



Pengembangan Wisata Gastronomi pada Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja sebagai Bentuk Pelestarian Budaya Pangan Sunda

Neysa Alicia^{*1}, Wening Ramadhani Siti Nawangwulan²

^{1,2}Universitas Bunda Mulia, Indonesia

E-mail: neysaaliciaa@gmail.com

Article Info	Abstract
Article History Received: 2025-08-05 Revised: 2025-09-12 Published: 2025-10-07 Keywords: <i>Gastronomy Development; Preservation; Traditional Food.</i>	The challenges of globalization supported by the rapid technological development have led to the erosion of local culture, including the decreasing public knowledge of traditional food. This study aims to examine efforts to preserve Sundanese food culture through the development of gastronomic tourism, especially at the Mari Merangkai Bunga Seroja (MMBS) restaurant. This research used a descriptive qualitative approach with data collection techniques in the form of interviews, observation, and documentation. Data validity was tested using source triangulation, while data analysis was conducted using the SOAR method. The results showed that modern society's understanding of traditional food and the concept of gastronomy tourism is still low. MMBS is a concrete example of food culture preservation through the presentation of Sundanese cuisine made from local ingredients and traditional-modern fusion cooking techniques, which not only maintains Sundanese flavors but also supports the sustainability of local farmers. The potential and opportunities for the development of gastronomy tourism are enormous, both directly and indirectly, so as to maintain the existence of the archipelago's culinary in the midst of globalization.
Artikel Info	Abstrak
Sejarah Artikel Diterima: 2025-08-05 Direvisi: 2025-09-12 Dipublikasi: 2025-10-07 Kata kunci: <i>Pengembangan Gastronomi; Pelestarian; Makanan Tradisional.</i>	Tantangan globalisasi yang didukung pesatnya perkembangan teknologi telah menyebabkan tergerusnya budaya lokal, termasuk menurunnya pengetahuan masyarakat terhadap makanan tradisional. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji upaya pelestarian budaya pangan Sunda melalui pengembangan wisata gastronomi, khususnya pada restoran Mari Merangkai Bunga Seroja (MMBS). Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara, observasi, dan dokumentasi. Keabsahan data diuji menggunakan triangulasi sumber, sementara analisis data dilakukan dengan metode SOAR. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemahaman masyarakat modern terhadap makanan tradisional dan konsep wisata gastronomi masih rendah. MMBS menjadi contoh konkret pelestarian budaya pangan melalui penyajian kuliner Sunda berbahan lokal dan teknik memasak perpaduan tradisional-modern, yang tidak hanya mempertahankan cita rasa khas Sunda tetapi juga mendukung keberlanjutan petani lokal. Potensi dan peluang pengembangan wisata gastronomi sangat besar, baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga mampu menjaga eksistensi kuliner nusantara di tengah arus globalisasi.

I. PENDAHULUAN

Saat ini kuliner menjadi sebuah tujuan seseorang untuk melakukan perjalanan, cita rasa dari sebuah makanan membuat setiap orang ingin mencoba makanan tersebut. Berkembangnya zaman tidak menutup kemungkinan, bahwa nyatanya banyak orang-orang yang masih belum mengetahui konsep wisata gastronomi. Sebagian besar mengira bahwa wisata gastronomi hanya sebatas mengunjungi pusat kuliner, padahal wisata gastronomi memiliki nilai lebih dari itu. Gastronomi adalah pengenalan berbagai faktor yang relevan dengan makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh kelompok, di suatu daerah, wilayah atau bahkan negara (Guzel & Apaydin dalam Putra, 2021). Sedangkan berdasarkan

(Kemenparekraf, 2023) gastronomi lebih memfokuskan pada kegiatan menikmati kuliner serta mempelajari sejarah dan budaya dari setiap makanan. Wisata gastronomi memberikan penglihatan kepada masyarakat terhadap nilai dan rasa dari makanan lokal, dimana hal ini dapat membuat makanan lokal terus dikenalkan terhadap generasi sekarang dan dilestarikan untuk generasi kedepannya.

Menurut (Suryana, Suparyanto, Fa'izia, & Handayani, 2018) globalisasi merupakan sebuah proses dimana mengarah kepada penyatuan seluruh masyarakat dunia menjadi sebuah kumpulan masyarakat global. Yang dimana dengan pernyataan ini globalisasi sebenarnya membawa dampak positif dimana sebuah

informasi mengenai budaya dapat saling bertukar dan membentuk sebuah produk kreatif baru. Seperti pada dunia kuliner, kita dapat memperkenalkan hidangan khas daerah di Indonesia yang begitu banyak kepada masyarakat luar. Namun, pada nyatanya tidak dipungkiri bahwa globalisasi juga dapat membawa sebuah pengaruh negatif, yaitu nilai-nilai budaya lokal dapat mulai luntur akibat masuknya budaya asing. Dengan masuknya budaya asing ini, dapat membuat sebuah krisis identitas terhadap generasi muda yang cenderung mengikuti tren dunia luar. Sektor industri *food and beverages* menjadi salah satu sektor yang menunjukkan dimana makanan tradisional mulai tergerus oleh makanan khas negara asing yang mendunia.

Salah satu contoh makanan tradisional adalah makanan Sunda. Makanan sunda sering kali ditemui di kota saat ini, namun yang disajikan hanyalah sebagian kecil dari sekian banyak makanan sunda yang ada dari warisan nenek moyang kita. Makanan sunda banyak digemari oleh sekian banyak orang, namun mereka hanya mengenal makanan sunda yang terkenalnya saja dan tidak mengenal makanan sunda lainnya. Pernyataan ini didukung oleh observasi awal yang dilakukan melalui sebuah kuesioner sederhana, di mana orang sunda sendiri hanya memiliki pengetahuan makanan sunda sebesar 54%, dan tidak mengetahui 46% makanan tradisional sunda lainnya yang mulai jarang ditemui. Makanan yang dimasukkan dalam kuesioner dipilih sebanyak 26 macam makanan berdasarkan yang umum dipasaran dan tidak sering ada dipasaran, makanan sunda tersebut dilihat melalui buku "kuliner Sunda Sedap Nikmat Melegenda" (Gardjito et al., 2023). Maka dengan ini, dapat dinyatakan bahwa pengetahuan akan kuliner tradisional sunda mulai tidak dikenal oleh masyarakat sunda saat ini. Makanan khas sunda berkisar 132 macam, namun yang diketahui oleh masyarakat sekarang hanyalah sebagian kecilnya saja. Hal ini sangatlah disayangkan dan menjadi salah satu bentuk masalah krisis identitas yang dialami di Indonesia saat ini pada dunia kuliner. Mulai hilangnya nilai budaya makan sunda ini terpengaruh dari globalisasi yang terjadi di era sekarang.

Pernyataan ini didukung dengan sebuah kuesioner sederhana yang dilakukan oleh peneliti yang ditujukan untuk mengetahui seberapa besar pengetahun orang sunda terhadap makanan sunda itu sendiri. Kuesioner

diisi oleh 32 responden terdiri dari 30 responden orang sunda dan 2 responden bukan orang sunda, yang dimana kuesioner ini dapat dipastikan realibel. Kuesioner diisi oleh orang sunda yang tersebar diseluruh wilayah Bandung, Cirebon, Bogor

Warisan budaya makanan khas tradisional yang hampir punah ini perlu untuk diatasi agar kita tetap memiliki nilai-nilai budaya asli kita dan tidak tergerus oleh globalisasi yang marak saat ini. (Brillat-Savarin dalam Ningsih & Turgarini, 2020) menyatakan Wisata gastronomi merupakan sebuah cara yang dilakukan untuk pelestarian kebudayaan melalui pelestarian yang dilakukan oleh manusia melewati makanan, Objeknya merupakan memberikan edukasi, menurut prinsip tertentu, untuk semua individu yang mencari serta mempersiapkan makanan, Wisata gastronomi memberikan kekuatan ekonomi bagi petani, nelayan, industri yang terkait dengan penyedia jasa makanan. Gastronomi dapat menjadi sebuah samaran untuk pelestarian makan yang hampir hilang.

Bandung memiliki sebuah Modern Sunda dining restaurant yang bernama Mari Merangkai Bunga Seroja (MMBS), dengan tertuju pada keinginan menunjukkan bahwa sebuah hidangan memiliki sebuah cerita. Restoran ini memberikan wisata gastronomi bagi para pengunjung restoran. Dapat dikatakan sebagai restoran gastronomi, karena ada cerita disetiap makanan yang disajikan olehnya dan restoran memberikan pendidikan kuliner secara tidak langsung kepada pelanggannya terhadap kuliner khas daerah, selain itu penggunaan bahan baku pangan lokal menjadikannya sebagai restoran gastronomi. Bukan hanya sebagai label restoran yang berfokus pada makanan sunda, namun restoran ini dibangun sebagai bentuk untuk menjembatani antara cita rasa makanan khas sunda dari berbagai wilayah yang dipengaruhi budaya sunda. Restoran MMBS telah membuat beragam menu yang hingga sekarang telah menawarkan sepuluh set menu, dengan tema yang sangat beragam dan terus berkembang hingga saat ini. Restoran ini tidak menyebutkan dirinya sebagai restoran *fine dining* namun penggunaan gaya gastronomi dan inovasi dengan corak budaya dan gastronomi sunda menjadikan dirinya disebut sebagai "Tatar Sunda Dining". Restoran MMBS dibentuk bukan hanya sebagai restoran gastronomi sunda biasa, namun terdapat sebuah usaha dalam melestarikan budaya makanan sunda yang akan mulai hilang.

Dari permasalahan diatas fokus dari penelitian yang dilakukan, yaitu untuk melakukan analisis pengembangan wisata gastronomi yang dilakukan melalui Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja, sehingga nantinya dengan pengembangan ini kita dapat melestarikan makanan tradisional daerah lainnya yang hampir hilang tergerus oleh globalisasi yang terus berkembang. Masyarakat dapat lebih mengerti akan pemahaman mengenai wisata gastronomi yang terus berinovasi. Maka dari itu, berdasarkan uraian latar belakang yang dipaparkan penulis bermaksud untuk melakukan penelitian mengenai "Potensi Pengembangan Wisata Gastronomi Makanan Khas Sunda Pada Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Sebagai Bentuk Pelestarian Budaya Sunda".

II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk memahami potensi pengembangan wisata gastronomi sebagai bentuk pelestarian budaya pangan Sunda melalui studi kasus pada restoran Mari Merangkai Bunga Seroja (MMBS). Sesuai dengan yang dikatakan oleh (Moleong, 2019) bahwa penelitian kualitatif merupakan penelitian yang bertujuan untuk memahami fenomena yang dialami oleh subjek secara holistik dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan memanfaatkan berbagai metode alamiah. Jenis data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara semi terstruktur, observasi partisipatif dan non-partisipatif, serta dokumentasi lapangan. Data sekunder diperoleh melalui studi pustaka dari berbagai jurnal, artikel ilmiah, buku, dan dokumen terkait. Teknik pengambilan data dilakukan menggunakan metode *purposive sampling*, dengan 5 orang informan yang terdiri dari pihak MMBS, pengunjung, dan ahli gastronomi yang dianggap mengetahui situasi sosial permasalahan yang akan diteliti.

Uji keabsahan data dilakukan dengan teknik triangulasi sumber dan triangulasi teknik untuk memastikan validitas informasi dari berbagai perspektif dan metode. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis SOAR (*Strengths, Opportunities, Aspirations, Results*), yang menekankan aspek positif dan potensi strategis dari suatu organisasi tanpa berfokus pada kelemahan dan ancaman. Pendekatan ini dipilih karena lebih cocok dalam menganalisis potensi

pengembangan wisata gastronomi yang dapat menjadi bentuk pelestarian warisan budaya.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Dari hasil triangulasi sumber, terdapat beberapa persamaan sudut pandang. Mulai dari pengunjung yang mengetahui MMBS melalui postingan Instagram serta rekomendasi dari orang sekitar, yang dimana cara ini cukup efektif untuk usaha mikro meraih target market mereka. Inovasi dalam penyajian makanan tradisional untuk menarik minat pengunjung terutama, generasi muda dan wisatawan modern namun harus diiringi dengan menjaga cita rasa asli agar identitas budaya kuliner tetap terjaga. Namun terdapat pengunjung yang menyatakan bahwa terdapat menu yang tidak sesuai dengan identitas aslinya, hal ini selaras dengan pernyataan ahli yang menyatakan bahwa MMBS dapat melakukan inovasi tanpa melupakan hal yang menjadi identitas dari makanan tersebut. Sehingga dari sini dapat dilihat bahwa MMBS mengalami kesalahan terhadap riset makanan yang dilakukan olehnya, dimana identitas makanan tidak terlihat pada makanan yang disajikan. Semua pihak juga setuju bahwa peran wisatawan sangat penting tidak hanya sebagai konsumen, namun juga sebagai orang yang menyebarkan pengalaman wisata gastronominya melalui pengalaman, media sosial maupun rekomendasi.

Sebagian besar pengunjung belum memiliki pengetahuan tentang wisata gastronomi dan pengetahuan sejarah kuliner yang disajikan. MMBS dan ahli menyatakan hal serupa mengenai filosofi makanan, bahwa filosofi dapat disampaikan berdasarkan situasi tertentu sebab tidak semua pengunjung menginginkan pengetahuan tersebut. Hal ini juga diselaraskan dengan pernyataan pengunjung yang menyepakati bahwa filosofi hanya sebagai pelengkap dan penghargaan terhadap budaya kuliner dan tidak mempengaruhi aspek lainnya. Selain itu adanya kesamaan semua pihak menyetujui bahwa penggunaan bahan pangan lokal memberikan pengaruh terhadap cita rasa makanan menjadi lebih terasa khas sunda. Banyaknya persamaan sudut pandang antar ketiga pihak, tidak menutup kemungkinan juga bahwa terdapatnya perbedaan sudut pandang.

Perbedaan terdapat pada pihak restoran yang menegaskan bahwa konsep *tasting menu* dapat memberikan kebebasan dalam berkreasi dan mampu memberikan pengalaman eksplorasi cita rasa tradisional yang beragam, sedangkan ahli percaya bahwa konsep *tasting menu* dapat berkembang pada daerah destinasi wisata dan kurang diminati oleh warga lokal Bandung sendiri, yang dimana warga lokal akan lebih mencari dan menyukai konsep restoran atau kafe yang dapat dijadikan sebagai tempat kumpul. Selain itu juga terdapat perbedaan antara pihak pengunjung restoran, yang dimana narasumber 3 sebagai pengunjung yang termasuk generasi z lebih menyukai makanan yang telah dimodifikasi secara modern sebab hal tersebut memunculkan minatnya untuk mencoba makanan tradisional, sedangkan narasumber 4 sebagai generasi milenial lebih menyukai makanan yang autentik tanpa adanya banyak modifikasi dengan kuliner modern saat ini sebab dinilai lebih menghargai.

Berdasarkan hasil triangulasi data dapat disimpulkan bahwa MMBS telah melakukan langkah dalam membawa wisata gastronomi ke dalam kuliner moder era sekarang, konsistensinya dalam membawakan cita rasa khas menjadi acuannya untuk tidak melakukan modifikasi secara berlebihan. Namun, sangat disayangkan bahwa pengembangan wisata gastronomi sendiri belum memiliki target marketnya sendiri yang jelas dikarenakan kurangnya dukungan pemerintah, pemahaman akan wisata gastronomi sendiri, serta wisatawan yang kurang mementingkan nilai budaya yang terdapat pada kuliner tradisional.

B. Pembahasan

Analisis SOAR dalam potensi pengembangan wisata gastronomi pada restoran Mari Merangkai Bunga Seroja sebagai bentuk pelestarian budaya pangan dapat dilihat berdasarkan aspek kekuatan, peluang, aspirasi dan hasil yang ada dengan rumusan sebagai berikut:

Strenght(S)

1. Menyajikan makanan sunda dalam bentuk *casual dining* yang informal dan nyaman.
2. Memiliki tema menu yang menarik dan beragam.
3. Harga yang sangat terjangkau untuk semua kalangan.

4. Penggunaan bahan baku lokal, langsung dari petani lokal.
5. Inovasi pengembangan menu yang sangat menarik perhatian pengunjung.
6. Memiliki cita rasa yang sangat khas sunda.
7. Adanya penggunaan teknik masak tradisional khas sunda.

Opportunities (O)

1. Menyajikan makanan sunda dalam bentuk *casual dining* yang informal dan nyaman.
2. Memiliki tema menu yang menarik dan beragam.
3. Harga yang sangat terjangkau untuk semua kalangan.
4. Penggunaan bahan baku lokal, langsung dari petani lokal.
5. Inovasi pengembangan menu yang sangat menarik perhatian pengunjung.
6. Memiliki cita rasa yang sangat khas sunda.
7. Adanya penggunaan teknik masak tradisional khas sunda.

Aspiration (A)

1. Membuat kuliner tradisional sunda dapat dikenal dan berkelanjutan.
2. Meningkatkan pasar yang lebih luas bagi restoran MMBS.
3. Membangun bentuk gastronomi budaya sunda pada restoran MMBS yang lebih memiliki ciri khas.

Result (R)

1. Okupansi restoran yang selalu penuh pada setiap harinya dan pada setiap menu.
2. Pengunjung menerima informasi budaya yang diberikan dengan baik.
3. Pengunjung menjadi mempunyai pemikiran tentang makanan sunda yang jauh lebih luas, modern dan menarik.
4. Banyaknya pengunjung yang memberikan rekomendasi kepada orang lain, mengenai pengalamannya di MMBS.
5. Tingkat penjualan yang tinggi, membantu MMBS untuk mendukung keberlanjutan petani lokal.
6. Banyaknya pihak yang mulai melakukan kolaborasi dengan MMBS.

Strategi SA

MMBS harus mampu menciptakan suasana yang memiliki sentuhan sunda, dengan penggunaan bahasa sunda kepada tamu.

Strategi OA

MMBS harus membuat penyajian makanan yang menarik kepada tamu, menggunakan penyajian yang dapat memikat mata, melibatkan tamu dan dapat dimanfaatkan oleh pengunjung sebagai materi konten di media sosial.

Strategi SR

MMBS perlu memiliki ciri khas yang dapat menjadi pembedanya dengan restoran lain. Pembeda yang dapat dilakukan oleh MMBS, yaitu dengan menegaskan penggunaan bahan pangan lokal yang didapatkan langsung melalui petani lokal.

Strategi OR

Perlunya konsistensi yang dilakukan oleh MMBS dalam cara penyajian makanan dan rasa khas sunda yang tidak menyimpang dengan tujuan dari MMBS itu sendiri. Serta MMBS dapat memberikan sebuah bingkisan yang dapat dibawa pulang oleh pengunjung atau pun menjual bingkisan tersebut. Bingkisan ini dapat dibawa oleh pengunjung untuk secara tidak langsung memperkenalkan budaya kuliner kepada sekitar.

Berdasarkan hasil analisis SOAR yang telah dilakukan dengan melihat kekuatan, peluang, aspirasi, dan hasil terbentuk lima strategi yang dapat dilakukan oleh MMBS untuk memaksimalkan potensi yang dimilikinya. Peneliti juga akan membagi strategi yang perlu untuk diprioritaskan. Strategi pertama yang menjadi sesuatu yang penting dan perlu untuk dilakukan dari sekarang serta mempengaruhi tujuan jangka panjang, yaitu konsistensi yang dilakukan MMBS dalam penyajian serta cita rasa yang khas dimana MMBS harus menekankan tujuan dari MMBS kepada tim agar penyajian dan penentuan menu tidak melenceng dari yang ditujukan. Melihat dari saat ini penyajian dan pemilihan menu MMBS diawal pembukaan selalu punya cerita dan rasa yang khas ditunjukkan, namun saat ini hal itu semua sudah mulai kurang ditunjukkan yang dapat menyebabkan MMBS semakin lama akan menjauh dari tujuannya. Konsistensi dalam meraih tujuan utama MMBS juga menjadi salah satu tantangan yang disebutkan oleh pelaku usaha. Sehingga hal ini sangat penting dan perlu adanya *standard operating procedure* (SOP) untuk menjadi acuan bagi staf dalam operasional restoran. Strategi kedua yang akan mempengaruhi tujuan jangka panjang dan tidak perlu untuk

dilakukan segera, yaitu menampilkan karakteristik dari MMBS untuk menjadi pembeda dengan restoran lainnya. MMBS sangat menekankan pada penggunaan bahan pangan lokal yang terdapat di wilayah sunda, hal ini dapat menjadi karakter dari MMBS.

MMBS juga harus menunjukan kepada pengunjung dukungannya kepada petani lokal dengan penggunaan bahan pangan lokalnya, bisa dengan cara membuat menu sendiri dengan nama sang petani maupun membuat poster yang menunjukan pangan serta asal petani lokal tersebut. Dukungan ini juga dapat dibuat dalam bentuk kampanye, seperti membuat gantungan kunci dengan gambar bahan pangan lokal serta petani yang digabungkan dengan kertas berisi pesan informasi pangan dan petani tersebut. Strategi ketiga yang dapat dilakukan MMBS segera namun tidak terlalu berpengaruh besar, yaitu menciptakan suasana sunda yang autentik. MMBS telah menunjukan ciri khas sunda tersendiri, namun pengunjung masih kurang merasakan suasana sunda ini. Sehingga MMBS dapat melakukan cara lain dengan penggunaan bahasa sunda kepada tamu untuk memanggil tamu menggunakan "aa" atau "tete", menyambut tamu menggunakan "wilujeng sumping", maupun mempersilahkan tamu makan menggunakan "wilujeng tuang" atau "mangga sing raos tuang". Penggunaan bahasa sunda singkat ini akan meningkatkan kesan dan suasana kepada pengunjung. Selain itu kata ini dapat menjadi pengetahuan dan memori kosa kata sunda terhadap pengunjung yang datang. Strategi keempat lainnya, yaitu dengan memberikan penyajian makanan yang menarik. Dapat dilihat bahwa terdapatnya kebiasaan pengunjung saat ini yang akan merekam dan membuat konten untuk sosial medianya, sehingga dengan adanya atraksi penyajian makanan yang menarik, pelanggan akan mengunggah hal tersebut ke akun sosial medianya, dengan ini makanan sundanya yang disajikan oleh MMBS akan terbantu untuk diarsipkan dan dipromosikan secara tidak langsung. Penyajian ini dapat berupa, minuman yang dapat berubah warna saat dituang cairan, menuang kuah sup secara bersamaan, memecahkan bumbu yang tersembunyi, *wafer paper* yang dibakar untuk menampilkan sajian menu, penggunaan wayang golek dalam bercerita, dan masih banyak lagi. Strategi ke lima yang tidak terlalu mendesak untuk dilakukan, yaitu pemberian

bingkisan kepada tamu yang dapat dibawa pulang. Bingkisan ini dapat berupa *snack*, minuman, sambal maupun bumbu khas sunda. Bingkisan akan menambah kesan dan loyalitas kepada tamu. Selain itu juga terdapat pengetahuan gastronomi karena bingkisan ini berasal dari kuliner tradisional sunda.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa begitu banyak potensi yang dimiliki oleh restoran MMBS untuk berkembang dalam sektor wisata gastronomi. MMBS membawakan makanan sunda dengan cita rasa khas serta teknik tradisional yang dicampur dengan teknik modern, sehingga masih menunjukkan nilai asli dari makanan tradisional sunda. Harga yang sangat terjangkau bagi semua orang juga menjadi daya tarik yang mendorong loyalitas konsumennya. Suasana restoran, cerita makanan yang disajikan, dan penulisan bahan pada menu, menjadi bagian dari wisata gastronomi di MMBS. Operasional MMBS menjadi sebuah langkah cukup besar untuk memperkenalkan serta melestarikan budaya pangan sunda yang sudah mulai tidak dikenal. Hal ini diharapkan mampu menjadi inspirasi dalam melestarikan serta mengembangkan warisan budaya kuliner Indonesia lainnya, sehingga warisan kuliner Indonesia dapat terus hidup serta mendunia ditengah era globalisasi yang sangat marak sekarang ini.

Strategi tersebut meliputi penetapan standar operasional prosedur untuk menjaga konsistensi cita rasa dan kualitas hidangan, serta penonjolan karakteristik unik MMBS melalui penggunaan bahan pangan lokal. Suasana otentik khas Sunda juga perlu diperkuat untuk memberikan pengalaman budaya yang lebih mendalam bagi pelanggan. Inovasi dalam penyajian makanan juga penting dilakukan agar lebih menarik secara visual, serta penyediaan bingkisan sebagai layanan tambahan sekaligus media promosi. Mengingat tantangan seperti minimnya minat masyarakat terhadap makanan tradisional dan dominasi makanan internasional, diperlukan strategi mitigasi yang lebih mendalam oleh peneliti selanjutnya. Diharapkan pula para pemangku kepentingan di industri pariwisata dan kebudayaan turut mendukung promosi kuliner tradisional melalui festival pangan dan juga gastrodiplomasi, demi

memperkuat citra kuliner Indonesia di kancah internasional.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, terdapat sejumlah strategis yang dirumuskan untuk pihak restoran Mari Merangkai Bunga Seroja. Peneliti telah melakukan analisis SOAR yang menghasilkan lima strategi utama yang dapat diterapkan oleh MMBS guna meningkatkan kinerja dan daya saing restoran tersebut. Selain itu, mengingat adanya berbagai tantangan dan ancaman yang teridentifikasi dalam penelitian ini, seperti masyarakat yang kurang minat terhadap budaya pangan, makanan internasional yang marak saat ini, bahan pangan yang sulit untuk ditemukan, teknik memasak yang cukup terbatas, dan masih banyak lagi membuat peneliti selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan strategi mitigasi yang lebih mendalam untuk mengatasi permasalahan tersebut secara efektif. Serta melalui penelitian ini, peneliti berharap para pemangku kepentingan industri pariwisata dan kebudayaan, dapat memberikan dukungan dan kontribusi aktif dalam upaya memperkenalkan makanan tradisional melalui festival budaya pangan maupun gastrodiplomasi Indonesia.

DAFTAR RUJUKAN

- Gardjito, M., Pridia, H., & Millaty, M. (2023). *Kuliner Sunda Nikmat Sedap Melegenda* (Siti, Ed.). Depok, Sleman, D.I. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Kemenparekraf. (2023). Mengenal Lebih Jauh Tentang Gastronomi Kuliner Indonesia. Diambil 19 Juni 2024, Dari <https://Kemenparekraf.Go.Id/Industri-Parekraf/Mengenal-Lebih-Jauh-Tentang-Gastronomi-Kuliner-Indonesia>
- Moleong. (2019). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Pt. Remaja Rosdakarya.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Pelestarian dan Pengembangan Kampung Nikmat Cigugur Girang Sebagai Destinasi Wisata Warisan Budaya Gastronomi Sunda. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 265-275. <https://doi.org/10.32659/tsj.v5i2.97>.

Putra, M. K. (2021). Identitas Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1), 95-110. <https://doi.org/10.30647/jip.v26i1.1471>.

Suryana, Y., Suparyanto, Y., Fa'izia, K., & Handayani, W. S. (2018). *Globalisasi* (A. Suprihatini, Ed.). Klaten: Cempaka Putih.