

Pelestarian Kuliner Khas Pagar Alam Melalui Pengenalan dan Pelatihan Pembuatan Ikan Masak Kuning

Dodi¹, Delta Anggraini², Desti Ulandari³, Devi Chairunisa⁴,
Ranti Agustina⁵, Achmad Ichsanuddin Azhar⁶, Oci Lian Fernandes⁷, Resti⁸,
Rossa Indah⁹, Rusi Arzila¹⁰, Disniarti¹¹, Muhamad Agus Maryanto^{12*}

^{1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11} Fakultas Tarbiyah, Institut Agama Islam Pagar Alam

^{5, 7, 12} Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Pagar Alam

* muhamadagusmaryanto@iaip.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya melestarikan kuliner khas daerah, khususnya ikan masak kuning di Kampung Jakarta RT 10, Kelurahan Besemah Serasan, Kota Pagar Alam. Kegiatan ini dilakukan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Kelompok V Institut Agama Islam Pagar Alam (IAIP). Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi pelatihan dan praktik memasak, sosialisasi sejarah dan nilai budaya masakan tersebut, serta perlombaan memasak yang melibatkan masyarakat setempat. Sosialisasi dilakukan untuk memberikan pemahaman tentang sejarah dan pentingnya ikan masak kuning dalam budaya setempat. Sementara itu, perlombaan memasak bertujuan untuk meningkatkan antusiasme serta mendorong kreativitas dalam mengolah hidangan khas daerah ini. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kesadaran masyarakat, partisipasi aktif dalam pelatihan, serta dukungan terhadap promosi kuliner daerah melalui media sosial. Selain sebagai bentuk pelestarian budaya, program ini juga membuka peluang pengembangan usaha kuliner berbasis makanan tradisional sebagai daya tarik wisata. Dengan demikian, program ini berkontribusi terhadap pelestarian kuliner khas daerah serta meningkatkan potensi ekonomi masyarakat lokal.

Kata Kunci: *kuliner tradisional, ikan masak kuning, pelestarian budaya*

Pendahuluan

Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan budaya, termasuk dalam hal kuliner. Setiap daerah memiliki makanan khas yang mencerminkan tradisi dan sejarah masyarakatnya. Kuliner nusantara adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah yang diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi, masakan khas daerah di Indonesia sudah ada sejak lama dan masih bertahan hingga saat ini, sehingga sangat dihargai sebagai warisan budaya. Karena menjadi bagian dari suatu daerah, maka masakan tradisional ini masih mudah ditemukan, bahkan menjadi icon pariwisata di tempat tersebut. kuliner tradisional artinya dapat dikatakan sebagai identitas lokal karena keberadaannya yang menjadi bagian dari budaya masyarakat (Ikorasaki, 2022).

Makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga sebagai simbol identitas budaya dan kearifan lokal. Salah satu kuliner khas yang berasal dari Kota Pagar Alam adalah ikan masak kuning yang dikenal dengan cita rasa kaya rempah-rempah dan keunikan dalam pengolahannya. Keberadaannya menjadi bagian penting dari identitas budaya masyarakat setempat yang diwariskan secara turun-temurun.

Suryani, (2019) mengemukakan bahwa ikan masak kuning memiliki cita rasa khas yang berasal dari penggunaan rempah-rempah tradisional seperti kunyit, serai, dan daun jeruk, yang memberikan aroma serta rasa yang autentik. Sementara itu, Fadilah (2020) menambahkan bahwa masakan ini juga menggunakan lengkuas, cabai, bawang, dan kemiri, yang memberikan cita rasa khas dan warna kuning yang menarik.

Ikan masak kuning ini selain merupakan makanan khas daerah namun di dalam masakan ini memiliki beberapa sumber protein utama, di masakan ini terkandung banyak omega-3 di dalam ikannya dan di dalam bumbu tersebut memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Sehingga masakan ini sangat digemari oleh masyarakat banyak, selain masakan yang enak makanan ini juga memiliki banyak manfaat dan protein utama yang tinggi di dalamnya (Putri, 2021).

Namun, seiring dengan berkembangnya zaman dan masuknya berbagai pengaruh kuliner modern, eksistensi makanan tradisional semakin terancam. Arifin, (2019) menyatakan bahwa di era modern ini terjadi penurunan minat generasi muda terhadap masakan tradisional akibat pengaruh globalisasi dan gaya hidup instan. Prasetyo, (2018) menambahkan bahwa pengaruh modernisasi dan globalisasi telah menyebabkan pergeseran preferensi kuliner, terutama di kalangan generasi muda, yang lebih cenderung mengonsumsi makanan cepat saji dan internasional. Hal ini mengakibatkan penurunan minat terhadap masakan tradisional dan berpotensi mengancam kelestariannya. Sehingga anak zaman sekarang banyak sekali yang tidak mengetahui masakan khas daerahnya sendiri.

Jika tidak ada langkah nyata dalam menjaga warisan kuliner ini, bukan tidak mungkin ikan masak kuning dan makanan khas lainnya hanya akan menjadi sekadar cerita di masa depan. Oleh karena itu, perlu adanya upaya konkret untuk meningkatkan kesadaran masyarakat dalam melestarikan makanan khas daerah agar tetap dikenal dan diwariskan kepada generasi selanjutnya. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah melalui edukasi dan pemberdayaan masyarakat agar mereka tetap mempertahankan tradisi kuliner lokal.

Dalam rangka melestarikan kuliner tradisional, mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Kelompok 5 Institut Agama Islam Pagar Alam (IAIP) mengadakan kegiatan pengabdian masyarakat berupa pengenalan dan pelestarian ikan masak kuning kepada masyarakat Kampung Jakarta RT 10, Kelurahan Besemah Serasan Kecamatan Pagar Alam Selatan Kota Pagar Alam. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya melestarikan makanan khas daerah serta memberikan keterampilan kepada warga agar mampu memasak hidangan ini dengan metode yang autentik (Parantika, 2022).

Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada aspek edukasi memasak, tetapi juga mengangkat nilai budaya dan sejarah yang terkandung dalam ikan masak kuning. Peserta

diajarkan teknik memasak yang benar serta pemilihan bahan-bahan berkualitas agar cita rasa tetap terjaga. Selain itu, mereka juga diberikan wawasan mengenai pentingnya mempertahankan kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya daerah.

Selain sebagai upaya pelestarian budaya, kegiatan ini juga membuka peluang ekonomi bagi masyarakat setempat. Dengan meningkatnya pemahaman mengenai ikan masak kuning, diharapkan masyarakat dapat mengembangkan hidangan ini menjadi produk kuliner yang bernilai jual tinggi, baik untuk konsumsi rumah tangga maupun usaha kuliner (Widodo, 2020). Jika dikelola dengan baik, makanan khas ini bahkan berpotensi menjadi daya tarik wisata kuliner yang dapat memperkenalkan Pagar Alam ke daerah yang lebih luas.

Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan masyarakat semakin memahami pentingnya melestarikan makanan tradisional, serta mampu menjadikan ikan masak kuning sebagai bagian dari identitas budaya yang dapat diwariskan kepada generasi mendatang. Mahasiswa KKN Kelompok 5 IAIP berharap bahwa melalui program ini, kuliner khas Besemah Pagar Alam tidak hanya dikenal secara lokal, tetapi juga dapat menjadi daya tarik kuliner yang lebih luas.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Kelompok 5 Institut Agama Islam Pagar Alam (IAIP) di Kampung Jakarta RT 10, Kelurahan Besemah Serasan, Kota Pagar Alam. Pengabdian masyarakat diharapkan dapat menjadi sarana untuk membantu mengaplikasikan ilmu pengetahuannya secara nyata dan kepada masyarakat luas (Maryanto et al., 2023). Metode yang digunakan dalam program ini meliputi empat tahapan utama, yaitu sosialisasi dan penyuluhan, pelatihan memasak, perlombaan memasak, serta promosi digital.

Tahap pertama adalah sosialisasi dan penyuluhan yang bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang sejarah, nilai budaya, serta pentingnya melestarikan ikan masak kuning sebagai bagian dari identitas kuliner daerah. Dalam sesi ini, bentuknya memberikan pemaparan tentang sejarah ikan masak kuning, bahan-bahan yang digunakan, serta peranannya dalam budaya masyarakat Kota Pagar Alam. Penyuluhan ini diharapkan dapat meningkatkan apresiasi masyarakat terhadap kuliner khas daerah serta menumbuhkan kesadaran akan pentingnya mempertahankan warisan kuliner tradisional.

Tahap kedua adalah pelatihan dan praktik memasak, yang melibatkan ibu-ibu rumah tangga dan masyarakat setempat dalam proses memasak ikan masak kuning. Dalam praktik ini, para peserta diajarkan cara memilih bahan-bahan yang berkualitas, teknik memasak yang benar, serta penggunaan bumbu-bumbu tradisional seperti kunyit, serai, dan daun jeruk untuk mempertahankan cita rasa khas ikan masak kuning. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan memasak masyarakat serta memastikan bahwa warisan kuliner ini tetap terjaga dan diwariskan ke generasi selanjutnya.

Tahap ketiga adalah perlombaan memasak. Untuk meningkatkan antusiasme, diadakan lomba memasak ikan masak kuning yang diikuti oleh masyarakat. Setiap kelompok diberi kebebasan untuk membuat variasi hidangan dengan tetap

mempertahankan cita rasa aslinya. Perlombaan ini bertujuan untuk meningkatkan kreativitas dan keterlibatan masyarakat dalam pelestarian kuliner daerah.

Tahap terakhir adalah promosi digital, yang dilakukan dengan mendokumentasikan seluruh rangkaian kegiatan dan membagikannya melalui media sosial. Promosi ini bertujuan untuk memperkenalkan ikan masak kuning kepada khalayak yang lebih luas serta meningkatkan minat masyarakat terhadap kuliner khas daerah. Selain itu, dokumentasi digital juga berfungsi sebagai arsip yang dapat digunakan untuk kegiatan serupa di masa mendatang.

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Kegiatan yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa KKN Kelompok 5 IAIP berjalan dengan lancar dan mendapatkan respon positif dari masyarakat. Dalam kegiatan ini, mahasiswa terlibat langsung dalam setiap prosesnya. Sebelum kegiatan dimulai, mahasiswa memberikan penyuluhan kepada masyarakat mengenai masakan ikan masak kuning, yang merupakan salah satu makanan khas daerah Pagar Alam yang memiliki sejarah dan nilai budaya. Penyuluhan ini bertujuan agar masyarakat memahami cara memilih bahan yang tepat serta teknik memasak yang sesuai untuk menghasilkan hidangan yang autentik.

Setelah kegiatan berlangsung, ditemukan adanya ketertarikan masyarakat terhadap pengetahuan tentang masakan khas daerah ini. Hal ini terlihat dari partisipasi aktif mereka dalam sesi diskusi dan tanya jawab yang berlangsung selama kegiatan. Diskusi ini memperkaya pemahaman peserta mengenai keunikan kuliner tradisional dan pentingnya mempertahankannya.

Dalam rangka memperkuat pemahaman dan keterampilan memasak, mahasiswa mengadakan demonstrasi langsung cara memasak ikan masak kuning. Setiap peserta diberikan kesempatan untuk mencoba memasak sendiri dengan bimbingan mahasiswa dan tokoh masyarakat yang ahli dalam kuliner ini. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pengalaman langsung bagi peserta, tetapi juga mempererat interaksi antara mahasiswa dan masyarakat dalam suasana yang lebih akrab.

Banyak masyarakat yang memberikan apresiasi terhadap kegiatan ini, tidak hanya dengan berpartisipasi dalam perlombaan yang diadakan, tetapi juga dengan menampilkan kreativitas mereka, seperti membuat kostum dan yel-yel kelompok untuk memperkuat identitas masing-masing dan menambah semangat kompetisi. Perlombaan ini tidak hanya menilai rasa dan teknik memasak, tetapi juga kreativitas dalam penyajian. Mahasiswa juga turut serta dalam perlombaan guna memeriahkan acara dan meningkatkan interaksi dengan masyarakat. Dengan suksesnya perlombaan ini, mahasiswa berhasil memperkenalkan dan melestarikan masakan ikan masak kuning sebagai bagian dari warisan kuliner khas Pagar Alam.

Selain meningkatkan keterampilan memasak, kegiatan ini juga mendorong masyarakat untuk lebih aktif dalam mempromosikan kuliner lokal. Salah satu inisiatif yang muncul dari kegiatan ini adalah penggunaan media sosial untuk memperkenalkan

ikan masak kuning kepada khalayak yang lebih luas. Beberapa peserta mulai mengunggah hasil masakan mereka di platform seperti Instagram dan Facebook, yang berpotensi meningkatkan daya tarik kuliner ini di luar Pagar Alam.



Gambar 1. Mahasiswa/I KKN Kelompok V IAIP Pagar Alam

Kegiatan ini menunjukkan adanya perubahan pola pikir masyarakat terhadap pentingnya melestarikan kuliner tradisional. Sebagian besar peserta menyatakan keinginan untuk lebih sering memasak ikan masak kuning di rumah dan mengajarkan resep ini kepada generasi muda. Ini menjadi indikator bahwa kegiatan ini berhasil dalam meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap nilai budaya dalam makanan tradisional.

Lebih lanjut, kegiatan ini juga membuka peluang ekonomi bagi masyarakat. Beberapa peserta yang sebelumnya memiliki usaha kuliner kecil mulai mempertimbangkan untuk menambahkan ikan masak kuning dalam menu dagangan mereka. Dengan meningkatnya kesadaran dan apresiasi terhadap hidangan ini, potensi pengembangan ekonomi berbasis kuliner lokal semakin terbuka lebar.

Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat dalam aspek budaya dan sosial, tetapi juga berpotensi dalam mendukung pertumbuhan ekonomi lokal. Masyarakat mulai menyadari bahwa kuliner khas daerah dapat menjadi daya tarik wisata kuliner yang memiliki nilai jual tinggi jika dikelola dengan baik. Oleh karena itu, keberlanjutan program serupa sangat penting untuk memastikan bahwa kuliner tradisional tetap hidup dan berkembang di tengah modernisasi.

Beberapa hasil dari pelaksanaan kegiatan ini meliputi:

1. Peningkatan Kesadaran Masyarakat

Masyarakat mulai menyadari pentingnya melestarikan kuliner tradisional. Mereka memahami bahwa menjaga warisan kuliner bukan hanya soal menikmati rasa, tetapi juga menjaga budaya dan tradisi yang telah diwariskan secara turun-temurun. Banyak yang berupaya lebih sering memasak hidangan tradisional seperti ikan masak kuning di rumah, serta mempraktikkan teknik pengolahan yang diwarisi dari generasi ke generasi.

2. Partisipasi Masyarakat yang Aktif

Antusiasme masyarakat dalam pelatihan memasak sangat tinggi, terutama dari kalangan ibu rumah tangga. Mereka tidak hanya belajar, tetapi juga berkomitmen untuk mengajarkan resep ini kepada generasi muda. Partisipasi aktif mereka menjadi kunci keberhasilan program dalam menjaga kelangsungan warisan kuliner tradisional Indonesia, khususnya di Pagar Alam.

3. Dukungan untuk Promosi Kuliner Daerah

Media sosial digunakan sebagai sarana promosi untuk memperkenalkan ikan masak kuning secara lebih luas. Promosi ini menunjukkan bahwa makanan khas daerah dapat menarik perhatian lebih banyak orang jika dikemas dengan baik. Dukungan dari masyarakat dalam menyebarkan informasi mengenai hidangan ini diharapkan dapat meningkatkan popularitasnya di tingkat nasional maupun internasional.

4. Potensi Pengembangan Wisata Kuliner

Kegiatan ini membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha kuliner berbasis makanan tradisional, yang dapat menjadi daya tarik wisata di Pagar Alam. Peningkatan minat masyarakat luar terhadap ikan masak kuning berpotensi memberikan dampak positif terhadap perekonomian lokal. Dengan adanya promosi digital, para pelaku usaha kuliner lokal dapat memanfaatkan peluang ini untuk memperluas jangkauan pasar mereka.

Pembahasan

Kegiatan ini menunjukkan bahwa masyarakat memiliki antusiasme yang tinggi terhadap upaya pelestarian kuliner tradisional. Hal ini sejalan dengan penelitian Prasetyo (2018) yang menyatakan bahwa keterlibatan aktif masyarakat dalam program berbasis budaya dapat meningkatkan kesadaran kolektif terhadap warisan tradisional. Dalam konteks ini, penyuluhan yang diberikan mahasiswa berhasil meningkatkan pemahaman masyarakat tentang pentingnya mempertahankan identitas kuliner daerah.

Selain aspek edukasi, interaksi sosial yang tercipta dalam kegiatan ini juga menjadi faktor penting dalam keberhasilannya. Suryani (2019) mengungkapkan bahwa kegiatan berbasis partisipasi masyarakat lebih efektif dalam menanamkan nilai-nilai budaya dibandingkan metode ceramah satu arah. Hal ini terbukti dalam kegiatan demonstrasi memasak yang melibatkan masyarakat secara langsung, sehingga mereka tidak hanya menjadi penonton, tetapi juga pelaku aktif dalam pelestarian kuliner.

Perlombaan memasak yang diadakan juga memberikan dampak positif dalam membangun kebanggaan masyarakat terhadap kuliner lokal. Kompetisi ini tidak hanya mengasah keterampilan memasak, tetapi juga menumbuhkan rasa memiliki terhadap hidangan khas daerah. Seperti yang dikemukakan oleh Wibowo (2020), perlombaan berbasis budaya dapat meningkatkan apresiasi terhadap tradisi lokal, terutama di kalangan generasi muda yang cenderung lebih tertarik pada inovasi dan kreativitas.

Pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi juga merupakan langkah strategis yang dapat memperluas jangkauan ikan masak kuning sebagai kuliner khas Pagar Alam. Penelitian dari Nugroho (2021) menunjukkan bahwa media sosial memiliki peran penting

dalam meningkatkan daya tarik wisata kuliner lokal. Dengan meningkatnya tren digitalisasi, promosi kuliner daerah melalui platform online dapat menarik perhatian wisatawan dan mendukung pertumbuhan ekonomi kreatif.



Gambar 2. Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Ikan Masak Kuning

Kegiatan ini juga menunjukkan bahwa kuliner tradisional tidak hanya sekadar makanan, tetapi memiliki nilai budaya yang lebih dalam. Menurut Rahman (2017), makanan khas suatu daerah mencerminkan sejarah, identitas, dan kearifan lokal yang perlu dilestarikan. Oleh karena itu, pelestarian kuliner tidak hanya bertumpu pada aspek rasa, tetapi juga pada pemahaman terhadap sejarah dan filosofi di baliknya.

Dari segi ekonomi, kegiatan ini membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis makanan tradisional. Penelitian yang dilakukan oleh Lestari (2020) menunjukkan bahwa diversifikasi produk kuliner lokal dapat meningkatkan daya saing ekonomi masyarakat. Dengan adanya promosi yang tepat, ikan masak kuning berpotensi menjadi produk unggulan yang tidak hanya dikonsumsi oleh masyarakat lokal, tetapi juga memiliki nilai jual di pasar yang lebih luas.

Namun, tantangan dalam pelestarian kuliner tradisional masih tetap ada, terutama dalam aspek regenerasi pengetahuan. Generasi muda cenderung lebih tertarik pada makanan modern dibandingkan kuliner tradisional, sebagaimana diungkapkan oleh Hasan (2019). Oleh karena itu, diperlukan strategi yang lebih inovatif dalam mengenalkan kuliner lokal kepada generasi muda, misalnya melalui pendekatan edukasi berbasis digital atau kolaborasi dengan industri kreatif.

Dengan mempertimbangkan berbagai aspek yang telah dibahas, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini memiliki dampak positif yang signifikan dalam meningkatkan kesadaran, keterampilan, dan apresiasi masyarakat terhadap ikan masak kuning sebagai kuliner khas Pagar Alam. Untuk keberlanjutan program ini, perlu adanya dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah, akademisi, dan pelaku usaha kuliner, guna memastikan bahwa warisan kuliner ini tetap lestari dan dapat berkembang sebagai bagian dari identitas budaya dan ekonomi daerah.

Kesimpulan

Program pengabdian masyarakat ini telah berhasil meningkatkan kesadaran dan keterampilan masyarakat dalam melestarikan kuliner khas Pagar Alam, khususnya ikan masak kuning. Melalui kegiatan pengabdian ini, masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan baru tetapi juga terdorong untuk terus melestarikan dan mengembangkan hidangan ini sebagai bagian dari identitas daerah. Respon positif dari masyarakat menunjukkan adanya ketertarikan untuk terus mempraktikkan dan mewariskan masakan khas daerah ini kepada generasi muda. Selain itu, program ini memiliki potensi dalam pengembangan ekonomi lokal dengan menjadikan ikan masak kuning sebagai produk kuliner unggulan. Namun, masih terdapat tantangan yang perlu diatasi, seperti kurangnya dokumentasi resmi mengenai resep serta minimnya regenerasi dalam pelestarian kuliner tradisional. Oleh karena itu, diperlukan upaya lanjutan dengan dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah, akademisi, dan pelaku usaha kuliner.

Ucapan Terimakasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Kampung Jakarta RT 10, Kelurahan Besemah Serasan, atas partisipasi dan dukungan mereka dalam program ini. Terima kasih juga kepada Institut Agama Islam Pagar Alam (IAIP), Dosen Pembimbing Lapangan, Ketua RT 10, serta seluruh pihak yang terlibat dalam pelaksanaan kegiatan ini. Semoga program ini dapat menjadi inspirasi bagi pengabdian masyarakat lainnya dalam menjaga dan melestarikan warisan kuliner daerah.

Referensi

- Alamsyah, S., Brahmono, B., & Mariyanto, M. (2022). Eksistensi dan Peranan Kelompok Penerima Dan Pemelihara (KPP) Program Kota Tanpa Kumuh (KOTAKU) Rumah Produksi Kopi Candi Jaya Kota Pagar Alam. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, 3(1), 85-92. <https://doi.org/10.36908/akm.v3i1.472>
- Arifin, Z. (2019). *Kuliner Tradisional Indonesia: Pelestarian dan Pengembangannya di Era Modern*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fadilah, R., dan T. Suryana. (2020). Peran Kuliner Tradisional dalam Menjaga Identitas Budaya Lokal. *Jurnal Pariwisata dan Kuliner Nusantara*, 3(1), 45-60.
- Hasan, M. (2019). Pola Konsumsi Makanan Tradisional di Kalangan Generasi Muda: Tantangan dan Peluang. *Jurnal Sosial dan Budaya*, 17(2), 112-125.
- Ikorasaki, Frans. (2022). Rancang Bangun Aplikasi Pengenalan Masakan Nusantara Berbasis Android. *Blend Sains Jurnal Teknik*, 1(1), 1
- Lestari, D. (2020). Diversifikasi Produk Kuliner Lokal sebagai Upaya Meningkatkan Daya Saing Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 8(1), 45-60.
- Maryanto, M. A., Brahmono, B., Murlita, Nova Tri Evriani, & Taryono. (2023). Meningkatkan Kesadaran Dalam Menumbuhkan Jiwa Wirausaha Di Desa Rimba Candi Kelurahan Candi Jaya Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagar Alam. *ADM :*

- Jurnal Abdi Dosen Dan Mahasiswa*, 1(2), 215–222.
<https://doi.org/10.61930/jurnaladm.v1i2.280>
- Nugroho, A. Peran Media Sosial dalam Meningkatkan Daya Tarik Wisata Kuliner Lokal. *Jurnal Pariwisata dan Ekonomi Kreatif*, 10(3), 78–90.
- Parantika, A. (2022). Pelestarian & Pengembangan Makanan Khas Kampung Ciharahas Mulyaharja Sebagai Destinasi Wisata Kota Bogor. *Journal of Tourism and Economic*, 5(1), 68.
- Prasetyo, B., & Kusumawati, A. (2018). Minat Kuliner Nusantara pada Generasi Z: Studi Tentang Hubungan Antara Pengetahuan Kuliner dan Minat Beli. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Kuliner*, 2(3), 112–120.
- Putri, S., & Ramadhani, F. (2021). Kuliner Khas Daerah sebagai Identitas Budaya: Studi Kasus pada Masakan Tradisional Sumatera Selatan. *Jurnal Sosial Budaya*, 10(1), 112–127.
- Rahman, T. (2017). Makanan dan Identitas: Studi Tentang Kuliner sebagai Warisan Budaya yang Harus Dilestarikan. *Jurnal Antropologi Indonesia*, 19(2): 87–102.
- Suryani, D. (2019). *Eksistensi Makanan Tradisional di Tengah Budaya Modernisasi*. Bandung: Graha Ilmu.
- Suryani, R. (2019). Efektivitas Program Berbasis Partisipasi Masyarakat dalam Pelestarian Budaya Lokal. *Jurnal Pendidikan dan Budaya*, 12(1): 56–69.
- Wibowo, H. (2020). Perlombaan Berbasis Budaya sebagai Sarana Peningkatan Apresiasi Terhadap Tradisi Lokal. *Jurnal Studi Kebudayaan*, 9(4), 120–134.