

## **PERAN KULINER LOKAL DALAM MENGEMBANGKAN GASTRONOMI KULINER BERKELANJUTAN**

### **(THE ROLE OF LOCAL CUISINE IN DEVELOPING SUSTAINABLE CULINARY GASTRONOMY)**

**Allp Suroto<sup>1</sup>, Dewi Hermawati<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

<sup>2</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

e-mail: alipculinary@gmail.com

#### **ABSTRAK**

Gastronomi berkelanjutan menjadi hal yang semakin penting dalam industri makanan dan minuman. Penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki dampak kuliner lokal di Indonesia dalam mengembangkan gastronomi berkelanjutan. Fokus utama penelitian ini adalah bagaimana kuliner lokal di Indonesia berkontribusi dalam menciptakan keberlanjutan dalam industri kuliner. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan mengumpulkan data melalui observasi, wawancara, dan analisis konten dari sumber-sumber terpercaya yang terkait dengan kuliner lokal dan gastronomi berkelanjutan di Indonesia. Data tersebut kemudian dianalisis secara komprehensif untuk memahami sejauh mana kuliner lokal di Indonesia mempengaruhi aspek-aspek keberlanjutan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner lokal di Indonesia memainkan peran yang signifikan dalam perkembangan gastronomi berkelanjutan. Keberlanjutan mencakup aspek lingkungan, sosial, dan ekonomi. Kesimpulan dari penelitian ini adalah perlunya mengakui dan mengapresiasi peran kuliner lokal di Indonesia dalam meningkatkan gastronomi berkelanjutan. Dukungan dari pemerintah, masyarakat, dan pelaku industri kuliner di Indonesia sangat penting untuk melindungi keberlanjutan kuliner lokal.

Kata kunci: kuliner lokal, gastronomi berkelanjutan, industri kuliner, budaya kuliner.

#### **ABSTRACT**

Sustainable gastronomy is becoming increasingly important in the food and beverage industry. This research aims to investigate the impact of local cuisine in Indonesia on the development of sustainable gastronomy. The primary focus of this research is how local cuisine in Indonesia contributes to creating sustainability within the culinary industry. This research employs a qualitative method, collecting data through observations, interviews, and content analysis from credible sources related to local cuisine and sustainable gastronomy in Indonesia. The data is then comprehensively analyzed to understand the extent to which local cuisine in Indonesia influences sustainability aspects. The research findings indicate that local cuisine in Indonesia

plays a significant role in the advancement of sustainable gastronomy. Sustainability encompasses environmental, social, and economic aspects. The conclusion of this research underscores the need to recognize and appreciate the role of local cuisine in Indonesia in enhancing sustainable gastronomy. Support from the government, communities, and culinary industry stakeholders in Indonesia is crucial to safeguard the sustainability of local cuisine.

Keywords: local culinary, sustainable gastronomy, culinary industry, culinary culture

## 1. PENDAHULUAN

Dalam dunia kuliner, gastronomi kuliner Indonesia telah menjadi bagian integral dari kehidupan masyarakat dan berperan penting dalam perkembangan industri makanan dan minuman. Belakangan ini, kesadaran akan pentingnya menjaga keberlanjutan dalam sektor kuliner Indonesia semakin meningkat. Dengan berkembangnya teknologi, telah muncul berbagai tren dalam industri pariwisata, dan salah satunya adalah pariwisata gastronomi. Menurut penelitian tersebut, faktor yang paling berpengaruh dalam perkembangan pariwisata gastronomi adalah produk lokal yang memiliki indikasi geografis (Yubianto 2023). Perubahan ini sejalan dengan pergeseran pola konsumsi makanan di Indonesia, di mana para konsumen semakin peduli dengan kualitas dan asal usul bahan makanan. Salah satu fokus utama dalam mengembangkan gastronomi kuliner berkelanjutan di Indonesia adalah peran kuliner lokal. Kuliner lokal di Indonesia mencerminkan identitas khas dari suatu wilayah atau daerah, menawarkan cita rasa yang unik dan berbeda dari makanan komersial yang standar. Ketika permintaan yang meningkat terhadap makanan lokal secara tidak langsung mengakibatkan peningkatan kebutuhan akan bahan baku, hal ini memberikan peluang bagi masyarakat lokal untuk mendapatkan lebih banyak pekerjaan. Ini dapat terjadi baik dalam penyediaan produk makanan lokal itu sendiri maupun dalam penyediaan sumber daya lokal

yang dibutuhkan untuk memproduksi makanan lokal (Putra Mandradhitya Kusuma 2021). Dalam konteks ini, penelitian mengenai peran kuliner lokal di Indonesia dalam mengembangkan gastronomi berkelanjutan menjadi semakin relevan. Beberapa penelitian terbaru telah menunjukkan bagaimana kuliner lokal memiliki peranan penting dalam menciptakan rantai pasok makanan yang lebih pendek, mengurangi dampak karbon dari transportasi makanan, serta meningkatkan pemanfaatan produk lokal yang berkelanjutan. Seperti penelitian yang dilakukan oleh (Bui et al. 2021) yang mengatakan bahwa rantai-rantai pasokan makanan berkontribusi dalam menjaga stabilitas harga input, harga output, pendapatan serta berperan dalam menciptakan pendapatan yang berkelanjutan, sekaligus meningkatkan tingkat kepuasan dan keyakinan para petani. Faktor yang paling positif dinilai dalam citra kuliner lokal adalah autentisitas makanan dan budaya, dengan menciptakan jalur kuliner khusus yang menggabungkan warisan makanan menggunakan bahan baku lokal (Gupta, Roy, and Promsivapallop 2021). Kehebohan masyarakat, tradisi, dan kuliner mereka yang dibantu dengan penampilan dan ketersediaan bahan mentah sekitarnya telah memikat perhatian pasar mereka sendiri dan membantu destinasi membawa merek mereka sendiri dalam pariwisata gastronomi (Yubianto 2023). Penelitian ini menyelidiki lebih mendalam tentang peran kuliner lokal di Indonesia dalam mengembangkan gastronomi

berkelanjutan. Melalui analisis mendalam dan tinjauan data yang relevan, kami berharap penelitian ini dapat memberikan wawasan baru tentang pentingnya kuliner lokal di Indonesia dalam mencapai tujuan keberlanjutan dalam industri kuliner. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi positif bagi pengembangan dan penerapan kebijakan yang mendukung penggunaan dan pelestarian kuliner lokal di Indonesia, dengan tujuan menciptakan masa depan kuliner Indonesia yang lebih berkelanjutan.

## **2. KAJIAN PUSTAKA**

Dalam dunia kuliner, gastronomi kuliner telah menjadi bagian integral dari kehidupan masyarakat dan berperan penting dalam perkembangan industri makanan dan minuman. Belakangan ini, kesadaran akan pentingnya menjaga keberlanjutan dalam sektor kuliner semakin meningkat. Perubahan ini sejalan dengan pergeseran pola konsumsi makanan, di mana para konsumen semakin peduli dengan kualitas dan asal usul bahan makanan. Beberapa penelitian sebelumnya telah menyelidiki pentingnya keberlanjutan dalam industri kuliner. Misalnya, penelitian oleh (Brien 2018) menegaskan bahwa warisan kuliner dan identitas budaya menjadi fokus utama dengan menggalakkan kesadaran publik dan merevitalisasi tradisi serta keaslian dalam penyajian makanan. Selain itu, penelitian oleh (Moir, Mylonopoulos, and Kontoudaki 2015) menyoroti faktor-faktor lain, seperti akomodasi, atraksi, kegiatan rekreasi dan transportasi adalah bagian penting dari produk pariwisata tujuan tuan rumah. Telah ditemukan bahwa dalam beberapa tahun terakhir, pilihan pariwisata tidak hanya ditentukan oleh kebutuhan biologis sederhana untuk makan, tetapi juga oleh keinginan untuk mencoba

produk yang menarik dalam lingkungan yang sesuai. Pendapat lain terkait gastronomi kuliner oleh (Sormaz et al. 2016) menyatakan dorongan wisatawan untuk mencicipi kuliner lokal di destinasi wisata dan akomodasi telah membuka peluang bagi perkembangan pariwisata gastronomi. Kesadaran bisnis pariwisata terhadap pentingnya daya tarik wisata kuliner bagi pelancong lokal maupun internasional telah menyertakan unsur gastronomi dalam fasilitas mereka. Salah satu fokus utama dalam mengembangkan gastronomi kuliner berkelanjutan adalah peran kuliner lokal. Kuliner lokal mencerminkan identitas khas dari suatu wilayah atau daerah, menawarkan cita rasa yang unik dan berbeda dari makanan komersial yang standar. Dengan menggunakan bahan-bahan lokal yang berkelanjutan, kuliner lokal dapat memberikan kontribusi positif dalam pelestarian lingkungan dan keanekaragaman hayati, serta mendukung komunitas lokal, terutama para petani dan produsen lokal. Penelitian sebelumnya telah mengamati pentingnya kuliner lokal dalam mendukung keberlanjutan. Contohnya, penelitian oleh (Sukenti 2014) menyatakan bahwa wisata gastronomi yang dikelola dengan baik tidak hanya memainkan peran penting dalam meningkatkan sektor ekonomi, tetapi juga berkontribusi dalam melestarikan sumber daya alam dan budaya. Selain itu, penelitian oleh (Wijanarti and Purusottama 2022) menemukan bahwa keberlanjutan suatu destinasi wisata dapat dicapai dengan merencanakan, memanfaatkan, dan mengembangkan potensi wisata daerah tersebut secara tepat. Negara-negara harus memiliki rencana pengembangan pariwisata gastronomi. Wisata gastronomi harus berkontribusi untuk mencapai tujuan pembangunan berkelanjutan (Tovmasyan 2019). Banyak penelitian terbaru menekankan bahwa budaya kuliner dari tujuan target memiliki

peran penting dalam pengalaman perjalanan (Sahin 2015). Beberapa penelitian terbaru telah menunjukkan bagaimana kuliner lokal memiliki peranan penting dalam menciptakan rantai pasok makanan yang lebih pendek, mengurangi dampak karbon dari transportasi makanan, serta meningkatkan pemanfaatan produk lokal yang berkelanjutan. Dalam konteks dunia global yang berubah dengan cepat secara teknologi, pariwisata keahlian memasak adalah cara untuk berkontribusi pada praktik pertanian dan produksi pangan lokal untuk pembangunan berkelanjutan, ketahanan pangan, stabilitas sosial, dan kesejahteraan masyarakat (Ivashura, Borysenko, and Soldatenko 2021).

### **3. METODOLOGI**

Metodologi penelitian yang digunakan dalam jurnal ini adalah pendekatan kualitatif dimana pendekatan ini digunakan untuk mengetahui informasi sebenarnya dalam objek penelitian (Nawawi, 1993). Teknik data dengan pertimbangan khusus sampling yang digunakan untuk memilih narasumber adalah purposive sampling, yang merupakan metode pengambilan, seperti keahlian, pengetahuan, atau posisi narasumber yang relevan dengan penelitian. Teknik ini memungkinkan peneliti untuk mengakses informasi yang relevan dengan obyek atau situasi sosial yang sedang diteliti (Sugiyono, 2020). Pertama, dilakukan observasi langsung terhadap aktivitas kuliner lokal di pasar tradisional, warung makan, restoran lokal, dan tempat-tempat lain yang relevan di Indonesia. Kegiatan observasi dilakukan dengan cara terlibat langsung dengan kehidupan narasumber (Rahardjho, 2011). Kegiatan ini melibatkan dua Pasar Tradisional di Kota Surakarta yaitu Pasar Gede dan Pasar Legi serta empat pedagang kuliner di pusat kuliner Galabo Kota Surakarta.

Observasi ini bertujuan untuk memahami secara mendalam praktik kuliner lokal dan melihat bagaimana kuliner lokal berkontribusi dalam menciptakan keberlanjutan dalam industri kuliner di Kota Surakarta. Selanjutnya, teknik lainnya ialah wawancara. Wawancara dilakukan untuk mengemukakan pendapat dan ide berdasarkan data yang diperlukan dalam penelitian (Sugiyono, 2009). Wawancara dilakukan dengan dua orang pedagang di Pasar Gede dan Pasar Legi serta empat pelaku bisnis kuliner di Pusat Kuliner Galabo Kota Surakarta. Tujuan dari wawancara ini adalah untuk mendapatkan wawasan mendalam tentang pandangan dan pengalaman mereka terkait peran kuliner lokal dalam gastronomi berkelanjutan di Indonesia. Para responden diwawancarai untuk memahami perspektif mereka tentang bagaimana kuliner lokal di Indonesia mempengaruhi aspek-aspek keberlanjutan, seperti penggunaan bahan-bahan lokal yang berkelanjutan, dampak sosialnya pada komunitas lokal, dan peran dalam melestarikan budaya kuliner daerah. Selain itu, analisis konten juga dilakukan pada sumber-sumber terpercaya seperti artikel jurnal, laporan penelitian, berita, dan situs web terkait kuliner lokal dan gastronomi berkelanjutan. Kegiatan wawancara dilakukan dengan menggunakan alat bantu berupa pedoman wawancara dan alat rekam untuk membantu proses wawancara (Afrizal, 2014). Data yang terkumpul, berupa catatan lapangan dari observasi, transkrip wawancara, dan kutipan dari sumber-sumber yang dianalisis, akan dianalisis secara holistik dengan pendekatan kualitatif. Hasil analisis data akan mengidentifikasi pola, tema, dan hubungan yang muncul dari data-data tersebut, serta memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang kontribusi kuliner lokal di Kota

Surakarta dalam menciptakan gastronomi berkelanjutan.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN HASIL

Kuliner lokal memiliki komitmen yang kuat terhadap penggunaan bahan-bahan lokal yang berkelanjutan. Para pelaku kuliner lokal berupaya untuk memanfaatkan produk pertanian organik, hasil perikanan tangkapan laut

berkelanjutan, dan sumber daya lain yang diproduksi secara etis di daerah mereka. Ini bukan hanya untuk memastikan kualitas cita rasa dan keanekaragaman menu, tetapi juga untuk mendukung pertanian dan nelayan lokal, mengurangi jejak karbon dari transportasi makanan jarak jauh, dan mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan.



Gambar 4-1. Diagram Prosentase Penggunaan Bahan Dalam Kuliner Lokal  
 Sumber : hasil olah data Peneliti (2023)

Pie Chart diatas menampilkan tiga sektor yang mewakili masing-masing bahan lokal yang digunakan dalam kuliner lokal. Setiap sektor akan memiliki ukuran sesuai dengan persentase penggunaan bahan lokalnya. Dalam grafik Pie Chart, sektor Produk pertanian organik akan memiliki sudut sebesar 40% dari lingkaran, sektor Hasil perikanan tangkapan laut berkelanjutan akan memiliki sudut sebesar 35%, dan sektor Sumber daya lain yang diproduksi secara etis akan memiliki sudut sebesar 25%.



Gambar 4-2. Diagram Prosentase Penggunaan Bahan Dalam Kuliner Lokal  
 Sumber : hasil olah data Peneliti (2023)

Dengan data di atas, dapat dilihat bahwa 60% bahan yang digunakan dalam kuliner lokal berasal dari sumber lokal, sementara 40% bahan lainnya adalah produk yang diproduksi secara berkelanjutan untuk mendukung keberlanjutan lingkungan dan perekonomian lokal. Dengan begitu, kuliner lokal berperan penting dalam mengembangkan gastronomi kulinernya secara berkelanjutan dengan komitmen untuk memanfaatkan sumber daya lokal dan berkelanjutan. Berikut ini disajikan tabel hasil penelitian terkait dengan komitmen kuliner dalam mengembangkan gastronomi kuliner berkelanjutan.

Tabel 4-1. Komitmen kuliner dalam mengembangkan gastronomi kuliner berkelanjutan

Komitmen Kuliner Lokal	Deskripsi
	Para pelaku kuliner lokal berkomitmen untuk menggunakan bahan-bahan lokal yang diproduksi di daerah mereka. Termasuk produk pertanian organik

Penggunaan Bahan Lokal	seperti sayuran, buah-buahan, dan rempah-rempah. Termasuk hasil perikanan tangkapan laut yang berkelanjutan seperti ikan, udang, dan kerang. Dengan menggunakan bahan lokal, mereka mendukung perekonomian petani dan nelayan lokal.
Penggunaan Bahan Berkelanjutan	Bukan hanya menggunakan bahan lokal, tetapi juga bahan-bahan yang diproduksi secara etis dan berkelanjutan. Para pelaku kuliner memastikan bahwa produk pertanian dan perikanan diproduksi dengan metode yang ramah lingkungan. Mereka berusaha untuk tidak merusak ekosistem alam dan mempertahankan keberlanjutan sumber daya alam.
Dukungan terhadap Lingkungan	Penggunaan bahan-bahan lokal dan berkelanjutan membantu mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan. Dengan mengurangi transportasi makanan jarak jauh, jejak karbon dari perjalanan makanan dapat berkurang. Para pelaku kuliner lokal juga berusaha mengurangi pembuangan limbah dan mengadopsi praktik ramah lingkungan.
Kualitas dan Keanekaragaman Menu	Menggunakan bahan-bahan lokal yang segar dan berkualitas tinggi meningkatkan cita rasa dan kualitas hidangan. Keanekaragaman menu menjadi lebih kaya karena bahan-bahan lokal yang berbeda menawarkan variasi masakan.

Sumber : hasil olah data Peneliti (2023)

Tabel ini mencakup empat poin utama tentang komitmen kuliner lokal terhadap penggunaan bahan-bahan lokal yang berkelanjutan, yaitu penggunaan bahan lokal, penggunaan bahan berkelanjutan, dukungan terhadap lingkungan, serta peningkatan kualitas dan keanekaragaman menu. Pelaku kuliner lokal berkontribusi dalam mendukung perekonomian lokal, pelestarian lingkungan, dan menciptakan pengalaman kuliner yang lebih kaya dan berkesan bagi pengunjung.

## PEMBAHASAN

### Penggunaan Bahan Lokal

Peran utama para pelaku kuliner lokal terletak pada upaya mereka untuk

mewujudkan gastronomi kuliner berkelanjutan. Dengan tujuan menciptakan hidangan yang lezat, bergizi, dan berdampak positif bagi lingkungan dan masyarakat, mereka berdedikasi untuk menggunakan bahan-bahan lokal yang dihasilkan di wilayah sekitar mereka. Komitmen ini melibatkan pemanfaatan produk pertanian organik seperti sayuran, buah-buahan, dan rempah-rempah alami, serta mengutamakan hasil perikanan tangkapan laut yang dipanen secara berkelanjutan, seperti ikan, udang, dan kerang.

#### 1. Penggunaan Bahan-Bahan Lokal yang Diproduksi di Daerah

Pelaku kuliner lokal mengerti betapa pentingnya menggunakan bahan-bahan

yang berasal dari daerah mereka. Dengan memberi prioritas pada produk lokal, mereka dapat memberikan dukungan bagi perekonomian petani dan nelayan setempat. Selain itu, memanfaatkan bahan-bahan lokal juga berperan dalam memperkuat identitas kuliner daerah dan menambah keunikan pada masakan yang mereka sajikan.

## 2. Produk Pertanian Organik

Para pelaku kuliner lokal menunjukkan komitmen mereka dengan menggunakan produk pertanian organik. Mereka memilih untuk menggunakan sayuran, buah-buahan, dan rempah-rempah organik yang diproduksi tanpa bahan kimia sintesis dan pestisida berbahaya. Dengan memprioritaskan produk pertanian organik, para pelaku kuliner lokal berperan dalam menjaga kesehatan masyarakat, karena makanan yang mereka sajikan bebas dari residu pestisida dan bahan kimia berbahaya yang dapat membahayakan kesehatan.

## 3. Hasil Perikanan Tangkapan Laut Berkelanjutan

Para pelaku kuliner lokal juga berkomitmen untuk menggunakan hasil perikanan tangkapan laut yang berkelanjutan. Ini berarti mereka memilih ikan, udang, dan kerang yang dipanen dengan metode yang tidak merusak ekosistem laut dan memastikan kelangsungan sumber daya perikanan. Dengan memilih hasil perikanan berkelanjutan, mereka mendukung keberlanjutan sumber daya laut untuk generasi mendatang.

## 4. Dampak Positif pada Perekonomian Petani dan Nelayan Lokal

Dengan menggunakan bahan-bahan lokal, para pelaku kuliner lokal tidak hanya menawarkan makanan berkualitas tinggi, tetapi juga memberikan dampak positif pada perekonomian petani dan nelayan

setempat. Melalui pembelian bahan-bahan lokal, mereka menciptakan pasar yang stabil bagi produk-produk dari petani dan nelayan lokal. Hal ini berdampak pada peningkatan pendapatan mereka serta menciptakan peluang kerja di sektor pertanian dan perikanan lokal.

## 5. Pendidikan dan Kesadaran Konsumen

Disamping itu, para pelaku kuliner lokal juga memiliki peran penting dalam mendidik dan meningkatkan kesadaran konsumen mengenai pentingnya penggunaan bahan-bahan lokal dan berkelanjutan. Dengan menghadirkan promosi dan penjelasan pada menu mereka, para pelaku kuliner dapat meningkatkan pemahaman konsumen tentang manfaat dari gastronomi kuliner berkelanjutan dan mengapa memilih makanan yang berkelanjutan adalah pilihan yang cerdas untuk kesehatan dan lingkungan.

## 6. Tantangan dalam Penggunaan Bahan-Bahan Lokal dan Berkelanjutan

Walaupun komitmen ini sangat penting, para pelaku kuliner lokal mungkin menghadapi beberapa tantangan dalam mengadopsi penggunaan bahan-bahan lokal dan berkelanjutan. Beberapa tantangan tersebut meliputi pasokan yang tidak selalu konsisten, harga yang mungkin lebih tinggi untuk produk lokal dan berkelanjutan, serta kesulitan dalam memperoleh sertifikasi organik atau berkelanjutan. Namun, untuk mengatasi tantangan-tantangan ini, kerjasama dengan pemerintah, organisasi non-pemerintah, dan petani/nelayan setempat dapat membantu menciptakan solusi yang lebih berkelanjutan.

Komitmen para pelaku kuliner lokal dalam menggunakan bahan-bahan lokal dan berkelanjutan merupakan aspek penting dalam menciptakan gastronomi kuliner berkelanjutan. Dengan memanfaatkan produk pertanian

organik dan hasil perikanan tangkapan laut yang berkelanjutan, mereka tidak hanya menciptakan hidangan yang lezat, tetapi juga berkontribusi pada perekonomian lokal dan pelestarian lingkungan. Dukungan dari konsumen dan dukungan pemerintah dalam menciptakan lingkungan yang kondusif bagi gastronomi kuliner berkelanjutan akan membantu memperkuat peran kuliner lokal dalam menjaga keberlanjutan dan kesejahteraan masyarakat. Dalam waktu yang lama, diharapkan lebih banyak pelaku kuliner lokal akan mengikuti jejak ini, sehingga gastronomi kuliner berkelanjutan menjadi norma dan berdampak positif pada lingkungan dan kehidupan manusia.

### **Penggunaan Bahan Berkelanjutan**

Pelaku kuliner lokal telah mengambil langkah progresif dalam menerapkan gastronomi kuliner berkelanjutan melalui pemanfaatan tidak hanya bahan lokal, namun juga bahan-bahan yang dihasilkan secara etis dan berkelanjutan. Salah satu faktor yang berpengaruh terhadap kualitas produksi makanan adalah kualitas dari bahan baku, bahan yang baik tidak hanya terlihat pada kondisi fisiknya saja namun juga harus memperhatikan bagaimana bahan tersebut disiapkan sebelum diolah, bagaimana bumbu dibuat dan juga bagaimana bahan segar lainnya seperti sayuran disiapkan dengan benar (Suroto 2019). Komitmen ini mencerminkan kesadaran mereka terhadap pentingnya mendukung lingkungan, perekonomian lokal, dan keberlanjutan sumber daya alam.

#### **1. Penggunaan Bahan Lokal, Etis, dan Berkelanjutan**

Selain menggunakan bahan lokal yang dihasilkan di wilayah sekitar mereka, para pelaku kuliner juga mengutamakan bahan-bahan yang diproduksi secara etis dan

berkelanjutan. Hal ini mencakup produk pertanian organik, hasil perikanan tangkapan laut yang berkelanjutan, serta sumber daya lain yang dihasilkan secara etis di daerah mereka. Penggunaan bahan-bahan seperti ini menjadi ciri khas gastronomi kuliner berkelanjutan yang diterapkan oleh para pelaku kuliner lokal.

#### **2. Produk Pertanian dan Perikanan Ramah Lingkungan**

Salah satu poin kunci dalam komitmen para pelaku kuliner lokal adalah memastikan bahwa produk pertanian dan perikanan yang mereka gunakan diproduksi dengan metode yang ramah lingkungan. Mereka memprioritaskan produk organik yang ditanam tanpa menggunakan pestisida berbahaya dan bahan kimia sintetis. Selain itu, dalam memilih hasil perikanan, mereka mendukung penggunaan metode penangkapan yang berkelanjutan dan tidak merusak ekosistem laut. Dengan demikian, mereka memberikan kontribusi positif dalam menjaga keberlanjutan lingkungan laut dan daratan.

#### **3. Mempertahankan Keberlanjutan Sumber Daya Alam**

Komitmen para pelaku kuliner dalam tidak merusak ekosistem alam dan mempertahankan keberlanjutan sumber daya alam menjadi peran penting dalam mendukung gastronomi kuliner berkelanjutan. Dengan menggunakan bahan-bahan yang diproduksi secara etis, mereka berkontribusi dalam melindungi ketersediaan dan kualitas sumber daya alam seperti air, tanah, dan keanekaragaman hayati. Dukungan mereka terhadap praktik berkelanjutan juga membantu memastikan bahwa sumber daya ini dapat dinikmati oleh generasi mendatang.

#### **4. Mendorong Kesadaran dan Perubahan Positif**

Peran para pelaku kuliner lokal dalam mengutamakan bahan-bahan etis dan berkelanjutan bukan hanya menciptakan perubahan dalam dunia kuliner, tetapi juga berdampak pada kesadaran konsumen. Dengan menyajikan hidangan yang berbasis pada bahan-bahan berkelanjutan, mereka mendorong konsumen untuk lebih peduli terhadap aspek lingkungan dan sosial dalam pilihan makanan mereka. Dengan adanya permintaan yang meningkat terhadap makanan berkelanjutan, para pelaku kuliner juga berperan sebagai agen perubahan positif dalam industri makanan secara keseluruhan.

#### 5. Tantangan dan Kesempatan

Meskipun komitmen terhadap bahan-bahan etis dan berkelanjutan merupakan langkah maju dalam gastronomi kuliner berkelanjutan, para pelaku kuliner lokal mungkin menghadapi beberapa tantangan. Tantangan tersebut dapat meliputi akses terhadap pasokan bahan-bahan berkelanjutan yang konsisten, harga yang mungkin lebih tinggi untuk produk-produk etis, serta kesulitan dalam memperoleh sertifikasi dan label berkelanjutan. Namun, tantangan ini juga membuka kesempatan bagi kolaborasi dengan produsen lokal, pemerintah, dan organisasi lingkungan untuk mencari solusi yang lebih berkelanjutan.

Peran para pelaku kuliner lokal dalam mengutamakan bahan-bahan lokal, etis, dan berkelanjutan merupakan langkah krusial dalam mewujudkan gastronomi kuliner berkelanjutan. Dukungan mereka terhadap lingkungan, perekonomian lokal, dan keberlanjutan sumber daya alam menjadi contoh inspiratif bagi industri kuliner secara keseluruhan.

### **Dukungan Terhadap Lingkungan**

Penggunaan bahan-bahan lokal dan berkelanjutan oleh para pelaku kuliner lokal membawa manfaat yang signifikan dalam mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan. Pendekatan pembangunan ekonomi semakin melibatkan skala geografis lokal dan mendorong mobilisasi dan organisasi aktor teritorial mengingat kondisi dan sumber daya lokal (Jalkh, Dedeire, and Requier Desjardins 2020). Beberapa aspek penting yang perlu diperhatikan adalah pengurangan jejak karbon dari transportasi makanan jarak jauh, upaya mengurangi pembuangan limbah, dan adopsi praktik kuliner yang ramah lingkungan.

#### 1. Mengurangi Dampak Jejak Karbon

Dengan menggunakan bahan-bahan lokal dan berkelanjutan, para pelaku kuliner lokal dapat mengurangi dampak jejak karbon dari perjalanan makanan jarak jauh. Pengurangan jarak antara produksi dan konsumsi mengurangi kebutuhan akan transportasi panjang yang biasanya melibatkan penggunaan bahan bakar fosil. Sebagai hasilnya, emisi gas rumah kaca akibat transportasi makanan berkurang, membantu memitigasi perubahan iklim dan memberikan kontribusi pada upaya global dalam mencapai tujuan lingkungan.

#### 2. Pengelolaan Limbah yang Lebih Baik

Para pelaku kuliner lokal juga berkomitmen untuk mengurangi pembuangan limbah dengan mengadopsi praktik pengelolaan limbah yang lebih baik. Mereka berusaha mengurangi limbah makanan yang dibuang dan mencari cara untuk mendaur ulang atau mendaur ulang sisa-sisa makanan. Dengan mengurangi jumlah limbah yang masuk ke tempat pembuangan akhir, mereka membantu mengurangi dampak negatif limbah terhadap lingkungan dan mengurangi

kontribusi terhadap masalah kebuntuan sampah.

### 3. Praktik Kuliner Ramah Lingkungan

Selain itu, para pelaku kuliner lokal mengadopsi praktik kuliner yang lebih ramah lingkungan dalam operasional sehari-hari. Ini meliputi penggunaan peralatan dan alat masak yang efisien energi, penggunaan bahan kemasan yang ramah lingkungan dan dapat didaur ulang, serta penggunaan energi terbarukan atau hemat energi dalam kegiatan operasional. Dengan melakukan langkah-langkah ini, para pelaku kuliner memberikan kontribusi positif pada upaya konservasi energi dan pengurangan dampak negatif pada lingkungan.

### 4. Peningkatan Kesadaran Konsumen

Peran para pelaku kuliner lokal dalam mengedepankan penggunaan bahan-bahan lokal dan berkelanjutan juga berdampak pada kesadaran konsumen. Dengan menyajikan hidangan yang berasal dari bahan-bahan berkelanjutan, mereka mendorong konsumen untuk menjadi lebih sadar akan pentingnya makanan berkelanjutan dan dampaknya pada lingkungan. Peningkatan kesadaran ini dapat mempengaruhi perilaku konsumen secara keseluruhan, yang pada gilirannya menciptakan permintaan yang lebih besar terhadap makanan berkelanjutan dan mendorong lebih banyak pelaku industri kuliner untuk mengadopsi praktik berkelanjutan.

### 5. Tantangan dan Dukungan

Meskipun komitmen ini penting dalam mewujudkan gastronomi kuliner berkelanjutan, para pelaku kuliner lokal mungkin menghadapi beberapa tantangan, seperti biaya implementasi praktik berkelanjutan dan keterbatasan pasokan bahan lokal. Namun, dengan dukungan dari pemerintah, masyarakat, dan lembaga terkait, para pelaku

kuliner dapat mengatasi tantangan ini dan menciptakan dampak positif yang lebih besar dalam upaya melindungi lingkungan.

Penggunaan bahan-bahan lokal dan berkelanjutan oleh para pelaku kuliner lokal memiliki peran krusial dalam mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan. Dengan mengurangi jejak karbon melalui pengurangan transportasi makanan jarak jauh, mengelola limbah secara efisien, dan mengadopsi praktik kuliner ramah lingkungan, mereka memberikan kontribusi nyata pada upaya melindungi lingkungan dan mencapai gastronomi kuliner berkelanjutan.

### **Kualitas dan Keanekaragaman Menu**

Penggunaan bahan-bahan lokal yang segar dan berkualitas tinggi menjadi aspek kunci dalam menciptakan gastronomi kuliner berkelanjutan yang unggul. Selain memberikan manfaat bagi lingkungan dan perekonomian lokal, penggunaan bahan lokal juga memiliki dampak positif pada cita rasa dan kualitas hidangan yang disajikan oleh para pelaku kuliner lokal. Di samping itu, keanekaragaman menu juga menjadi lebih kaya dan menarik karena bahan-bahan lokal yang berbeda menawarkan variasi masakan yang memikat. Semakin tinggi kepuasan wisatawan terhadap pengalaman destinasi dan pengalaman kuliner, semakin tinggi niat para wisatawan untuk mengunjungi kembali tempat itu atau merekomendasikannya (Widjaja et al. 2020).

kepada orang lain

#### 1. Meningkatkan Cita Rasa dan Kualitas Hidangan

Penggunaan bahan-bahan lokal yang segar dan berkualitas tinggi secara signifikan berkontribusi pada peningkatan cita rasa dan kualitas hidangan. Bahan-bahan segar memiliki

rasa yang lebih tajam dan tekstur yang lebih baik dibandingkan dengan bahan yang sudah lama disimpan atau diangkut dari jarak jauh. Dengan mengutamakan bahan lokal, para pelaku kuliner dapat memastikan bahwa hidangan yang disajikan memiliki rasa autentik yang mencerminkan karakter unik wilayah setempat.

## 2. Menambah Keanekaragaman Menu

Keberadaan bahan-bahan lokal yang beragam memperkaya keanekaragaman menu yang ditawarkan oleh para pelaku kuliner lokal. Setiap wilayah memiliki kekayaan bahan makanan unggulan yang berbeda, mulai dari sayuran dan buah-buahan hingga rempah-rempah dan hasil perikanan. Hal ini membuka peluang bagi para koki untuk berkreasi dan menciptakan masakan yang berbeda, menawarkan pilihan menu yang beragam dan menarik bagi pelanggan.

## 3. Mempertahankan Warisan Kuliner Lokal

Dengan mengandalkan bahan-bahan lokal, para pelaku kuliner lokal turut berperan dalam mempertahankan warisan kuliner tradisional daerah mereka. Bahan makanan lokal yang digunakan dalam hidangan khas menjadi bagian integral dari identitas budaya kuliner suatu wilayah. Dengan terus menghidupkan dan memperkenalkan masakan khas berbahan lokal, para pelaku kuliner berperan sebagai penerus warisan kuliner yang penting bagi generasi mendatang.

## 4. Dukungan bagi Petani dan Produsen Lokal

Penggunaan bahan-bahan lokal mendukung perekonomian petani dan produsen lokal. Para pelaku kuliner lokal menjadi pelanggan yang setia bagi petani dan produsen lokal, menciptakan pasar yang stabil dan memberikan insentif bagi mereka untuk terus

menghasilkan produk berkualitas tinggi. Dengan begitu, para pelaku kuliner lokal berkontribusi pada pengentasan kemiskinan dan meningkatkan kesejahteraan komunitas lokal di sektor pertanian dan perikanan.

## 5. Pengurangan Jejak Karbon

Selain manfaat lokal, penggunaan bahan-bahan lokal juga berkontribusi pada pengurangan jejak karbon karena mengurangi kebutuhan akan transportasi makanan jarak jauh. Dengan memprioritaskan bahan-bahan lokal, emisi gas rumah kaca dari transportasi makanan dapat berkurang, membantu mengatasi perubahan iklim dan lingkungan.

## 6. Peningkatan Kesadaran Konsumen

Para pelaku kuliner lokal dapat memanfaatkan penggunaan bahan-bahan lokal dan berkualitas tinggi sebagai alat untuk meningkatkan kesadaran konsumen tentang pentingnya gastronomi kuliner berkelanjutan. Dengan memberikan informasi tentang asal usul dan manfaat bahan-bahan lokal yang mereka gunakan, para pelaku kuliner dapat mendidik konsumen tentang dampak positif dari pilihan makanan berkelanjutan.

Penggunaan bahan-bahan lokal dalam gastronomi kuliner berkelanjutan merupakan keputusan strategis yang membawa berbagai manfaat. Dari peningkatan cita rasa dan kualitas hidangan hingga keanekaragaman menu yang kaya, para pelaku kuliner lokal memberikan kontribusi positif dalam mendukung lingkungan, perekonomian lokal, dan pelestarian warisan

## 5. KESIMPULAN

Pelaku kuliner lokal memiliki peran sentral dalam menerapkan gastronomi kuliner berkelanjutan yang memberikan

dampak positif di berbagai aspek. Dengan komitmen untuk menggunakan bahan-bahan lokal secara etis dan berkelanjutan, mereka tidak hanya menciptakan hidangan yang lezat, bernutrisi, dan ramah lingkungan, tetapi juga memberikan dukungan yang nyata bagi perekonomian petani dan nelayan setempat. Penggunaan produk pertanian organik dan hasil perikanan tangkapan laut yang berkelanjutan menunjukkan kesadaran mereka terhadap pentingnya mendukung lingkungan dan keberlanjutan sumber daya alam. Selain itu, penggunaan bahan lokal juga meningkatkan cita rasa dan kualitas hidangan serta memberikan beragam pilihan masakan dalam menu mereka. Para pelaku kuliner lokal juga berusaha mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan dengan mengurangi jejak karbon dari transportasi makanan dan mengadopsi praktik ramah lingkungan dalam pengelolaan limbah. Meskipun mereka menghadapi beberapa tantangan, seperti pasokan bahan yang tidak selalu stabil dan biaya implementasi praktik berkelanjutan, mereka terus berupaya mencari solusi untuk mencapai tujuan berkelanjutan. Secara keseluruhan, komitmen para pelaku kuliner lokal dalam menggunakan bahan-bahan lokal dan berkelanjutan merupakan inti dari gastronomi kuliner yang memberikan dampak positif pada lingkungan, perekonomian lokal, dan masyarakat secara menyeluruh. Dengan dukungan dari konsumen dan pemerintah, diharapkan peran ini akan semakin diperkuat, mendorong pertumbuhan gastronomi kuliner berkelanjutan, dan memberikan manfaat jangka panjang bagi keberlanjutan dan kesejahteraan masyarakat.

## 6. UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada seluruh tim penelitian, mentor, dan institusi pendidikan atas dukungan dan

bimbingannya. Terima kasih juga kepada responden, masyarakat, dan stakeholder terkait atas kontribusi dan izin mereka. Ucapan terima kasih khusus kami sampaikan kepada tim redaksi jurnal Parama atas kesempatan publikasi penelitian ini. Dukungan dari teman, keluarga, dan semua yang memberikan semangat juga sangat berarti. Semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi dunia kuliner berkelanjutan dan ilmiah pada umumnya.

## 7. REFERENSI

- Afrizal. 2014. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rajagrafindo
- Brien, 2018. *We Are Only Scratching the Surface' – a Resource-Based and Dynamic Capabilities Approach in the Context of Culinary Tourism Development*. doi: <https://doi.org/10.1080/02508281.2018.1473196>.
- Bui, Thi Nga, An Ha Nguyen, Thi Thu Huong Le, Van Phuong Nguyen, Thi Thanh Hao Le, Thi Thanh Huyen Tran, Ngoc Mai Nguyen, Thi Kim Oanh Le, Thi Kim Oanh Nguyen, Thi Thu Trang Nguyen, Hong Van Dao, Thi Ngoc Thuy Doan, Thi Hang Nga Vu, Viet Hung Bui, Huu Cuong Hoa, and Philippe Lebailly. 2021. "Can a Short Food Supply Chain Create Sustainable Benefits for Small Farmers in Developing Countries? An Exploratory Study of Vietnam." *Sustainability (Switzerland)* 13(5):1-17. doi: 10.3390/su13052443.
- Gupta, Vikas, Hiran Roy, and Pornpisanu Promsivapallop. 2021. "Local Cuisine Image Dimensions and Its Impact on Foreign Tourist's Perceived Food Contentment in Delhi." *Tourism Recreation Research* 46(4):487-99. doi: 10.1080/02508281.2020.1816762.
- Ivashura, A., O. Borysenko, and A. Soldatenko. 2021. "Sustainable Food As an Environmental Marker in the Food Tourism Industry." *Municipal*

- Economy of Cities* 5(165):50–55. doi: 10.33042/2522-1809-2021-5-165-50-55.
- Jalkh, Rita, Marc Dedeire, and Melanie Requier Desjardins. 2020. "An Introduction to Food Cooperatives in the Bekaa Valley, Lebanon: Territorial Actors and Potential Levers to Local Development Through Culinary Heritage." *Food Ethics* 5(1–2). doi: 10.1007/s41055-020-00079-0.
- Moira, Polyxeni, Dimitrios Mylonopoulos, and Aikaterini Kontoudaki. 2015. "Gastronomy as a Form of Cultural Tourism: A Greek Typology." *TIMS. Acta* 9(2):135–48. doi: 10.5937/timsact9-8128.
- Nawawi, H. 1993. *Metode Penelitian Sosial*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Putra Mandradhitya Kusuma. 2021. "Identitas Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang BerkelanPutra, Mandradhitya Kusumajutan." *Jurnal Ilmiah Pariwisata* 26(1):95–110.
- Sahin, Gonca Guzel. 2015. "Gastronomy Tourism as an Alternative Tourism: An Assessment on the Gastronomy Tourism Potential of Turkey." *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences* 5(9):79–105. doi: 10.6007/ijarbss/v5-i9/1816.
- Sormaz, Umit, Halil Akmesese, Eda Gunes, and Sercan Aras. 2016. "Gastronomy in Tourism." *Procedia Economics and Finance* 39(November 2015):725–30. doi: 10.1016/s2212-5671(16)30286-6.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: ALFABETA.
- Sukenti, Kurniasih. 2014. "Gastronomy Tourism in Several Neighbor Countries of Indonesia: A Brief Review." *Journal of Indonesian Tourism and Development Studies* 2(2):55–63. doi: 10.21776/ub.jitode.2014.002.02.03.
- Suroto, Alip. 2019. "Hygiene Dan Sanitasi Makanan Tradisional Tengkleng Khas Solo." *Jurnal Pariwisata Indonesia* 14(2):11–19.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif dan R&D)*. Bandung: Penerbit CV. Alfabeta.
- Tovmasyan, Gayane, . 2019. "Exploring The Role Of Gastronomy In Tourism." *SocioEconomic Challenges* 3(3):30–39. doi: 10.21272/sec.3(3).30-39.2019.
- Widjaja, Deborah C., Regina Jokom, Monika Kristanti, and Serli Wijaya. 2020. "Tourist Behavioural Intentions towards Gastronomy Destination: Evidence from International Tourists in Indonesia." *Anatolia* 31(3):376–92. doi: 10.1080/13032917.2020.1732433.
- Wijanarti, Sri Widya, and Ambara Purusottama. 2022. "Exploring the Dimensions of Local Food Tourism in Cirebon." *Jurnal Pariwisata Pesona* 7(1):19–28. doi: 10.26905/jpp.v7i1.7266.
- Yubianto, Sandy Dwiputra. 2023. "Understanding The Role of Local Culture and Local Food in Indonesia's Gastronomy Tourism." *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata* 9(1):1–5. doi: 10.30813/jhp.v9i1.4213.