

## **Eksplorasi dan Pengenalan Makanan Khas Jawa dan Sumatra pada Generasi Milenial Melalui Pembelajaran Praktikum Mata Kuliah Dasar Kuliner**

**Indah Yuliana\*, Windi Indah Fajar Ningsih, Yuliarti, dan Desri Maulina Sari**

Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat

Universitas Sriwijaya, Ogan Ilir, Indonesia

\*[indah\\_yuliana@fkm.unsri.ac.id](mailto:indah_yuliana@fkm.unsri.ac.id)

**Abstrak:** Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini selain merupakan salah satu kegiatan dalam mewujudkan Tri Dharma Perguruan Tinggi juga guna mendukung pelestarian budaya yang ada di Indonesia khususnya terkait masakan kuliner nusantara. Hal ini akan mendorong rasa kecintaan kaum milenial pada kekayaan cita rasa makanan nusantara. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Mei sampai Oktober tahun 2021. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan melalui dua tahap, yaitu pembelajaran praktikum melalui platform digital dan demonstrasi menu di Kampung Bingen, Kelurahan 13 Ulu, Kota Palembang. Secara umum, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dinilai dapat meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa dalam melakukan modifikasi dan estimasi nilai gizi dari menu yang dipraktikkan dalam mata kuliah dasar kuliner. Selain itu, keberhasilan juga dinilai dari antusias dan uji hedonik yang menyatakan sasaran menyukai menu yang dipraktikkan. Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat menjadi salah satu inspirasi masyarakat Kampung Bingen dalam pengembangan usaha dan wisata kuliner di Kota Palembang. Selain itu, masyarakat juga dapat memahami nilai gizi dari menu yang dikonsumsi, sehingga dapat dijadikan pembelajaran dalam menjaga kesehatan tubuh.

**Kata Kunci:** Kandungan Gizi; Kuliner; Milenial; Nusantara, Platform Digital

**Abstract:** *This community service activity is not only one of the activities in realizing the Tri Dharma of Higher Education. It also supports the preservation of culture in Indonesia, especially Indonesian culinary cuisine. This will encourage millennials to love the rich taste of Indonesian food. This activity was carried out from May to October 2021. Implementing this community service is carried out in two stages, namely practical learning through digital platforms and menu demonstrations in Kampung Bingen, 13 Ulu Village, Palembang City. In general, this community service activity is considered to improve students' abilities and skills in modifying and estimating the nutritional value of menus practised in basic culinary courses. In addition, success is also assessed from enthusiasm and hedonic tests, which state that the target likes the practised menu. Through this community service activity, it is hoped that it can be one of the inspirations for the people of Kampung Bingen in developing business and culinary tourism in Palembang City. In addition, the public can also understand the nutritional value of the menu they consume so that it can be used as a lesson in maintaining a healthy body.*

**Keywords:** *The Nutritional Value; Culinary; Millennials; Indonesia; Digital Platforms*

© 2022 Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat

**Received:** 20 April 2022

**Accepted:** 17 Mei 2022

**Published:** 3 Juni 2022

**DOI** : <https://doi.org/10.20527/btjpm.v4i2.5272>

*This is open access article under the CC-BY-SA license*



**How to cite:** Yuliana, I., Ningsih, W. I. F., Yuliarti, Y., & Sari, D. M. (2022). Eksplorasi dan pengenalan makanan khas Jawa dan Sumatera pada generasi milenial melalui pembelajaran praktikum mata kuliah dasar kuliner. *Bubungan Tinggi Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 593-599.

## PENDAHULUAN

Begitu banyaknya pulau yang ada di Indonesia, tentunya masing-masing memiliki budaya dan ciri khas yang unik dan berbeda-beda. Salah satunya yaitu keanekaragaman makanan tradisional atau disebut sebagai masakan nusantara. Makanan merupakan salah satu hasil budaya yang erat kaitannya dengan masyarakat. Keberagaman antar suku budaya tersebut menyebabkan keberagaman pada makanan nusantara (Warawardhana & Maharani, 2014).

Indonesia memiliki iklim tropis yang secara geografis berada di antara dua benua dan dua samudera. Posisinya yang dikelilingi oleh jajaran gunung berapi menyebabkan tanah subur sehingga Indonesia pun memiliki keanekaragaman pada hasil pertaniannya seperti makanan pokok, sayur, buah hingga rempah-rempah. Keanekaragaman hasil pertanian ini pun akhirnya menyebabkan adanya perbedaan kekhasan makanan pada setiap daerah (Sempati, 2017).

Makanan khas nusantara merupakan berbagai jenis makanan olahan khas daerah Indonesia yang merupakan bentuk kreativitas masyarakat lokal dalam mengolah bahan makanan, memadukan rempah-rempah serta menambah nilai budaya di dalamnya (Lestari & Christina, 2018). Masakan khas nusantara tidak hanya dijadikan sebagai santapan untuk memanjakan lidah dan mengenyangkan perut saja, namun juga mencerminkan budaya lokal, karena menyimpan banyak cerita yaitu mulai dari sejarah, bahan baku, dan cara pembuatan. Masakan nusantara sendiri juga memiliki cara pengolahan yang beragam dan bervariasi. Penggunaan berbagai jenis rempah serta teknik pengolahan menyebabkan makanan khas

nusantara terlihat rumit akan tetapi rasa dan aroma dari masakan nusantara memiliki rasa yang khas.

Makanan nusantara sebagai warisan leluhur tanpa disadari perlahan mulai tersingkir karena makanan yang berbau lokalitas mulai dipandang sebelah mata dan dianggap kuno (Adiasih & Brahmana, 2015). Hal ini terjadi sebagai dampak pergeseran peradaban dunia. Salah satunya dipicu dengan adanya perkembangan dan kemajuan teknologi yang semakin pesat dan keterbukaan terhadap media massa (Utami, 2018). Selain itu, pergeseran nilai gaya hidup terutama di daerah perkotaan juga menjadi penyebab masakan nusantara mulai tersingkir (Rahmawaty & Maharani, 2013). Fenomena ini memberikan pengaruh yang besar terhadap keberadaan makanan nusantara yang sekarang sudah langka ditemukan dan terancam punah.

Hasil Sensus Penduduk 2020 mencatat total populasi Indonesia pada 2020 mencapai 270,2 juta jiwa. Penduduk Indonesia pada 2020 didominasi oleh generasi Z dan milenial yang berjumlah 83 juta jiwa atau 34% dari total penduduk Indonesia yang mencapai 271 juta jiwa (BPS, 2021). Rendahnya animo generasi muda pada makanan nusantara terlihat pada padatnya para pengunjung gerai-gerai makanan modern (waralaba makanan asing) di pusat perbelanjaan yang cukup didominasi oleh kaum muda. Sementara gerai-gerai makanan tradisional mulai ditinggalkan seolah-olah tidak memiliki daya tarik sama sekali (Efendi, 2014). Hal ini juga dibuktikan dengan semakin banyaknya jumlah waralaba makanan asing di Indonesia dari 60 waralaba pada tahun 2010 meningkat menjadi 86 waralaba pada tahun 2013 (Syam, 2020)

Apabila tidak mulai dikenalkan pada ketertarikan makanan nusantara maka siapa yang akan meneruskan warisan budaya padahal pelestarian warisan kuliner nusantara menjadi sesuatu yang sangat penting dan wajib untuk dikedepankan, khususnya bagi generasi milenial bangsa. Kaum milenial sebagai generasi penerus bangsa memiliki peranan penting dalam pelestarian ragam budaya Indonesia, khususnya kuliner khas nusantara.

Generasi milenial diharapkan menjadi pemegang kendali atas roda pembangunan dan peningkatan minat masyarakat terhadap makanan khas Indonesia. Makanan khas nusantara harus tetap dilestarikan agar generasi-generasi yang akan datang tetap bisa merasakan kenikmatan makanan asli Indonesia. Penggunaan teknologi pada kaum muda saat ini sangat pesat. Hal ini dapat dimanfaatkan untuk menjadi media dalam mengenalkan masakan nusantara.

Rendahnya animo generasi milenial untuk mempelajari bahkan melestarikan makanan nusantara kian menurun. Hasil penelitian terhadap 258 remaja di Kelurahan Mantrijeron, Yogyakarta menunjukkan bahwa persepsi dan perilaku remaja terhadap makanan tradisional lebih rendah dibandingkan dengan persepsi dan perilaku remaja terhadap makanan modern (Sempati, 2017). Generasi milenial menganggap makanan nusantara tidak sesuai zaman. Hal ini dapat berdampak buruk pada eksistensi makanan khas nusantara. Padahal selain sebagai media untuk melestarikan warisan budaya, banyak manfaat kesehatan yang bisa digali melalui makanan nusantara. Berdasarkan uraian di atas dirasakan perlunya melakukan eksplorasi dan pengenalan makanan nusantara pada kaum milenial yang akan dilakukan juga oleh mahasiswa selaku bagian milenial secara modern dengan pemanfaatan media dan teknologi yang ada.

Adanya pembelajaran mata kuliah praktikum dasar kuliner sangat mendukung kegiatan pengabdian masyarakat ini dimana mahasiswa yang juga merupakan kaum milenial akan mengeksplorasi beragam masakan nusantara dan berupaya untuk turut mengenalkan dan melestarikan pada lingkungan sosialnya. Perkembangan dunia digital juga sangat mendukung dalam tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Eksplorasi dan pengenalan masakan nusantara dapat dilakukan dengan bantuan berbagai sosial media yang banyak digunakan oleh kaum milenial seperti youtube, instagram dan lainnya.

#### **METODE**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan mulai dari bulan Mei sampai Oktober tahun 2021. Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan melalui dua tahap, yaitu pembelajaran praktikum melalui literasi digital dan demonstrasi menu masakan nusantara terpilih. Pembelajaran praktikum diintegrasikan dalam salah satu mata kuliah di Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Sriwijaya, yaitu mata kuliah dasar kuliner. Adapun lingkup pembelajaran praktikum yang termasuk dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini berjumlah 4 kali pertemuan. Topik umum praktikum adalah pengolahan makanan nusantara yang dibedakan berdasarkan regional kepulauan nusantara yaitu Sumatera, Jawa, Kalimantan, Sulawesi, Bali, Nusa Tenggara, Maluku dan Papua. Jumlah mahasiswa yang mengikuti mata kuliah tersebut adalah 82 orang yang terbagi dalam 10 kelompok.

Pada setiap pertemuan praktikum, setiap kelompok menyusun resep dan estimasi kandungan nilai gizi menu masakan nusantara yang dipilih. Jenis makanan nusantara yang dipilih untuk dipraktikkan dapat berupa makanan utama atau selingan (kudapan dan

minuman). Mahasiswa dapat melakukan modifikasi resep baik dalam hal bahan pangan, teknik pengolahan ataupun penyajian, namun tidak melupakan keotentikan dalam makanan khas nusantara tersebut. Selanjutnya, mahasiswa membuat video pengolahan menu nusantara dan mengunggah ke platform digital, seperti youtube, Instagram, facebook atau sosial media yang lainnya.

Pada tahap kedua, kegiatan demonstrasi menu dilakukan setelah proses seleksi video yang dilakukan oleh tim. Tim memilih 3 video terbaik yang telah diupload oleh kelompok mahasiswa. Kegiatan demo masak dilakukan di Kampung Bingen, Kelurahan 13 Ulu, Kota Palembang. Menu yang dipraktikkan dari hasil seleksi video adalah sala lauak (khas Sumatra Barat), CeniI (khas Yogyakarta) dan Kue Jumbrek (khas Lamongan). Selain itu, juga dipraktikkan makanan khas Palembang berupa pempek, tekwan dan pindang ikan. Sasaran kegiatan berjumlah 30 orang warga. Mengingat adanya pandemic COVID-19 dan penerapan protokol kesehatan, maka kegiatan demo masak dilakukan di 3 lokasi rumah warga kelurahan, dengan masing-masing sasaran berjumlah 10

orang. Setiap rumah mendemonstrasikan satu menu khas Palembang dan satu menu dari video terbaik.

Evaluasi kegiatan demonstrasi menu berupa penilaian tingkat kesukaan (uji hedonik) terhadap menu makanan yang didemokan dengan kategori sangat suka, suka, kurang suka dan tidak suka. Selain itu juga evaluasi dilakukan melalui tanya jawab dengan peserta kegiatan dari penjelasan leaflet.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum menyusun video pembelajaran digital, setiap kelompok mahasiswa menyusun resep dan estimasi nilai gizi dari menu yang akan dipraktikkan. Estimasi kandungan zat gizi dihitung berdasarkan bahan pangan mentah yang digunakan dalam satu resep, kemudian diestimasi per porsi. Zat gizi yang dianalisis utamanya adalah energi dan zat gizi makro. Mahasiswa dapat menambahkan zat gizi mikro, jika memang diperlukan sebagai keunggulan menu yang dipraktikkan. Resep dan estimasi nilai gizi menu per porsi dituangkan dalam bentuk media leaflet. Gambar 1 merupakan salah satu contoh leaflet yang dibuat oleh kelompok mahasiswa.

**PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**  
"Tanggap dan Pengabdian Makanan Khas Nusantara pada Generasi Milenial Melalui Pembelajaran Praktikum Masa Kuliah Dasar Kuliner"  
Kerjasama Antara  
PROGRAM STUDI S1 GIZI FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT & LPM UNIVERSITAS SRWIJAYA  
Di kec. Seberang Ulu II Kel.13 Ulu, Kampung Kallir Bingin, Palembang

1. Yuliana, S.G., M.oi  
2. Wati Indah Fajar Widiyati, S.G., M.PH., APT  
3. Yuliani, S.KM, M.Gi  
4. Devi Marlina Sari, S.G., M.iaid  
5. Mahasiswa Prati Gizi Angkatan 2022



**Pindang Patin**  
Pindang merupakan makanan (basah) khas Palembang yang merupakan masakan dengan pengolahan sederhana. Pada masa lalu, aktivitas masyarakat yang tinggi, menyebabkan dorongan untuk memasak secara praktis. Pada saat ini, Sumatera Selatan yang memiliki aliran Sungai Musi beserta anak-anak sungai lainnya, menyediakan ikan yang berlimpah. Keterbatasan bumbu pindang disebabkan oleh pertimbangan praktis masyarakat. Aktivitas masyarakat yang berprofesi sebagai pedagang yang padat, lebih meminggikan untuk mengkonsumsi makanan yang praktis. Para penduduk Belanda yang bermukim di Palembang pada masa kolonial, juga membuat varian pindang. Masyarakat Palembang mengenyainya sebagai pindang serasi. Pindang, terasu berkebabang, dan masuul pindang ikan aseli, pindang ayam, pindang daging, dan pindang telur. Kemudian lahir pula pindang ikan teru, pindang terung dan sebagainya.

Program Studi S1 Gizi  
Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya

**Bahan**

Ikan patin	500 gr	1 ekor sedang
Bawang merah	30 gr	5 siung
Bawang putih	15 gr	4 siung
Daun salam	1 gr	2 lembar
Daun jeruk	4 gr	4 lembar
Serai	10 gr	1 batang
Cabai merah	10 gr	4 buah
Cabai rawit	16 gr	10 buah
Jalre	3 gr	1 ruas
Lempas	3 gr	1 ruas
Kemangi	1 gr	1 batang
Tomat	17 gr	1 buah
Jeruk nipis	67 gr	1 buah
Garam	6 gr	2 sdm
Merica bubuk	4 gr	3 ruas
Minyak	18 gr	5 sdm
Air	750 ml	3 3/4 gelas
Nanas	95 gr	1/4 buah

**Cara Membuat**

- Siang ikan patin potong-potong dan cuci hingga bersih. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 30 menit atau lebih hingga bersih.
- Blender atau ulek semua bumbu hingga halus meliputi bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, dan kemangi. Oprek jika serasi dan lengsuas. Berikutnya potong tomat menjadi empat bagian.
- Tuangkan minyak ke wajan dan panaskan. Lalu, tumis bumbu halus sebentar.
- Lalu masukkan air, daun salam, daun jeruk, jahe, serai dan lengsuas yang telah digeprek, ke dalam wajan berisi bumbu. Halus kemudian kungsi sampai mendidih.
- Setelah mendidih masukkan ikan patin dan tambahkan gula garam dan merica bubuk sesuai selera.
- Masukkan potongan nanas dan tomat. Baringkan hingga ikan matang dan kuah sedikit menyusut. tes rasanya jika dirasa sudah pas, tuangkan pindang patin ke dalam mangkuk esq.
- Terakhir, tambahkan daun kemangi untuk memperindah tampilan makanan. Pindang ikan patin siap disajikan.

**INFORMASI GIZI**

Takaran saji per porsi : 50 gram / 1 potong sedang  
Jumlah sajian : 10 porsi

**Jumlah Per sajian**  
Energi Total : 106,8 kkal

Kandungan Gizi	Jumlah	%AKG
Energi	106,8 kkal	4,97%
Protein	9,35 g	15,25%
Lemak	5,43 g	9%
Karbohidrat	6,37 g	1,81%
Serat	1,29 g	4,75%
Kalsium	33,19 mg	3,32%
Besi	1,55 mg	8,41%
Fosfor	100,34 mg	14,33%
Natrium	296,59 mg	18,36%
Kalium	321,25 mg	5,80%
Magnesium	9,41 mg	2,77%
Seng	0,65 mg	8%
Vitamin B1	0,15 mg	10,36%
Vitamin B2	0,03 mg	1,82%
Vitamin A	139,41 mg	33,07%
Vitamin C	8,9 mg	11,87%
Air	117,97 g	5,01%

**\*Persen AKG berdasarkan pada kebutuhan energi 2100 kkal. Kebutuhan energi anda bisa lebih tinggi atau lebih rendah!**

Cercek dimakan untuk baik makan siang.  
Kandungan gizi yang unggul yaitu : Protein, Kalium, Fosfor dan Vitamin A.

UNIVERSITAS SRWIJAYA  
LEMBAGA PENELITIAN DAN  
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Gambar 1 Leaflet Menu Pindang Patin Khas Sumatra Selatan

Leaflet merupakan salah satu media pendidikan gizi yang praktis dan mudah dibaca. Dengan pembuatan leaflet ini diharapkan dapat membantu mahasiswa menyebarkan hasil praktikumnya ke masyarakat juga. Media leaflet juga sangat cocok digunakan dalam kegiatan penyuluhan karena dapat meningkatkan pengetahuan (Azrida, 2015).

Konten video yang disusun oleh kelompok mahasiswa terdiri dari deskripsi singkat, resep, proses pembuatan dan estimasi kandungan nilai gizi menu yang dibuat. Deskripsi singkat berupa nama menu, narasi singkat tentang makna dari menu tersebut, manfaat dan keunggulan (jika ada) dan nilai gizi per porsinya. Proses pembuatan menu dibuat mulai dari penjelasan bahan pangan yang digunakan, pengolahan sampai penyajian makanan. Gambar 2 adalah salah satu contoh video praktik yang diunggah pada media sosial Youtube.



Gambar 2 Video Praktik Pengolahan Menu Sala Lauak Khas Sumatra Barat melalui Youtube

Media sosial online seperti youtube, Instagram, whatsapp merupakan salah satu alat yang dapat digunakan untuk menyebarkan informasi termasuk pengenalan menu-menu khas nusantara. Media sosial online tersebut terbukti efektif dapat meningkatkan pengetahuan gizi (Rusdi *et al.*, 2021). Selain itu dengan konten video yang dibuat oleh mahasiswa berupa estimasi nilai gizi dari menu yang dibuat, diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan generasi milenial dan masyarakat luas tentang

pentingnya mengetahui kandungan gizi makanan yang dikonsumsi agar dapat menjaga kesehatan tubuhnya.

Terdapat 3 menu terbaik yang dipilih dalam tahap kegiatan demo masak. Menu tersebut adalah Cenil, Sala Lauak dan Kue Jumbrek. Kriteria seleksi terdiri dari evaluasi konten (alur, kreativitas, kualitas video), ketepatan estimasi nilai gizi dan jumlah view terbanyak pada platform digital. Dokumentasi tim mempraktikkan menu kue jumbrek tertera pada Gambar 3.



Gambar 3 Tim Mempraktikkan Menu Kue Jumbrek Khas Jawa Timur di Hadapan Sasaran Demo Masak

Pada Gambar 3 terlihat tim mahasiswa mendemonstrasikan pembuatan menu kue jumbrek kepada sasaran demo masak. Tim menjelaskan bahan-bahan pangan yang digunakan untuk pembuatan menu dan cara pembuatannya. Setelah demo masak, sasaran mencicipi hasil masakan, kemudian memberikan penilaian tingkat kesukaan terhadap menu yang didemonstrasikan. Hasil penilaian tingkat kesukaan menunjukkan bahwa semua peserta menyukai menu nusantara yang didemonstrasikan. Untuk menu sala lauak, 8 orang menyatakan suka dan 2 orang menyatakan sangat suka dengan menunya. Untuk kue jumbrek, 7 orang menyatakan suka dan 3 orang menyatakan sangat suka dengan menunya. Sedangkan, untuk Cenil, 7 orang suka dan 3 orang sangat suka dengan menunya.

Melalui kegiatan demo masak bertujuan untuk mengenalkan makanan khas daerah lain kepada warga Kampung Bingen agar dapat dijadikan sebagai alternatif lain kudapan sehari-hari. Selain itu, dari hasil demo masak ini diharapkan dapat dijadikan sebagai salah satu inspirasi masyarakat Kampung Bingen dalam pengembangan usaha dan wisata kuliner di Kota Palembang. Selain demo masak, sasaran juga dibekali dengan leaflet yang sudah dibuat oleh kelompok mahasiswa. Tim pengabdian menjelaskan juga isi leaflet terutama tentang nilai gizi menu. Hasil evaluasi dari tanya jawab, peserta dapat menjawab pertanyaan dengan benar mulai dari asal makanan, komposisi, keunggulan gizi menu, dan porsi makan (dalam ukuran rumah tangga) yang dianjurkan.

#### SIMPULAN

Secara umum, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dinilai dapat meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa dalam melakukan modifikasi dan estimasi nilai gizi dari menu yang dipraktikkan dalam mata kuliah dasar kuliner. Selain itu, keberhasilan juga dinilai dari antusias dan penilaian tingkat kesukaan yang menyatakan sasaran menyukai menu yang dipraktikkan.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penelitian/publikasi artikel ini dibiayai oleh: Anggaran DIPA Badan Layanan Umum Universitas Sriwijaya Tahun Anggaran 2021. Nomor SP DIPA-023.17.2.677515/2021, tanggal 23 November 2020, Sesuai dengan SK Rektor 0004/UN9/SK.LP2M.PM/2021 tanggal 23 Juli 2021.

#### DAFTAR PUSTAKA

Adiasih, P., & Brahmana, R. K. M. R. (2015). Persepsi terhadap makanan tradisional jawa timur : Studi awal terhadap mahasiswa perguruan tinggi swasta di Surabaya. *Kinerja*,

19(2), 112–125.

- Azrida, R. (2015). Efektifitas media cerita bergambar dan leaflet terhadap pengetahuan dan sikap tentang penyakit tb paru di SD Negeri 060799 dan SD Negeri 060953 Kota Medan tahun 2015. In *Universitas Negeri Sumatera Utara, Medan*. Universitas Sumatera Utara.
- Efendi, W. . (2014). *Kememparekraf: waralaba asing sebabkan masakan indonesia makin tersisih*. <https://www.franchiseglobal.com/kememparekraf-waralaba-asing-sebabkan-masakan-indonesia-makin-tersisih.phtml>
- Lestari, N. S., & Christina. (2018). Doclang, makanan tradisional yang mulai tersisihkan. *Jurnal Khazanah Ilmu*, 9(2), 21–27.
- Rahmawaty, U., & Maharani, Y. (2013). Pelestarian budaya indonesia melalui pembangunan fasilitas pusat jajanan pasar tradisional jawa barat. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Senirupa Dan Desain*, 2(1), 1–8. <https://www.neliti.com/id/publications/244243/pelestarian-budaya-indonesia-melalui-pembangunan-fasilitas-pusat-jajanan-tradisi>
- Rusdi, F. Y., Rahmy, H. A., & Helmizar. (2021). Pengaruh edukasi gizi menggunakan instagram terhadap perubahan perilaku gizi seimbang untuk pencegahan anemia pada remaja putri di sma n 2 kota padang. *Journal of Nutrition College*, 10(1), 31–38. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Sempati, G. P. P. H. H. (2017). Persepsi dan perilaku remaja terhadap makanan tradisional dan makanan modern. In *Skripsi*.
- Syam, A. W. U. A. (2020). Dampak kebijakan proteksi indonesia pada bidang waralaba asing ( studi kasus : Kentucky fried chicken ). *Jurnal Hubungan Internasional Universitas Hasanuddin*, 5(1), 23–

37.  
Utami, S. R. I. (2018). Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya. *Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36-44.
- Warawardhana, D., & Maharani, Y. (2014). Indonesia culinary center. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Senirupa Dan Desain*, 2(1), 1-6.