

POTENSI JAJANAN TRADISIONAL DALAM MENDUKUNG WISATA KULINER DI KABUPATEN BUNGO

Rina Tri Setiani¹, Nurzahra Fathiyana², Ratih Juwita Novalia³

Jurusan Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Universitas Muhammadiyah Muara Bungo
e-mail: ¹rinastudent19@gmail.com, ²nzahrawicaksono@gmail.com, ³ratihjuwita06@gmail.com

Article Info

Kata Kunci : Jajanan tradisional, wisata kuliner, Kabupaten Bungo

Received : 15 September 2025

Revised : 17 September 2025

Accepted : 29 September 2025



ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan potensi jajanan tradisional dalam mendukung wisata kuliner di Kabupaten Bungo, sekaligus mengidentifikasi tantangan dan strategi pelestariannya. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif, dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung di lapangan, wawancara mendalam dengan pelaku UMKM, konsumen, serta generasi muda, dan dokumentasi terkait sejarah dan keberadaan jajanan tradisional. Data yang diperoleh dianalisis dengan langkah reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan jajanan tradisional seperti kue muso, padamaran, takik beruk, kubang boyo, dan dodol tai minyak memiliki keunikan cita rasa, tampilan, serta nilai budaya yang berpotensi menjadi daya tarik wisata. Jajanan tersebut masih digunakan dalam acara adat maupun resmi, sekaligus menjadi identitas kuliner daerah. Tantangan yang dihadapi meliputi pengaruh globalisasi, menurunnya minat generasi muda, keterbatasan inovasi, dan kurangnya promosi digital. Strategi yang disarankan mencakup inovasi produk dan kemasan, promosi berbasis digital, festival kuliner, serta pelibatan generasi muda.

Kata kunci: Jajanan tradisional, wisata kuliner, Kabupaten Bungo

ABSTRACT

This study aimed to describe the potential of traditional snacks in supporting culinary tourism in Bungo Regency, as well as to identify the challenges and preservation strategies. The research method used was descriptive qualitative, with data collection techniques through direct field observation, in-depth interviews with MSME actors, consumers, and the younger generation, as well as documentation related to the history and existence of traditional snacks. The data obtained were analyzed through the stages of data reduction, data presentation, and conclusion drawing. The results of the study showed that traditional snacks such as kue muso, padamaran, takik beruk, kubang boyo and dodol tai minyak possess unique flavors, appearances, and cultural values that have the potential to become tourism attractions. These snacks are still used in traditional and official ceremonies, while also serving as the culinary identity of the region. The challenges faced include the influence of globalization, declining interest among the younger generation, limited innovation, and inadequate digital promotion. The suggested strategies include product and packaging innovation, digital-based promotion, culinary festivals, and the involvement of the younger generation.

Keywords : Traditional Snacks, Culinary Tourism, Bungo Regency

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan keanekaragaman budaya, dengan lebih dari 1.300 kelompok etnis yang tersebar di seluruh wilayah nusantara. Keanekaragaman ini tercermin dalam berbagai aspek kehidupan, salah satunya adalah tradisi kuliner. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI, 2025), istilah tradisional merujuk pada sesuatu yang diwariskan dari generasi ke generasi dan dijalankan sesuai dengan adat atau kebiasaan masyarakat di suatu daerah. Sementara itu, kuliner diartikan sebagai segala hal yang berkaitan dengan kegiatan memasak, termasuk beragam jenis makanan, minuman, dan hidangan yang telah diolah. Berdasarkan pengertian tersebut, kuliner tradisional secara sederhana dapat dipahami sebagai hasil olahan makanan dan minuman yang dibuat berdasarkan resep dan cara memasak yang diwariskan secara turun-temurun, mencerminkan nilai budaya serta kebiasaan masyarakat di suatu daerah.

Dalam konteks pembangunan ekonomi modern, kuliner tradisional menjadi bagian penting dalam sektor ekonomi kreatif. Ekonomi kreatif merupakan sektor yang mengandalkan ide, kreativitas, dan inovasi dalam menciptakan nilai tambah ekonomi berbasis kekayaan budaya lokal. Tujuan utamanya adalah untuk memperkuat perekonomian masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal seperti makanan dan jajanan tradisional (Mahfud dkk., 2017: 115). Sub-sektor kuliner, termasuk di dalamnya makanan, minuman, dan jajanan tradisional, berkontribusi besar terhadap penciptaan

lapangan kerja dan peningkatan daya saing daerah. Wisata kuliner pun menjadi strategi efektif dalam mengangkat budaya sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi lokal (Putri dkk., 2021:209).

Kuliner tradisional Indonesia merujuk pada makanan, minuman, serta jajanan yang diwariskan secara turun-temurun, mencerminkan nilai budaya, tradisi, dan kearifan lokal masyarakat. Tidak hanya berperan sebagai pemenuhan kebutuhan nutrisi, kuliner juga dapat dijadikan sebagai identitas budaya suatu daerah, bernilai simbolik yang memperkaya keberagaman etnis di Indonesia. Tidak hanya soal rasa, tetapi juga cara pengolahan, bahan baku lokal, serta fungsi sosial dan spiritual dalam kehidupan masyarakat. Hal ini selaras dengan pemaparan J. A. Putri dkk. (2023) mengenai peranan kuliner tradisional yang sering hadir dalam ritual, upacara, dan keseharian sebagai penanda budaya kolektif masyarakat setempat. Dalam penelitian tersebut juga dijelaskan bahwa makanan tradisional umumnya merujuk pada hidangan utama, sedangkan jajanan tradisional berupa kue atau camilan khas daerah, dan minuman tradisional seperti jamu atau minuman herbal lokal. Berdasarkan pemaparan di atas, dapat disimpulkan bahwa semua unsur ini tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan nutrisi, tetapi juga merepresentasikan identitas budaya dan kearifan lokal masyarakat.

Kuliner tradisional Indonesia dapat diklasifikasikan menjadi tiga jenis utama, yaitu makanan pokok, jajanan tradisional, dan minuman tradisional. Makanan pokok seperti nasi liwet dari Jawa Tengah, papeda dari Papua, dan nasi jaha dari Sulawesi Utara mencerminkan pola

konsumsi utama masyarakat daerah (Rosidin dkk., 2021: 51). Sementara itu, berdasarkan observasi penulis, jajanan tradisional seperti klepon, bikang, onde-onde, kembang goyang, kue keciput, dan rempeyek merupakan jajanan tradisional yang sering dikonsumsi oleh masyarakat, termasuk kue padamaran, kue muso, dan bolu kojo yang merupakan jajanan khas Provinsi Jambi. Adapun minuman tradisional seperti beras kencur, kunyit asam, dan wedang jahe dibuat dari rempah-rempah lokal yang tidak hanya menyegarkan tetapi juga dipercaya memiliki manfaat kesehatan (Septiana dkk., 2017: 8). Kuliner tradisional daerah mencerminkan keunikan dan identitas budaya pada masing-masing wilayah. Maka dari itu, tidak mengherankan jika banyak wisatawan tertarik melakukan wisata kuliner untuk menikmati langsung cita rasa autentik dari suatu daerah. Hidangan tradisional juga memiliki peran strategis dalam memperkuat daya tarik pariwisata lokal.

Dengan kekayaan kuliner yang begitu beragam, Indonesia memiliki tanggung jawab besar untuk menjaga dan melestarikan warisan kuliner tradisional agar tetap lestari dan bernilai. Meskipun wisata kuliner sering kali dianggap sebagai pelengkap dalam sektor pariwisata, sejatinya ia memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut, mengingat tingginya minat wisatawan terhadap hidangan khas daerah (Besra, 2012: 77). Kuliner tradisional biasanya dibuat dari bahan-bahan sederhana, murah, dan mudah ditemukan, sehingga dapat dinikmati oleh berbagai kalangan. Setiap daerah di Indonesia memiliki jajanan khas, seperti Provinsi Jambi yang dikenal melalui kudapan-kudapan lokal

seperti kue padamaran, kue muso, kue bangkit, kue naam, bolu kojo, dan berbagai makanan ringan lainnya yang menjadi bagian penting dari identitas kuliner daerah (Soelaiman, 2022: 614). Di Kabupaten Bungo, kue muso dan kue padamaran merupakan dua jenis jajanan tradisional yang paling dikenal masyarakat.

Kabupaten Bungo, sebuah wilayah strategis di Provinsi Jambi dengan luas sekitar 4.659 km², memiliki batas-batas geografis dengan Kabupaten Tebo, Dharmasraya, Merangin, dan Kerinci di bagian barat (Bungo, 2015). Posisi ini menjadikan Kabupaten Bungo tidak hanya sebagai pusat kegiatan ekonomi dan budaya, tetapi juga berperan penting dalam sirkulasi dan konsumsi jajanan tradisional. Namun demikian, potensi besar jajanan tradisional di Kabupaten Bungo belum dimanfaatkan secara optimal dalam mendukung pengembangan sektor wisata kuliner daerah. Hasil observasi awal yang dilakukan penulis di Kantor Dinas Koperasi UKM Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bungo pada tanggal 7 Juli 2025 menunjukkan adanya disparitas signifikan: dari total 931 industri yang bergerak di bidang kuliner, hanya ada beberapa tempat usaha yang secara spesifik berfokus pada penjualan jajanan tradisional khas Bungo. Dari jumlah tersebut, lokasi seperti Hokky Bakery, Royal Bakery, dan Kanty Bakery yang dikenal cukup luas oleh masyarakat Kabupaten Bungo menjual beberapa varian jajanan tradisional, juga menawarkan snack yang beragam. Hal tersebut secara jelas mengindikasikan bahwa meskipun industri kue secara umum menunjukkan pertumbuhan,

keberadaan dan distribusi jajanan tradisional masih sangat terbatas dan belum menjadi prioritas pengembangan utama, bahkan di tempat yang menyediakan produk tersebut.

Di sisi lain, arus globalisasi dan modernisasi turut menghadirkan tantangan serius terhadap keberlangsungan makanan tradisional. Krisnamurti (2019) dalam (Winda, 2024: 220) mencatat bahwa pergeseran gaya hidup, preferensi terhadap makanan cepat saji, serta pengaruh budaya asing menjadi faktor yang menurunkan minat generasi muda terhadap kuliner lokal. Jika kondisi ini dibiarkan, maka eksistensi kuliner tradisional dikhawatirkan akan memudar, yang pada akhirnya berpotensi mengikis identitas budaya dan mengurangi warisan budaya bagi generasi mendatang. Oleh karena itu, penelitian mengenai strategi pelestarian jajanan tradisional di Kabupaten Bungo menjadi sangat mendesak untuk mengeksplorasi secara lebih mendalam potensi jajanan tradisional dalam mendukung wisata kuliner di Kabupaten Bungo, sekaligus merumuskan strategi pelestarian dan pengembangannya untuk memastikan keberlanjutan budaya dan potensi ekonominya.

Rumusan masalah dalam penelitian ini berfokus pada tiga hal pokok, yaitu bagaimana potensi jajanan tradisional dalam mendukung wisata kuliner di Kabupaten Bungo, apa saja tantangan yang dihadapi dalam pelestarian dan pengembangan jajanan tradisional Kabupaten Bungo di tengah arus globalisasi dan perubahan pola konsumsi masyarakat, serta strategi apa yang dapat diterapkan untuk melestarikan dan mengembangkan jajanan tradisional

Kabupaten Bungo agar tetap diminati oleh wisatawan dan generasi muda.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan potensi jajanan tradisional dalam mendukung wisata kuliner di Kabupaten Bungo, mengidentifikasi tantangan yang dihadapi dalam pelestarian dan pengembangan jajanan tradisional Kabupaten Bungo di tengah arus globalisasi dan perubahan pola konsumsi masyarakat, serta merumuskan strategi pelestarian dan pengembangan jajanan tradisional Kabupaten Bungo agar tetap diminati oleh wisatawan dan generasi muda.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Menurut Moeloeng (2007: 6) dalam (Fiantika, dkk., 2022:89), penelitian kualitatif bertujuan untuk memahami fenomena yang dialami subjek penelitian secara menyeluruh melalui deskripsi, baik dalam bentuk kata-kata maupun bahasa, pada konteks khusus yang dialami serta dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini berupaya memahami secara mendalam fenomena sosial dan budaya yang berkaitan dengan potensi jajanan tradisional dalam mendukung pariwisata kuliner di Kabupaten Bungo. Metode ini memungkinkan peneliti mengeksplorasi makna, pandangan, dan pengalaman langsung dari pelaku usaha jajanan tradisional, pengelola pariwisata, serta wisatawan yang terlibat. Menurut Sugiyono (2016) dalam (Alaslan et al., 2023: 17), penelitian kualitatif mengkaji fenomena dalam situasi alami, berbeda dengan metode eksperimen, dengan peneliti sebagai instrumen utama, data

dikumpulkan melalui triangulasi, dianalisis secara induktif, dan hasil penelitian lebih menekankan makna daripada angka. Penelitian ini juga bersifat deskriptif, yaitu mendeskripsikan atau menggambarkan suatu populasi, situasi, atau fenomena secara akurat dan sistematis (Fiantika dkk., 2022: 88). Hal ini selaras dengan pendapat (Alasan dkk., 2023: 30) yang menyatakan bahwa tujuan penelitian kualitatif adalah memperoleh pemahaman kontekstual yang menghasilkan gambaran rinci dan mendalam mengenai kondisi nyata di lokasi penelitian. Dengan demikian, penelitian ini berfokus pada pengumpulan data primer melalui wawancara mendalam, observasi langsung, dan dokumentasi, yang kemudian dianalisis secara induktif untuk menemukan makna dari pola-pola yang muncul di lapangan.

Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Bungo, Provinsi Jambi, yang dipilih karena memiliki potensi kuliner tradisional yang khas, khususnya jajanan tradisional yang belum sepenuhnya tergali sebagai daya tarik wisata kuliner. Waktu pelaksanaan penelitian dimulai pada bulan Agustus 2025. Subjek penelitian adalah para pelaku yang terlibat secara langsung dalam aktivitas produksi, distribusi, dan konsumsi jajanan tradisional di Kabupaten Bungo, meliputi pelaku UMKM pengrajin jajanan tradisional serta generasi muda sebagai konsumen. Objek penelitian adalah potensi jajanan tradisional dalam mendukung pariwisata kuliner Kabupaten Bungo, mencakup potensi dan ragam jajanan khas, tantangan dalam pelestarian dan pengembangan, serta strategi pemasaran dan penyajian jajanan sebagai atraksi wisata. Data dikumpulkan

melalui observasi non-partisipatif untuk mengamati aktivitas di lapangan, wawancara semi-terstruktur baik secara tatap muka maupun menggunakan media komunikasi daring, serta dokumentasi berupa catatan, arsip, dan foto.

Keabsahan data dijaga dengan menerapkan strategi *credibility*, *transferability*, *dependability*, dan *confirmability* sebagaimana dikemukakan oleh (Sugiyono, 2013: 270). Validitas penelitian dilakukan melalui perpanjangan pengamatan, peningkatan ketekunan, triangulasi sumber dan teknik, diskusi dengan sejawat, serta member check untuk mengonfirmasi interpretasi peneliti dengan narasumber (Luthfiyani & Murhayati, 2024: 45317). Teknik analisis data menggunakan model Miles dan Huberman (1984) dalam (Sugiyono, 2013: 246) yang meliputi tiga tahapan: reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Reduksi data dilakukan dengan menyeleksi dan menyederhanakan data mentah hasil wawancara, observasi, serta dokumentasi, sedangkan penyajian data dilakukan dalam bentuk narasi deskriptif, tabel tematik, dan kutipan informan. Kesimpulan sementara yang ditarik kemudian diverifikasi melalui triangulasi dan member check agar temuan sesuai dengan pengalaman informan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi Jajanan Tradisional dalam Mendukung Wisata Kuliner di Kabupaten Bungo

Pada penulisan hasil hanya dituliskan hasil penelitian yang berisikan data yang didapat pada penelitian atau hasil observasi lapangan. Bagian ini diuraikan tanpa memberikan

pembahasan, tuliskan dalam kalimat logis. Hasil bisa dalam bentuk tabel, teks, atau gambar.

Hasil reduksi data menunjukkan bahwa jajanan tradisional Kabupaten Bungo memiliki keunikan bentuk, rasa, dan bahan yang tidak hanya menjadi identitas kuliner daerah, tetapi juga mengandung nilai budaya yang tinggi. Keunikan tersebut tampak jelas pada beberapa produk unggulan seperti padamaran yang memiliki ciri khas gula merah cair di bagian tengahnya, memberikan sensasi rasa manis yang khas saat dikonsumsi. Kue muso, dengan aroma pandan yang kuat dan penyajian unik dalam wadah yang dapat dimakan, menjadi salah satu jajanan paling diminati karena kombinasi cita rasa dan tampilannya. Dodol tai minyak hadir dengan isian kelapa manis yang dibungkus lapisan tepung kenyal berwarna hijau, kemudian diberi topping tai minyak atau santan yang dimasak dengan gula hingga mengeluarkan minyak, sehingga menghadirkan daya tarik visual sekaligus rasa yang menggugah selera. Sementara itu, kue takik beruk menawarkan keunikan tersendiri karena dikemas dalam kantong semar dengan isian ketan dan santan, menciptakan rasa gurih yang khas.

Selain cita rasa dan keunikan fisiknya, jajanan tradisional Bungo juga memiliki keterkaitan erat dengan nilai sosial dan budaya masyarakat setempat. Produk-produk ini hampir selalu hadir dalam acara adat seperti pernikahan, kenduri, sedekahan, maupun pada perayaan hari besar seperti ulang tahun Kabupaten Bungo. Dalam konteks tertentu, jajanan ini bahkan disajikan sebagai simbol penghormatan kepada

tamu kehormatan. Hal tersebut ditegaskan oleh Ibu Sry Widyana, pemilik Hijau Daun, yang mengungkapkan bahwa padamaran dan muso pernah dipesan khusus untuk menjamu pejabat dari Jakarta. Fakta ini menunjukkan bahwa jajanan tradisional Bungo tidak hanya dikenal dalam lingkup lokal, tetapi juga memiliki daya tarik bagi kalangan dari luar daerah. Potensi tersebut selaras dengan teori potensi wisata kuliner yang dikemukakan Octavia & Facrura (2024), yang menegaskan bahwa dua unsur utama penentu daya tarik destinasi kuliner adalah keaslian (authenticity) dan keunikan (uniqueness). Keaslian merujuk pada keterjagaan cita rasa, bahan baku, dan teknik pembuatan sesuai tradisi, sedangkan keunikan mencakup ciri khas bentuk, rasa, atau penyajian yang tidak mudah ditemukan di tempat lain. Dalam hal ini, jajanan tradisional Bungo memenuhi kedua kriteria tersebut, sama halnya dengan Laksa Gang Aut Suryakencana di Kota Bogor yang terbukti autentik dan unik sebagai kuliner legendaris melalui resep turun-temurun, penggunaan bahan khas lokal, serta teknik tradisional yang menjaga cita rasanya.

Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh (Jaya et al., 2024) juga mendukung temuan ini, bahwa wisata kuliner bukan hanya menjadi pengalaman tambahan, tetapi dapat menjadi alasan utama bagi wisatawan. Hasil survei mereka menunjukkan adanya minat tinggi terhadap kuliner tradisional Bali yang disajikan dengan cerita atau filosofi budaya, serta pemanfaatan bahan lokal segar yang menambah kesan autentik. Studi tersebut juga menekankan pentingnya promosi, kolaborasi, dan

pengembangan paket wisata tematik yang mengintegrasikan kuliner tradisional dengan atraksi lain untuk mendukung ekonomi serta pelestarian budaya lokal. Dengan demikian, berdasarkan temuan lapangan dan kajian teori, dapat disimpulkan bahwa jajanan tradisional Bungo memiliki potensi kuat untuk diangkat sebagai daya tarik wisata kuliner daerah. Potensi ini tidak hanya bersumber dari kelezatan rasa dan keunikan bentuk, tetapi juga dari nilai budaya yang melekat, yang apabila dikemas dengan strategi promosi tepat, mampu memperkuat citra Kabupaten Bungo sebagai destinasi wisata kuliner unggulan

Tantangan Pelestarian Jajanan Tradisional

Pelestarian jajanan tradisional di Kabupaten Bungo menghadapi tantangan yang kompleks dan saling berkaitan. Berdasarkan hasil wawancara dengan para informan, permasalahan utama terletak pada konsistensi kualitas bahan baku, keterbatasan umur simpan, inovasi kemasan yang masih minim, tingginya biaya produksi, serta persaingan dengan produk makanan modern yang lebih adaptif terhadap tren pasar. Hambatan administratif, keterbatasan literasi digital, dan rendahnya partisipasi pelaku usaha dalam kegiatan promosi semakin memperumit upaya menjaga keberlanjutan jajanan tradisional sebagai identitas kuliner daerah.

Salah satu persoalan utama adalah penurunan kualitas produk akibat praktik penghematan bahan baku. Beberapa pelaku usaha mengganti santan segar dengan santan instan atau menggunakan gula bercampur sari manis demi menekan biaya produksi. Menurut Ibu Sry Widayana, pemilik Hijau Daun, praktik tersebut

berisiko merusak reputasi jajanan tradisional karena rasa, tekstur, dan aroma yang dihasilkan tidak lagi sesuai standar otentik yang menjadi nilai jual utama. Temuan ini sejalan dengan penelitian (Pohan dkk., 2024) yang menegaskan pentingnya konsistensi penggunaan bahan baku asli untuk menjaga keaslian rasa serta identitas kuliner tradisional.

Kendala lain yang signifikan adalah daya simpan yang singkat. Produk khas Bungo seperti padamaman, muso, dan dodol tai minyak umumnya hanya bertahan satu hari pada suhu ruang karena menggunakan bahan alami tanpa pengawet, seperti santan segar, gula aren, dan tepung beras. Kondisi ini membatasi distribusi ke luar daerah, bahkan beberapa pelaku usaha terpaksa menolak pesanan dari luar kota karena khawatir produk tidak layak konsumsi saat tiba di tujuan. Fenomena ini menguatkan temuan (Pohan dkk., 2024) yang menyatakan bahwa keterbatasan daya simpan menjadi hambatan utama dalam memperluas pasar kuliner tradisional.

Selain itu, persoalan inovasi kemasan juga menjadi dilema tersendiri. Generasi muda cenderung menilai makanan tidak hanya dari rasa, tetapi juga dari visualisasi, sehingga kemasan yang menarik dan estetik menjadi kebutuhan penting. Namun, biaya kemasan modern yang higienis dan atraktif relatif tinggi, sehingga dikhawatirkan akan berdampak pada kenaikan harga jual yang kurang terjangkau bagi sebagian konsumen. Hal ini konsisten dengan penelitian terdahulu yang menegaskan bahwa inovasi kemasan mampu meningkatkan daya tarik dan loyalitas konsumen, meskipun

penerapannya di tingkat UMKM kerap terhambat faktor biaya.

Persaingan dengan makanan modern juga menjadi tantangan serius. Generasi muda lebih tertarik pada produk kekinian seperti boba, dessert box, atau croffle yang dianggap lebih estetik dan mudah dipromosikan di media sosial. Informan dari kalangan generasi muda menekankan perlunya promosi kreatif berbasis digital agar jajanan tradisional tetap relevan. Hal ini sejalan dengan temuan (Turmudi & Agustini, 2025) yang menunjukkan bahwa perilaku konsumsi generasi Z sangat dipengaruhi oleh konten viral, electronic word of mouth, dan tren media sosial.

Tantangan lain datang dari aspek administratif dan regulatif. Sistem pembayaran tertunda pada pesanan kedinasan, prosedur tender, serta syarat sertifikasi produk dianggap menyulitkan pelaku usaha yang bergantung pada arus kas harian. Akibatnya, UMKM sulit masuk ke pasar formal seperti hotel atau instansi pemerintah meskipun memiliki peluang besar. Kondisi ini selaras dengan penelitian (Mau dkk., 2024) yang menyoroti lemahnya promosi, minimnya kerja sama lintas sektor, dan kesulitan mempertahankan kualitas di tengah keterbatasan regulasi.

Selain itu, keterbatasan literasi digital memperlemah daya saing. Banyak pelaku UMKM masih mengandalkan promosi konvensional dari mulut ke mulut atau penjualan langsung, sehingga pasar mereka terbatas. Padahal, di era digital, keterampilan mengelola media sosial dan menciptakan konten kreatif menjadi kebutuhan penting. (Mau dkk., 2024) menegaskan bahwa peningkatan kapasitas pelaku usaha dalam

memanfaatkan media digital merupakan strategi promosi efektif yang mendesak untuk dilakukan.

Partisipasi yang rendah dalam event promosi seperti car free day, festival kuliner, atau pameran UMKM juga menjadi kendala. Meskipun pemerintah menyediakan fasilitas stand, sebagian pelaku usaha tidak mampu berpartisipasi karena keterbatasan modal, tenaga, atau waktu. Akibatnya, peluang memperluas eksposur produk sering terlewatkan. Kondisi ini menunjukkan perlunya dukungan konkret berupa subsidi promosi, fasilitasi logistik, atau kolaborasi antar-UMKM.

Strategi Pelestarian Jajanan Tradisional

Pelestarian jajanan tradisional di Kabupaten Bungo memerlukan strategi komprehensif agar mampu bertahan di tengah derasnya arus modernisasi dan meningkatnya persaingan dengan kuliner kontemporer. Keberadaan jajanan tradisional bukan sekadar aspek kuliner, tetapi juga merepresentasikan identitas budaya dan sejarah masyarakat setempat. Oleh karena itu, upaya pelestarian harus bersifat holistik, mencakup peningkatan kualitas produk, inovasi, pemasaran, regenerasi pelaku usaha, hingga dukungan institusional.

Salah satu strategi utama adalah penguatan kualitas dan keaslian produk. Hal ini mencakup penggunaan bahan baku asli seperti santan segar, gula aren murni, dan tepung beras berkualitas tinggi, serta penerapan resep turun-temurun yang telah teruji selama generasi. Pendekatan ini tidak hanya menjaga cita rasa khas, tetapi juga membangun reputasi jajanan tradisional sebagai produk bernilai tinggi di mata

konsumen lokal maupun nasional. Temuan (Sinaga, 2023) menegaskan bahwa pelatihan keterampilan kuliner bagi masyarakat lokal menjadi salah satu upaya penting dalam meningkatkan kualitas produk dan menjaga keaslian cita rasa. Edukasi mengenai manajemen mutu, higienitas, dan teknik produksi juga diperlukan agar produk yang dihasilkan dapat memenuhi ekspektasi konsumen modern tanpa kehilangan karakter tradisionalnya.

Selain kualitas, inovasi kemasan dan perpanjangan umur simpan juga menjadi langkah krusial. Mayoritas jajanan tradisional hanya bertahan 1–2 hari pada suhu ruang, sehingga distribusi dan potensi pasar lebih luas menjadi terbatas. Pemanfaatan teknologi pengemasan modern, seperti kemasan vakum atau pendinginan sederhana, dapat memperpanjang masa simpan sekaligus menjaga tekstur dan cita rasa. (Mau dkk., 2024) menegaskan bahwa peningkatan estetika kemasan dan strategi distribusi mampu mendukung daya saing kuliner tradisional. Di Kabupaten Bungo, penerapan desain kemasan bermotif batik atau etnik lokal tidak hanya memperkuat identitas budaya, tetapi juga meningkatkan nilai estetika yang membedakan produk dari jajanan modern.

Dari sisi pemasaran, strategi digital memiliki peran penting. Pemanfaatan media sosial seperti Instagram, TikTok, dan YouTube dapat memperkenalkan jajanan tradisional melalui konten visual kreatif, storytelling budaya, maupun kolaborasi dengan influencer kuliner. (Sinaga, 2023) membuktikan efektivitas strategi ini, di mana promosi digital menjadi faktor utama meningkatnya minat

wisatawan terhadap kuliner lokal di Desa Wisata Kampung Lama, Deli Serdang. Di era digital, kemampuan memasarkan produk secara kreatif melalui platform daring merupakan salah satu penentu keberhasilan pelestarian jajanan tradisional.

Pelibatan generasi muda juga menjadi strategi jangka panjang yang sangat penting. Regenerasi pelaku usaha dapat dilakukan melalui program pelatihan di sekolah, festival kuliner, serta wirausaha kreatif berbasis jajanan tradisional. (Mau dkk., 2024) menekankan bahwa hambatan regenerasi merupakan tantangan besar dalam pelestarian kuliner tradisional, sehingga keterlibatan generasi Z di Kabupaten Bungo menjadi langkah strategis untuk memastikan usaha ini tidak hanya bertumpu pada generasi sebelumnya, tetapi juga berkembang dengan gagasan segar dan inovatif.

Selain itu, kolaborasi antar pemangku kepentingan, termasuk pemerintah, UMKM, dan komunitas lokal, menjadi fondasi penting dalam pelestarian jajanan tradisional. Pemerintah daerah dapat berperan dengan menyederhanakan regulasi usaha, memberikan fasilitas promosi, menyalurkan bantuan modal, serta membangun sentra oleh-oleh khas jajanan tradisional. Penelitian (Sinaga, 2023) dan (Mau dkk., 2024) sama-sama menegaskan perlunya dukungan lintas sektor dalam memperkuat jejaring produksi, distribusi, dan pemasaran agar jajanan tradisional memiliki daya saing di pasar modern.

Tidak kalah penting adalah dokumentasi dan publikasi resep tradisional sebagai upaya menjaga

warisan budaya kuliner. Penerbitan buku resep jajanan khas Kabupaten Bungo, misalnya, dapat menjadi sarana pelestarian sekaligus media promosi wisata kuliner. Narasi budaya yang menyertai resep, seperti cerita asal-usul, filosofi, atau momen tradisional ketika jajanan tersebut biasanya disajikan, dapat memperkuat keterikatan konsumen dengan budaya lokal. (Mau dkk., 2024) merekomendasikan pendekatan storytelling budaya sebagai strategi efektif dalam meningkatkan apresiasi terhadap kuliner lokal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, jajanan tradisional di Kabupaten Bungo memiliki peran penting sebagai warisan kuliner lokal sekaligus potensi ekonomi kreatif yang mendukung sektor pariwisata daerah. Produk khas seperti takik beruk, muso, dan padamaran menunjukkan keunikan dari segi bahan, rasa, bentuk, dan nilai budaya, serta masih menjadi identitas masyarakat dalam kehidupan sehari-hari maupun acara adat. Namun, pelestariannya menghadapi tantangan seperti umur simpan produk yang singkat, biaya kemasan inovatif yang tinggi, persaingan dengan makanan modern yang lebih estetik dan viral di media sosial, keterbatasan pemanfaatan media digital oleh UMKM, serta hambatan administratif seperti pembayaran pesanan kedinasan yang lambat. Untuk menjawab hal tersebut, strategi yang relevan meliputi penguatan kualitas produk berbasis resep autentik, inovasi kemasan yang tetap mempertahankan identitas tradisional, pemanfaatan media sosial dalam promosi, serta kolaborasi lintas sektor

antara pemerintah, UMKM, dan masyarakat.

Berdasarkan simpulan tersebut, penelitian ini memberikan beberapa saran. Pemerintah daerah diharapkan memberi subsidi atau pelatihan desain kemasan inovatif, mempermudah regulasi pembayaran kedinasan, serta menyediakan platform promosi digital khusus jajanan tradisional Bungo. Bagi pelaku UMKM, penting untuk menjaga kualitas bahan baku dan resep, memanfaatkan media sosial secara aktif, serta menjalin kolaborasi dalam pengadaan kemasan agar lebih efisien. Masyarakat dan generasi muda diharapkan turut menghargai produk lokal dengan memilih jajanan tradisional serta mempromosikannya melalui media sosial maupun kegiatan budaya. Sementara itu, peneliti selanjutnya dapat mengkaji model bisnis yang berkelanjutan untuk jajanan tradisional dan mengeksplorasi potensi ekspor melalui inovasi pengolahan yang memperpanjang daya simpan produk khas Bungo.

DAFTAR PUSTAKA

- Alaslan, A., Suharti, B., Laxmi, Rustandi, N., Sutrisno, E., & Rahmi, S. (2023). Penelitian Metode Kualitatif. In *Penerbit Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia (PRCI)*
Penulis:
- Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akutansi Dan Bisnis*, 12(1), 74–101.
- Bungo, P. (2015). *Letak Geografis dan Topografi*. Pemerintah Kabupaten Bungo; Pemerintah Kabupaten Bungo.

- <https://www.bungokab.go.id/post/read/55/letak-geografis-dan-topografi.html>
- Fiantika Feni., D. (2022). Metodologi Penelitian Kualitatif. In Metodologi Penelitian Kualitatif. In *Rake Sarasin*. PT. Gobal Eksekutif Teknologi.
- Jaya, U. P., Yulianingsih, & Suranata, I. G. K. (2024). Pengembangan Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Pariwisata Di Desa Tenggalinglah (Development of Traditional Culinary As a Tourism Attraction in Tenggalinglah Village). *Jurnal Pariwisata PaRAMA: Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 5(2), 86–100.
- KBBI. (2025). Arti kata “tradisional” - *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)* Online. <https://kbbi.web.id/tradisional>
- Luthfiyani, P. W., & Murhayati, S. (2024). Strategi Memastikan Keabsahan Data Dalam Penelitian Kualitatif. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(3), 45315–45328.
- Mahfud, T., Mulyani, Y., Setyawati, R., & Balikpapan, P. N. (2017). Pengembangan Pariwisata Berbasis Komunitas: Strategi Komunitas Foodies Dalam Pengembangan Wisata Kuliner Di Balikpapan. In *Politeknik Negeri Balikpapan 2017* (pp. 105–117).
- Mau, D. P., Mau, Y. P., Wibowo, O. H., Kurniansah, R., Artana, I. W. A., & Ariawan, I. W. A. P. (2024). Preservation of Local Culinary Tourism in Improving the Economy of Local Communities in Surabaya. *Greenomika*, 6(2), 123–134.
- Pohan, M., Margaret, N. T., & Darma, S. P. (2024). Tantangan Wirausaha Penjual Kuliner Tradisional di Tengah Popularitas Makanan Modern Era Globalisasi Saat Ini (Studi Kasus Usaha Lemang dan Tape Desa Karang Rejo). *Jurnal Ilmiah Ekonomi, Akuntansi, Dan Pajak*, 1(4), 142–152.
- Putri, N. A., Permana, E., & Subhan, M. N. (2021). Strategi Pemasaran bisnis makanan tradisional Tiwul sebagai Destinasi wisata kuliner di Gunung Kidul Jogja. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 4(3), 340.
- Rosidin, O., Riansi, E. S., & Muhyidin, A. (2021). Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Pandeglang. *LITERA: Jurnal Penelitian Bahasa, Sastra, Dan Pengajarannya*, 49–75.
- Septiana, A. T., Samsi, M., & Mustaufik, M. (2017). Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia. *Agritech*, 37(1), 7.
- Sinaga, N. M. (2023). STRATEGI PENGEMBANGAN WISATA KULINER DESA WISATA KAMPUNG LAMA KABUPATEN DELI SERDANG BERBASIS POTENSI LOKAL. *Hospitality and Culture Insight Journal*, 3(1), 1–23.
- Soelaiman, L. (2022). Pendampingan Rencana Bisnis Guna Pengembangan Usaha Kuliner Jajanan Tradisional Khas Jambi. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 4(3), 612–618.
- Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan. In *Alfabeta* (Vol. 19, Issue 19).
- Turmudi, I., & Agustini, P. M. (2025). Perilaku Konsumen dalam

Mengonsumsi Makanan Viral : Studi Kasus Tren Kuliner Mie Gacoan di Kalangan Gen Z di Media Sosial. *Jurnal Cendekia Ilmiah*, 4(4), 2239–2254.

Winda, S. (2024). Pengaruh peran perempuan dalam melestarikan makanan tradisional di industri kuliner. *Jurnal Program Studi PGMI*, 11, 219–231.