



Wisata Gastronomi Berbasis Budaya Lokal Sebagai Upaya Pengembangan Makanan Tradisional Di Kota Pekalongan

Fatimatuz Zahra Disma¹, Nur Widiyanto², dan Pipin Kusumawati³

¹ Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

² Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

³ Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

fatimatuz.zahradisma@gmail.com

ABSTRAK

Pariwisata gastronomi, khususnya yang berbasis makanan tradisional di Kota Pekalongan, belum berkembang secara optimal. Hal ini disebabkan oleh lemahnya integrasi identitas budaya lokal dalam pengembangan wisata kuliner serta minimnya sinergi antar pemangku kepentingan seperti pemerintah, pelaku usaha, akademisi, komunitas, dan media. Akibatnya, masyarakat dan wisatawan cenderung memilih kuliner dari luar daerah atau kuliner modern yang lebih populer. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor penghambat dalam pengembangan wisata gastronomi berbasis budaya lokal serta merumuskan strategi efektif untuk melestarikan dan mengembangkan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata di Kota Pekalongan. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik wawancara mendalam kepada berbagai informan terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa potensi kuliner tradisional Pekalongan seperti megon, tauto, gemblong, kopi tahlil, dan kudapan khas lainnya belum tergarap secara maksimal. Permasalahan utama mencakup kurangnya promosi dan branding yang terintegrasi, rendahnya inovasi dari pelaku usaha, serta tantangan dari tren kuliner modern. Makanan tradisional belum mampu menarik minat generasi muda dan wisatawan karena kurangnya partisipasi masyarakat dalam pengembangan wisata gastronomi yang masih rendah. Selain itu, kemasan dan penyajiannya yang masih konvensional. Kesimpulan dari penelitian ini menegaskan bahwa strategi pengembangan wisata gastronomi yang efektif harus mengintegrasikan nilai budaya lokal ke dalam pendekatan gastronomi yang holistik. Pelibatan aktif masyarakat, edukasi melalui *storytelling* kuliner, inovasi produk dan kemasan, serta pemanfaatan teknologi digital menjadi kunci pelestarian yang adaptif. Kolaborasi lintas sektor dengan pendekatan Nona Helix diperlukan untuk memperkuat identitas budaya dan meningkatkan daya saing makanan tradisional sebagai aset wisata yang berkelanjutan di Kota Pekalongan.

Kata kunci: wisata gastronomi, makanan tradisional, strategi pelestarian

ABSTRACT

Gastronomy tourism, particularly that based on traditional food in Pekalongan City, has not developed optimally. This is due to the weak integration of local cultural identity into culinary tourism development, as well as the lack of synergy among stakeholders such as the government, business actors, academics, communities, and the media. As a result, both locals and tourists tend to choose food from outside the region or modern cuisine that is more popular. This study aims to identify the inhibiting factors in the development of culture-based gastronomy tourism and to formulate effective strategies for preserving and developing traditional food as a tourism attraction in Pekalongan City. The method used

is a descriptive qualitative approach with in-depth interview techniques involving various relevant informants. The results of the study show that the potential of Pekalongan's traditional culinary products—such as megono, tauto, gemplong, kopi tahlil, and other local snacks—has not been fully optimized. The main problems include the lack of integrated promotion and branding, low innovation among business actors, and challenges posed by modern culinary trends. Traditional food has not been able to attract the interest of the younger generation and tourists due to low community participation in gastronomy tourism development. In addition, the packaging and presentation remain conventional. The conclusion of this study emphasizes that effective gastronomy tourism development strategies must integrate local cultural values into a holistic gastronomic approach. Active community involvement, education through culinary storytelling, product and packaging innovation, as well as the utilization of digital technology, are key to adaptive preservation. Cross-sector collaboration through the Nona Helix approach is necessary to strengthen cultural identity and enhance the competitiveness of traditional food as a sustainable tourism asset in Pekalongan City.

Keywords: gastronomy tourism, traditional food, preservation strategy

PENDAHULUAN

Kota Pekalongan merupakan daerah yang memiliki budaya yang beraneka ragam [1]. Masyarakat Kota Pekalongan merupakan masyarakat multietnik [2]. Keberagaman budaya yang terbentuk dari perpaduan etnis Jawa, Arab, Tionghoa, dan Bugis menjadikan Pekalongan sebagai kota multikultural dengan tradisi khas seperti Syawalan, Khoul, Sedekah Bumi, dan Cap Go Meh. Keunikan budaya tersebut tercermin dalam berbagai bentuk akulturasi, termasuk dalam tradisi kuliner lokal seperti megono dan tauto, yang menjadi simbol identitas budaya masyarakatnya. [3]. Akulturasi budaya di Kota Pekalongan tumbuh dari kebiasaan hidup bersama masyarakat yang multikultural, menghasilkan perpaduan budaya baru tanpa menghilangkan budaya lama, dipengaruhi oleh kekuatan budaya lokal dan keterbukaan terhadap budaya asing [4] seperti terlihat pada tradisi Bodo Lapis yang menggabungkan unsur Jawa, Tionghoa, dan Arab. [5]. Salah satu aspek kebudayaan yang harus dilestarikan adalah budaya kuliner. Kota Pekalongan memiliki makanan khas seperti nasi megono, tauto, gemplong, dan kopi tahlil, yang kaya akan keunikan dan otentisitas, serta menjadi daya tarik utama dalam wisata gastronomi. Megono, berbahan dasar nangka muda dan kelapa parut, serta tauto, soto khas berbumbu tauco, merupakan ikon kuliner lokal yang potensial sebagai daya tarik wisata [6]. Dengan menjadikan makanan tradisional sebagai produk unggulan dalam wisata gastronomi, Kota Pekalongan berpeluang mengangkat identitas budaya lokal yang unik di kancah pariwisata [7], [8].

Budaya berperan penting dalam proses penciptaan makanan tradisional, yakni dapat berupa bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, dan selera [9]. Makanan tradisional berpotensi besar dalam wisata gastronomi sebagai sarana memperkenalkan budaya lokal ke tingkat global [10]. Namun kurangnya minat masyarakat lokal serta minimnya promosi menjadi hambatan [11]. Untuk itu, dibutuhkan strategi pengembangan pariwisata berbasis konsep wisata gastronomi yang menyatukan unsur makanan dan budaya sebagai identitas lokal [12], [13]. Merujuk pada studi [14] di Kasepuhan Ciptagelar, Jawa Barat, pengembangan wisata budaya, salah satunya adalah wisata gastronomi tidak hanya terkait dengan peluang dari sisi ekonomi, namun juga sebagai sarana efektif untuk menguatkan identitas budaya lokal tertentu. dengan menekankan nilai kearifan lokal melalui makanan dan unsur budaya lainnya seperti musik, busana, dan tarian [15]. Oleh karena itu, penting mempublikasikan wisata gastronomi Kota Pekalongan [16].

Saat ini, kearifan lokal dalam bentuk makanan tradisional kurang dikenali oleh generasi muda, khususnya Generasi Z di Kota Pekalongan. Generasi Z lebih menyukai makanan cepat saji yang diketahuinya dari platform digital. Preferensi terhadap makanan cepat saji yang dikenali dari media digital menunjukkan adanya pergeseran pola konsumsi, sehingga mengancam keberlangsungan makanan tradisional. Padahal, pengembangan budaya kuliner penting untuk melestarikan dan mempromosikan kekayaan budaya daerah [17]. Wisata gastronomi adalah salah satu jenis wisata unggulan yang dibentuk dan dikembangkan secara

pesat hingga saat ini [18], bahkan berkontribusi besar dalam menarik wisatawan dan meningkatkan devisa serta pendapatan daerah [19]. Kota Pekalongan yang dikenal sebagai kota industri dan Kota Kreatif Batik UNESCO sejak 2014, memiliki potensi budaya yang kuat, namun masih kurang diangkat melalui partisipasi masyarakat dalam *city branding* [20]. Sayangnya, kuliner khas Pekalongan kurang dikenal masyarakat karena minimnya pengetahuan akan ragam makanan tradisional Indonesia [21]. Beberapa kuliner khas mulai langka akibat pergeseran konsumsi, kurangnya regenerasi, serta lemahnya pemahaman budaya, sehingga dibutuhkan solusi seperti “*Gastronomi Center*” untuk menghubungkan budaya dan modernitas [22].

Berdasarkan paparan fenomena di atas menjadi dasar dalam menjawab beberapa permasalahan utama: (1) penyebab belum berkembangnya potensi wisata gastronomi berbasis budaya lokal di Kota Pekalongan, (2) strategi pengembangannya yang paling efektif. Oleh karena itu, fokus tujuan dalam penelitian ini adalah mengidentifikasi hambatan dan merumuskan strategi pengembangan wisata gastronomi berbasis budaya lokal untuk pelestarian makanan tradisional dan menarik minat wisatawan.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus untuk menggali makna dan nilai budaya yang melekat pada makanan tradisional di Pekalongan. Pendekatan ini memungkinkan pemahaman mendalam terkait keterkaitan makanan dengan identitas budaya, tradisi, dan adat istiadat, yang tidak dapat diukur secara kuantitatif [23]. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan studi kasus, guna menangkap pengalaman subjektif masyarakat dan wisatawan terhadap gastronomi lokal [24]. Hasilnya memberikan wawasan holistik mengenai hubungan antara makanan dan budaya lokal, serta bagaimana pengalaman kuliner mempengaruhi minat wisatawan dan mendukung pengembangan wisata gastronomi di Pekalongan. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam dengan informan kunci yang mewakili pemangku kepentingan seperti pemerintah, komunitas lokal, pelaku usaha, pakar, pemasok, pekerja, pemerhati, penikmat, dan media.

Penelitian ini menggunakan wawancara dengan pemangku kepentingan dan masyarakat terkait untuk menggali persepsi terhadap potensi wisata gastronomi di Pekalongan, mengidentifikasi faktor budaya lokal yang menarik, serta mengungkap kendala dalam pengembangannya. Hasil wawancara memberikan masukan dan saran strategis guna meningkatkan minat wisatawan dan mendukung pengembangan wisata gastronomi berbasis budaya lokal. Penelitian ini menggunakan analisis data dengan melakukan reduksi data untuk memperoleh pemahaman terhadap data yang telah terkumpul dari hasil wawancara dan catatan langsung di lapangan dengan cara merangkum dan mengklasifikasikan sesuai dengan aspek permasalahan yang sedang diteliti, penyajian data dengan mendeskripsikan data yang telah terkumpul dengan bersifat naratif [25], dan kesimpulan verifikasi gambar untuk menyimpulkan hasil data-data yang telah disusun sebelumnya yang diawali dengan pengumpulan data hingga reduksi data [26].

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Berdasarkan hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa Kota Pekalongan memiliki potensi besar dalam mengembangkan wisata gastronomi berbasis budaya lokal. Hal ini ditunjukkan oleh kekayaan kuliner khas daerah seperti *megono*, *tauto*, *gemblong*, dan *kopi tahlil*, yang merupakan cerminan dari akulturasi budaya Arab, Cina, dan Jawa. Namun, potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal karena masih terdapat berbagai kendala. Salah satunya adalah rendahnya keterlibatan pelaku usaha makanan tradisional dalam upaya pelestarian kuliner lokal. Beberapa usaha seperti kopi tahlil dan gemblong menunjukkan kurangnya minat dalam berinovasi dan mempertahankan nilai-nilai budaya, sehingga memperlambat pengembangan kuliner tradisional.

Faktor lain yang menghambat perkembangan makanan tradisional adalah kurangnya strategi promosi yang terintegrasi, kolaborasi lintas sektor yang belum optimal, serta terbatasnya inovasi dari pelaku usaha dalam hal penyajian, pengemasan, dan pemasaran produk. Ditambah lagi, persaingan dengan kuliner modern yang lebih menarik secara visual membuat makanan tradisional sulit bersaing,

terutama di kalangan generasi muda yang lebih menyukai makanan dan minuman kekinian. Meski begitu, beberapa pelaku usaha telah mulai berinovasi, seperti menciptakan *Lumpia Megono* dan *Megono Ikan Roll Cake Batik* sebagai upaya adaptasi terhadap selera pasar. Selain itu, nilai-nilai gastronomi yang dijabarkan oleh [27] seperti memasak, mencicipi, menghidangkan, hingga aspek etika dan tradisi telah terlihat dalam praktik kuliner tradisional di Pekalongan.



Gambar 1. Komponen Gastronomi

Upaya pelestarian juga mulai memanfaatkan digitalisasi melalui media sosial, konten edukatif, dan *storytelling* untuk menghidupkan kembali minat masyarakat terhadap makanan tradisional. Konten-konten ini tidak hanya menyajikan informasi historis tetapi juga mengedukasi konsumen tentang asal-usul, filosofi, dan keunikan makanan khas daerah, serta menanamkan rasa bangga terhadap budaya lokal. Namun, upaya *storytelling* dengan jenis ini belum direalisasikan secara optimal, sehingga menjadi rujukan untuk pemerintah dan pemangku kepentingan di Kota Pekalongan sebagai salah satu sebagai salah satu strategi untuk memperkuat identitas kuliner lokal.

B. Pembahasan

Faktor-Faktor Penghambat Potensi Wisata Gastronomi Berbasis Budaya Lokal

a. Kurangnya Strategi Promosi yang Terintegrasi dan *Branding* Wisata Gastronomi

Pengembangan wisata gastronomi berbasis budaya lokal di Kota Pekalongan menghadapi kendala utama berupa minimnya promosi terpadu dan kurangnya kolaborasi antara pelaku usaha, pemerintah, dan pelaku industri kreatif. Meskipun telah ada upaya promosi melalui pelatihan, media sosial, dan media lokal, keterlibatan masyarakat masih rendah, dan kerja sama dengan *influencer* belum optimal karena keterbatasan anggaran. Diperlukan strategi promosi yang lebih terintegrasi dan kolaboratif untuk memperkuat branding makanan tradisional sebagai bagian dari identitas budaya dan daya tarik wisata

b. Kurangnya Inovasi dari Pelaku Usaha Makanan Tradisional

Pengembangan wisata gastronomi di Pekalongan terhambat oleh minimnya inovasi pelaku usaha makanan tradisional yang masih menggunakan cara konvensional dalam penyajian, pengemasan, dan pemasaran. Produk seperti *gemblong* sulit dikembangkan karena daya tahan rendah dan belum ada solusi pengawetan yang tepat. Selain itu, kurangnya estetika dalam penyajian membuat kuliner tradisional kalah bersaing dengan tren kuliner modern. Inovasi

seperti lumpia megonono menunjukkan bahwa sentuhan kreatif dapat meningkatkan daya tarik dan nilai jual tanpa menghilangkan cita rasa dan budaya lokal.

c. Persaingan dengan Kuliner Modern dan Global

Minat generasi muda, khususnya Gen Z, terhadap minuman tradisional seperti kopi tahlil mulai menurun karena lebih tertarik pada kopi modern dengan varian rasa dan tampilan kekinian. Hal ini menjadi ancaman bagi kelestarian kuliner tradisional.



Gambar 2. Stand Kuliner di Event Festival Kuliner Pekalongan

Selain itu, makanan tradisional kalah dalam hal pemasaran, penyajian visual, dan pemanfaatan media sosial dibandingkan kuliner modern dan asing yang lebih dominan, terutama di pusat perbelanjaan dan festival. Untuk menarik minat konsumen, perlu inovasi dalam penyajian seperti atraksi memasak atau *live cooking* agar makanan tradisional tetap Relevan Dan Diminati

Pengembangan Wisata Gastronomi Dalam Melestarikan Makanan Tradisional di Kota Pekalongan

Mengenai upaya pelestarian, menurut [28] nilai-nilai budaya yang melekat dalam setiap hidangan, seperti filosofi penyajian, makna simbolik, hingga cara penyampaian dari generasi ke generasi, menjadi elemen penting yang perlu dijaga. Namun demikian, pelestarian makanan tradisional juga harus mampu beradaptasi dengan perubahan gaya hidup, selera generasi muda, serta tantangan globalisasi yang membawa masuk arus kuliner modern.

a. Pendekatan Partisipatif Masyarakat dalam Pelestarian Kuliner Lokal secara Dinamis.

Pelestarian makanan tradisional di Pekalongan sangat bergantung pada keterlibatan aktif masyarakat sebagai pelaku budaya. Pendekatan partisipatif secara personal dengan masyarakat sebagai pelaku budaya dalam pelestarian kuliner di Kota Pekalongan merupakan implementasi nyata dari konsep pelestarian budaya lokal yang dikemukakan oleh [28]. Menurutnya, pelestarian budaya tidak hanya sekadar mempertahankan nilai-nilai seni dan tradisional secara statis, melainkan harus dilakukan secara dinamis dengan menyesuaikan kondisi yang terus berkembang. Dengan melibatkan masyarakat secara langsung sebagai pelaku budaya, upaya pelestarian kuliner tradisional dapat diperkuat dan direvitalisasi, sehingga nilai-nilai budaya lokal tidak hanya terjaga, tetapi juga dapat beradaptasi dan tumbuh dalam konteks wisata gastronomi yang modern dan berkelanjutan.

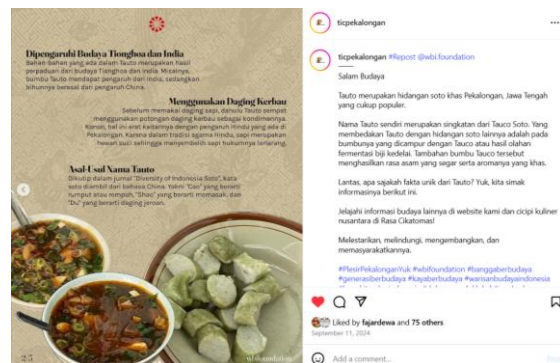
Pendekatan partisipatif dan personal menjadi strategi penting untuk memastikan bahwa nilai-nilai kuliner lokal tetap hidup dan relevan di tengah perkembangan zaman. Namun, pelibatan masyarakat dalam program pelestarian masih rendah karena berbagai faktor seperti keterbatasan waktu, kurangnya minat generasi muda, serta ketidakpercayaan diri. Sebagian masyarakat tetap menunjukkan komitmen melestarikan kuliner tradisional melalui usaha turun-temurun, meskipun menghadapi tantangan biaya operasional dan kekhawatiran tidak adanya penerus usaha. Rahasia resep dan teknik pembuatan yang diwariskan secara keluarga

menjadi simbol kuat nilai tradisi yang dijaga. Namun, pelestarian tidak cukup melalui program formal saja seperti festival atau pelatihan, tetapi harus disertai pendekatan yang menyentuh aspek budaya, keluarga, dan emosional. Keterlibatan komunitas profesional seperti *Indonesian Chef Association* juga menghadapi kendala internal, menunjukkan bahwa upaya pelestarian memerlukan kolaborasi lintas sektor secara konsisten dan terstruktur agar kuliner tradisional tetap lestari di tengah arus modernisasi.

b. Pemanfaatan *Storytelling* dan Edukasi Konsumen dalam Pengembangan Wisata Kuliner Tradisional

Pemanfaatan *storytelling* dan edukasi pada konsumen memiliki peran penting dalam strategi pengembangan wisata kuliner tradisional di Kota Pekalongan. *Storytelling* tidak hanya menjadi alat untuk memperkenalkan keunikan rasa makanan lokal, tetapi juga sebagai sarana untuk menyampaikan nilai-nilai historis dan budaya yang terkandung di dalamnya. Sejalan dengan pendapat [29] pengembangan makanan tradisional dapat dilakukan melalui metode *review* historis dan dokumentasi makanan, serta edukasi kepada konsumen.

Penyajian informasi mengenai asal-usul makanan, bahan lokal yang digunakan, hingga makna simbolik dari tiap hidangan tradisional menjadi bentuk edukasi yang memperkaya pengalaman wisatawan. Pengembangan wisata gastronomi di Kota Pekalongan memerlukan pendekatan *storytelling* dan edukasi sejarah kuliner sebagai strategi untuk meningkatkan apresiasi terhadap makanan tradisional. Melalui narasi tentang asal-usul, filosofi, dan budaya kuliner, wisatawan memperoleh pengalaman yang lebih emosional dan intelektual, tidak hanya sekadar konsumsi rasa. Strategi ini mendukung pelestarian warisan budaya sekaligus memperkuat daya tarik wisata daerah.



Gambar 3. Postingan Histori Tauto

Berbagai konten yang dihadirkan tidak hanya bersifat informatif, tetapi juga berfungsi sebagai bentuk edukasi visual yang mendorong kesadaran publik terhadap pentingnya mendokumentasikan makanan tradisional melalui *story telling*. Gambar 3 menunjukkan dokumentasi visual dalam bentuk narasi dan gambar yang di posting akun @wbi.foundation, kemudian di posting ulang oleh akun pemerintah @ticpekalongan. Hal ini menunjukkan bahwa promosi dapat dilakukan melalui postingan yang edukatif dan dapat bekerja sama dengan akun media budaya nasional.

Aktivitas seperti tur kuliner, demo memasak, dan konten digital menjadi sarana efektif untuk menyampaikan nilai budaya makanan tradisional. Keterlibatan masyarakat lokal, termasuk generasi muda, sangat penting untuk menjaga keberlanjutan melalui kolaborasi dan komunitas kreatif. Tantangan dalam pelestarian, seperti kepemilikan aset budaya dan keterlibatan yang belum terorganisir, dapat diatasi dengan dukungan digitalisasi dan promosi modern melalui media sosial dan *influencer*. Penyampaian cerita kuliner yang dikemas menarik dan relevan dengan gaya hidup masa kini, seperti video “*throwback* rasa” atau tur berbasis cerita, mampu menarik minat generasi muda. Melalui strategi ini, makanan tradisional tidak hanya bertahan,

tetapi juga menjadi simbol identitas budaya yang dikenal dan diapresiasi lintas generasi dan budaya.

c. Digitalisasi sebagai Inovasi Dinamis dalam *Branding* Kuliner Tradisional untuk mendukung Pelestarian Budaya

Digitalisasi sebagai inovasi dinamis dalam *branding* kuliner tradisional memainkan peran penting dalam pengembangan wisata gastronomi yang berkelanjutan di Kota Pekalongan. Melalui digitalisasi, seluruh komponen gastronomi menurut [30] dapat diintegrasikan secara efektif, mulai dari pengolahan bahan baku, penyajian, hingga edukasi tentang filosofi, sejarah, dan tradisi kuliner lokal. *Platform* digital memungkinkan penyebaran informasi mendalam tentang proses memasak, identifikasi bahan baku, dan nilai gizi, sekaligus memberikan ruang bagi wisatawan untuk mencicipi dan mencari pengalaman unik secara lebih terarah. Selain itu, digitalisasi juga mendukung penyampaian etika dan etiket kuliner yang menjadi bagian dari norma sosial budaya setempat.

Digitalisasi merupakan inovasi dinamis yang penting dalam pengembangan kuliner tradisional, sejalan dengan teori inovasi dalam [28] sebagai proses adaptasi dengan situasi dan kondisi yang selalu berubah dan berkembang melalui pembaruan yang mendukung keberlanjutan budaya. Melalui digitalisasi, *branding* kuliner tradisional dapat diperkuat, mempermudah edukasi konsumen, serta memperluas jangkauan pasar, sesuai dengan konsep pengembangan makanan tradisional yang mengutamakan inovasi dan promosi sesuai dengan pendapat [29]. Dengan begitu, digitalisasi tidak hanya menjadi alat pemasaran modern, tetapi juga strategi vital dalam pelestarian dan revitalisasi budaya kuliner lokal.



Gambar 4 Inovasi Produk (Megono Ikan *Roll Cake* Batik)

Dalam era digital, pelestarian makanan tradisional di Pekalongan memerlukan pendekatan modern melalui digitalisasi dan inovasi. Digitalisasi kuliner, seperti penggunaan media sosial, *marketplace*, dan aplikasi pemesanan makanan, memperluas akses pasar dan menjawab tantangan zaman. Inovasi kemasan dan branding, seperti pada produk bumbu taute dan *roll cake* batik megono ikan, membantu mempertahankan nilai tradisional sambil menarik minat generasi muda. Proses inovasi tetap mempertahankan bahan lokal dan menyisipkan narasi budaya agar tidak kehilangan keasliannya. Selain itu, strategi wisata gastronomi berbasis budaya dikembangkan melalui tempat makan yang memadukan sajian kuliner dengan elemen budaya lokal, seperti rumah tokoh lokal yang diubah menjadi rumah budaya. Konsep ini tidak hanya menyajikan makanan, tetapi juga menghadirkan pengalaman budaya, memperkuat branding Pekalongan sebagai kota budaya dan kuliner, serta membuka peluang pengembangan wisata yang berkelanjutan.

Secara keseluruhan, pelestarian dan pengembangan makanan tradisional di Kota Pekalongan melalui pendekatan Nona Helix dengan menyoroti potensi, hambatan, serta peran budaya lokal. Hasilnya menunjukkan bahwa meskipun Pekalongan memiliki kekayaan kuliner tradisional, pengembangannya belum optimal karena kurangnya promosi, inovasi, dan branding yang terintegrasi. Strategi efektif yang diusulkan mencakup integrasi nilai budaya dalam wisata gastronomi, pelibatan masyarakat, edukasi sejarah kuliner, serta inovasi produk dan

pemanfaatan media digital untuk memperkuat daya saing dan identitas budaya kuliner Pekalongan.

KESIMPULAN

Pelestarian dan pengembangan makanan tradisional di Pekalongan masih menghadapi tantangan meski memiliki potensi budaya besar. Melalui pendekatan Nona Helix, ditemukan bahwa kuliner khas seperti megono, tauto, gemblong, dan kopi tahlil belum berkembang optimal sebagai bagian dari wisata gastronomi. Hambatan utama mencakup minimnya promosi dan branding, rendahnya inovasi, kuatnya persaingan dengan kuliner modern, serta kurangnya keterlibatan masyarakat.

Strategi efektif untuk pelestarian adalah mengintegrasikan nilai budaya lokal dalam konsep gastronomi holistik melalui pelibatan masyarakat, *storytelling*, edukasi kuliner, serta pemanfaatan media digital untuk inovasi dan pemasaran. Pelestarian tak hanya soal resep, tetapi juga penguatan identitas budaya dan daya saing. Kolaborasi lintas sektor berbasis Nona Helix menjadi kunci menjadikan kuliner tradisional sebagai aset wisata yang berkelanjutan di Pekalongan. Dari penelitian, dapat disimpulkan bahwa terdapat beberapa saran, diantaranya:

1. Peran Pemerintah: Bangun ekosistem wisata gastronomi berkelanjutan dengan kebijakan inklusif, regulasi pelestarian kuliner, serta promosi dan edukasi untuk UMKM.
2. Pelibatan Masyarakat: Libatkan masyarakat melalui pelatihan inovasi, digitalisasi usaha, festival kuliner, demo masak, dan tur gastronomi.
3. Peran Akademisi: Kembangkan riset nilai filosofis kuliner dan tren konsumsi serta jalin kemitraan dengan pelaku lapangan.
4. Dukungan Bisnis dan Media: Bangun *branding* makanan tradisional melalui promosi digital yang menarik dan menjangkau wisatawan.
5. Perluasan Studi: Lakukan studi komparatif atau kuantitatif di wilayah lain untuk hasil yang lebih menyeluruh.
6. Kolaborasi Nona Helix: Perkuat sinergi seluruh unsur Nona Helix untuk menjadikan kuliner tradisional sebagai ikon wisata budaya yang berdaya saing.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Rully Soeriaatmadja, Erick Teguh Leksono, and Hendi Rosadi, "MOTIF BATIK MEGA MENDUNG SEBAGAI KEARIFAN LOKAL DALAM INSPIRASI RANCANGAN BAHAN FABRIC PADA DESAIN KURSI MOBIL MICROCAR," *J. Dimens. Seni Rupa dan Desain*, vol. 19, no. 1, pp. 109–118, Sep. 2022, doi: 10.25105/dim.v19i1.15156.
- [2] and D. N. E. P. Hendro, "SOSIALISASI UNDANG-UNDANG NOMOR 11 TAHUN 2010 TENTANG CAGAR BUDAYA DI KAWASAN CAGAR BUDAYA KAMPUNG MELAYU DAN KAMPUNG KAUMAN SEMARANG," *J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 5, no, pp. 81–94, 2021, doi: <https://doi.org/10.14710/hm.5.2.90-103>.
- [3] T. Waluyo, "Pengaruh Citra Perusahaan dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Untuk Membangun Minat Berkunjung Kembali : Studi Pada Hotel X Kota Pekalongan," *Ilmu dan Budaya UNAS*, vol. 41, no. 71, 2020, doi: <https://doi.org/10.47313/jib.v41i71.963>.
- [4] and S. R. A. Windiany, D. R. O. Nawa, "Akulturasi budaya etnis belanda dalam makanan nusantara perkedel," *Budaya Nusantara*, vol. 6, pp. 228–232, 2023.
- [5] M. Ro'is, "Pendidikan Spiritual dalam Tradisi Syawalan Lupis Raksasa," vol. 16, 2024, [Online]. Available: <https://eprints.walisongo.ac.id/id/eprint/16052/>
- [6] and I. C. K. K. G. Yulius, M. Hariyono, I. Christy, K. Jurnal, "Pelatihan Pembuatan Sego Megono

- dan Tauto Pekalongan Kepada Ibu-Ibu Rumah Tangga Gereja Santa Bernadet Paroki Ciledug,” *Pemberdaya. Pariwisata*, vol. 4, no. 1, 2022, doi: 10.30647/jpp.v30647/jpp.v4i1.1594.
- [7] and K. A. E. Setiawati, N. Widia, “Pengembangan Kawasan Pertanian Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Pada Era New Normal Di Desa Randobawailir Kabupaten Kuningan,” *Inov. Penelit.*, vol. 2, pp. 1821–1832, 2021, [Online]. Available: <http://C:/Users/ASUS/Downloads/971-Article Text-2464-1-10-20211101>
- [8] M. H. and M. Triwidayati, “Potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di D.I. Yogyakarta,” *Pros. Pendidik. Tek. Boga Busana*, vol. 15 (1), 2020.
- [9] and S. P. N. V. A. D. Saputra, O. Christiawan, “Analisis Makanan Tradisional Gudeg Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Yogyakarta,” *Undergrad. Conf. Lang. Lit. Cult.*, vol. 1, no. 1, pp. 12–23, 2021.
- [10] M. Harsana, “Persepsi wisatawan terhadap kualitas produk, kualitas bahan baku, dan cara pengolahan makanan tradisional di Yogyakarta,” *Pros. Pendidik. Tek. Boga Busana*, vol. 16 (1), no. 2021, [Online]. Available: <http://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44647>
- [11] M. A. Sofyan, “Eksistensi mego sebagai identitas kultural: Sebuah kajian antropologi kuliner dalam dinamika variasi makanan global,” *Sociol. Reflektif*, vol. 15, no. 1, pp. 45–62, doi: 10.14421/JSR.V15I1.1751.
- [12] G. Podung, W. R. Alifah, and A. Furqan, “Strategi Pengembangan Destinasi Pariwisata Berbasis Gastronomi,” *Masy. Pariwisata J. Community Serv. Tour.*, vol. 5, no. 1, pp. 23–32, Jun. 2024, doi: 10.34013/mp.v5i1.1406.
- [13] N. Utaridah, “Kampung Cireunde dalam Konsep Potensi Wisata Gastronomi yang Berbasis Kearifan Lokal,” *Din. Komun. dan Kearifan Lokal*, 2024, [Online]. Available: <http://repository.umy.ac.id/>
- [14] N. Widiyanto, R. Widyaningsih, and Suhartapa, “Contesting identity through the market: Tourism and indigenous movement in Kasepuhan Ciptagelar, West Java,” *IBDA` J. Kaji. Islam dan Budaya*, vol. 21, no. 1, pp. 37–56, Apr. 2023, doi: 10.24090/ibda.v21i1.7781.
- [15] Izzulhaq, “Peran Sentuhan Gastronomi pada Hidangan Kuliner Nasi Tiwul Khas Trenggalek - University of Merdeka Malang Repository,” 2024, [Online]. Available: <https://eprints.unmer.ac.id/id/eprint/4111/>
- [16] and I. U. A. Alfatcha, S. Utari, H. Salimah, “Pengembangan buku pop-up kuliner sebagai upaya promosi wisata kuliner Kota Pekalongan,” *Litbang Kota Pekalongan*, vol. 17, p. 36, 2019.
- [17] A. Rosanti, “Dilema Kuliner Nusantara: Mengapa Generasi Z Kurang Berminat pada Jajanan Tradisional,” 2024, [Online]. Available: <https://www.kompasiana.com/ardinarosanti8538/66659f44c925c448ff1e94f3/dilema-kuliner-nusantara-mengapa-generasi-z-kurang-berminat-pada-jajanan-tradisional>
- [18] F. K. Kurniawan, “Potensi Wisata Kuliner dalam Pengembangan Pariwisata di Yogyakarta,” 2010.
- [19] E. S. Hamid and Y. S. Susilo, “STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH DI PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA*,” *J. Ekon. Pembang. Kaji. Masal. Ekon. dan Pembang.*, vol. 12, no. 1, p. 45, May 2015, doi: 10.23917/jep.v12i1.204.
- [20] R. S. Rukayah, A. A. Wibowo, and S. H. Wahyuningrum, “City Branding in Pekalongan, Central Java,” *Asian J. Behav. Stud.*, vol. 1, no. 3, p. 13, Sep. 2016, doi: 10.21834/ajbes.v1i3.34.
- [21] R. Fitriani, “Tinjauan visual dalam buku kuliner khas Pekalongan,” *Pros. Konf. Mhs. Desain Komun. Vis. (KOMA DKV)*, pp. 507–513, 2020.
- [22] B. Irawan, “Gastronomi center Kota Pekalongan dengan pendekatan arsitektur simbiosis,” 2024, [Online]. Available: <https://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/241170>
- [23] J. W. . Creswell, “Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches,” *United States Am. Sage Publ.*, 2014.
- [24] and L. H. . R. Pahleviannur, A. De Grave, D. N. Saputra, D. Mardianto, “Metodologi Penelitian Kualitatif,” *Pradina Pustaka*, 2025, [Online]. Available: https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=thZkEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=instrumen+penelitian+kualitatif+&ots=8ijzSwoFDF&sig=gfKNcEDnw3v3dsPHMAasyabBrYT8&redir_esc=y#v=onepage&q=instrumen penelitian kualitatif&f=false

- [25] and I. W. G. S. Nartin, Faturrahman, A. Deni, Y. H. Santoso, Paharuddin, “Metode Penelitian Kualitatif,” 2025, [Online]. Available: <https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=43EJEQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA71&dq=Penyajian+data+dilakukan+dengan+mendeskrripsikan+data+yang+telah+terkumpul+dengan+bersifat+naratif.+Penyajian+data+disusun+secara+singkat,+jelas,+dan+terperinci+sesuai+dengan+aspe>
- [26] and J. S. M. B. Miles, A. M. Huberman, “Qualitative data analysis ‘a methods sourcebook,” 2025, [Online]. Available: <https://www.sidalc.net/search/Record/KOHA-OAI-ECOSUR:4757/Description>
- [27] and E. P. D. H. D. Turgarini, M. Prof. Dr. Baiquni, “Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di Kota Bandung,” *Dr. Diss. Univ. Gadjah Mada*, 2024, [Online]. Available: https://etd.repository.ugm.ac.id/home/detail_pencarian/166978
- [28] R. Jacobu, *Sistem Sosial Budaya Indonesia: Suatu Pengantar*. Bogor: PT. Ghalia Indonesia, 2006.
- [29] W. Sukarno, “Peranan Makanan Tradisional dalam Pengembangan Wisata Kuliner di Kota Bandung,” *Politek. Pariwisata NHI Bandung*, 2024, [Online]. Available: <http://repository.poltekpar-nhi.ac.id/id/eprint/1947>
- [30] H. Hajiman, C. Ningsih, and D. Turgarini, “Persepsi Wisatawan Terhadap Tradisi Makan Bedulang Sebagai Wisata Gastronomi Di Belitung Timur,” *J. Ind. Pariwisata*, vol. 4, no. 1, pp. 13–31, 2021, doi: 10.36441/pariwisata.v4i1.414.