

Eksistensi Makanan Tradisional Di Tengah Gempuran Makanan Korea

Meylva Anggraeni Candra, Orisa Valencia Enjeladinata, Muhammad Rizky Widana

Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Negeri Surabaya

Meylva.23081@mhs.unesa.ac.id

Abstract

The current era of globalization has many influences, not only in the economic, technological and industrial fields, but the culinary world is also affected by the flow of globalization. The era of globalization has the ability to penetrate time and space, this statement is proven by the entry of various foreign foods, for example Korean food, which can be found in Indonesia. The rise in sales of Korean food has resulted in traditional Indonesian food decreasing in interest among the public. The purpose of this research was to find out what the existence of traditional food is like amidst the large number of Korean foods entering Indonesia and how traditional food business actors continue to maintain their business. The research was carried out using qualitative methods through interviews with informants who were in accordance with the journal discussion topic. The research results obtained are that researchers know the strategies used by traditional food business actors to be able to compete in the market, the characteristics of traditional food which are a special attraction for consumers, as well as the challenges faced by traditional food business actors today when public attention is focused on Korean food. Researchers hope that with this journal, readers can continue to preserve Indonesian culture through various methods, one of which is preserving traditional food by buying it or learning to make traditional food.

Keywords: *Globalization Era; Existence; Korean Food; Traditional Food*

Abstrak

Era globalisasi yang sedang terjadi memiliki banyak pengaruh, bukan hanya di bidang ekonomi, teknologi, dan industri, melainkan dunia kuliner juga terkena imbas arus globalisasi. Era globalisasi memiliki kemampuan untuk menembus ruang dan waktu, pernyataan tersebut dibuktikan dengan masuknya berbagai makanan asing misalnya makanan korea yang dapat ditemui di Indonesia. Maraknya penjualan makanan korea mengakibatkan makanan tradisional Indonesia mengalami penurunan minat pada masyarakat. Tujuan penelitian ini dilakukan adalah untuk mengetahui seperti apa eksistensi makanan tradisional di tengah banyaknya makanan korea yang masuk ke Indonesia serta bagaimana para pelaku usaha makanan tradisional tetap mempertahankan usahanya. Penelitian dilakukan dengan metode kualitatif melalui wawancara bersama informan yang sesuai dengan topik pembahasan jurnal. Hasil penelitian yang diperoleh adalah peneliti mengetahui strategi yang dilakukan pelaku usaha makanan tradisional agar mampu bersaing di pasar, ciri khas yang dimiliki makanan tradisional yang menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen, serta tantangan yang dihadapi para pelaku usaha makanan tradisional saat ini ketika perhatian masyarakat terpusat pada

makanan korea. Peneliti berharap dengan adanya jurnal ini, pembaca dapat tetap terus melestarikan budaya Indonesia melalui berbagai cara, salah satunya melestarikan makanan tradisional dengan membelinya ataupun belajar membuat makanan tradisional.

Kata Kunci: Era Globalisasi; Eksistensi; Makanan Tradisional; Makanan Korea

1. Pendahuluan

Era globalisasi yang saat ini hadir di tengah kehidupan memberikan berbagai pengaruh yang signifikan hingga bisa dikatakan era globalisasi dapat menembus ruang dan waktu. Hal ini merujuk pada kemampuan untuk mengatasi hambatan geografis dan waktu. Anthony Giddens memaparkan bahwa globalisasi ialah suatu hubungan sosial yang intensif pada berbagai wilayah di seluruh dunia. Dimana dengan adanya hubungan ini kejadian-kejadian lokal terbentuk sebagai akibat dari peristiwa yang terjadi pada wilayah yang letaknya bermil-mil jauhnya dan sebaliknya.

Globalisasi memungkinkan pertukaran budaya terjadi lebih cepat. Kemudahan untuk mengakses segala informasi terkait budaya luar menjadikan masyarakat lebih mengetahui budaya yang dimiliki oleh negara lain. Kemudian, pasar perdagangan internasional jauh lebih terbuka dari sebelumnya sehingga sebagai masyarakat Indonesia kita juga dapat membeli produk luar negeri yang dijual di Indonesia.

Pengaruh globalisasi tidak hanya berfokus pada sektor ekonomi, industri, dan teknologi, tetapi dunia kuliner di Indonesia juga merasakan imbas dari arus globalisasi. Tergerusnya minat masyarakat Indonesia pada makanan tradisional karena makanan asing, contohnya makanan Korea yang kini marak dijual dimana-mana merupakan salah satu bukti nyata adanya pengaruh globalisasi pada sektor kuliner. Berkat globalisasi, restoran Korea dapat dengan mudah membuka cabang di luar negeri, seperti Indonesia. Banyaknya restoran Korea menjadikan masyarakat Indonesia memiliki suatu pemikiran untuk mencoba menjalankan usaha serupa, yaitu berjualan makanan Korea. Alhasil, saat ini makanan korea juga turut mendominasi kuliner di Indonesia. Memang masuknya makanan asing dapat memberi warna baru pada kuliner Indonesia, akan tetapi sebagai masyarakat Indonesia juga turut andil dalam melestarikan budaya dan tidak sekadar mengikuti tren belaka.

Maraknya makanan Korea menjadikan para pelaku usaha makanan tradisional mengalami beberapa tantangan yang kompleks. Perubahan selera konsumen menuju makanan cepat saji yang eksotis juga mengancam minat terhadap makanan tradisional. Gaya hidup yang sibuk membuat orang lebih memilih makanan praktis, memberi keunggulan bagi restoran cepat saji. Pelaku usaha perlu berinovasi dalam menu dan promosi untuk menarik konsumen muda, sambil menghadapi birokrasi dan regulasi yang ketat serta mencari pemasok bahan baku yang handal. Meningkatkan pendidikan dan kesadaran konsumen tentang keberlanjutan produk lokal menjadi kunci, termasuk memahami teknologi dan layanan online untuk memperluas pasar. Fleksibilitas, kreativitas, dan kerjasama dengan pemerintah dan lembaga pendidikan penting untuk mempromosikan dan melestarikan warisan kuliner tradisional.

Indonesia memiliki banyak sekali daerah bagian sehingga hal itu menjadikan Indonesia juga turut mempunyai beraneka ragam budaya. Budaya tersebut tidak hanya bahasa, baju adat, atau rumah adat saja, melainkan makanan tradisional dari setiap daerah juga menambah

keanekaragaman budaya di Indonesia. Banyaknya rempah-rempah turut berperan dalam menambah ragam makanan tradisional sehingga setiap satu daerah memiliki makanan tradisional lebih dari satu. Makanan tradisional khas suatu daerah adalah menu makanan yang menjadi ciri khusus suatu daerah.

Menurut Sosroningrat (1991), makanan tradisional memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

- 1) Resep makanan yang diperoleh secara turun-temurun dari generasi pendahulunya
- 2) Penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan tersebut (misalnya masakan harus diolah dengan alat dari tanah liat)
- 3) Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan.

Makanan tradisional tentunya memiliki cita rasa yang khas yang membedakan makanan suatu daerah dengan daerah lainnya. Menurut Fardiaz D (1998), makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Makanan tradisional daerah dalam pengolahannya dikuasai oleh masyarakat di daerah tersebut maka dari itu, sering kali kita tidak bisa menjumpai makanan daerah yang satu di daerah lainnya. Makanan khas daerah yang biasa dikonsumsi di suatu daerah tentunya sangat cocok dengan lidah masyarakat setempat.

Makanan tradisional tidak bisa dianggap sebagai makanan yang memenuhi gizi belaka, akan tetapi pada makanan tersebut tentunya tertuang berbagai nilai sejarah ataupun filosofi tersendiri di dalamnya sehingga mampu menjadi suatu identitas budaya bagi daerah tersebut ataupun Indonesia. Hal ini juga sejalan dengan apa yang dikemukakan oleh Dewi T. (2011), makanan tradisional tergolong pada kearifan lokal karena mengandung nilai-nilai budaya dan filosofi dari daerah tertentu. Makanan tradisional tercipta dengan berdasarkan bagaimana keadaan daerah tersebut, seperti keadaan geografis dan sejarah yang pernah terjadi.

Kelompok makanan tradisional yang populer merupakan makanan tradisional yang tetap disukai masyarakat dengan bukti banyak dijual, laku, dan dibeli oleh konsumen bahkan beberapa menjadi ikon daerah tertentu seperti gudeg, tiwul, lempeng, gethuk, sate klathak. Makanan tradisional merupakan ranah budaya yang erat kaitannya dengan kehidupan masyarakat yang sangat mengikuti perkembangan zaman. Hal tersebut dibuktikan dengan kian banyaknya inovasi yang dilakukan oleh para generasi bangsa untuk tetap melestarikan makanan tradisional. Tentunya usaha tersebut tidaklah mudah mengingat saat ini banyak sekali makanan luar yang diperjual belikan bebas di sekitar dan banyak sekali masyarakat Indonesia yang tertarik lalu membuka usaha sendiri untuk menjual makanan khas luar negeri. Jenis makanan khas luar negeri yang saat ini banyak digandrungi oleh masyarakat ialah *Korean Food*. Maraknya Korean food di Indonesia dapat diukur melalui beberapa indikator, yakni sebagai berikut tersebut:

1. Jumlah Restoran dan Warung Korea: Peningkatan jumlah restoran dan warung makan Korea di berbagai kota Indonesia adalah salah satu tanda maraknya Korean food.
2. Antusiasme Konsumen: Antusiasme masyarakat Indonesia terhadap makanan Korea bisa dilihat dari antrian di restoran, penggunaan media sosial untuk membagikan pengalaman makan, dan partisipasi dalam acara-acara kuliner Korea.
3. Tren Makanan: Jika Korean food menjadi tren kuliner yang dominan dengan restoran dan kafe yang menawarkan hidangan Korea, ini adalah indikasi maraknya.
4. Influencer dan Media: Dalam dunia digital, jika influencer dan media kuliner sering membahas atau merekomendasikan makanan Korea, ini juga menunjukkan popularitasnya.

Perlu dicatat bahwa tingkat maraknya Korean food dapat berbeda-beda di berbagai wilayah Indonesia. Namun, secara keseluruhan, Korean food telah menjadi bagian integral dari pemandangan kuliner Indonesia dengan minat yang terus berkembang. Tingginya minat masyarakat Indonesia terhadap makanan asing yang terus meningkat merupakan salah satu bentuk acaman bagi eksistensi makanan tradisional. Maka dari itu, peneliti ingin melakukan kajian lebih dalam tentang seperti apa eksistensi makanan tradisional di tengah gempuran makanan asing, khususnya *Korean Food*.

2. Metode Penelitian

Pada penelitian ini menggunakan metode secara kualitatif. Metode Kualitatif adalah sebuah penelitian ilmiah yang bertujuan untuk memahami suatu fenomena dalam kontak sosial secara alami dengan mengedepankan proses interaksi komunikasi yang mendalam antara peneliti dengan fenomena yang ingin dibahas. (Prof. DR. Lexy J. Moleong, 2018) Penelitian secara kualitatif bertujuan untuk menggali informasi dengan detail dan terperinci serta data yang diperoleh tertuang dalam bentuk deskriptif. Semakin mendalam data yang diperoleh, maka semakin bagus kualitas penelitian tersebut. Berbeda dengan penelitian kuantitatif yang berfokus pada banyaknya data, penelitian kualitatif memusatkan pada seberapa lengkap dan dalam informasi yang didapatkan peneliti. Peneliti memilih metode kualitatif, dikarenakan cocok dan relevan terhadap penelitian yang dilakukan serta dapat mengkaji lebih dalam terkait penelitian yang sedang dilakukan dengan cara melakukan penjabaran secara detail.

Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan cara wawancara yang tidak berstruktur, tidak berstandar, informal, atau berfokus. Pengumpulan data dengan cara tersebut dimulai dari pertanyaan umum yang meluas pada penelitian serta berfokus pada kata kunci utama. Kata kunci pada wawancara yang dilakukan oleh peneliti, yaitu makanan tradisional dimana nantinya dalam proses wawancara pembahasan akan meluas dengan sendirinya karena jenis wawancara ini bersifat fleksibel sehingga dapat mengikuti minat dan pemikiran narasumber. Wawancara jenis ini sangat tepat diterapkan pada penelitian dengan jumlah narasumber lebih dari satu. Wawancara ini menghasilkan data yang terkaya, tetapi juga memiliki dross rate tertinggi, terutama apabila pewawancaranya tidak berpengalaman. Dross rate adalah jumlah materi atau informasi yang tidak berguna dalam penelitian.

Wawancara berlangsung pada tanggal 4 Oktober 2023 yang dilakukan di kediaman narasumber dan pasar tradisional, yaitu Pasar Benowo. Peneliti memilih tiga narasumber yang masing-masing memiliki pengalaman dan sudut pandang yang berbeda.

Tabel Data Informan

No.	Nama	Keterangan
1.	YL	Ibu rumah tangga yang menjalankan bisnis sampingan dengan berjualan kue tradisional, seperti apem, lempur, dan nagasari. YL juga turun tangan langsung dalam pembuatan kue tradisional tersebut.
2.	RS	Penjual makanan tradisional, khususnya kue yang telah lama menjalankan usahanya tersebut.
3.	HR	Seorang bapak dengan usia separuh baya yang mencari nafkah dengan berjualan makanan tradisional, yaitu sate.

3. Hasil dan Pembahasan

Pada bab ini akan dibahas lebih dalam mengenai apa yang telah peneliti dapatkan dari langkah-langkah penelitian yang telah dilakukan dan pembahasan apa saja yang berlangsung selama wawancara dengan informan. Dalam jurnal ini yang dijadikan subjek penelitian adalah penjual makanan tradisional dan produsen atau pihak yang terlibat langsung dalam pembuatan makanan tradisional untuk diperjualbelikan. Berikut adalah beberapa poin yang diperoleh selama proses wawancara berlangsung:

A. Ketertarikan Untuk Menjual Makanan Tradisional di Tengah Popularitas Makanan Korea

Banyaknya penjual makanan korea dan peminat masyarakat yang cukup tinggi tidak serta merta menyurutkan tekad para penjual makanan tradisional untuk tetap semangat dalam memasarkan aneka olahan makanan tradisional. Sebagai contoh, keahlian dari pembuat kue tradisional yang tetap laku dipasaran mampu membuktikan bahwa makanan khas daerah tetap mampu bersaing dengan makanan korea ataupun makanan asing lainnya. Rasa yang autentik dan cocok dengan lidah orang Indonesia merupakan faktor utama makanan tradisional tetap lestari hingga kini. Indonesia memiliki banyak budaya, misalnya saja berbagai macam tasyakuran. Kerap kali kita temui jamuan beraneka macam makanan tradisional pada acara tasyakuran dan hal itu merupakan suatu peluang bagi para penjual makanan tradisional untuk tetap eksis.

RS selaku penjual makanan tradisional juga ingin memberi tahu kepada masyarakat bahwa makanan tradisional juga dapat mengikuti perkembangan zaman. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya modifikasi dari makanan tradisional, mulai dari segi penampilan, rasa yang beraneka ragam, atau bahan pembuatan yang berinovasi mengikuti arus tren kekinian. Sehingga, tidak menutup kemungkinan jika pendapatan yang dihasilkan masuk pada kategori cukup atau bahkan dapat melebihi ekspektasi masyarakat.

Pada poin ini, tidak dapat dipungkiri bahwa ketertarikan pribadi memiliki peran yang andil bagi para informan untuk tetap menjual makanan tradisional. Ketertarikan pribadi tersebut dapat mencakup keahlian atau kebutuhan lainnya, seperti YL yang mengatakan dirinya hanya ahli dalam pembuatan kue tradisional sehingga tertarik untuk memanfaatkan

bakatnya dengan cara menjual makanan tradisional, atau HR yang tetap berjualan sate di tengah dominasi makanan korea dengan alasan untuk tetap menjalankan usaha yang dari lama telah dijalankan.

Berikut ini respon narasumber yang telah dituangkan dalam bentuk tabel:

Informan	Tanggapan
YL	Saya bisa dikatakan cukup ahli dalam pembuatan kue tradisional, seperti lempur, nagasari, apem, kue cubit, dan lainnya. Bakat itulah yang menjadi alasan saya untuk terus membuka usaha ini. Jujur saja jika bicara pendapatan tentunya tidak ada yang mengira bahwa hasil dari penjualan makanan tradisional juga cukup menguntungkan asalkan konsisten dan optimis. Sekarang mari kita perhatikan saja, apakah orang-orang yang menggelar acara syukuran akan membagikan makanan korea ke dalam jamuan para tamu?. Saya berpikir bahwa tidak ada yang akan melakukannya. Dari banyaknya kegiatan syukuran, entah itu peringatan hari bahagia atau duka bagi saya masyarakat Indonesia selalu melestarikan budaya secara tidak langsung melalui makanan tradisional yang selalu hadir pada kegiatan masyarakat.
RS	Walaupun makanan korea sedang booming, tetapi tidak menyurutkan semangat saya untuk tetap memperkenalkan makanan daerah tradisional dengan cara menjualnya. Kemudian, saya juga ingin memberi tahu kepada masyarakat bahwa makanan tradisional juga dapat mengikuti perkembangan zaman. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya modifikasi dari makanan tradisional, mulai dari segi penampilan, rasa yang beraneka ragam, atau bahan pembuatan yang sedikit berinovasi.
HR	Alasan utamanya karena saya hanya melanjutkan usaha yang sejak lama sudah saya jalankan sebelum makanan korea masuk ke Indonesia dan menjadi daya tarik masyarakat. Saya sebagai penjual sate juga merasa bahwa sate juga sangat digemari oleh masyarakat.

B. Strategi yang Dilakukan Untuk Mempertahankan Pelanggan

Perlu adanya strategi yang dilakukan untuk tetap memasarkan makanan tradisional dengan baik ketika saat ini minat masyarakat sedang tinggi pada makanan korea. Melakukan pembaharuan atau modifikasi yang menghasilkan berbagai macam variasi makanan tradisional yang kekinian juga merupakan salah satu strategi yang perlu diterapkan. Berbagai varian yang muncul nantinya akan memperkaya cita rasa makanan tradisional yang dapat memikat minat generasi muda untuk tetap melestarikan budaya dengan cara membeli, membuat, atau bahkan menjual makanan tradisional.

Menjangkau konsumen lebih luas juga perlu dilakukan agar semakin banyak yang mengetahui tentang ragam makanan tradisional yang mampu bersaing di pasar. Pemanfaatan teknologi dan sadar tentang pengaruh media sosial harus menjadikan para penjual makanan tradisional semakin aktif dalam memasarkan produknya. Saat ini, banyak sekali wadah media

sosial yang dapat dimanfaatkan untuk menjual produk dengan jangkauan pasar yang lebih luas.

Berikut ini respon narasumber yang telah dituangkan dalam bentuk tabel:

Informan	Tanggapan
YL	Sepertinya tidak ada strategi khusus yang saya terapkan, mungkin hanya dengan melakukan pemabaharuan pada olahan makanan saja. Contohnya, memberi varian rasa yang baru pada kue cubit dan tetap konsisten pada kualitas serta kuantitas dari produk yang buat agar konsumen tetap setia dan selalu membeli kue saya.
RS	Saya fokus untuk menjangkau konsumen lebih luas lagi dengan cara mendaftarkan jualan saya pada berbagai media jual beli online ataupun sejenisnya.
HR	Melakukan inovasi pada makanan, mungkin dari segi menu dan <i>topping</i> .

C. Perbedaan Makanan Tradisional yang Dijual Dengan Makanan Korea yang Sekarang Banyak Diminati

Makanan tradisional menjadi salah satu identitas budaya Indonesia yang di dalamnya terkandung nilai filosofi sejarah dari tiap - tiap daerah. Cita rasa yang khas dan cocok dengan lidah masyarakat Indonesia juga menjadi pembeda dari makanan korea yang cenderung memiliki rasa yang monoton, seperti asam, pedas, dan asin. Makanan tradisional juga lebih dapat dinikmati oleh seluruh lapisan usia, tidak seperti makanan korea yang cenderung hanya memikat hati anak muda saja. Kandungan gizi yang terkandung dalam makanan tradisional tentunya lebih tinggi daripada jajanan korea.

Berikut ini respon narasumber yang telah dituangkan dalam bentuk tabel:

Narasumber	Tanggapan
YL	Jelas beda, makanan tradisional berarti asli dari suatu daerah yang kemudian menjadi salah satu identitas budaya. Makanan daerah tentunya digemari oleh masyarakat daerah tersebut atau bahkan digemari oleh banyak masyarakat Indonesia karena rasanya yang sangat cocok untuk lidah orang Indonesia. Makanan korea belum tentu diminati banyak orang, saya tidak yakin bahwa orang tua juga suka dengan makanan korea karena menurut saya makanan korea hanya memiliki hati di anak muda.
RS	Banyaknya rempah di Indonesia menjadikan makanan tradisional memiliki banyak cita rasa yang autentik sedangkan, makanan korea hanya memiliki rasa yang asam dan pedas saja. Selanjutnya, dari segi gizi menurut saya juga lebih bergizi

	makanan tradisional karena bahan pembuatan yang sangat alami dan jauh dari bahan bahan yang kurang baik bagi tubuh.
HR	Seperti yang kita ketahui bahwa rasa sate Indonesia memiliki rasa yang khas dan tidak adaandingannya. Menurut saya itu juga bisa menjadi suatu pembeda dari makanan koreayang bagi saya rasanya monoton.

D. Usaha Agar Tetap Relevan Dalam Pasar yang Terus Berubah

Fleksibel merupakan salah satu usaha agar dapat relevan dalam pasar yang terus berubah. Fleksibel dalam artian mampu mengikuti arus yang sedang berlangsung, seperti tren yang mampu menarik minat konsumen. Dan tidak lupa untuk tetap mempertahankan harga dan kualitas agar konsumen selalu merasa puas.

Narasumber	Tanggapan
YL	Tahu apa yang menjadi peluang dalam artian, apa yang sedang dibutuhkan oleh masyarakat, maka sebagai produsen hendaknya memenuhi permintaan tersebut. Misalnya, sedang viral rasa taro maka kita akan membuat kue-kue tradisional dengan rasa taro karena itu merupakan suatu peluang sekaligus cara agar tetap relevan dengan pasar yang semakin hari banyak perubahan.
RS	Saya selalu berusaha untuk mengikuti tren yang sedang menjadi perbincangan banyak orang di bidang kuliner. Berbagai cara saya lakukan untuk tetap bersaing pada pasar yang masih terus berubah, salah satunya dengan menerapkan inovasi terbaru pada makanan tradisional yang saya jual.
HR	Tetap menjaga kualitas dan harga agar konsumen merasa puas

E. Tantangan Khusus yang Dihadapi Dalam Mempertahankan Usaha Makanan Tradisional di Tengah Makanan Korea yang Mendominasi Pasar

Kejenuhan akan rasa makanan Indonesia sendiri dapat menjadi alasan bagi masyarakat untuk lebih memilih membeli makanan korea yang rasanya jauh berbeda dengan makanan daerah. Harga makanan korea yang lebih mahal dari makanan tradisional cukup diwajarkan oleh masyarakat dan tetap ramai peminat. Hal tersebut menjadikan penjual makanan tradisional merasa sedikit bingung dikarenakan meskipun dalam kategori harga lebih mahal tetapi peminatnya jauh lebih banyak. Maka dari itu, para penjual makanan tradisional melakukan berbagai usaha agar tetap dapat bersaing di pasaran melalui berbagai cara yang telah disebutkan sebelumnya.

Narasumber	Tanggapan
YL	Cita rasa yang ada dalam makanan korea tentunya jarang kita temukan pada makanan daerah yang ada di Indonesia, sehingga masyarakat pasti akan ada momen dimana mereka bosan dengan rasa dari makanan tradisional.
RS	Tantangannya ada pada patokan harga. Banyak penjual makanan korea yang memasang harga diatas rata-rata padahal rasa dari makanan tersebut tidak lebih lezat dari makanan tradisional yang khas. Akan tetapi, ketika penjual makanan tradisional memberi harga yang sedikit lebih tinggi, para konsumen akan memikirkan berulang kali untuk membelinya.
HR	Masyarakat Indonesia selalu tertarik dengan apa yang sedang viral atau ramai peminat seperti makanan korea yang kerap kali ditemui di pinggir jalan. Sehingga, bagi saya perlu usaha yang terus dilakukan agar dapat menarik minat masyarakat Indonesia untuk tetap membeli atau melestarikan makanan daerah.

4. Kesimpulan

Penelitian ini memberikan penjelasan mengenai eksistensi makanan tradisional di era gempuran makanan Korea yang sedang menjadi trend di Indonesia. Kesimpulan yang diambil oleh peneliti dari jawaban para informan mengenai langkah strategis untuk mempertahankan bisnis mereka, yaitu dengan cara menekankan pentingnya ketertarikan pribadi dan inovasi dalam variasi makanan tradisional untuk menarik konsumen, terutama generasi muda. Strategi pemasaran yang mengandalkan media sosial dan platform online, serta penggunaan teknologi, telah menjadi kunci dalam mencapai pasar yang lebih luas.

Keunggulan makanan tradisional Indonesia, termasuk rasa autentik, keberagaman cita rasa, dan nilai gizi yang tinggi, menjadi nilai tambah dibandingkan dengan makanan Korea yang dianggap monoton dan kurang sehat. Meskipun dihadapkan dengan tantangan perubahan selera konsumen, penjual makanan tradisional tetap berfokus pada menjaga kualitas dan keberagaman produk mereka. Harga yang bersaing juga menjadi strategi untuk mempertahankan pelanggan.

Penjual makanan tradisional juga sangat sadar bahwa mereka harus berusaha semaksimal mungkin agar dapat berkompetitor dengan makanan asing, khususnya makanan korea yang saat ini marak ditemukan hampir seluruh di seluruh tempat. Penerapan modifikasi makanan harus terus dilakukan untuk menciptakan berbagai varian sehingga menghasilkan kekayaan rasa yang disukai oleh anak muda dan generasi selanjutnya. Banyaknya media serta kecanggihan teknologipun turut berperan untuk memperkenalkan makanan tradisional kepada khalayak umum dan bagi para penggiat usaha makanan tradisional hal ini harus dimaksimalkan secara baik dan tepat sasaran.

Daftar Pustaka

- [1] Azkia, L. (2019). Globalisasi Sebagai Proses Sosial Dalam Teori-Teori Sosial. *Pendidikan*.
- [2] Christopher Petriana J, B. M. (2023). Modifikasi Masakan Tradisional Kalimantan Berbagan Dasar Umbi-Umbian.
- [3] DosenSosiologi.com. (n.d.). Pengertian Globalisasi, Teori, Proses, Ancaman, dan Contohnya.
- [4] Moeleong, L. J. (2018). *Metodelogi Penelitian Kualitatif*.
- [5] Rachmawati, I. N. (n.d.). Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitatif: Wawancara.
- [6] Yogyakarta D, H. M. (n.d.). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner.