

## Peranan Wisata Kuliner Terhadap Pelestarian Makanan Tradisional: Studi Pada Restoran Lokal Kantin Palmes

*[The Role of Culinary Tourism towards the Preservation of Traditional Food:  
A Study of the Local Restaurant Kantin Palmes]*

Asep Parantika<sup>1</sup>, Muhammad Firdaus Raflikeza<sup>2</sup>, Achmad Iqbal Rivai<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Universitas Nasional, [asep.parantika@civitas.unas.ac.id](mailto:asep.parantika@civitas.unas.ac.id)

<sup>2</sup> Universitas Nasional, [raflikeza027@gmail.com](mailto:raflikeza027@gmail.com)

<sup>3</sup> Universitas Nasional, [achmad.iqbalrivai@gmail.com](mailto:achmad.iqbalrivai@gmail.com)

### INFO ARTIKEL

Diterima  
31 Desember 2024  
Disetujui  
20 Februari 2025  
Tersedia Secara  
Online  
30 Juni 2025

### ABSTRACT

*Culinary tourism is an effective means of preserving traditional food in the midst of modernization and globalization. This research examines the role of local restaurant Kantin Palmes in Pekalongan in preserving traditional foods such as Soto Pekalongan, Pindang Tetel, and Nasi Megono. The research objective is to analyze the contribution of Kantin Palmes' culinary tourism to the preservation of traditional food and identify the challenges faced. Using a qualitative approach, data was obtained through direct observation and visitor reviews on online platforms. The results showed that Kantin Palmes supports traditional culinary preservation through serving specialties with cultural and historical value. However, challenges such as the unavailability of a consistent menu, the lack of cultural elements in the decor, and competition with modern food are the main obstacles. Culture-based strategies, such as local elements in restaurant design, improved menu consistency, and product diversification that maintains traditional identity, are proposed as solutions. In addition, collaboration with local MSMEs can strengthen the local economy and preserve culture. This research provides insights for local restaurant managers and local governments in developing sustainable culinary tourism. Further research is recommended to explore various culinary destinations in Indonesia to understand the pattern of traditional food preservation more broadly.*

*Keywords: culinary tourism, cultural preservation, traditional food, Kantin Palmes.*

### ABSTRAK

Wisata kuliner menjadi sarana efektif dalam melestarikan makanan tradisional di tengah arus modernisasi dan globalisasi. Penelitian ini mengkaji peran restoran lokal Kantin Palmes di Pekalongan dalam mempertahankan makanan tradisional seperti Soto Pekalongan, Pindang Tetel, dan Nasi Megono. Tujuan penelitian adalah menganalisis kontribusi wisata kuliner Kantin Palmes terhadap pelestarian makanan tradisional dan mengidentifikasi tantangan yang dihadapi. Menggunakan pendekatan kualitatif, data diperoleh melalui observasi langsung dan ulasan pengunjung di platform online. Hasil penelitian menunjukkan Kantin Palmes mendukung pelestarian kuliner tradisional melalui penyajian makanan khas yang bernilai budaya dan sejarah. Namun, tantangan seperti ketidaktersediaan menu yang konsisten, minimnya elemen budaya dalam dekorasi, dan persaingan dengan makanan modern menjadi hambatan utama. Strategi berbasis budaya, seperti elemen lokal dalam desain restoran, peningkatan konsistensi menu, serta diversifikasi produk yang tetap menjaga identitas tradisional, diusulkan sebagai solusi. Selain itu, kolaborasi dengan UMKM setempat dapat memperkuat ekonomi lokal dan melestarikan budaya. Penelitian ini memberikan wawasan bagi pengelola restoran lokal dan pemerintah daerah dalam mengembangkan wisata kuliner berkelanjutan. Penelitian lanjutan disarankan untuk mengeksplorasi berbagai destinasi kuliner di Indonesia untuk memahami pola pelestarian makanan tradisional secara lebih luas.

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara dengan warisan budaya yang kaya, di mana kuliner tradisional menjadi salah satu bagian penting dari identitas budaya tiap daerah di mana Indonesia memiliki sangat banyak jenis makanan tradisional, dan setiap daerah memiliki kekhasan tersendiri yang mencerminkan sejarah serta kearifan lokal (Dominique, Diantisari, Immanuela, & Ardelia, 2024). Makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan pangan, tetapi juga sebagai sarana untuk menyampaikan nilai-nilai budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi. Peran makanan tradisional ini begitu penting karena setiap daerah tidak hanya mempertahankan cita rasanya, tetapi juga sejarah panjang di balik proses pengolahannya. Namun, seiring dengan laju modernisasi dan globalisasi, keberadaan kuliner tradisional mulai terancam oleh munculnya tren makanan modern yang lebih digemari, terutama di kalangan generasi muda (Kurniawan & Hanjani, 2023). Kecenderungan ini menyebabkan beberapa makanan tradisional mulai tersisih dan kehilangan popularitasnya, sehingga semakin jarang dikonsumsi atau dikenalkan kepada generasi selanjutnya. Banyak makanan tradisional yang mulai terancam punah karena minimnya usaha untuk melestarikannya (Pratiwi & Hafidza, 2024).

Di tengah perubahan tersebut, wisata kuliner mulai menjadi sorotan sebagai salah satu cara untuk melestarikan budaya lokal melalui makanan. Wisata kuliner bukan hanya menawarkan pengalaman mencicipi makanan kepada wisatawan, tetapi juga memberikan kesempatan untuk memperkenalkan budaya dan sejarah di balik setiap hidangan (Dalimunthe, 2023). Hal ini menjadi peluang bagi daerah-daerah yang memiliki kuliner tradisional yang kaya, karena wisata kuliner bisa menjadi sarana efektif untuk menarik minat wisatawan, baik domestik maupun mancanegara. Dengan kata lain, wisata kuliner memiliki potensi untuk menjadi media yang efektif dalam menjaga eksistensi kuliner tradisional. Hal ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang berjudul "*Development of Culinary Tourism in European Countries*" (Boiko, Liubynskyi, Strikha, Zarakhovskiy, & Neilenko, 2021) yang menunjukkan bahwa wisata kuliner memiliki peran penting dalam membangun citra nasional sebuah destinasi wisata. Wisata ini juga berkontribusi dalam mendukung pelestarian warisan budaya serta mendorong pembangunan ekonomi dan sosial budaya. Namun demikian, tantangan yang dihadapi adalah bahwa wisata kuliner masih belum sepenuhnya dioptimalkan untuk mempromosikan kuliner tradisional di berbagai daerah, sehingga penelitian lebih lanjut mengenai hal ini masih sangat dibutuhkan. Sebagaimana yang disampaikan oleh (Harsana, 2021) dalam penelitiannya yang berjudul "Persepsi Wisatawan Terhadap Kualitas Produk, Kualitas Bahan Baku, Dan Cara Pengolahan Makanan Tradisional Di Yogyakarta." Mengatakan bahwa masyarakat saat ini cenderung mengabaikan makanan tradisional karena lebih tertarik pada masakan internasional, padahal warisan budaya dan sumber daya alam adalah daya tarik wisata yang paling populer yang ditawarkan oleh pemerintah. Meskipun wisata kuliner memiliki peluang untuk memainkan peran penting dalam pelestarian makanan tradisional, penelitian yang secara spesifik meneliti dampaknya terhadap kelestarian kuliner tradisional masih terbatas. Sebagian besar penelitian tentang pariwisata kuliner lebih berfokus pada aspek ekonomi, seperti dampaknya terhadap pendapatan lokal atau pengembangan usaha kecil-menengah, sementara aspek pelestarian budaya belum banyak dibahas.

Selain itu, penting juga untuk melihat peran restoran lokal dalam upaya melestarikan makanan tradisional melalui wisata kuliner. Restoran-restoran yang menyajikan hidangan khas daerah memiliki potensi besar untuk menjadi agen pelestarian budaya. Namun, strategi yang digunakan oleh restoran lokal dalam memanfaatkan wisata kuliner untuk memperkenalkan dan melestarikan kuliner tradisional sering kali belum terdokumentasi dengan baik. Restoran-restoran ini menghadapi tantangan dalam mempertahankan makanan tradisional di tengah perubahan selera konsumen yang semakin mengarah pada makanan modern atau cepat saji (Mulyani, Sudiartini, & Sariyani, 2020). Hal ini menciptakan kesenjangan di mana banyak restoran lokal tidak memiliki strategi jangka panjang dalam

mempertahankan relevansi makanan tradisional mereka di tengah persaingan dengan makanan modern yang lebih cepat populer di kalangan generasi muda. Oleh karena itu, penelitian yang mendalam mengenai bagaimana restoran lokal dapat berperan dalam mempertahankan dan mempromosikan makanan tradisional di tengah arus globalisasi sangat diperlukan.

Salah satu kawasan yang memiliki potensi besar dalam wisata kuliner adalah Kantin Palmes, yang terletak di Pekalongan, Jawa Tengah. Kantin Palmes merupakan restoran lokal yang menyajikan beragam hidangan khas daerah, seperti Soto Pekalongan, Lontong Opor, Ketan Serabi, Pindang Tetel, dan Nasi Megono. Makanan-makanan ini tidak hanya dikenal karena cita rasa khasnya, tetapi juga memiliki nilai sejarah dan budaya yang penting bagi masyarakat lokal. Keunikan dari Kantin Palmes adalah bahwa ia tidak hanya menawarkan hidangan lokal yang kaya, tetapi juga menghadirkan pengalaman budaya bagi wisatawan melalui makanan legendaris yang mereka sajikan. Makanan seperti Nasi Megono, misalnya, tidak hanya dianggap sebagai makanan sehari-hari, tetapi juga memiliki makna budaya yang mendalam bagi masyarakat Pekalongan.

Meskipun demikian, belum ada penelitian yang secara khusus menyoroti peran Restoran Kantin Palmes dalam melestarikan makanan tradisional melalui wisata kuliner. Hal ini menjadikan Kantin Palmes sebagai lokasi yang relevan untuk diteliti, terutama dalam melihat bagaimana wisata kuliner dapat berkontribusi pada pelestarian budaya kuliner lokal. Penelitian ini bertujuan untuk memahami bagaimana wisata kuliner di Kantin Palmes berkontribusi terhadap pelestarian makanan tradisional serta mengidentifikasi tantangan yang dihadapi restoran lokal dalam melestarikan kuliner tradisional di tengah tren globalisasi yang semakin berkembang.

## **Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kontribusi wisata kuliner Kantin Palmes terhadap pelestarian makanan tradisional dan mengidentifikasi tantangan yang dihadapi. Fokus dari penelitian ini adalah untuk memahami bagaimana restoran-restoran lokal berkontribusi dalam mempertahankan dan mempromosikan makanan tradisional di tengah perkembangan tren kuliner global, serta melihat faktor-faktor yang memengaruhi upaya tersebut. Melalui pendekatan ini, diharapkan dapat diungkapkan strategi-strategi kunci yang bisa diadopsi oleh restoran lokal dalam menghadapi tantangan globalisasi dan modernisasi kuliner.

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan bagi pemilik restoran lokal mengenai strategi yang dapat digunakan untuk mempromosikan dan melestarikan makanan tradisional melalui wisata kuliner. Selain itu, penelitian ini juga akan memberikan kontribusi terhadap literatur akademis dalam bidang pariwisata kuliner dan pelestarian budaya, serta dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pemerintah daerah atau pihak terkait dalam mendukung pengembangan wisata kuliner yang berkelanjutan dan berfokus pada pelestarian budaya lokal. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan tidak hanya memberikan manfaat bagi perkembangan pariwisata lokal, tetapi juga memperkuat identitas budaya melalui makanan tradisional yang dijaga kelestariannya.

## **KAJIAN LITERATUR**

### **1. Pariwisata**

Menurut Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata, wisata didefinisikan sebagai berbagai macam kegiatan wisata yang didukung oleh fasilitas dan layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, Pemerintah, dan Pemerintah Daerah. Sedangkan menurut (Setyo Prasiyono Nugroho, 2020), mendefinisikan pariwisata sebagai Perpindahan sementara menuju lokasi di luar rumah dan tempat kerja, kegiatan yang dilakukan selama berada di tempat tersebut, serta fasilitas yang disediakan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan. Berdasarkan uraian tersebut, beberapa aspek penting dalam pariwisata adalah sebagai berikut: 1) Perpindahan menuju destinasi bersifat sementara dan berlangsung dalam jangka pendek; 2) Pariwisata memiliki dua elemen utama, yaitu perjalanan ke destinasi dan tinggal sementara di lokasi tujuan; 3) Adanya perjalanan dan tinggal sementara di luar

tempat tinggal menciptakan aktivitas-aktivitas yang berbeda dari rutinitas harian; 4) Pariwisata muncul dari pergerakan individu dari tempat tinggal mereka menuju berbagai lokasi tujuan.

## 2. Wisata Kuliner

Wisata kuliner adalah bentuk pariwisata yang berfokus pada pengalaman menikmati makanan khas suatu daerah. Melalui wisata kuliner, pengunjung dapat menikmati cita rasa lokal sekaligus memahami budaya masyarakat yang terwujud dalam makanan khasnya. Wisata kuliner berkembang sebagai salah satu daya tarik utama dalam pariwisata, di mana makanan khas suatu daerah bisa memperkenalkan budaya, sejarah, dan tradisi daerah tersebut (Rahman, 2023).

Dalam penelitian yang dilakukan oleh (Muliani, 2019), *food tourism* dapat dibagi menjadi tiga tingkatan berdasarkan tingkat ketertarikan wisatawan untuk mengunjungi suatu destinasi, yaitu: 1) *Gastronomic Tourism*, yang dilakukan oleh wisatawan dengan motivasi sangat tinggi untuk mencicipi makanan atau minuman khas di suatu wilayah. Kunjungan ini sering dikaitkan dengan harga makanan yang mahal, restoran bintang lima, kebun anggur, atau festival kuliner; 2) *Culinary Tourism*, di mana wisatawan memiliki minat untuk mengunjungi festival lokal, pasar, atau perkebunan sebagai bagian dari destinasi wisata yang mereka pilih; 3) *Rural/Urban Tourism*, yaitu jenis wisata di mana makanan dianggap sebagai kebutuhan sehari-hari, bukan daya tarik utama. Wisatawan mungkin tetap ingin mencoba kuliner meski cita rasanya tidak sesuai harapan.

Di Indonesia, tren wisata kuliner meningkat pesat sejak acara-acara televisi seperti *Makan Besar*, *Detektif Rasa*, dan *Bikin Laper* mulai menayangkan perjalanan kuliner ke berbagai daerah. Sejak itu, makanan sering menjadi objek wisata yang diburu wisatawan saat mengunjungi suatu daerah (Hasnah, 2021).

## 3. Makanan Tradisional

Makanan tradisional adalah jenis kuliner yang memiliki keterkaitan kuat dengan identitas suatu daerah dan diwariskan secara turun-temurun dari satu generasi ke generasi berikutnya (Hatibie, 2019). Makanan tradisional adalah salah satu identitas suatu negara yang terbentuk dari pengaruh beragam budaya (Haruminori, Angelia, & Purwaningtyas, 2018).

Setiap daerah memiliki makanan tradisional khasnya masing-masing, salah satunya adalah *Sego Megono* yang merupakan makanan tradisional khas Pekalongan yang terdiri dari nasi (*sego*) dengan potongan kecil nangka muda berbumbu (*megono*). Hidangan ini populer di kalangan masyarakat Pekalongan dari segala usia, karena rasanya yang khas dan kemampuannya mengenyangkan. Proses pembuatan *Sego Megono* terbagi menjadi dua tahapan: memasak nasi (*sego*) dan menyiapkan *megono*. Untuk membuat *megono*, pertama-tama nangka muda dicincang halus dan dimasukkan ke dalam wadah. Kemudian, ditambahkan irisan bunga kecombrang, cabai, kelapa parut, daun salam, daun jeruk, dan bumbu yang telah dihaluskan. Semua bahan diaduk hingga merata, lalu dikukus hingga nangka empuk dan bumbu meresap. Sementara itu, sego atau nasi putih dimasak terpisah. Setelah semuanya matang, sego dan *megono* disajikan bersama sebagai hidangan lengkap yang siap dinikmati (Saniyah & Ardiansyah, 2023)

## 4. Peran Restoran Lokal dalam Pelestarian Kuliner Tradisional

Wisata kuliner menjadi daya tarik utama bagi para pelancong yang merencanakan perjalanan khusus untuk menikmati beragam hidangan dengan cita rasa khas yang diminati oleh para pencinta kuliner (Prayogo & Suryawan, 2018). Restoran lokal yang mengusung konsep makanan tradisional berperan sebagai agen pelestari budaya kuliner. Dengan menyajikan makanan khas daerah, restoran lokal berperan dalam memperkenalkan kuliner tradisional kepada masyarakat luas, termasuk wisatawan domestik dan mancanegara. Restoran juga dapat menyampaikan cerita budaya melalui makanan, yang menambah nilai edukatif dan pengalaman budaya bagi pengunjung (Prabowo, Lestariningsih, & Mau, 2024). Restoran yang menawarkan hidangan lokal tradisional, seperti ikan arsik dan naniura, dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan yang ingin merasakan sajian kuliner khas daerah ini. Destinasi kuliner berbasis makanan tradisional ini dapat membantu meningkatkan ekonomi lokal (Nugraha & Sumardi, 2019).

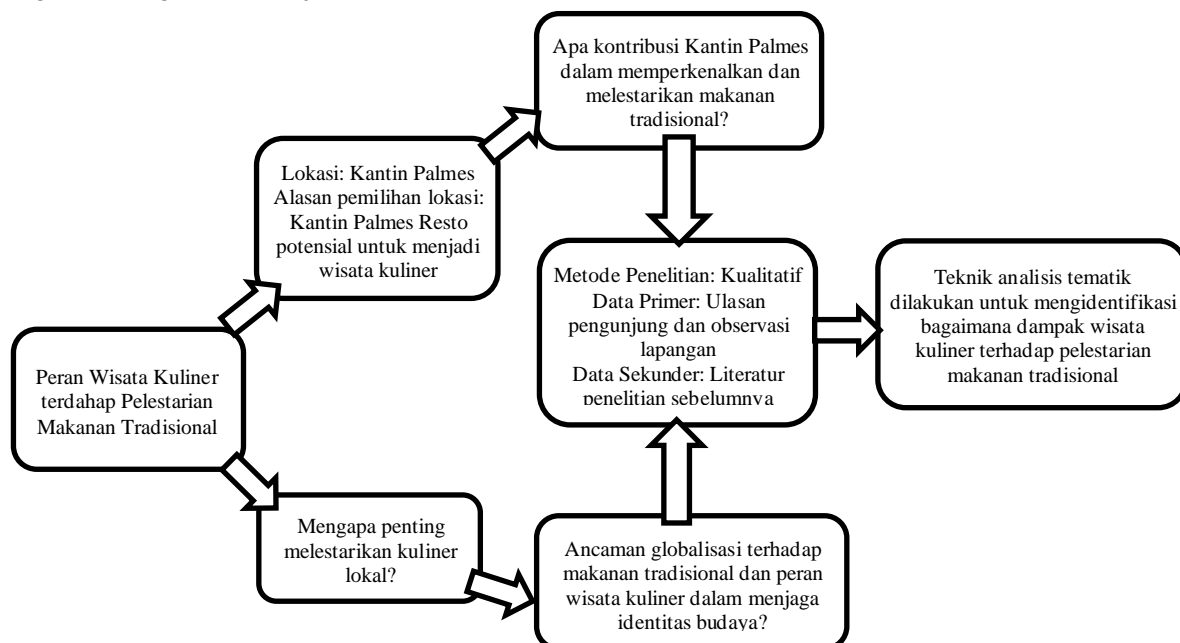
## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Restoran Kantin Palmes yang berlokasi di Jl. R.A. Kartini No.11A, Keputran, Kec. Pekalongan Timur, Kota Pekalongan, Jawa Tengah 51128. Penelitian dilaksanakan selama periode 22 Oktober hingga 29 Oktober 2024 dengan pendekatan kualitatif yang bertujuan untuk memahami peran restoran lokal di Kantin Palmes dalam melestarikan makanan tradisional melalui wisata kuliner. Pendekatan kualitatif dipilih karena memungkinkan peneliti untuk mengkaji fenomena secara mendalam berdasarkan perspektif subjek penelitian. Pendekatan kualitatif dalam penelitian memberikan pemahaman yang mendalam mengenai fenomena sosial dengan mempertimbangkan sudut pandang subjek yang diteliti. Metode ini fokus pada deskripsi naratif, interpretasi, dan penempatan data dalam konteks yang relevan (Waruwu, 2024).

Data yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui ulasan pengunjung yang dikumpulkan dari *platform* ulasan *online* serta observasi langsung di restoran-restoran yang ada di Kantin Palmes. Ulasan pengunjung dianalisis menggunakan teknik analisis tematik untuk mengidentifikasi tema-tema yang relevan dengan pelestarian makanan tradisional dan persepsi konsumen terhadap nilai budaya makanan tersebut. Analisis tematik adalah salah satu metode yang dapat digunakan untuk menganalisis data kualitatif, seperti data yang diperoleh melalui wawancara mendalam atau dengan menggunakan data yang sudah tersedia (Heriyanto, 2018). Observasi dilakukan secara non-partisipatif, di mana peneliti hanya berperan sebagai pengamat tanpa terlibat langsung dalam aktivitas di restoran (Arthawati & Sri Artha Rahma Mevlanillah, 2023). Observasi ini mencakup elemen penyajian makanan tradisional, elemen budaya yang dipertahankan, serta interaksi antara staf restoran dan pengunjung. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari berbagai literatur, seperti jurnal ilmiah, buku, laporan penelitian, dan dokumen resmi yang relevan dengan topik penelitian. Data ini digunakan untuk mendukung analisis tematik dan deskriptif yang dilakukan.

Pengumpulan data dilakukan melalui dua teknik utama. Pertama, ulasan pengunjung dianalisis dengan teknik analisis tematik untuk mengidentifikasi tema utama yang berhubungan dengan pelestarian makanan tradisional. Kedua, observasi lapangan dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan bagaimana restoran-restoran di Kantin Palmes berkontribusi dalam mempertahankan dan mempromosikan kuliner tradisional di tengah perkembangan tren kuliner modern.

Untuk memperjelas hubungan antara konsep-konsep yang dikaji dalam penelitian ini, berikut adalah kerangka pemikiran yang menyajikan alur logis yang diikuti dalam pelaksanaan penelitian ini, yang dirancang untuk menjawab rumusan masalah secara sistematis.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran Penelitian  
 Sumber: dokumen peneliti

Kerangka pemikiran ini menunjukkan bahwa kontribusi Kantin Palmes sebagai destinasi wisata kuliner tidak hanya dilihat dari perspektif penyajian makanan tradisional, tetapi juga dalam kaitannya dengan pelestarian budaya di tengah ancaman globalisasi. Penelitian ini memadukan data primer dari ulasan pengunjung dan observasi lapangan dengan data sekunder dari penelitian sebelumnya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

#### 1. Deskripsi Data

Dalam penelitian ini, data diperoleh melalui dua sumber utama, yaitu ulasan pengunjung yang dikumpulkan dari *platform google maps* dan hasil observasi langsung di Kantin Palmes, Pekalongan. Ulasan pengunjung memberikan perspektif tentang pengalaman mereka dalam menikmati kuliner di Kantin Palmes, terutama yang berkaitan dengan makanan tradisional. Sementara itu, observasi lapangan membantu melihat bagaimana restoran mempromosikan dan menyajikan kuliner tradisional dalam konteks wisata kuliner.

#### 2. Ulasan Pengunjung

Ulasan yang dikumpulkan dari platform Google Maps menunjukkan beberapa tema utama terkait dengan persepsi pengunjung terhadap wisata kuliner di Kantin Palmes. Mayoritas pengunjung memberikan ulasan positif terkait:

- Kenyamanan tempat: Sebagian besar ulasan menyebut bahwa Kantin Palmes memiliki area yang luas, bersih, dan nyaman, menjadikannya tempat yang cocok untuk wisata kuliner.
- Keberagaman menu: Pengunjung mengapresiasi keberagaman menu yang ditawarkan, mulai dari makanan tradisional hingga menu kekinian seperti ayam geprek dan chicken steak. Namun, beberapa pengunjung juga menyatakan kekecewaan karena beberapa menu tradisional sering tidak tersedia saat mereka berkunjung, seperti Pindang Tetel dan Nasi Megono Otot.

#### 3. Observasi Lapangan

Berdasarkan observasi langsung yang dilakukan di Kantin Palmes, beberapa temuan utama adalah sebagai berikut:

- Dekorasi dan elemen budaya lokal: Kantin Palmes memiliki tempat yang luas dan fasilitas yang lengkap, namun dekorasi restoran cenderung minimalis dan tidak banyak mencerminkan unsur budaya lokal Pekalongan. Hal ini menunjukkan adanya potensi yang belum dimanfaatkan dalam memperkaya elemen budaya lokal untuk mendukung daya tarik kuliner tradisional.

Penyajian makanan: Restoran di Kantin Palmes menyajikan makanan tradisional seperti Soto Pekalongan, Nasi Megono, dan Ketan Serabi. Tetapi, juga menawarkan menu modern sebagai strategi untuk menjangkau lebih banyak segmen pasar.

**Tabel 1 Ulasan Pengunjung Kantin Palmes di Google Maps**

Aspek	Ulasan Positif	Ulasan Negatif	Jumlah Ulasan
Kenyamanan Tempat	Tempat luas, bersih, nyaman, cocok untuk acara keluarga	-	Positif: 15 ulasan Negatif: 0 ulasan

Aspek	Ulasan Positif	Ulasan Negatif	Jumlah Ulasan
Keberagaman Menu	Menu beragam	Ketersediaan menu tidak konsisten	Positif: 10 ulasan Negatif: 3 ulasan
Makanan Tradisional	Menu tradisional legendaris (Nasi Megono, Soto Tauto)	Ketidakterediaan menu saat berkunjung	Positif: 12 ulasan Negatif: 4 ulasan

## Pembahasan

Dari data yang telah disajikan pada bagian deskripsi, beberapa temuan penting dapat diidentifikasi terkait dengan kontribusi wisata kuliner di Kantin Palmes terhadap pelestarian makanan tradisional serta tantangan yang dihadapi oleh restoran lokal.

### a. Peranan Kantin Palmes dalam Pelestarian Makanan Tradisional

Temuan menunjukkan bahwa Kantin Palmes berperan penting dalam memperkenalkan makanan tradisional seperti Soto Pekalongan, Pindang Tetel, dan Nasi Megono kepada pengunjung, baik dari kalangan lokal maupun wisatawan. Ulasan dari pengunjung yang menyebut menu legendaris sebagai daya tarik utama restoran menegaskan bahwa makanan tradisional ini masih memiliki daya pikat tersendiri di tengah persaingan dengan menu modern. Hal ini mendukung teori yang dikemukakan oleh (Maruto & Huda, 2020), bahwa wisata kuliner dapat menjadi media untuk memperkuat citra destinasi wisata melalui makanan khas. Selain itu di Kantin Palmes juga tersedia pusat oleh-oleh yang menjual berbagai produk lokal, mulai dari kerajinan tangan hingga makanan ringan khas Pekalongan. Kehadiran pusat oleh-oleh ini tidak hanya memfasilitasi wisatawan dalam membawa pulang produk khas daerah, tetapi juga mendukung perekonomian lokal dengan memberdayakan UMKM setempat. Strategi ini sejalan dengan konsep pariwisata berkelanjutan, di mana kolaborasi antara industri kuliner dan sektor oleh-oleh membantu melestarikan warisan budaya sekaligus memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat lokal. Lebih lanjut, tingkat kepuasan wisatawan terhadap kuliner tradisional sangat dipengaruhi oleh produk kuliner itu sendiri. Sebagaimana dinyatakan oleh (Prabandari et al., 2023) bahwa produk kuliner tradisional dapat dilihat dari variasi produk, rasa, kualitas, penyajian serta kemasan. Dengan demikian, Kantin Palmes perlu menjaga variasi dan kualitas menu tradisional untuk menarik lebih banyak pengunjung.

### b. Tantangan dalam Melestarikan Kuliner Tradisional

Berdasarkan observasi, meskipun restoran di Kantin Palmes telah berupaya melestarikan kuliner tradisional, mereka juga menghadapi tantangan dari segi penyajian dan strategi pemasaran. Dekorasi restoran yang minim unsur budaya lokal menunjukkan bahwa ada kesenjangan antara cita rasa autentik yang ditawarkan dengan pengalaman budaya yang seharusnya dapat memperkuat daya tarik kuliner tradisional. Minimnya elemen dekorasi yang mencerminkan kearifan lokal ini membuat pengunjung tidak sepenuhnya merasakan nuansa budaya, sehingga strategi pemasaran yang lebih mengedepankan nilai-nilai budaya lokal dapat menjadi solusi untuk meningkatkan daya tarik dan kesadaran akan pentingnya pelestarian kuliner tradisional. Dekorasi yang mencerminkan identitas budaya lokal dapat memperkuat kesan autentik dan membantu meningkatkan kesadaran pengunjung terhadap pentingnya melestarikan makanan tradisional.

Selain itu, ada beberapa tantangan yang dihadapi oleh restoran di Kantin Palmes, seperti diversifikasi menu, yang menambahkan makanan modern, dapat menjadi pedang bermata dua. Di satu sisi, ini menarik pengunjung yang memiliki preferensi terhadap makanan kekinian, tetapi di sisi lain, ini dapat mengaburkan fokus restoran terhadap pelestarian kuliner tradisional. Hal ini dapat mengurangi identitas budaya yang seharusnya menjadi ciri khas Kantin Palmes. Sebagaimana dinyatakan oleh (Muhammad Alie Humaedi, et al, 2022) dalam bukunya yang berjudul "Cita Rasa Kuliner di Balik Keindahan Labuan Bajo". Kuliner tradisional seharusnya dimanfaatkan sebagai unique selling point dalam pariwisata kuliner, dan upaya pelestariannya harus diprioritaskan agar

restoran tidak kehilangan nilai autentiknya. Tantangan lain yang ditemukan dalam penelitian ini adalah ketidakterediaan beberapa menu tradisional, yang dapat menurunkan kepuasan pengunjung. Restoran perlu memastikan ketersediaan menu tradisional secara konsisten untuk menjaga citra sebagai pusat kuliner tradisional, sekaligus memenuhi harapan pengunjung yang datang untuk menikmati makanan khas daerah. Di sisi lain, tantangan yang dihadapi oleh restoran dalam memasarkan kuliner tradisional juga tidak bisa diabaikan. Sebagaimana dinyatakan oleh (Ratna Skawanti & Sungkar, 2023) bahwa pemasaran melalui Instagram dimaksudkan untuk mempercepat keputusan pembelian. Namun, jika respon dari followers tidak optimal, hal ini dapat menghambat upaya pelestarian kuliner tradisional. Jika restoran dapat mengatasi tantangan ini, Kantin Palmes dapat menjadi model wisata kuliner yang sukses dalam melestarikan dan mempromosikan makanan tradisional Pekalongan.

## SIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa wisata kuliner memiliki peran yang penting dalam upaya pelestarian makanan tradisional di tengah tantangan modernisasi dan globalisasi. Studi kasus yang dilakukan di Kantin Palmes, Pekalongan, mengungkap bahwa restoran lokal dapat menjadi jembatan antara generasi lama dan generasi baru dalam memperkenalkan dan mempertahankan keberadaan makanan tradisional. Hidangan khas seperti Soto Pekalongan, Pindang Tetel, dan Nasi Megono tidak hanya menjadi daya tarik utama bagi wisatawan lokal maupun mancanegara, tetapi juga membawa nilai sejarah dan budaya yang kuat. Namun, penelitian ini juga menyoroti beberapa tantangan yang dihadapi restoran lokal. Salah satu masalah utama adalah ketidakterediaan menu tradisional secara konsisten, yang dapat menurunkan kepercayaan dan kepuasan pengunjung. Selain itu, elemen budaya lokal dalam desain interior restoran masih minim, sehingga mengurangi pengalaman budaya yang seharusnya dapat memperkaya wisata kuliner. Pergeseran preferensi konsumen ke makanan modern juga menjadi ancaman bagi keberlanjutan kuliner tradisional, mengingat makanan modern cenderung lebih mudah diterima oleh generasi muda.

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan, di antaranya hanya berfokus pada satu lokasi, yaitu Kantin Palmes di Pekalongan, sehingga hasilnya tidak dapat digeneralisasikan ke restoran lokal lain di Indonesia. Pengumpulan data yang dilakukan melalui observasi dan analisis ulasan pengunjung juga belum mencakup wawancara mendalam dengan pemilik atau pengelola restoran, yang dapat memberikan perspektif tambahan. Untuk mengatasi keterbatasan ini, penelitian lanjutan disarankan untuk memperluas cakupan ke berbagai destinasi wisata kuliner di Indonesia guna mendapatkan pemahaman yang lebih menyeluruh mengenai pola pelestarian makanan tradisional. Metode penelitian di masa mendatang juga dapat melibatkan wawancara mendalam dan survei terhadap konsumen, pemilik restoran, serta pelaku UMKM lokal untuk menggali strategi pelestarian kuliner tradisional secara lebih mendalam. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya memberikan manfaat bagi perkembangan pariwisata lokal, tetapi juga memperkuat identitas budaya melalui makanan tradisional yang dijaga kelestariannya.

## REFERENSI

- Arthawati, S. N. & Sri Artha Rahma Mevlanillah. (2023). Pengembangan Masyarakat Melalui Penerapan Pengelolaan Kampung Kb Untuk Meningkatkan Kualitas Hidup Masyarakat Desa Bale Kencana Kecamatan Mancak. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(10), 6703–6712. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i10.5201>
- Boiko, V., Liubynskyi, O., Strikha, L., Zarakhovskiy, O. Y., & Neilenko, S. (2021). Development of Culinary Tourism in European Countries. *International Journal of Computer Science and Network Security*, 21(4), 167–177. <https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.21.4.21>
- Dalimunthe, M. Y. (2023). Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kabupaten Simalungun. *TEHBMJ (Tourism Economics Hospitality and Business Management Journal)*, 3(1), 80–86. <https://doi.org/10.36983/tehbmj.v3i1.460>

- Dominique, A. C., Diantisari, A., Immanuela, B., & Ardelia, J. (2024). Daya Tarik Makanan Tradisional Kerak Telor Sebagai Wisata Kuliner Indonesia. *Journal of Global and Multidisciplinary*, 2(2).
- Harsana, M. (2021). Persepsi Wisatawan Terhadap Kualitas Produk, Kualitas Bahan Baku, Dan Cara Pengolahan Makanan Tradision Yogyakarta. *Prosiding PTBB FT UNY*, 4(1). Retrieved from <https://journal.uny.ac.id/hp/ptbb/article/view/44647>
- Haruminori, A., Angelia, N., & Purwaningtyas, A. (2018). Makanan Etnik Melayu: Tempoyak. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 19(2), 125. <https://doi.org/10.25077/jaisb.v19.n2.p125-128.2017>
- Hasnah, N. (2021). Gastronomi Makanan Yogyakarta Sebagai Atraksi Wisata Kuliner. *Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture (UNCLLE)*, 1(1).
- Hatibie, I. K. (2019). Nilai Historis Pada Makanan Tradisional Tiliaya Dalam Konteks Kebudayaan Gorontalo. *Tulisa Ilmiah Pariwisata*, 2(1).
- Heriyanto. (2018). Thematic Analysis sebagai Metode Menganalisa Data untuk Penelitian Kualitatif. *Anuva Jurnal Kajian Budaya Perpustakaan Dan Informasi*, 2(3). <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/anuva>
- Kurniawan, N., & Hanjani, V. P. (2023). Pudarnya Eksistensi dan Pegeseran Nilai Jajanan Tradisional: Studi Kasus Es Gempol Pleret di Semarang. *Sabda: Jurnal Kajian Kebudayaan*, 18(2), 14–28. <https://doi.org/10.14710/sabda.18.2.14-28>
- Maruto, N. A. R., & Huda, A. M. (2020). Destinasi Branding Kampung Lawang Seketeng Sebagai Wisata Kuliner. *Jurnal Ilmiah Komunikasi Makna*, 8(2), 118. <https://doi.org/10.30659/jikm.v8i2.11318>
- Muhammad Alie Humaedi, S. S. P., Surayyal Hizmi, A. T., Jalu Lintang Yogiswara Anuraga, G. W., & M. Farham Harvianto, L. V. S. (2022). Cita Rasa Kuliner di Balik Keindahan Labuan Bajo. BRIN.
- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia Jurnal Hospitaliti & Pariwisata*, 1(1), 50–56.
- Mulyani, P. A., Sudiartini, N. W. A., & Sariyani, N. L. P. (2020). Perilaku Masyarakat Kota Denpasar Dalam Mengkonsumsi Makanan Cepat Saji (Fast Food). *Jurnal Ilmu Manajemen*, 10(2).
- Nugraha, S., & Sumardi, S. (2019). Destinasi Wisata Kuliner Berbasis Makanan Tradisional di Kabupaten Toba Samosir. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 7(2), 33–46. <https://doi.org/10.36983/japm.v7i2.51>
- Prabandari, D., Rahayu, K. S., Rizkiriani, A., Patabang, M., & Rahmani, N. I. (2023). Faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan Konsumen Dalam Memilih Kuliner Tradisional Kota Bogor. *Bogor Hospitality Journal*, 7(1), 10–16. <https://doi.org/10.55882/bhj.v7i1.77>
- Prabowo, I. D. P., Lestariningsih, T., & Mau, D. P. (2024). Potensi Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Kota Malang. *Jurnal Industri Pariwisata*, 6(2).
- Pratiwi, Y., & Hafidza, F. R. (2024). Pelestarian Nasi Penggel Makanan Khas Kabupaten Kebumen melalui Pendekatan Gastronomy Tourism. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Manajemen, Bisnis dan Akuntansi (JIMMBA)*, 6(2), 165–173. <https://doi.org/10.32639/1vygma91>

- Prayogo, D., & Suryawan, I. B. (2018). Dampak Fenomena Wisata Kuliner Terhadap Kunjungan Wisatawan di Kota Malang, Jawa Timur. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 5(2), 335. <https://doi.org/10.24843/JDEPAR.2017.v05.i02.p24>
- Rahman, B. (2023). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kabupaten Karo. *TEHBMJ (Tourism Economics Hospitality and Business Management Journal)*, 3(1), 47–52. <https://doi.org/10.36983/tehbmj.v3i1.449>
- Ratna Skawanti, J., & Sungkar, F. A. (2023). Pengaruh Instagram Marketing Dengan Model Aida Terhadap Keputusan Pembelian Di Restoran Daiji Raamen Bogor. *Bogor Hospitality Journal*, 7(1), 33–44. <https://doi.org/10.55882/bhj.v7i1.73>
- Saniyah, S. M., & Ardiansyah, A. S. (2023). Eksplorasi Etnomatematika pada Makanan Tradisional Pekalongan dan Kaitannya dengan Pembelajaran Matematika. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Matematika*.
- Setyo Prasiyono Nugroho, I. P. H. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1).
- Waruwu, M. (2024). Pendekatan Penelitian Kualitatif: Konsep, Prosedur, Kelebihan dan Peran di Bidang Pendidikan. *Afeksi: Jurnal Penelitian dan Evaluasi Pendidikan*, 5(2), 198–211. <https://doi.org/10.59698/afeksi.v5i2.236>