhis Isywal Khurosani², Fidiya Iryana Zevi³, Areta Nararya Putri Setiadi⁴, Regina Rofiana⁵, Ratna Fitria⁶

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri, Universitas Pendidikan Indonesia, Jl. Dr. Setiabudhi No. 229 Bandung Kodepos, 40154 Jawa Barat, Indonesia.

ARTICLE INFO

Article history:

Received Juni 2025

Revised Juni 2025

Accepted Juni 2025

Available online Juni 2025

Email:

mochrizalahsan@upi.edu,

bilqhis.isywal5@upi.edu,

zevidiya@upi.edu,

aretanararya.14@upi.edu,

reginarofiana25@upi.edu.



This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

Copyright © 2025 by Author. Published by Universitas Pendidikan Ganesha.

Abstrak

Ketahanan pangan lokal berkaitan erat dengan pelestarian budaya, identitas nasional, serta pemenuhan kebutuhan gizi. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengidentifikasi pemahaman, sikap, dan perilaku mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia terhadap makanan tradisional sebagai bagian dari pelestarian pangan lokal di era globalisasi. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif kualitatif melalui laman *Google Form* sebagai teknik pengumpulan data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mahasiswa memiliki kesadaran tinggi akan pentingnya makanan tradisional dari segi ekonomi, gizi, dan budaya. Namun, pandangan terhadap makanan modern dan cepat saji tetap menjadi dominan karena alasan harga, kepraktisan, serta pengaruh tren media sosial. Inovasi dan visualisasi yang kurang menarik, serta minimnya promosi menjadi tantangan utama dalam pelestarian makanan tradisional. Mahasiswa menunjukkan potensi besar dan memiliki peran strategis sebagai agen perubahan dengan memberikan berbagai upaya inovatif, seperti melakukan kolaborasi dengan UMKM dan *influencer*, melakukan *rebranding* makanan tradisional, serta mendukung kehadiran makanan tradisional dalam lingkungan kampus. Penelitian ini menyimpulkan bahwa pelestarian makanan tradisional memerlukan pendekatan inovatif yang sesuai dengan tren generasi muda, serta dukungan kebijakan dan kolaborasi lintas sektor agar tetap relevan dan kompetitif di tengah arus globalisasi.

Kata kunci: ketahanan pangan lokal, makanan tradisional, pelestarian budaya, UMKM

Abstract

Local food security is closely related to the preservation of culture, national identity, and the fulfillment of nutritional needs. This research was conducted with the aim of identifying the understanding, attitude, and behavior of Universitas Pendidikan Indonesia students towards traditional food as part of local food preservation in the era of globalization. The method used in this study is qualitative descriptive through the *Google Form* page as a data collection technique. The results of the study show that students have a high awareness of the importance of traditional food in terms of economy, nutrition, and culture. However, the view of modern and fast food remains dominant for reasons of price, practicality, and the influence of social media trends. Less attractive innovation and visualization, as well as a lack of promotion are the main challenges in preserving traditional foods. Students show great potential and have a strategic role as agents of change by providing various innovative efforts, such as collaborating with MSMEs and influencers, rebranding traditional foods, and supporting the presence of traditional foods in the campus environment. This study concludes that traditional food preservation requires innovative approaches that are in line with the trends of the younger generation, as well as policy support and cross-sector collaboration to remain relevant and competitive in the midst of globalization.

Keywords: local food security, traditional food, cultural preservation, MSMEs.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris dengan potensi pertanian yang luas di hampir seluruh wilayahnya. Keberagaman hasil pertanian ini menjadikan sektor pertanian sebagai penyokong utama produksi pangan. Pangan sendiri merupakan kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya dijamin oleh konstitusi, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945. Pemenuhan pangan yang cukup, aman, dan berkualitas sangat penting dalam menciptakan sumber daya manusia yang unggul. Sebagai negara dengan jumlah penduduk yang besar dan sumber daya alam yang melimpah, Indonesia harus mampu memenuhi kebutuhan pangannya secara mandiri dan berkelanjutan. Ketahanan pangan menjadi isu strategis dalam pembangunan nasional, terutama bagi negara berkembang. Sektor pertanian berperan sebagai penyedia utama bahan pangan sekaligus menjadi instrumen penting dalam pembangunan ekonomi. Menurut Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, ketahanan pangan diartikan sebagai kondisi terpenuhinya pangan secara nasional hingga tingkat individu. Hal ini tercermin dari ketersediaan pangan yang cukup dalam jumlah dan mutu, aman dikonsumsi, beragam, bergizi, merata, serta terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat. Pemenuhan pangan ini juga harus mempertimbangkan aspek budaya, agama, dan keyakinan masyarakat, sehingga dapat mendukung kehidupan yang sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan (Rumawas et al., 2021).

Global Food Security Index (GFSI) mengevaluasi ketahanan pangan suatu negara berdasarkan empat faktor utama, yaitu keterjangkauan, ketersediaan, kualitas serta keamanan pangan, dan aspek sumber daya alam serta ketahanan lingkungan. Dalam laporan GFSI tahun 2023, Indonesia berada di peringkat ke-63 dari total 113 negara yang dinilai (Economist Impact, 2023).

Soekarno (1952) pernah berkata “Aku bertanja kepadamu: sedangkan rakjat Indonesia akan mengalami tjelaka, bentjana, malapetaka dalam waktu yang dekat kalau soal makanan rakjat tidak segera dipetjahkan, sedangkan soal persediaan makanan bagi kita adalah soal hidup atau mati”. Sementara itu, presiden kita saat ini, Prabowo (2024) menegaskan bahwa “Masalah pangan adalah masalah kedaulatan... Masalah pangan adalah masalah kemerdekaan... Masalah pangan adalah masalah survival kita sebagai bangsa... Kalau kita ingin menjadi negara maju, pangan harus aman dulu”.

Pangan lokal adalah pangan tradisional yang dihasilkan dari suatu daerah di Indonesia ... menggunakan bahan lokal dan diolah secara khas di suatu daerah Yunita & Nur'aini (2019). Ketahanan pangan akan berhubungan dengan keberlanjutan pangan. Sistem pangan berkelanjutan merupakan suatu mekanisme yang dapat menjamin ketahanan pangan dan gizi bagi seluruh masyarakat dengan mempertimbangkan aspek ekonomi, sosial, serta lingkungan (Take & Systems, 2015). Untuk memastikan ketahanan pangan dan gizi tanpa mengorbankan generasi mendatang, sistem pangan berkelanjutan harus memperhitungkan manfaat ekonomi, sosial, serta dampaknya terhadap lingkungan. Dalam konteks ini, sistem pangan yang berkelanjutan tidak hanya berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi, tetapi juga memberikan manfaat luas bagi masyarakat dan berdampak positif atau setidaknya netral terhadap lingkungan. Selain itu, konsep ini juga menjadi bagian dari Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) yang menekankan perlunya transformasi besar dalam sektor pertanian (Garibaldi & Frimawaty, 2024).

Makanan tradisional merujuk pada makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan tambahan, yang telah digunakan secara turun-temurun dan berkembang secara khas di suatu daerah atau dalam komunitas tertentu (Wijaya & Suter, n.d.). Makanan khas daerah merupakan menu masakan yang khas dari daerah tertentu. Makanan ini biasanya memiliki rasa yang berbeda dan luar biasa, membuatnya populer di kalangan penduduk setempat. Penyajiannya juga khas, dengan daun pisang, janur, dan daun pandan yang digunakan secara

tradisional, menarik perhatian banyak orang luar. Masyarakat di wilayah tersebut sering mengontrol pengolahan makanan khas daerah (Sofyan, 2020). Keanekaragaman makanan tradisional Indonesia mencerminkan keberagaman etnis dan budaya di berbagai wilayahnya. Masakan tradisional Indonesia kaya akan rempah-rempah, menggunakan berbagai teknik memasak, serta memanfaatkan bahan-bahan lokal, dengan beberapa pengaruh dari India, Tiongkok, Timur Tengah, dan Eropa. Variasi makanan ini juga dipengaruhi oleh perbedaan sumber daya alam di setiap daerah. Selain itu, makanan tradisional memiliki potensi besar untuk dipromosikan, terutama dengan meningkatnya minat wisatawan terhadap budaya dan warisan lokal, menjadikannya salah satu cara terbaik untuk memahami kekayaan budaya suatu daerah (Blakey, 2012). Makanan tradisional berperan sebagai bagian dari pengembangan pangan lokal yang strategis karena dapat menjadi alternatif makanan pokok rumah tangga yang lebih terjangkau dibandingkan beras. Hal ini sangat bermanfaat, terutama bagi masyarakat dengan kondisi ekonomi rendah, karena dapat meringankan beban finansial sekaligus mendukung terciptanya ketahanan pangan (Harsana, Rinawati, & Fauziah, 2023).

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) yang terletak di Bandung, Jawa Barat, merupakan perguruan tinggi negeri dengan mayoritas mahasiswa berasal dari wilayah Jawa Barat, namun juga dihuni oleh mahasiswa dari berbagai daerah di Indonesia. Keberagaman latar belakang ini menciptakan lingkungan kampus yang multikultural, termasuk dalam hal kebiasaan konsumsi makanan. Di tengah maraknya makanan modern dan cepat saji yang mudah diakses, makanan tradisional masih memiliki tempat tersendiri dalam kehidupan sebagian mahasiswa. Namun, minat terhadap makanan tradisional di kalangan mahasiswa mulai mengalami perubahan seiring dengan pengaruh globalisasi, gaya hidup praktis, dan pola konsumsi instan. Fenomena ini menarik untuk diteliti karena mencerminkan bagaimana makanan tradisional bersaing dengan budaya pangan modern serta bagaimana mahasiswa sebagai generasi muda merespons upaya pelestarian pangan lokal dalam konteks ketahanan pangan.

Uluum et al. (2024) dalam penelitiannya yang berjudul *Dampak Perubahan Gaya Hidup: Pergeseran Kuliner Tradisional Menuju Makanan Cepat Saji di Kalangan Mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia*, menemukan bahwa faktor seperti kesibukan, kemudahan akses, dan pengaruh media sosial mendorong mahasiswa untuk lebih memilih makanan cepat saji, meskipun mereka menyadari dampak negatifnya terhadap kesehatan. Dampak sosial dan budaya dari pergeseran ini termasuk hilangnya pengetahuan tentang makanan tradisional dan krisis identitas kuliner. Penelitian ini menyarankan solusi seperti inovasi makanan tradisional, edukasi, kolaborasi dengan chef, dan pemanfaatan media sosial untuk meningkatkan minat mahasiswa terhadap makanan tradisional.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi sejauh mana pemahaman, sikap, dan perilaku mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia terhadap makanan tradisional sebagai bagian dari upaya pelestarian pangan lokal ditengah arus globalisasi. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk menggali faktor-faktor yang memengaruhi minat mahasiswa dan melestarikan makanan tradisional, serta tantangan yang dihadapi dalam mempertahankan eksistensinya. Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan strategi ketahanan pangan berbasis lokal di lingkungan pendidikan tinggi, sekaligus menjadi dasar dalam perumusan kebijakan pelestarian budaya kuliner nasional di kalangan generasi muda.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Pendekatan ini dipilih karena mampu menggali secara mendalam pandangan dan pengalaman mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) mengenai konsumsi dan pelestarian makanan tradisional

dalam konteks ketahanan pangan lokal di era globalisasi. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui survei daring menggunakan *Google Form*. Instrumen survei terdiri atas beberapa pertanyaan terbuka yang dirancang untuk memungkinkan responden menyampaikan pendapat dan pengalaman mereka secara bebas dan mendalam. Selain itu, terdapat beberapa pertanyaan tertutup seperti data identitas dasar dan latar belakang konsumsi makanan tradisional, yang digunakan untuk membantu pemetaan karakteristik responden. Responden dipilih secara purposif, yakni mahasiswa dari berbagai program studi dan daerah asal di lingkungan UPI. Data yang terkumpul dianalisis menggunakan analisis tematik untuk menemukan pola, kecenderungan, dan makna dari jawaban responden. Dengan pendekatan ini, diharapkan diperoleh gambaran menyeluruh mengenai bagaimana mahasiswa memandang peran makanan tradisional dalam mendukung ketahanan pangan serta tantangan dalam pelestariannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persepsi dan Pola Konsumsi Makanan Tradisional di Kalangan Mahasiswa

Berdasarkan hasil kuesioner yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa persepsi mahasiswa terhadap makanan tradisional cenderung beragam, namun secara umum mayoritas menyadari bahwa keberadaan makanan tradisional semakin terpinggirkan oleh derasnya arus makanan modern. Salah satu mahasiswa, MHS, menyampaikan bahwa "makanan tradisional kurang diminati karena mulai bermunculan banyak makanan baru, entah itu hasil inovasi atau pun masuk dari luar negeri ke Indonesia." Pernyataan ini mencerminkan realitas di mana gaya hidup kontemporer dan globalisasi kuliner mulai menggantikan eksistensi kuliner lokal. Hal ini sejalan dengan temuan Nauli (2018) yang mengungkapkan bahwa minat terhadap kuliner tradisional cenderung menurun akibat pengaruh gaya hidup modern yang lebih praktis, instan, dan mengikuti tren global. Selain itu, Purwadisastra (2020) menyebutkan bahwa makanan tradisional sunda terlalu monoton dan konvensional dalam pengolahan sampai produk tersebut menjadi makanan/minuman siap makan, perlu inovasi yang menciptakan.

Sejumlah responden lainnya juga menyampaikan pandangan yang senada. TF menilai bahwa eksistensi makanan tradisional perlahan memudar, sementara SL memandang bahwa pergeseran tersebut berkaitan dengan pola hidup masa kini, "Makanan tradisional masih ada di kalangan mahasiswa, tetapi popularitasnya mulai tergeser oleh makanan cepat saji dan tren kuliner modern." Fenomena ini diperkuat oleh penelitian yang dilakukan oleh Veronika et al. (2021) yang mengemukakan bahwa generasi milenial, khususnya di Bandung, memang memiliki pandangan positif terhadap masakan lokal dan makanan tradisional. Namun, mereka juga menghadapi persaingan yang cukup ketat dengan makanan modern dan asing, terutama karena maraknya restoran luar negeri dan tren makanan viral yang banyak dijumpai di media sosial maupun aplikasi daring. Meskipun begitu, sebagian mahasiswa tetap mempertahankan konsumsi makanan tradisional karena alasan kultural, rasa yang khas, dan kemudahan akses. VIC, misalnya, mengatakan bahwa "di UPI, makanan tradisional masih banyak tersedia sehingga mahasiswa sering mengonsumsinya." ARP pun berpendapat bahwa keberadaan makanan tradisional "sangat membantu pelestarian keberadaan makanan tradisional," sementara ZIK justru memandang dari sisi inovatifnya, "Menarik sih, apalagi dengan topping-tinggannya yang terkesan enak dan modern tapi nggak menghilangkan khas budaya dari makanan tersebut." SL turut menambahkan bahwa ia masih mengonsumsi makanan seperti gudeg, pecel, dan ketoprak karena rasa yang autentik dan memunculkan kenangan terhadap masakan rumah.

Dalam praktiknya, jenis makanan tradisional yang dikonsumsi mahasiswa cukup bervariasi. Mulai dari makanan berat seperti gado-gado, soto, nasi padang, hingga makanan ringan seperti dadar gulung, surabi, dan gemplong. Preferensi ini banyak dipengaruhi oleh pengalaman masa kecil, ketersediaan, serta harga. TF, misalnya, mengaku terbiasa

mengonsumsi makanan tradisional sejak kecil, sementara ZIK menilai makanan seperti nasi padang cukup terjangkau dan porsinya banyak. Di sisi lain, beberapa mahasiswa juga mengakui bahwa mereka lebih sering mengonsumsi makanan modern atau junk food karena alasan kepraktisan, efisiensi waktu, serta selera yang telah terbentuk.

Faktor yang Mempengaruhi Pilihan Makanan Mahasiswa

Dari hasil kuisioner, hampir semua responden menjawab bahwa faktor utama dalam memilih makanan adalah harga, kepraktisan, dan penampilan visual. MHS menyampaikan bahwa pengaruh media sosial dan lingkungan sehari-hari dapat memengaruhi pilihan makanan di kalangan mahasiswa. Hal ini di kuatkan oleh pernyataan BIA yang mengatakan makanan yang viral di media sosial juga berpengaruh. Sementara itu, SL dan TF lebih mempertimbangkan faktor kebiasaan dan kepraktisan karena harus menyesuaikan dengan aktivitas kuliah. ARP dan VCS menilai bahwa penampilan makanan yang menarik serta pengaruh media sosial menjadi faktor dominan dalam keputusan mahasiswa dalam menentukan pilihan makanannya. Terakhir ZIK menyoroti faktor pengenyangan dan pertimbangan ekonomi mahasiswa yang hidup dari kiriman uang dari orang tua (anak rantau).

Faktor-faktor yang memengaruhi konsumsi mahasiswa terhadap makanan tradisional berakar pada dinamika konsumsi di era modern yang tercermin dalam indikator ketahanan pangan global, khususnya keterjangkauan, ketersediaan, dan kebiasaan (Economist Impact, 2023). Hal ini juga sesuai dengan temuan Uluum et al. (2024) yang menyebutkan bahwa kesibukan, kemudahan akses, serta pengaruh media sosial mendorong pergeseran preferensi mahasiswa dari makanan tradisional ke makanan cepat saji. Dalam konteks ini, mahasiswa memilih makanan berdasarkan harga, kepraktisan, pengaruh tren, hingga selera pribadi. Dalam konteks ini, ditemukan beberapa faktor utama sebagai berikut:

- a. Faktor Ekonomi dan Harga
Mahasiswa mempertimbangkan harga sebagai aspek utama dalam memilih makanan. TF dan ZIK menyebut bahwa kondisi ekonomi membuat mahasiswa cenderung memilih makanan yang murah dan mengenyangkan. Hal ini sejalan dengan dimensi keterjangkauan dalam *Global Food Security Index* (Economist Impact, 2023), serta menunjukkan keterbatasan daya beli sebagai hambatan konsumsi pangan lokal.
- b. Faktor Kepraktisan dan Waktu
Mahasiswa yang memiliki jadwal padat memilih makanan cepat saji yang lebih praktis. SL dan BIA menyebut bahwa makanan tradisional membutuhkan waktu penyajian yang lebih lama, sehingga tidak sesuai dengan ritme hidup mahasiswa yang serba cepat. Ini sesuai dengan temuan Uluum et al. (2024) tentang gaya hidup mahasiswa yang mendorong pergeseran preferensi makanan.
- c. Faktor Sosial dan Lingkungan
Pengaruh teman sebaya dan lingkungan tempat tinggal (seperti kos) sangat besar dalam membentuk pola konsumsi. TF mengungkapkan bahwa lingkungan kost yang terbiasa mengonsumsi makanan cepat saji turut memengaruhi pilihan pribadi mahasiswa.
- d. Faktor Tren dan Media Sosial
ARP dan MHS menyatakan bahwa mahasiswa lebih tertarik pada makanan yang viral dan memiliki tampilan menarik. Media sosial menjadi sarana utama penyebaran tren makanan, sebagaimana juga dijelaskan oleh Garibaldi & Frimawaty (2024) dalam kerangka sistem pangan berkelanjutan yang memperhitungkan aspek visual dan nilai jual.
- e. Faktor Selera dan Mood Pribadi
VIC menegaskan bahwa selera pribadi dan suasana hati atau mood turut memengaruhi keputusan mahasiswa dalam memilih makanan setiap harinya.

Tantangan dalam Pelestarian Makanan Tradisional

Dari hasil kuisioner, responden mengatakan bahwa hambatan yang diungkapkan meliputi kurangnya inovasi, gengsi sosial, serta penampilan visual dari makanan tradisional yang dianggap kurang menarik. MHS dan ARP menyebutkan makanan tradisional terkesan kuno, sedangkan SL dan TF mengeluhkan minimnya variasi dan akses makanan yang terbatas. VCS lebih menyotoni kurang menariknya makanan tradisional di media sosial, BIA menyatakan promosi yang minim serta kurang praktis, dan ZIK menyoroti ketidaktahuan serta harga makanan tradisional yang terkadang lebih mahal dari makanan modern.

Selain faktor-faktor tersebut, pelestarian makanan tradisional dihadapkan pada berbagai tantangan yang bersifat sosial, budaya, maupun struktural. Hal ini menjadi ancaman serius terhadap keberlanjutan sistem pangan lokal yang disebut dalam pendahuluan sebagai bagian penting dari ketahanan pangan nasional (Rumawas et al., 2021; Take & Systems, 2015). Tantangan tersebut dirinci sebagai berikut:

a. Kurangnya Inovasi dan Daya Tarik Visual

ARP dan VIC menilai makanan tradisional kurang inovatif dan tampilannya tidak semenarik makanan modern. Ini menjadi tantangan besar dalam mengemas ulang makanan tradisional agar sesuai dengan selera generasi muda, sebagaimana disarankan oleh Wijaya & Suter (n.d.) dalam strategi pengembangan makanan tradisional untuk wisata kuliner.

b. Citra Sosial yang Rendah (Gengsi)

TF menyebut bahwa beberapa mahasiswa merasa malu atau gengsi ketika mengonsumsi makanan tradisional karena dianggap "ketinggalan zaman". Hal ini menunjukkan adanya krisis identitas kuliner sebagaimana dibahas oleh Blakey (2012), yang dapat melemahkan peran makanan tradisional sebagai simbol budaya.

c. Persepsi tentang Kandungan Gizi

MHS mengkritisi makanan tradisional yang terkadang mengandung terlalu banyak gula atau bahan kurang sehat. Ini menunjukkan perlunya inovasi nutrisi pada makanan tradisional agar dapat bersaing dengan makanan sehat modern dan mendukung SDGs (Garibaldi & Frimawaty, 2024).

d. Harga dan Ketersediaan

ZIK dan BIA menyatakan bahwa makanan tradisional relatif lebih mahal dan tidak selalu tersedia di sekitar kampus, menjadikannya kalah saing dibanding makanan cepat saji yang murah dan mudah diakses. Ini menjadi hambatan nyata dalam pelestarian pangan lokal.

e. Minimnya Promosi dan Sosialisasi

SL menekankan bahwa minimnya promosi makanan tradisional di kalangan muda menyebabkan makanan ini kurang dikenal dan kurang dihargai. Kurangnya narasi dan media promosi berdampak langsung pada minimnya konsumsi di kalangan mahasiswa.

Dalam konteks pelestarian makanan tradisional, mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia menunjukkan kesadaran yang cukup tinggi terhadap peran mereka sebagai agen pelestari budaya lokal sekaligus pendukung ketahanan pangan berbasis kearifan lokal. Kesadaran ini tidak hanya bersifat pasif, tetapi juga ditunjukkan melalui berbagai gagasan dan tindakan konkret yang menunjukkan keterlibatan aktif mereka dalam mempertahankan eksistensi makanan tradisional. TF, misalnya, menyarankan langkah sederhana namun bermakna, yaitu membawa bekal makanan tradisional ke kampus dan mengonsumsinya bersama teman-teman, sebagai bentuk normalisasi makanan tradisional di ruang publik mahasiswa.

Tindakan ini bukan hanya bentuk pelestarian, tetapi juga merupakan cara menyisipkan nilai budaya ke dalam kebiasaan sehari-hari mahasiswa.

Sementara itu, ZIK mengusulkan pendekatan inovatif dengan menambahkan topping atau elemen modern ke dalam makanan tradisional agar lebih menarik secara visual dan sesuai dengan selera mahasiswa masa kini. Pendekatan ini sejalan dengan strategi *rebranding* makanan tradisional yang juga disarankan oleh Wijaya & Suter (n.d.) agar makanan lokal memiliki daya saing di pasar modern. MHS dan BIA secara eksplisit menyebutkan pentingnya pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi makanan tradisional, mengingat tingginya paparan mahasiswa terhadap konten digital. Langkah ini sangat relevan dengan perkembangan sistem pangan modern yang sangat dipengaruhi oleh dinamika media, seperti yang disebutkan dalam konsep *sustainable food systems* oleh Take & Systems (2015), yang menekankan pentingnya pendekatan sosial dan digital dalam membangun preferensi konsumen terhadap pangan lokal.

Lebih dari itu, SL menyampaikan saran yang bersifat struktural dan komunal, yaitu menyelenggarakan festival kuliner tradisional di lingkungan kampus. Festival ini tidak hanya menjadi ajang promosi makanan tradisional dari berbagai daerah, tetapi juga menjadi ruang edukasi budaya bagi mahasiswa dari latar belakang berbeda. Selain itu, SL juga mengusulkan agar makanan tradisional dikemas dalam bentuk yang lebih praktis dan kekinian, seperti *frozen food* atau *food truck*, yang memungkinkan mobilitas tinggi namun tetap mengusung identitas lokal. Gagasan ini sangat sejalan dengan pendekatan *pangan berkelanjutan* yang dibahas oleh Garibaldi & Frimawaty (2024), yang menyatakan bahwa makanan lokal harus bertransformasi menjadi lebih adaptif terhadap kebutuhan generasi masa kini tanpa kehilangan nilai budayanya.

ARP turut menambahkan usulan yang bersifat institusional, yakni mengisi kantin kampus dengan pilihan makanan tradisional yang beragam. Langkah ini penting karena dapat menjadikan makanan tradisional sebagai bagian dari konsumsi harian mahasiswa, bukan sekadar pilihan musiman. Ketika makanan tradisional tersedia di ruang-ruang formal seperti kantin, maka ia akan lebih mudah diterima dan menjadi bagian dari gaya hidup kampus. Pendapat ini mendukung gagasan Blakey (2012), yang menyebut bahwa makanan tradisional bukan sekadar bahan konsumsi, tetapi juga medium penting dalam membangun identitas budaya suatu komunitas.

Secara keseluruhan, gagasan-gagasan mahasiswa tersebut menunjukkan bahwa mereka tidak hanya menyadari pentingnya pelestarian makanan tradisional, tetapi juga memiliki orientasi solusi yang kreatif dan kontekstual. Kesadaran ini mencerminkan potensi besar mahasiswa sebagai aktor dalam penguatan ketahanan pangan lokal berbasis budaya. Dalam kerangka ketahanan pangan yang disampaikan Rumawas et al. (2021), pendekatan yang memperhatikan keberagaman budaya dan lokalitas pangan menjadi bagian penting dari sistem pangan yang adil, inklusif, dan berkelanjutan. Oleh karena itu, peran aktif mahasiswa tidak boleh diremehkan, justru harus dioptimalkan melalui kebijakan kampus dan dukungan lembaga yang lebih sistematis.

Makanan Tradisional dan Ketahanan Pangan Lokal

Berdasarkan hasil kuesioner, responden menilai makanan tradisional mendukung ketahanan pangan karena berbasis bahan lokal. MHS dan SL menyatakan makanan tradisional membantu mengurangi ketergantungan Indonesia terhadap makanan impor. ARP dan TF menyebutkan kontribusi petani lokal terhadap pangan lokal. Pernyataan tersebut dikuatkan dengan pernyataan yang diungkapkan oleh VCS dan BIA yang mengatakan bahwa makanan tradisional lebih tahan terhadap krisis dan sesuai dengan kondisi ekonomi serta budaya masyarakat. ZIK menegaskan bahwa keberagaman makanan khas dari setiap daerah menjadi kekuatan pangan lokal Indonesia. Selain itu, berbagai strategi disampaikan untuk meningkatkan minat terhadap makanan tradisional. MHS dan ARP mengusulkan pengemasan ulang agar

makanan tradisional di desain lebih modern agar menarik perhatian masyarakat sekarang. SL dan VCS menyarankan untuk mengadakan penyelenggaraan festival kuliner serta kehadiran outlet makanan tradisional di lingkungan kampus. TF dan BIA menyarankan kerja sama dengan UMKM lokal serta keterlibatan influencer atau food vlogger. ZIK menyarankan untuk membuat tampilan makanan lebih unik agar menarik dan mendorong mahasiswa untuk mencobanya.

Makanan tradisional tidak hanya menyimpan nilai historis dan sosial sebagai warisan budaya, tetapi juga merupakan bagian dari kearifan lokal yang berperan penting dalam memperkuat ketahanan pangan. Sayangnya, globalisasi kerap meminggirkan nilai-nilai tersebut. Oleh karena itu, sebagaimana disampaikan Purnomo (2024), penting dilakukan revitalisasi pengetahuan tradisional dan penguatan pasar lokal agar makanan tradisional tetap lestari, berdaya saing, dan mendukung keberlanjutan pangan serta lingkungan. Abror dkk. (2024) menegaskan bahwa makanan tradisional merupakan elemen penting dalam membentuk identitas budaya dan nasional suatu bangsa karena merepresentasikan nilai-nilai, sejarah, dan warisan leluhur yang diwariskan dari generasi ke generasi. Dalam dunia yang semakin terhubung, makanan asing dengan mudah mengakses pasar lokal dan memengaruhi pola konsumsi masyarakat, terutama kalangan muda. Menanggapi hal ini, responden dalam penelitian mencerminkan adanya kesadaran dan kepedulian mahasiswa terhadap pentingnya mempertahankan makanan tradisional sebagai bagian dari kemandirian pangan nasional. Misalnya, MHS dan ARP mengusulkan inovasi berupa pengemasan ulang makanan tradisional dengan desain yang lebih modern dan menarik agar sesuai dengan selera visual generasi milenial dan Gen Z yang terbiasa dengan estetika media sosial. Langkah ini merupakan bentuk *rebranding* yang tidak hanya menjaga eksistensi makanan tradisional di tengah persaingan pasar global, tetapi juga meningkatkan daya tariknya tanpa menghilangkan nilai otentik, cita rasa, dan bahan lokal yang menjadi ciri khasnya. Pendekatan ini sejalan dengan konsep inovasi berbasis kearifan lokal, yakni upaya adaptif yang menggabungkan nilai tradisi dan strategi kekinian guna menjaga relevansi dan keberlanjutan makanan tradisional sebagai simbol identitas sekaligus instrumen ketahanan pangan nasional.

Sementara itu, usulan SL dan VCS untuk mengadakan festival kuliner serta menghadirkan outlet makanan tradisional di lingkungan kampus menunjukkan adanya pendekatan sistematis dalam memperkenalkan kembali makanan tradisional ke ruang publik yang strategis. Kampus, sebagai ruang akademik sekaligus kultural, memiliki peran penting dalam membentuk kesadaran kolektif mahasiswa terhadap nilai-nilai budaya bangsa, termasuk melalui medium kuliner. Penyelenggaraan festival kuliner bukan hanya menjadi ajang promosi makanan khas dari berbagai daerah, tetapi juga berfungsi sebagai media edukasi yang memperkenalkan sejarah, nilai sosial, dan aspek gizi dari makanan tradisional secara langsung. Festival semacam ini dapat menjadi wahana interaksi yang melibatkan mahasiswa, dosen, dan pelaku UMKM lokal, sehingga menciptakan ekosistem pelestarian kuliner yang inklusif dan berkelanjutan. Di sisi lain, kehadiran outlet makanan tradisional di lingkungan kampus menjadi bentuk nyata dari upaya institusional dalam membentuk pola konsumsi yang sehat, berbasis lokal, dan berorientasi pada ketahanan pangan. Akses rutin mahasiswa terhadap makanan tradisional dapat menumbuhkan kebiasaan konsumsi yang mendukung keberlanjutan budaya lokal dan memperkuat kemandirian ekonomi komunitas sekitar. Seperti yang diungkapkan oleh Krisnadi (2018), masyarakat Indonesia sejak lama tidak hanya kaya akan ragam hidangan dan teknik memasak, tetapi juga menyimpan sejarah, nilai budaya, serta filosofi dalam setiap sajian makanan yang diwariskan secara turun-temurun. Kuliner nusantara merupakan ekspresi budaya kolektif dari berbagai komunitas yang bersatu dalam keberagaman, dan karena itu, memperkuat posisinya sebagai bagian dari identitas nasional yang harus terus ditanamkan, khususnya melalui pendidikan karakter dan nasionalisme di lingkungan akademik.

Selain itu, strategi yang disampaikan oleh TF dan BIA, yakni menjalin kolaborasi antara pelaku UMKM lokal dengan tokoh digital seperti *food vlogger* dan *influencer*, menunjukkan pemahaman akan pentingnya promosi digital dalam era teknologi informasi. Media sosial kini memegang peran besar dalam membentuk preferensi dan tren konsumsi masyarakat, termasuk di bidang kuliner. Melalui kerja sama dengan food vlogger atau influencer, makanan tradisional dapat dikenalkan secara luas dengan cara yang lebih kreatif, visual, dan persuasif, sehingga mampu menarik perhatian generasi muda, khususnya mahasiswa. Strategi ini tidak hanya berdampak pada meningkatnya minat terhadap kuliner lokal, tetapi juga mendukung eksistensi dan pendapatan pelaku usaha kecil di sektor pangan tradisional. Pendekatan ini selaras dengan prinsip *community-based food security*, yaitu ketahanan pangan yang tumbuh melalui partisipasi dan kolaborasi antara konsumen, pelaku usaha, dan komunitas lokal. Produk pangan lokal merupakan hasil dari pengetahuan dan teknologi sederhana berbasis lokal yang telah lama dikembangkan dan dikonsumsi oleh masyarakat di suatu daerah, serta erat kaitannya dengan budaya lokal yang khas. Widiati dan Azkia (2023) menambahkan bahwa produk pangan lokal biasanya dikembangkan oleh pelaku UMKM, yang secara tidak langsung membawa identitas kedaerahan pada makanan tersebut. UMKM sebagai pelaku utama pengolahan pangan lokal memiliki kontribusi signifikan terhadap perekonomian lokal, dan menurut Syafitri dkk. (2022), pertumbuhan UMKM di sektor pangan mampu menjadi strategi bertahan (*survival strategy*) masyarakat ekonomi lemah dalam menjaga ketahanan pangan rumah tangga. Dengan demikian, kolaborasi promosi digital dan penguatan UMKM menjadi kunci dalam membentuk sistem pangan lokal yang resilien, berkelanjutan, dan inklusif terhadap perubahan zaman maupun krisis global.

Keberagaman makanan tradisional dari berbagai daerah yang ditegaskan oleh ZIK mencerminkan kekayaan sumber daya pangan lokal Indonesia yang sangat luas dan adaptif. Setiap daerah memiliki tradisi kuliner yang dibentuk oleh kondisi alam, budaya, dan sosial ekonomi masyarakat setempat, sehingga menghasilkan ragam pangan yang tidak hanya mencerminkan identitas budaya, tetapi juga menjadi solusi strategis dalam membangun sistem ketahanan pangan berbasis potensi lokal. Dalam perspektif antropologi, makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan fisiologis, melainkan merupakan bagian dari sistem budaya yang mencakup proses produksi, distribusi, hingga konsumsi, yang semuanya dipengaruhi oleh dan terintegrasi dengan lingkungan sosial dan sumber daya alam yang tersedia (Tjetjep Rohendi dalam Fadhilah, 2014). Hal ini menegaskan bahwa pelestarian makanan tradisional tidak dapat dilepaskan dari upaya menjaga kemandirian pangan dan keberlanjutan budaya. Sejalan dengan Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, pangan adalah kebutuhan dasar yang harus dipenuhi secara gotong royong oleh pemerintah dan masyarakat. Maka, mendorong konsumsi makanan tradisional menjadi bagian dari upaya kolektif dalam memperkuat sistem pangan nasional yang berakar pada identitas dan kekuatan lokal.

KESIMPULAN

Ketahanan pangan lokal menjadi pondasi yang penting dalam pemenuhan kebutuhan dasar manusia, hal ini berkaitan erat dengan keberlanjutan budaya kuliner yang beragam dan identitas nasional Indonesia yang kaya akan sumber daya alam. Kearifan lokal seperti makanan tradisional berperan penting dalam mendukung keberlanjutan sistem pangan dengan penggunaan bahan-bahan lokal, selaras dengan kebudayaan masyarakat, serta memiliki ketahanan di tengah kondisi krisis pangan. Namun, gaya hidup modern yang dinilai lebih murah, praktis, dan sesuai dengan tren pada era globalisasi ini, khususnya di kalangan generasi muda seperti mahasiswa menjadi tantangan besar dalam mempertahankan keberadaan makanan tradisional. Penelitian terhadap mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) menunjukkan kesadaran yang cukup tinggi mengenai pentingnya makanan tradisional, baik dari sisi ekonomi, budaya,

maupun ketahanan pangan. Kesadaran sebagian besar responden akan makanan tradisional yang tengah mengalami penurunan popularitas tercermin dari pandangan kritis mereka terhadap fenomena pergeseran pola konsumsi di kalangan generasi muda. Para responden menilai bahwa makanan tradisional mulai tersingkir akibat dominasi makanan cepat saji dan produk kuliner asing yang lebih agresif dalam pemasaran, terutama melalui media sosial dan platform digital. Meski demikian, mahasiswa menyadari bahwa makanan tradisional memiliki kontribusi besar dalam mengurangi ketergantungan pada produk impor, memperkuat kemandirian pangan nasional, serta mendukung keberlanjutan ekonomi lokal, khususnya bagi petani dan pelaku UMKM. Selain itu, mahasiswa juga menilai bahwa konsumsi makanan tradisional memiliki nilai emosional dan historis karena sering kali terasosiasi dengan kenangan masa kecil atau masakan rumah, yang tidak bisa digantikan oleh makanan modern. Kesadaran ini menjadi fondasi penting dalam membangun strategi pelestarian pangan lokal yang relevan di tengah dinamika konsumsi kontemporer.

Walaupun konsumsi makanan tradisional mengalami penurunan, sebagian mahasiswa tetap menunjukkan komitmen untuk melestarikannya sebagai bagian dari budaya dan ketahanan pangan lokal. Namun, minat tersebut masih terhambat oleh berbagai faktor seperti keterbatasan waktu, harga yang kurang kompetitif, visual yang kurang menarik, serta pengaruh media sosial dan lingkungan pergaulan yang mendorong konsumsi makanan modern. Hal ini menunjukkan bahwa kelangsungan makanan tradisional sangat ditentukan oleh kemampuannya beradaptasi dengan gaya hidup dan tren masa kini.

Temuan ini menegaskan bahwa tantangan ketahanan pangan lokal di era globalisasi tidak hanya menyangkut aspek produksi, tetapi juga konsumsi, khususnya di kalangan mahasiswa. Sebagai kelompok yang rentan terhadap pengaruh budaya global, mahasiswa memiliki peran penting dalam menjaga eksistensi makanan tradisional. Oleh karena itu, diperlukan strategi pelestarian yang tidak hanya bersifat budaya, tetapi juga inovatif dan relevan dengan kebutuhan generasi muda. Dukungan program kampus, inovasi produk, dan kebijakan yang mendorong konsumsi pangan lokal menjadi kunci untuk memastikan makanan tradisional tetap lestari dan kompetitif di tengah arus globalisasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Abror, K. T., Zennika, T., Putri, E. P. M., & Yukuri, K. A. (2024). PERAN MAKANAN TRADISIONAL DALAM MENGUATKAN IDENTITAS NASIONAL. *Jurnal Budaya Nusantara*, 7(1), 24-35.
- Blakey, C. (2012). Consuming Place: Tourism's Gastronomy Connection. *University Of Hawai'i At Hilo: Hawai'i College Of Hohonu*, 10(1), 51-54.
- Economist Impact. (2023). *Global Food Security Index 2023*. Retrieved from <https://impact.economist.com/sustainability/project/food-security-index>
- Fadhilah, A. (2014). Budaya pangan anak singkong dalam himpitan modernisasi pangan: eksistensi tradisi kuliner rasi (beras singkong) komunitas kampung adat Cireundeu Leuwi Gajah Cimahi Selatan Jawa Barat. *Buletin Al-Turas*, 20(1), 13-30.
- Garibaldi, S. A., & Frimawaty, E. (2024). Menuju sistem pangan yang berkelanjutan: Bergerak dari pangan sebagai komoditas menuju sistem pangan yang berkelanjutan. *Penelitian Ilmu Pengetahuan Sosial*, 1(2), 117-125.
- Harsana, M., Rinawati, W., & Fauziah, A. (2023). Inventarisasi makanan tradisional dalam menunjang pengembangan wisata kuliner. *JPPi (Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia)*, 9(1), 81-86.
- Krisnadi, A. R. (2018, September). Gastronomi makanan Betawi sebagai salah satu identitas budaya daerah. In *National Conference of Creative Industry*.



- Nauli, E. R. (2018). *Analisis persepsi konsumen usaha mikro kecil menengah (UMKM) terhadap kuliner tradisional di Bandung: Studi pada konsumen jajanan pasar Buah Batu* [Skripsi, Universitas Telkom]. Universitas Telkom.
- Prabowo. (2024). *Pidato tentang Ketahanan Pangan*. Tribun Network. Retrieved from <https://www.youtube.com/watch?v=BDx BAVC>
- Purnomo, H. (2024, February). "SEGO KUCING" MBOK MISNATI UPAYA MEMBANGUN KETAHANAN PANGAN NASIONAL MELALUI REVITALISASI NILAI KEARIFAN LOKAL. In *International Conference on Humanity Education and Society (ICHES)* (Vol. 3, No. 1).
- Purwadisastra, D. (2020). Membangun rasa kecintaan generasi milenial Kota Bandung kepada makanan minuman tradisional Sunda. *Economics Professional in Action (E-Profit)*, 2(2), 106-110.
- Rumawas, V. V., Nayoan, H., & Kumayas, N. (2021). Peran Pemerintah Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan di Kabupaten Minahasa Selatan (Studi Dinas Ketahanan Pangan Minahasa Selatan). *Jurnal Governance*, 1(1), 1-12.
- Soekarno. (1952). *Pidato di Institut Pertanian Bogor (IPB)*.
- Sofyan, M. A. (2020). Eksistensi megono sebagai identitas kultural: Sebuah kajian antropologi kuliner dalam dinamika variasi makanan global. *Jurnal Sosiologi Reflektif*, 15(1), 45-62
- Syafitri, Y., Irwandi, I., Sulaimawan, D., Astika, R., & Susianto, D. (2022). Penguatan Kapasitas SDM/UMKM Pengembangan Industri Pangan Lokal Tahun 2021 pada Dinas Ketahanan Pangan, Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Lampung. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(1), 183-190.
- Take, W. H. Y., & Systems, A. F. (2015). *Sustainable food systems Concept and framework*
- Uluum, M. F., Nur'ain, A. D., Dini, K., Azmi, A. N., & Supriyono. (2024). Dampak perubahan gaya hidup: Pergeseran kuliner tradisional menuju makanan cepat saji di kalangan mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(3), 16488-16496.
- Veronica, E., Kusdiby, L., & Senalasar, W. (2021). Persepsi generasi milenial terhadap masakan lokal Indonesia. Dalam *Prosiding The 12th Industrial Research Workshop and National Seminar* (hlm. 1442-1448). Politeknik Negeri Bandung.
- Widiati, S., & Azkia, L. I. (2023). Strategi Pengembangan Usaha dan Peran Sertifikasi Halal Produk Pangan Lokal UMKM dalam Menunjang Ketahanan Pangan Tingkat Rumah Tangga. *Sebatik*, 27(1), 398-406.
- Wijaya, I. M. A. S., & Suter, I. K. (N.D.). *Strategi Pengembangan Produk Dan Perluasan Pasar Pada Pengembangan Pangan Tradisional Sebagai Produk Wisata Kuliner Di Bali*.
- Yunita, R., & Nur'aini, H. (2019). *Identifikasi pangan tradisional di Kabupaten Kepahiang, Provinsi Bengkulu*. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 5(1), 123-133.