UPAYA PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL MELALUI PASAR SORE KARANGRANDU (PSK) DI DESA KARANGRANDU, KECAMATAN PECANGAAN, KABUPATEN JEPARA

SKRIPSI

Untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan

Oleh:

Milla Khusnaya

34014151015

JURUSAN SOSIOLOGI DAN ANTROPOLOGI
FAKULTAS ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
2019

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Sripsi ini telah disetujui oleh dosen pembimbing untuk diajukan ke Sidang Panitia Ujian Skripsi Fakultas Ilmu Sosial Unnes pada:

Hari : Rabu

Tanggal : 10 Juli 2019

Dosen Pembimbing

Dra. Rini Iswari, M.Si.
NIP. 195907071986012001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Sosiologi dan Antropologi

Kuncoro Bayu Prasetyo, S.Ant., M.A.
NIP. 197706132005011002

ii

PENGESAHAN KELULUSAN

Skripsi ini telah dipertahankan di depan Sidang Panitia Ujian Skripsi Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Semarang pada:

Hari : Selasa

Tanggal : 23 Juli 2019

Penguji I	Penguji II	Penguji III
Dr. Totok Rochana, M.A.	Harto Wicaksono, S.Pd., M.A.	Dra. Rini Iswari, M.Si.
NIP. 195811281985031002	NIP. 198902052015041001	NIP. 195907071986012001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ilmu Sosial

Dr. Moh. Solehatul Mustofa, M.A.
NIP. 196308021988031001

iii

PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa yang tertulis di dalam skripsi ini benar-benar hasil karya sendiri, bukan jiplakan dari karya tulis orang lain, baik sebagian atau seluruhnya. Pendapat atau temuan orang lain yang terdapat di dalam skripsi ini dikutip atau dirujuk berdasarkan kode etik ilmiah.

Semarang, 10 Juli 2019

Milla Khusnaya
NIM. 3401415015

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

- Hidup ini seperti sepeda. Agar tetap seimbang kau harus terus bergerak (Albert Einstein)

PERSEMBAHAN

Karya skripsi ini penulis persembahkan kepada:

- Kedua orang tua penulis, Bapak Sigid dan Ibu Shofiatun yang selalu memberi kasih sayang, dukungan dan semangat serta doa yang terbaik untuk penulis dalam menuntut ilmu.
- Dosen Pembimbing yang selalu mendoakan dan memberikan semangat kepada penulis selama proses penyusunan skripsi.

PRAKATA

Puji syukur penulis haturkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Upaya Pelestarian Makanan Tradisional Melalui Pasar Sore Karangrandu (PSK) di Desa Karangrandu, Kecamatan Pecangaan, Kabupaten Jepara". Skrispi ini disusun dalam rangka menyelesaikan studi Strata Satu dengan tujuan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Jurusan Sosiologi dan Antropologi Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang.

Penulis menyadari keberhasilan penyusunan skripsi ini berkat bimbingan, dorongan, kerja sama dan bantuan dari berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung. Penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Fathur Rokhman M.Hum., Rektor Universitas Negeri Semarang yang telah memberikan kesempatan untuk bisa menimba ilmu di Universitas Negeri Semarang.
2. Dr. Moh. Solehatul Mustofa, M.A., Dekan Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang yang telah memberikan ijin dan kesempatan melaksanakan penelitian untuk menyelesaikan skripsi ini.
3. Kuncoro Bayu Prasetyo, S.Ant., M.A., Ketua Jurusan Sosiologi dan Antropologi Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang yang telah memberikan kesempatan untuk menimba ilmu di Jurusan Sosiologi dan Antropologi.
4. Dra. Rini Iswari, M.Si., dosen pembimbing yang penuh kesabaran memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam penyelesaian skripsi ini.

5. Dr. Totok Rochana, M.A. dan Harto Wicaksono, S.Pd., M.A. selaku dosen penguji yang telah membimbing dan mengarahkan penulis.
6. H. Syahlan sebagai kepala desa dan seluruh perangkat Desa Karangrandu yang telah memberikan ijin dan kesempatan melaksanakan penelitian.
7. H. Zaidin, Direktur atau BUMD yang telah memberikan kesempatan melaksanakan penelitian dan memberikan data kepada penulis.
8. Seluruh pengurus dan anggota BUMD yang bersedia memberikan data yang dibutuhkan kepada penulis.
9. Masyarakat Desa Karangrandu, khususnya pekerja pasar dan pedagang Pasar Sore Karangrandu (PSK) yang bersedia memberikan data yang dibutuhkan penulis dalam penelitian.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dan bantuan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan memberikan pengetahuan bagi pembaca.

Semarang, 10 Juli 2019

Penulis

vii

SARI

Khusnaya, Milla. 2019. *Upaya Pelestarian Makanan Tradisional Melalui Pasar Sore Karangrandu (PSK) Di Desa Karangrandu, Kecamatan Pecangaan, Kabupaten Jepara*. Skripsi. Jurusan Sosiologi dan Antropologi. Fakultas Ilmu Sosial. Universitas Negeri Semarang. Pembimbing. Dra. Rini Iswari, M.Si. 170 Halaman.

Kata Kunci: Pelestarian, Makanan Tradisional, Pasar Sore Karangrandu

Masyarakat Pecangaan mayoritas bermata pencaharian sebagai pedagang di Pasar. Keberadaan Pasar tradisional menjadi salah satu alasan pemerintah dalam meningkatkan perekonomian masyarakat sekaligus sebagai upaya pelestarian makanan tradisional secara keberlanjutan. Perubahan tersebut juga berkaitan dengan nilai budaya, Pasar Sore Karangrandu (PSK) menjadi salah satu tempat yang didirikan oleh Pemerintah Desa berkaitan dengan upaya perlindungan, pengembangan dan pemanfaatan hasil budaya. Tujuan penelitian ini adalah: 1) mengetahui alasan pedagang menjual makanan tradisional di Pasar Sore Karangrandu, 2) mengetahui peran Pemerintah Desa dalam upaya pelestarian makanan tradisional di Pasar Sore Karangrandu.

Metode penelitian ini adalah kualitatif dengan teknik pengumpulan data observasi, wawancara dan dokumentasi. Lokasi penelitian ini berada di Desa Karangrandu, Kecamatan Pecangaan, Kabupaten Jepara karena terdapat pasar yang didirikan oleh Pemerintah Desa sebagai pusat makanan tradisional. Subjek dalam penelitian ini yaitu masyarakat Desa Karangrandu khususnya pedagang pasar, dan aparat Pemerintah Desa. Uji validitas data dilakukan dengan cara triangulasi sumber, teknik dan waktu. Teknik analisis data Penelitian ini menggunakan tahap pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Konsep yang digunakan yaitu Pelestarian Dinamis oleh Sedyawati (2008).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: 1) Pedagang menjual makanan tradisional di Pasar Sore Karangrandu alasanya yaitu latak pasar strategis dan adanya desakan peraturan pemerintah menjadikaan masyarakat Desa Karangrandu mayoritas menjual makanan tradisional dengan inovasi dan kreatifitas masing-masing dalam proses pengembangan produk, 2) Peran Pemerintah Desa dalam pelestarian makanan tradisional yaitu dengan mendirikan Badan Usaha Milik Desa (BUMD) pada bidang perdagangan, renovasi dan pengembangan infrastruktur Pasar juga dilakukan pemerintah untuk kenyamanan, selain itu promosi potensi Desa melalui media ataupun berupa kegiatan festival menjadi salah satu peran pemerintah dalam upaya pelestarian makanan tradisional.

Saran yang bisa diberikan untuk penelitian ini adalah: 1) Bagi pedagang Pasar adanya kesadaran diri dan kemandirian untuk memproduksi makanan dan minuman tradisional dengan mengembangkan inovasi dan kreatifitas lebih banyak, 2) Bagi Pemerintah Desa memperluas kerjasama baik dengan pemerintah pusat ataupun pihak swasta agar Pasar Sore Karangrandu (PSK) dikenal oleh masyarakat luas dan pemerintah menjalankan peraturan yang sudah disepakati.

ABSTRACT

Khusnaya, Milla. 2019. Traditional Food Conservation Efforts Through Karangrandu Afternoon Market (PSK) in Karangrandu Village, Pecangaan District, Jepara Regency. Essay. Department of Sociology and Anthropology. Faculty of Social Science. Semarang State University. Mentor. Dra. Rini Iswari, M.Si. 170 Pages.

Keywords: Preservation, Traditional Food, Karangrandu Afternoon Market

The majority of the Pecangaan community earn their living as traders in the Market. The existence of traditional markets is one of the reasons the government in improving the economy of the community as well as an effort to preserve traditional food in a sustainable manner. The change is also related to cultural values, Karangrandu Afternoon Market (PSK) is one of the places established by the Village Government in relation to protection efforts, development and utilization of cultural products. The objectives of this study are: 1) to find out the reason traders sell traditional food in the Karangrandu Sore Market, 2) to know the role of the Village Government in efforts to preserve traditional food in Karangrandu Afternoon Market.

The method of this research is qualitative with the technique of collecting data on observation, interviews and documentation. The location of this study is in Karangrandu Village, Pecangaan District, Jepara Regency because there is a market established by the Village Government as a center for traditional food. The subjects in this study were the Karangrandu Village community, especially market traders, and village government officials. Test the validity of the data is done by means of triangulation of sources, techniques and time. Data analysis techniques This study uses the stages of data collection, data reduction, data presentation and conclusion. The concept used is Dynamic Preservation by Sedyawati (2008).

The results of this study indicate that: 1) Traders sell traditional food in the Karangrandu Sore Market, namely the strategic market lateness and the government's regulatory pressure to make the majority of Karangrandu villagers sell traditional food with their own innovation and creativity in the product development process, 2) Government Role Villages in traditional food preservation namely by establishing Village-Owned Enterprises (BUMD) in the fields of trade, renovation and market infrastructure development are also carried out by the government for convenience, in addition to promoting village potential through the media or in the form of festival activities. Traditional.

Suggestions that can be given for this research are: 1) Market traders have self-awareness and independence to produce traditional food and drinks by developing more innovation and creativity, 2) For the Village Government to expand cooperation with the central government or the private sector so that the Evening Market Karangrandu (PSK) is known by the wider community and the government carries out the agreed rules.

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL ..... **i**

PERSETUJUAN PEMBIMBING ..... **ii**

PENGESAHAN KELULUSAN ..... **iii**

PERNYATAAN ..... **iv**

MOTTO DAN PERSEMBAHAN ..... **v**

PRAKATA ..... **vi**

SARI ..... **viii**

ABSTRACT ..... **ix**

DAFTAR ISI ..... **x**

DAFTAR BAGAN ..... **xii**

DAFTAR GAMBAR ..... **xiii**

DAFTAR TABEL ..... **xiv**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **xv**

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah 1
B. Rumusan Masalah 7
C. Tujuan Penelitian 6
D. Manfaat Penelitian 6
E. Batasan Istilah 8

BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR

A. Deskripsi Konseptual 12
B. Tinjauan Pustaka 19
C. Kerangka Berpikir 47

BAB III METODE PENELITIAN

A. Dasar Penelitian 50
B. Fokus Penelitian 50

C. Sumber Data Penelitian 51
D. Alat dan Teknik Pengumpulan Data 56
E. Uji Validitas Data..... 76
F. Teknik Analisis Data 82

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Desa Karangrandu 89
B. Profil Pasar Sore Karangrandu (PSK) Sebagai
Pasar Pusat Makanan Tradisional 94
1. Keadaan Fisik Pasar Sore Karangrandu..... 94
2. Jenis Dagangan di Pasar Sore Karangrandu 100
C. Alasan Pedagang Menjual Makanan Tradisional di PSK
1. Faktor Sosial Eonomi Pedagang 104
2. Letak Pasar Sore Karangrandu..... 108
3. Relasi Sosial dan warisan keluarga 110
4. Ciri Khas Tempat 113
5. Himbauan dari Peraturan Pemerintah 115
6. Mengembangkan Inovasi dan Daya Kreativitas 118
D. Peran Pemerintah Desa dalam Upaya Pelestarian Makanan Tradisional
Melalui Pasar Sore Karangrandu
1. Mendirikan BUMD Karangrandu 133
2. Mengembangkan Infrastruktur..... 138
3. Menjalankan Progam Kerja Pemerintah Desa 142

BAB V PENUTUP

A. Simpulan 156
B. Saran..... 157

DAFTAR PUSTAKA 158

LAMPIRAN..... 162

DAFTAR BAGAN

Halaman

Bagan 1: Kerangka Berpikir 47

Bagan 2: Denah Lokasi Pasar 97

Bagan 3: Struktur Kepengurusan BUMD Karangrandu 136

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1: Daftar Informan Utama 52

Tabel 2: Daftar Informan Pendukung 54

Tabel 3: Hail Wawancara dengan Informan 73

Tabel 3: Daftar Penduduk dan Jenis Mata Pencaharian..... 91

Tabel 4: Daftar Jumlah Los, Kios, dan Lapak 96

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1 : Keadaan Los Pasar Dua 102

Gambar 2 : Kios Penjualan Pakaian..... 103

Gambar 3 : Kegiatan Kumpulan *Berjanjen* Pedagang Pasar 106

Gambar 4 : Keadaan Jalan Utama menuju Pasar 108

Gambar 5 : Makanan Tradisional Gethuk Karangrandu 113

Gambar 6 : Makanan Tradisional Gethuk Karangrandu 113

Gambar 7 : Aneka Makanan Pasar Karangrandu 120

Gambar 8 : Pindang Serani 124

Gambar 9 : Horok-horok Janganan 124

Gambar 10: Janganan lotoh 125

Gambar 11: Carang Madu 125

Gambar 12: Serabi Basah 125

Gambar 13: Kue Ketan Ireng 126

Gambar 14: Kue Cubit 126

Gambar 15: Klepon 126

Gambar 16: Getuk Karangrandu 127

Gambar 17: Dawet Ayu 127

Gambar 18: Los Kuliner Pasar Karangrandu 142

Gambar 19: Los Kuliner Pasar Karangrandu 142

Gambar 20: Suasana Bazar Makanan 151

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1: Instrumen Penelitian 162

Lampiran 2: Pedoman Observasi 163

Lampiran 3: Pedoman Wawancara 165

Lampiran 4: Surat Izin Penelitian 169

Lampiran 5: Surat Pelaksanaan Penelitian 170

Lampiran 6: Undang-Undang Milik BUMD 171

Lampiran 7: APBD Desa Karangrandu 172

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kabupaten Jepara merupakan daerah pesisir perbatasan secara langsung dengan laut utara. Kabupaten Jepara bersampingan dengan Kabupaten Pati, Kabupaten Kudus di sebelah Timur, dan Kabupaten Demak di Selatan. Jepara sebagai sebutan kota ukir merupakan salah satu kota yang ada di Provensi Jawa Tengah. Sebutan kota ukir untuk Jepara berdampak pada mata pencaharian masyarakat, ukiran dan mebel sebagai salah satu mata pencaharian masyarakat yang dapat meningkatkan pendapatan daerah, khususnya masyarakat yang tinggal di kota, tetapi banyak juga masyarakat Jepara yang memiliki pekerjaan yang beragam sesuai dengan potensi di lingkungan sekitar masyarakat bertempat tinggal.

Kabupaten Jepara terdiri dari 16 (enam belas) kecamatan yang terdiri dari beberapa kelurahan atau desa. Kecamatan Pecangaan merupakan salah satu kecamatan terdiri dari 12 (dua belas) Kelurahan. Kecamatan Pecangaan menjadi salah satu jalur utama menuju ke Kota Jepara melalui Jalan Raya Pecangaan-Jepara. Pasar tradisional di Kabupaten Jepara yang tercatat oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan terdapat 14 (empat belas) Pasar yang tersebar di sepuluh kecamatan dan dua kota Jepara itu sendiri, pasar yang keberadaannya di bangun oleh desa ataupun keberdannya secara mendadak tidak terhitung oleh Pemerintah Pusat. Kecamatan Pecangaan

sendiri memiliki 1 (satu) pasar utama terletak di Kecamatan, dan 3 (tiga) Pasar kecil yang tersebar di kelurahan. Pasar yang tersebar di Kabupaten Jepara merupakan pasar umum yang menjual aneka ragam barang dagangan tanpa adanya pengembangan sesuai dengan potensi yang dimiliki oleh desa atau sumber daya masyarakat lokal.

Pasar menjadi salah satu tempat untuk mengembangkan ekonomi sekaligus budaya masyarakat. Pasar terbagi menjadi dua, yaitu pasar tradisional dan pasar modern. Bagi masyarakat, pasar bukan sekedar tepat aktifitas ekonomi dalam kehidupan masyarakat. Pasar menjadi tempat dalam interaksi sosial dan representasi nilai-nilai tradisional, khususnya di pasar tradisional. Salah satu hasil budaya yang menjadi kebutuhan pokok masyarakat dan dapat ditemukan di pasar adalah berbagai jenis makanan tradisional.

Menurut Marwanti (2000:112) Makanan merupakan hasil olahan berupa masakan berbahan dari alam, masakan tersebut berupa lauk pauk, makanan berat, makanan ringan atau makanan penutup, dan minuman. Makanan terbagi menjadi dua, yaitu modern dan tradisional, makanan modern barcita rasa barat dengan kepraktisannya yang menjadi sumber minat bagi konsumen, sedangkan makanan tradisional memiliki cita rasa yang mencirikan suatu daerah tertentu sebagai salah satu warisan budaya masyarakat sebagai pemiliknya. Makanan merupakan salah satu gaya hidup dan kebutuhan yang tidak dapat dipisahkan dari masyarakat karena makanan merupakan unsur pokok dalam kehidupan.

Sedangkan menurut Dewi Kumala (2011) Makanan modern yang berasal dari luar akibat arus modernisasi yang dapat dirasakan adalah adanya pergeseran tingkat konsumsi makanan tradisional, kini makanan tradisional mulai tampak dilupakan keberadaannya di masyarakat. Masyarakat lebih memilih makanan modern yang menjadi *trendnya*, masyarakat lebih tertarik dengan makanan dengan berkemasan unik dan bagus. Budaya barat yang masuk hingga ke plosok desa banyak mempengaruhi pola pikir masyarakat. Perubahan tersebut dikarenakan pola pikir masyarakat yang menganggap jika budaya barat lebih modern dan populer jika diaplikasikan dalam gaya hidup masyarakat, sehingga mempengaruhi pola tindakan yang berbeda akibat dari menuruti gaya hidup atau *life styles* modern terdapat penurunan kesadaran budaya.

Desa Karangrandu memiliki potensi hasil bumi yang melimpah, sebagian besar tanahnya adalah pertanian, sawah, dan perkebunan baik milik pribadi ataupun milik *bos kebon*. Potensi yang melimpah menjadikan Desa Karangrandu unggul dalam bidang kekayaan hasil bumi. Masyarakat Desa Karangrandu memanfaatkannya untuk dikonsumsi pribadi ataupun diperjual belikan di pasar sebagai salah satu mata pencaharian. Salah satu keunggulan hasil bumi Desa Karangrandu yaitu singkong khas Desa Karangrandu.

Pasar Sore Karangrandu (PSK) terletak di Desa Karangrandu. Menurut Undang-Undang BUMD dan hasil musyawarah desa, hasil bumi yang melimpah di Desa Karangrandu dapat dikembangkan dalam industri

budaya dan perdagangan, sehingga Keberadaan tempat pusat perekonomian di Desa Karangrandu dapat membantu masyarakat untuk mengembangkan proses perdagangan sekaligus untuk memperkenalkan potensi Desa Karangrandu kepada masyarakat secara luas dengan mengoptimalkan keunggulan Desa Karangrandu melalui sebuah pasar yang ada di sekitar masyarakat.

Keberadaan Pasar di tengah arus modern mengakibatkan perubahan dalam perdagangan, banyak pasar telah menjual makanan praktis yang mudah terjual dan diminati konsumen. Efek adanya perubahan dari masyarakat tradisional menuju masyarakat modern dengan waktu yang relatif tertentu tergantung faktor pendukungnya (Martono, 2012:188). Perubahan tersebut dapat berdampak pada penurunan nilai tradisional masyarakat, lalu bagaimana peran Pemerintah dalam mengatasi hal tersebut, strategi dan kerjasama masyarakat sekitar dibutuhkan dalam upaya melestarikan nilai tradisional yang mulai luntur.

Pasar Sore Karangrandu atau biasa disingkat PSK merupakan salah satu pasar tradisional yang didirikan masyarakat dan dibantu oleh Pemerintah Desa dalam rangka meningkatkan pereknomian masyarakat sekaligus sebagai pusat pelestarian budaya. Pasar Sore Karangrandu menjadi pasar percontohan karena dapat mengembangkan potensi desa secara mandiri sekaligus meningkatkan sumber daya manusia di Desa Karangrandu sebagai pelaku budaya dengan ciri desa makanan tradisional.

Keberagaman jenis makanan yang dijual oleh pedagang di Pasar Sore Karangrandu (PSK) terutama makanan khas Jepara memiliki potensi dalam pengembangan wisata kuliner atau kegiatan menikmati makanan. Wisata kuliner tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan pokok saja, melainkan keperluan akan hiburan. Makanan tradisional yang jarang ditemukan dan mulai kurang diminati oleh masyarakat akibat dari perubahan yang dapat menurunkan eksisitensi pasar tradisional dan keberadaan makanan tradisional. Keberagaman makanan tradisional menjadi variasi bentuk budaya bangsa Indonesia yang multikultural, sehingga makanan tradisional perlu dilestarikan sebagai salah satu warisan budaya dari setiap daerah melalui keberadaa sebuah pasar sebagai salah satu tempat pelestarian (Mangunpranoto dalam Herusatoto, 2003:6).

Pemerintah dan masyarakat dapat menerapkan upaya dalam menjamin kelangsungannya budaya lokal dengan menerapkan tindakan perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan (Sedyawati, 2008:160). Keberadaan Pasar Sore Karangrandu (PSK) menjadi salah satu tempat yang didirikan oleh Pemerintah dan masyarakat dalam upaya pelestarian budaya, sehingga adanya perubahan di era sekarang dan hilangnya budaya masyarakat Indonesia, khususnya Jawa dapat diantisipasi dengan upaya pelestarian melalui kegiatan ekonomi di Pasar Sore Karangrandu (PSK).

Makanan tradisional menjadi salah satu hasil kebudayaan yang ada di masyarakat, upaya pengembangan dan pelestarian mulai luntur akibat adanya arus modern dan minimnya inovasi dari pedagang, menurunya

eksistensi makanan tradisional di pasar akibat persepsi dan minat konsumsi remaja lebih tinggi terhadap makanan modern daripada makanan tradisional. Makanan tradisional pada saat ini mengalami pergeseran dilingkungan masyarakat khususnya remaja, sehingga perilaku secara sadar ataupun tidak sadar akan menurunkan popularitas makanan tradisional. Keberadaan makanan tradisional yang jarang ditemukan di tempat-tempat modern dan kurangnya inovasi menjadi salah satu faktor kurangnya minat dalam mengkonsumsi.

Pemerintah dapat bekerjasama dengan pihak-pihak terdidik untuk mewujudkan keberhasilan dalam bidang kuliner atau perdagangan. keberhasilan dalam pembangunan yang dikelola oleh Pemerintah Desa diperlukan adanya *good governace* untuk mengembangkan masyarakat yang sejahtera. Peran pemerintah memerlukan konsep *resik, gampang, murah, cepet, dan cedhak karo wog cilik* (Irawan, 2012). Peran yang dijalankan oleh pemerintah diperlukan legalitas dalam segala tindakan untuk menggerakakn masyarakat sekaligus dalam mengembangkan budaya.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis ingin meneliti tentang pelestarian budaya melalui makanan tradisional yang dilakukan oleh Pemerintah dan keikutsertaan masyarakat khususnya pedagang di Pasar Tradisional Karangrandu. Penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Upaya Pelestarian Makanan Tradisional Melalui Pasar Sore Karangrandu (PSK) Di Desa Karangrandu, Kecamatan Pecangaan, Kabupaten Jepara”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Mengapa Pedagang di Pasar Sore Karangrandu (PSK) Menjual Makanan Tradisional ?
2. Bagaimana Peran Pemerintah Desa dalam Upaya Pelestarikan Makanan Tradisional di Pasar Sore Karangrandu (PSK)?

C. Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk Mengetahui Alasan Pedagang Menjualan Makanan Tradisional di Pasar Sore Karangrandu (PSK).
2. Untuk Mengetahui Peran Pemerintah Desa dalam Upaya Pelestarikan Makanan Tradisional di Pasar Sore Karangrandu (PSK).

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini terbagi menjadi dua, yaitu manfaat secara teoretis dan manfaat secara praktis, adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Secara Teoretis
   a. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan ilmiah untuk mengembangkan ilmu Sosiologi & Antropologi terutama pada materi tentang Kebudayaan Jawa.

b. Penelitian ini juga dapat memberikan pengetahuan secara ilmiah pada ilmu-ilmu lainnya, seperti halnya ilmu Ekonomi dan Sejarah.

c. Manfaat dalam pembelajaran Sosiologi ataupun Antroplogi di SMA, dapat memberi pengetahuan khususnya pada materi budaya lokal masyarakat Jawa pada pembelajaran Antropologi Kelas XI Semester 1 serta pembelajaran Sosiologi Kelas XI Semester 2 pada materi globalisasi.

2. Secara Praktis

a. Bagi masyarakat dapat dijadikan sumber pengetahuan secara luas yang ingin mengetahui upaya pelestarian makanan tradisional di Pasar Tradisional dengan mengembangkan inovasi dan kreativitas. Bagi pedagang pasar dapat dijadikan pengetahuan dalam proses berdagang dan memproduksi makanan tradisional.

b. Bagi Pemerintah berfungsi sebagai tolak ukur keanekaragam warisan budaya yang dapat dimaksimalkan menjadi sumber pendapatan dan kemajuan desa. Manfaat lain yaitu sebagai pemecahan masalah lunturnya budaya Indonesia akibat perubahan zaman yang dilatarbelakangi oleh arus modern.

E. Batasan Istilah

Batasan istilah digunakan dalam penelitian untuk membatasi permasalahan yang menjadi topik penelitian dengan tujuan mempermudah dan menghindari kesalahpahaman dalam mengartikan makna dalam topik penelitian.

1. Pelestarian Budaya

A.W. Widjaja (2006:19) mengartikan pelestarian sebagai kegiatan atau tindakan yang dilakukan secara terus menerus oleh anggota masyarakat, terarah dan terpadu guna mewujudkan tujuan tertentu yang mencerminkan adanya sesuatu di masyarakat yaitu budaya yang tetap abadi, bersifat dinamis, luwes, dan selektif sesuai dengan nilai dan norma bangsa (budaya lokal).

Pelestarian menurut Alwasilah (2006:18) merupakan upaya yang dilakukan secara mendasar baik dari dalam ataupun dari luar sesuatu yang akan dilestariakan, sehingga terdapat usaha atau proses pelestarian yang didasarkan pada kebutuhan masing-masing sesuai kondisi hal yang harus dilestarikan.

Dalam hal ini yang dimaksud pelestarian budaya yaitu upaya yang dilakukan oleh masyarakat dan pemerintah untuk mengembangkan hasil budaya berupa makanan tradisional di Pasar Sore Karangrandu (PSK) agar tetap diminati oleh konsumen dan dikembangkan oleh pedagang sebagai upaya keberlanjutan makanan tradisional sebagai salah satu warisan budaya.

2. Makanan Tradisional

Makanan tradisional menurut Marwanti (2000:112) adalah makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dari daerah tertentu, diolah dari sumber daya alam berupa bahan makanan dari daerah setempat dengan resep secara turun temurun oleh masyarakat tersebut.

Makanan tradisional menurut Trisna Kumala Dewi (2011:1) adalah fenomena kebudayaan yang dapat dimakan, sekaligus memberi cap atau mengesahkannya menjadi ciri khas suatu daerah, sehingga makanan bukan hanya berfungsi sebagai pertahanan hidup, melainkan juga untuk mempertahankan kebudayaan.

Dalam hal ini yang dimaksud dengan makanan tradisional adalah hasil olahan berupa masakan berbahan dari hasil bumi berupa makanan pokok, lauk pauk, sayur mayur dan makanan ringan khas Jawa khususnya dari daerah Kabupaten Jepara yang menjadi identitas suatu daerah sebagai salah satu warisan budaya lokal yang memiliki filosofi dalam hidup dan menjadi sumber penghasilan yang dijual belikan di Pasar Sore Karangrandu.

3. Pasar Tradisional Karangrandu

Menurut Damsar (2002:83) Pasar adalah suatu lembaga yang dibutuhkan oleh masyarakat dalam kehidupan berekonomi dengan proses transaksi. Kegiatan di Pasar terdapat transaksi antara penjual dan pembeli secara langsung, sebagian besar menjual kebutuhan pokok dengan sistem tawar menawar antara penjual dan pembeli untuk menentukan harga yang disepakati bersama.

Pasar tradisional menurut Peraturan Presiden No.112 tahun 2007 yaitu pasar yang dibangun dan dikelola oleh Pemerintah Pusat, Pemerintah Daerah, BUMN, BUMD, dan pihak swasta yang tempat usahanya berupa kios, toko, tenda dan los yang dikelola oleh para

pedagang pasar sebagai proses jual beli dengan cara tawar menawar dengan pembeli pasar.

Dalam hal ini yang dimaksud Pasar Tradisional Karangrandu adalah tempat bertemunya penjual dan pembeli, ditandai dengan interaksi secara langsung untuk mencapai kesepakatan bersama dalam transaksi pasar yang menjual aneka ragam barang dagangan khsusnya makanan tradisional dan menjadi tempat upaya pelestarian makanan tradisional yang terletak di Desa Karangrandu, Kecamatan Pecangaan, Kabupaten Jepara.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR

A. Deskripsi Konseptual

1. Pelestarian Dinamis (Edy Sedyawati)

Penelitian tentang pelestarian makanan tradisional melalui Pasar Sore Karangrandu Kabupaten Jepara konsep yang akan digunakan untuk menjawab rumusan masalah satu dan dua menggunakan konsep pelestarian dinamis oleh Edy Sedyawati (2008) buku berjudul *Ke-Indonesiaan dalam Budaya* Eidisi ke-2 yang berisi tentang etnik budaya, warisan budaya serta pelestarian dinamis. Pelestarian Dinamis berarti "Keberlanjutan" dalam hubungannya dengan budaya memiliki pengertian sebagai kegiatan yang dilakukan secara terus menerus dan bersifat dinamis dengan cara mengembangkannya.

Menurut Sedyawati (2008:203) Proses terjadinya dan berkembangnya kebudayaan dapat dilihat deri dua teori, yaitu teori idealistik dan teori materialistik. Teori idealistik menyebutkan bahwa terbentuknya kebudayaan manusia adalah hasil dari ditentukannya oleh kapasitas manusia yang menciptakan dan pemilik ide-ide yang dapat dikembangkan, sedangakan teori materialistik menyatakan bahwa pembentukan kebudayaan adalah hasil dari lingkungan alam dan peluang ekonomik yang dihadapi manusia seiring perkembangan jaman, agar kebudayaan tidak mengalami kepunahan, maka terdapat

pembinaan kebudayaan sebagai salah satu progam pelestarian budaya yang dapat menjawab tantang-tantangan pada masa kini yang menjadi tugas masyarakat dan pemerintah.

Warisan budaya memiliki pengertian yang luas, adapaun warisan budaya adalah sesuatu yang memiliki sifat kebendaan yang dapat diraba *(tangible)* dan benda tidak dapat diraba (*intangibel),* selain itu warisan budaya yang berkembang meliputi sesuatu yang dapat ditangkap panca indra dan yang tidak dapat terlihat oleh panca indra. Warisan budaya yang yang dapat diraba adalah benda-benda yang kongret hasil budaya manusia, seperti halnya makanan tradisional. Warisan budaya yang selanjutnya tidak dapat diraba dan tertangkap panca indra yaitu konsep budaya dan nilai budaya, termasuk bahasa dan sistem pengetahuan.

Sedyawati (2008:208-209) menjelaskan bahwa strategi pelestarian budaya berkenaan dengan dua aspek, yaitu pemertahanan dan dinamika. Proses pemertahanan berkaitan dengan proses pengembangan agar hasil kebudayan tetap ada. Pelestarian budaya dan pelestarian warisan budaya dalam konteks ini memiliki perbedaan dimensi, yaitu warisan budaya berkaitan dengan hasil-hasil budaya tertentu secara terpisah, sebagai unsur, komponen, item, atau bagian bagian dari kebudayaan secara keseluruhan. Strategi berkenaan dengan fasilitas, keduanya memiliki keterkaitan dalam proses keberlanjutan budaya.

Strategi pelestarian warisan budaya menyangkut kelembagaan yaitu kebijakan kebudayaan di indonesia membentuk negara yang kuat, antara lain ditopang oleh budaya-budaya daerah sebagai sumber dan pewaris kebudayaan daerah dalam mewujudkan kesatuan bangsa. Kebudayaan nasional ataupun daerah selalu berada di dalam proses yang berkembang, sehingga harus dijaga oleh pemilik kebudayaan dan pemerintah agar senantiasa membertahankannya demi keberlanjutan agar jatidiri bangsa senantiasa selalu ada dan tidak tenggelam oleh pengaruh dari luar. Pemerintah telah merumuskan peraturan yang berkaitan dengan warisan budaya *tangibele* yang dapat diaplikasikan dalam upaya pelestarian makanan tradisonal di Pasar Sore Karangrandu.

Strategi pelestarian warisan budaya menyangkut sumber daya manusia yaitu anggota masyarakat dalam berbagai peranan ikut serta dalam melaksanakan pelestarian. Pelaku penerus nilai-nilai (pemimpim, pendidik), sumber keahlian, dan contoh-contoh kemahiran dalam aspek budaya khusus yang dapat disalurkan melalui bidang pendidikan ataupun media umum agar peran pemberdayan dapat dijalankan. Masyarakat yang tergolong sebagai pelaku dalam penerus warisan budaya dapat menempati sebagai penerima. Melalui jalur berbagai bidang dan peran media massa maka masyarakat dapat membangkitkan sadar budaya, sehingga mampu menjadi masyarakat yang kuat dalam sistem sosial budaya. Menurut Sedyawati (2008:152) Konsep pelestarian

memiliki tiga aspek dalam mewujudkan pelestarian budaya di masyarakat, yaitu 1). Perlindungan, 2). Pegembangan, 3). Pemanfaatan.

Aspek perlindungan dalam pelestarian berkaitan langsung dengan peraturan tentang adanya perlindungan atau regulasi legal oleh pemerintah yang memutuskan dalam setiap tindakan, seperti Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2010 tentang cagar budaya dan Peraturan Pemerintah Nomor 11 Tahun 1993 tentang pelaksanaan Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1992 tentang benda cagar budaya. Perlindungan yang dibuat oleh Pemerintah memberikan batas tindakan dalam proses bertahannya suatu budaya agar tetap lestari atau bertahan.

Aspek pengembangan berkaitan langsung dengan perubahan, kebudayaan bukanlah sesuatu dengan sifat statis atau berhenti pada keadaan yang tetap. Kebudayaan adalah sesuatu yang bersifat dinamis dan selaras dengan kondisi dari pencipta serta pelaku kebudayaan (manusia). Proses pelestariakn suatu kebudayan tidak selalu memerlukan sifat ajek atau beku dari wujud kebudayaan itu sendiri. Pelestarian berhubungan dengan pengembangan dari kebudayaan, hal tersebut karena kebudayaan merupakan sebuah tindakan atau segala hal yang berhubungan dengan adaptasi manusia terhadap lingkungan. Pegembangan kebudayaan selaras berjalan mengikuti perkembangan jaman, hal tersebut agar kebudayaan masih tetap bertahan dan berfungsi bagi masyarakat sebagai pemiliki kebudayaan.

Aspek pemanfaatan tidak hanya bertujuan sebagai pemanfaatan potensi nilai pariwisata semata, karena pada aspek pemanfaatan kebudayaan dapat diarahkan berbagai tujuan. Terdapat tiga tujuan pemanfaatan kebudayaan menurut Sedyawati (2008:152), yaitu pendidikan, industri, dan pariwisata. Pemanfaatan industri budaya, berupa hasil yang dapat bermanfaat bagi masyarakat adalah pengembangan yang dapat dilihat dari kekuatan pengaruhnya untuk meningkatkan mutu pengetahuan seseorang mengenai kebudayaan yang dimilikinya. Pemanfaatan tujuan pendidikan adalah pemanfaatan sebagai subtansi untuk diaososiakan dengan tujuan khusus, yaitu: 1). Internalisasi nilai-nilai budaya, 2). Menumbuhkan sikap dan tindakan kepekaan serta toleransi, 3). Menumbuhkan dan meningkatkan kesadaran budaya. Pemanfaatan pariwisata berkaitan dengan peran industri yang dapat menarik wisatawan guna mengenalkan kebudayaan daerah tertentu yang bernilai ekonomis.

Pasar Sore Karangrandu menjadi salah satu tempat pelestarian budaya masyarakat yang dibantu oleh Pemerintah Desa selau aparat yang memberikan fasilitas, peraturan, serta agen pengembangan yang dapat memberikan ketiga aspek tersebut, yaitu aspek pendidikan, industri, dan pariwisata. Pemerintah bekerjasama dengan masyarakat dan aparatur lainnya guna mengembangkan progam-progam dengan tujuan pelestarian budaya yang sudah diresmikan dengan peraturan Pemerintah Desa.

Sedyawati (2008:162) menyebutkan bahwa Konstitusi Indonesia (baik dalam versi asli 1945 maupun amandemen Tahun 2002) terdapat peranan pemerintah atau negara dalam memajukan kebudayaan Indonesia. Proses memajukan kebudayaan yang mencakup keseluruhan yang dimiliki bangsa harus mengandung konsep pelestarian dinamis, yaitu mengandung perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan. Peran pemerintah dalam melestariakan kebudayaan Indonesia sesuai dengan kebijakan negara yaitu pemerintah sebagai pendorong, fasilitator, dan upaya pelaksana di bidang kebudayaan yang menjadi tanggung jawab pemerintah ataupun pihak swasta dalam menjalankan progam yang dijadikan sebagai instrumen yang harus dikembangkan dalam pelestarian dinamis terhadap hasil budaya baik benda maupun tak benda.

Peranan media menjadi salah satu keberhasilan progam pemerintah dalam proses pengembangan budaya di masyarakat. Berbagai jenis media komunikasi telah menjadi satu kesatuan yang memiliki pengaruh besar untuk mempengaruhi masyarakat dalam hal pandangan, selera, dan kepemihakan (Sedyawati, 2008:161). Berbagai media massa berupa televisi, radio, ataupun internet memiliki aturan yang dibuat bersama pemerintah untuk menjaga keberadaan budaya, baik untuk menyebarluaskan ataupun sebagai media promosi.

Makanan tradisional di Pasar Sore Karangrandu (PSK) menjadi salah satu wujud hasil kebudayaan yang dimiliki masyarakat berkaitan

dengan nilai dan norma yang berkembang, agar warisan budaya tidak punah, maka suatu kebudayaan dapat lestari, yaitu eksistensinya tetap berkembang di masyarakat, sehingga perlu upaya-upaya oleh pemilik kebudayaan termasuk pemerintah yaitu adanya ketiga aspek yang sudah dijeslakan, meliputi perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan untuk meningkatan mutu yang menekankan pada citra identitas suatu bangsa atau daerah sebagai pemilik kebudayaan, untuk itu perlu adanya kesadaran budaya hingga menjadi budaya industri yang dapat menarik masyarakat lokal sendiri atau bahkan wisatawan luar sebagai salah satu pemanfaatan kebudayaan.

Upaya pelestarian makanan tradisonal yang dilakukan oleh pemerintah dan dapat bekerjasama dengan masyarakat terampil dan lembaga lainnya sebagai usaha dalam mencapai aspek kelembagaan dan sumber daya manusia agar memiliki kesadaran budaya. Upaya yang dilakukan dapat melalui proses pelestarian dinamis, yaitu tindakan dengan mempertahakan dan mengembangkan budaya lokal sebagai sarana mengikuti perkembangan jaman.

Pemerintah Desa selaku lembaga negara dapat memberi dukungan kelembagaan dengan memberikan kebijakan-kebijakan pembangunan yang sesuai dengan peraturan yang berlaku. Masyarakat luas dapat ikut serta dalam proses pelestarian dan berpatsipasi langsung didalamnya guna mewujudkan masyarakat yang bersatu dalam wadah yang beragam (Bhineka Tunggal Ika) yang menjadi ciri khas bangsa

Indonesia. Pasar Sore Karangrandu (PSK) yang telah dibangun dan diresmikan oleh Pemerintah Desa menjadi salah satu bukti adanya upaya pelestarian makanan tradisional yang berada di Kabupaten Jepara guna memberikan akses bagi masyarakat untuk mengembangkannya.

B. Tinjauan Pustaka

Kajian pustaka merupakan bagian penting yang dijadikan sebagai referensi sekaligus membandingkan penelitian sebelumnya dengan penelitian yang akan diteliti oleh penulis untuk mengetahui posisi penulis dalam penelitian di lapangan. Berdasarkan judul penelitian yang diangkat oleh penulis tentang upaya pelestarian budaya yang berada di Pasar tradisonal, terdapat beberapa penelitian terdahulu yang hasil kajiannya memiliki kemiripan yang dapat ditemui di berbagai tulisan, seperti jurnal dan hasil seminar yang telah dipublikasikan.

1) Makanan Tradisional

Penelitian yang relevan dengan penelitian tentang "*Penggunaan Istilah Makanan dan Makanan Tradisional pada Masyarakat di Kabupaten Banyuwangi''* oleh Arum Kusumaningtiyas, Bambang Wibisono, dan Kusnadi (2013). Makanan tradisional dan jajanan tradisional memiliki makna tersendiri, dasar yang membedakan adalah bahan dan proses pembuatannya, sifat benda, peniruan bunyi, dan keserupaan benda lain. Dalam penelitian juga menyebutkan bahwa makanan dan makanan tradisional berkaitan erat dengan tradisi-tradisi dalam kehidupan masyarakat dari manusia itu diciptakan sampai

kehiduapan setelah mati atau daur kehidupan manusia. Penggunaan makanan ataupun makanan tradisional pada masyarakat banyuwangi (Osing dan Jawa) merupakan perwujudan simbolisme yang melambangkan sebuah harapan yang baik.

Persamaan penelitian penulis dengan penelitian Arum Kusumaningtiyas, Bambang Wibisono, dan Kusnadi terletak pada metode penelitian yang digunakan dan tema kajian. Metode yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif dengan proses pengambilan data observasi dan wawancara dengan mengambil fokus kebudayaan Jawa kaya akan makna simbolik. Perbedaan penelitian penulis yaitu pada fokus penelitian, yaitu penulis meneliti tentang upaya pelestarian makanan tradisional oleh masyarakat Jawa, sedangkan Arum Kusumaningtiyas, Bambang Wibisono, dan Kusnadi meneliti tentang penggunaan istilah makanan dan makanan tradisional serta makna yang tersirat dalam tradisi kehidupan masyarakat Jawa.

Penelitian yang dilakukan oleh Kertika Agustina (2015) tentang *"Analisis Strategi Bersaing Industri Kecil Makanan Tradisional"* Makanan tradisional yang biasa dijumpai di pasar memiliki potensi kalah saing dengan makanan modern, terutama mereka yang masih pada tahap usaha kecil dan menengah, adapaun usaha dalam mempertahankannya dilakukan dengan strategi keunggulan biaya yaitu menawarkan produk standar dengan harga yang relatif murah agar memilki daya tarik yang tinggi dengan *iming-iming* harga, strategi

differensiasi yaitu usaha menciptakan produk unik agar mendapat perhatian masyarakat akan daya beli yang tinggi, sehingga dibutuhkan inovasi dan kreativitas oleh pengusaha, strategi fokus yaitu memfokuskan pelayanan pada kelompok khusus.

Persamaan penelitian oleh penulis dengan Kartina Agustina yaitu pada objek penelitian dan metode yang digunakan, penelitian yang dilakukan tentang makanan tradisional dan penggunaan metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data wawancara dan observasi langsung ke lapangan. Perbedaan dari penulisan keduanya terletak pada tujuan penelitian, penelitian yang dilakukan penulis bertujuan ingin mengetahui upaya pelestarian makanan tradisional oleh pemerintah di pasar tradisional sebagai warisan budaya, sedangkan penelitian yang dilakukan Agustina ingin mengetahui strategi yang dilakuakan oleh pengusaha industri makanan tradisional agar tetap bertahan di konsumen sebagai strategi ekonomi bisnis.

Penelitian yang serupa dengan tema makanan tradisonal yaitu berjudul "*Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan"* oleh Fadly Rahman (2018). Hasil penelitian yang dilakukan oleh Fadly Rahman menyebutkan bahwa makanan merupakan atribut pokok dalam bangsa yang menjadi identitas warga negara, meskipun sejarahnya makanan merupakan warisan dari bangsa lokonial pada zamannya. Pada tahun 1940-an, makanan mengalami perubahan yang disesuaikan dengan budaya Indonesia dan menjadi sebuah bentuk citra kuliner Indonesia,

setelah itu pada masa kemerdekaan terdapat perspektif baru dalam melihat unsur budaya dalam makanan, perubahan tersebut menyangkut penampilan dari makanan saja, dan masih terpegaruh oleh selera kolonial. Untuk menjadikan kuliner sebagai identitas, Sukarno melakukan usaha dengan menyusun buku masak nasional *Mustika Rasa* yang berisi resep-resep makasakan.

Persamaan penelitian yang dilakukan oleh Fadly Rahman dengan penulis terletak pada tema penelitian tentang makanan sebagai kebudayaan bangsa Indonesia, adapun perbedaannya terletak pada fokus dan kajian keilmuan, penulis memfokuskan penelitiannya pada strategi atau upaya bertahannya makanan tradisional pada masa sekarang atau modern yang berada di pasar tradisional dalam kajian Sosiologi Antropologi, sedangkan Fadly Rahman menuliskan tentang sejarah dari perkembangan makanan Indonesia hingga menjadi identitas dan budaya bagi warga negara Indonesia dengan pembuatan berupa buku dan sejenisnya.

Penelitian yang dilakukan oleh Amanda Haruminori, Nathania Angelia, dan Andrea Purwaningtyas (2017) berjudul *"Makanan Etnik Melayu: Tempoyak"* menyebutkan bahwa tempoyak menjadi salah satu makanan tradisional etnik melayu yang terkenal di Palembang, tempoyak menjadi makanan sehari-hari dan sudah menjadi budaya, tempoyak sendiri berbahan dasar buah durian yang difermentasikan karena hasil alam berupa durian yang melimpah di tanah Palembang,

sehingga tempoyak tidak bisa dipisahkan dalam tradisi makan etnik melayu.

Penelitian yang dilakukan oleh Angelia, dan Andrea Purwaningtyas memiliki persamaan dengan punulis, yaitu keduanya meneliti tentang makanan tradisional di suatu daerah sebagai objek kajian, dimana makanan tradisional masih diminati dan dikonsumsi oleh asyarakat lokal sebagai pewaris kebudayaan. Perbedaan penelitian terletak pada latar belakang masalah dan metode penelitian yang digunakan, penelitian Angelia, dan Andrea Purwaningtiyas melakukan penelitian berangkat dari hubungan sejarah dan budaya yang kuat di tanah Palembang mengenai aktivitas dan konsumsi masyarakat yang dikaji menggunakan metode studi literatur, sedangkan penulis ingin meneliti peran serta pemerintah dalam upaya pelestarian budaya berupa makanan tradisional yang masih *eksis* di kalangan masyarakat dan lingkungan Pasar tradisional.

Penelitian yang dilakukan oleh Helmi Harris, Dandy Efreza dan Ikromatun Nafsiyah (2012) dengan judul *"Potensi Pengembangan Industri Tepung Ikan dari Limbah Pengolahan Makanan Tradisional Khas Palembang Berbasis Ikan"* menyebutkan bahwa terdapat modifikasi dalam pengolahan limbah makanan tradisional khas Palembang yang terbuang di pasar-pasar tradisional, pengolahan tersebut bertujuan untuk memanfaatkan bahan pangan yang tidak layak dalam hal gizi dan nutrisi, sehingga industri pengolahan makanan

membuat inovasi terbaru dengan tujuan memanfaatkan produk lokal yang sudah tidak layak. Kelayakan usaha industri yang mengolah makanan tersebut telah mendapat dikembangkan karena dari segi lokasi, ketersediaan bahan baku, teknologi proses, pemasaran produk, dan lingkungan mendukung kegiatan ekonomi di Pelembang.

Persamaan penelitian Helmi Harris, Dandy Efreza dan Ikromatun Nafsiyah dengan penelitian penulis yaitu keduanya meneliti tentang makanan tradisional khas daerah yang menjadi bahan pangan masyarakat, sehingga memerlukan pengembangan untuk meningkatakan mutu dan pemasaran. Perbedaan dalam penelitian tersebut terletak pada latar belakang masalah, fokus, dan metode penulisan. Helmi Harris, Dendy, dan Ikromatun menfokuskan pada pengembangan limbah makanan tradisional yang dikembangkan oleh industri pangan dengan melihat kelayakan gizinya dengan menggunakan metode Try and Eror dan analisis perbandingan yang disajikan menggunakan tabel dan grafik.

"Pengembangan Makanan Khas Bali Sebagai Wisata Kuliner (Culinary Tourism) di Desa Sebatu Kecamatan Tegalalang Gianyar" oleh Eka Putri, Sri Sulistyawati, Maharani, dan M. Ariani (2013). Kunliner mempunyai peranan penting dalam kegiatan wisata, adanya kebutuhan makan dan minum menuntut para wisatawan untuk mencari kebutuhan pokok. Desa Sabatu mempunyai potensi makanan dan minuman tradisional khas daerah Bali yang dapat dikembangkan sebagai wisata kuliner, model kuliner yang dapat dikembangkan antara lain

berbagai makanan pembuka dan makanan utama, perkembangkan inovasi pada makanan tersebut diadaptasi dari seni kebudayaan Bali baik dari segi bentuk, tujuan, makna, bahan makanan, rasa, pengolahan, penyajian, dan cara makan.

Penelitian yang dilakukan oleh Antonia Trichopoulou, Stavroula Soukara dan Effie Vasilopoulou (2007) berjudul *"Traditional Foods: a Science and Society Perspective"* bahwa di Negara Eropa dan Amerika memiliki budaya yang berbeda, begitu juga dengan makanan tradisional Negara Eropa. Makanan tradisional atau makanan khas negara tersebut menjadi salah satu makanan yang dapat dijadikan oleh warga negara sebagai progam diet. Perusahaan yang memproduksi makanan memiliki kesempatan dalam mengekspor secara massal dengan melihat kandungan makanan segar yang diproduksi agar tetap sehat dan diminati oleh masyarakat, sehingga proses pelestarian untuk generasi berikutnya masih terjaga di dalam budaya kuliner. Eropa sendiri memiliki beberapa tradisi makanan tradisional telah hilang dari masyarakat dikarenakan gaya hidup modern yang mengharuskan manusia menjalankan pola diet.

Persamaan penelitian oleh Antonia Trichopoulou, Stavroula Soukara dan Effie Vasilopoulou dengan penulis terletak pada usaha dalam proses pelestarian makanan tradisional agar tetap terjaga pada generasi berikutnya dengan melihat aspek budaya masyarakat lokal. Perbedaan dari penelitian penulis terletak pada fokus kajian, penulis memfokuskan penelitian tentang bagaimana strategi Pemerintah agar

makanan tradisional tetap lestari di arus modern, akan tetapi penelitian oleh Antonia Trichopoulou, Stavroula Soukara dan Effie Vasilopoulou melihat makanan sebagai identitas masyarakat telah berubah karena gaya hidup masyarakat itu sendiri, pola diet akibat arus globaliasi menjadi pemicu punahnya makanan tradisional yang tidak diminati karena dirasa kurang sehat dalam progam diet bangsa Eropa.

Penelitian yang releven selanjutnya A. Trichopoulou, E. Vasilopoulou, K. Georga, S. Soukara, V. Dilis (2006) dengan judul *"Traditional Foods: Why and How to Sustain Them"* yaitu tentang bagaimana cara mendukung makanan tradisional didalam progam diet Meditarania yang diesuaikan dengan menu sehat dalam progam diet Meditarania orang Yunani yang disesuaikan dengan permintaan pasar, pengolahan data mengenai tabel komposisi yang ada dalam makanan tradisional memiliki pengaruh yang signifikan terhadap daya konsumsi masyarakat. Makanan tradisional dianggap sebagai warisan yang harus diteruskan kepada generasi berikutnya, akan tetapi kebudayaan yang telah berubah dengan cepatnya maka budaya lokal telah kehilangan minat masyarakat.

"The Role and Status of Women in Post-harvest Food Conservation oleh Brita Brandtzaeg (1982)". Peran dan status perempuan dalam pelestarian makanan, bahwa perempuan memiliki peranan dalam menjaga gizi dan nutrisi dalam makanan yang akan dikonsumsi oleh keluarganya sebagai pengetahuannya tentang sistem

pangan dengan mengkonsumsi makanan yang berasal dari bahan pangan alami dilingkungan dengan menggunakan teknologi efesien. Perempuan dapat mengolah dan mengkonsumsi makanan tradisional atau buatan sendiri dengan secara perlahan meninggalkan makanan modern yang mudah dijumpai. Penggunaan teknologi oleh perempuan dalam bidang ekonomi dan pangan diperlukan guna mengembangkan bakat perempuan secara individual.

Persamaan dari penelitian oleh Brita Brandtzaeg dengan penelitian penulis yaitu keduanya meneliti tentang makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat lokal yang disesuaikan dengan perkembangan jaman. Perbedaan dalam penelitian, Brita Brandtzaeg menegaskan penelitiannya pada peran dan status perempuan kaitannya dengan sistem ekonomi, sosial, dan pangan.

Penelitian yang dilakukan oleh Nur Indah Ariyani (2013) yang berjudul “Strategi Adaptasi Orang Minang Terhadap Bahasa, Makanan, dan Norma Masyarakat Jawa” menunjukkan bahwa makanan menjadi salah satu budaya masyarakat minang yang melekat pada pemiliknya. Masyarakat minang yang terkenal dengan berpindah-pindah domisili atau merantau ke Jawa harus menyesuikan budaya Jawa terkait Bahasa, Makanan dan Norma. Masyarakat minang yang merantau ke Jawa lebih memilih makanan Jawa dengan selera pedas ataupun masak sendiri. Persamaan penulis dengan penelitian sebelumnya yaitu terkait salah satu obejek yang diteliti, yaitu makanan daerah.

2) Pasar Tradisional

Penelitian yang releven dengan penelitian penulis tentang *"Kecenderungan Konsumen dalam Berbelanja di Kota Denpasar"* oleh Ayuningsasi, Anak Agung Ketut (2013), Pasar tradisonal merupakan tempat dimana bertemunya penjual dan pembeli secara langsung yang mengandung unsur ekonomi, sosial, dan budaya. Pasar tradisional erat kaitannya dengan perekonomian masyarakat golongan tua, hal tersebut sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh menunjukkan bahwa generasi muda lebih menyukai melakukan bembelian di pasar modern dengan pelayanan yang bagus dan cita rasa yang tinggi, sedangkan generasi tua lebih menyukai berbelanja di Pasar tradisional. Citra negatif dan rendah pada pasar tradisional disebabkan karena gaya hidup yang modern masyarakat.

Persamaan penelitian penulis dengan penelitian Ayuningsasi, Anak Agung Ketut terletak pada latar belakang permasalah dan tempat penelitian. Penelitian berawal dari kekhawatiran masuknya modernisasi di masyarakat yang akan melunturkan budaya, sehingga perlu adanya progam Pemerintah untuk mempertahankannya di kawasan Pasar tradisional. Sedangkan perbedaan penelitian penulis dengan Ayuningsasi, Anak Agung Ketut adalah penggunaan metode penelitian kuantitatif, sedangkan penulis menggunakan metode kualitatif dengan teknik wawanara dan observasi langsung.

Penelitian tentang pasar juga dilakukan oleh Nursyirwan Effendi (2016) dengan judul "*Studi Budaya Pasar Tradisional dan Perubahan Gaya Hidup Masyarakat Pedesaan : Kasus Pasa Nagari dan Masyarakat Nagari di Sumatera Barat"*. Hasil penelitian yang dilakukan oleh effendi menunjukkan bahwa pasar tradisonal nagari yang menjadi aktifitas pelaku ekonomi sekaligus tempat tindakan sosial budaya ikut serta dalam membangun gaya hidup modern masyarakat, kebutuhan konsumerisme dan kecenderungan berbasis modern menjadikan gaya hidup masyarakat pedesaan bergeser ke arah modern dan ditandai dengan keberlangsungan adanya ekonomi secara global dan pergeseran aktivitas pokok menuju kecenderungan untuk aktivitas kesenangan dan gaya hidup konsumsitif semata.

Persamaan penelitian oleh Nursyirwan Effendi dengan penulis terletak pada studi tentang budaya yang dapat menjalankan tindakan sosial yang berlokasi di Pasar tradisional sebagai salah satu lembaga ekonomi yang dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat dalam berinteraksi. Perbedaan dari penelitian dengan penulis yaitu pada fokus kajian, penelitian yang dilakukan oleh Nursyirwan Effendi terfokus pada adanya pengaruh Pasar tradisional yang mempengaruhi tindakan manusia modern saat ini, hal tersebut didukunng adanya kemudahan dalam menjangkau aspek modern yang telah tersedia di Pasar pedesaan yang mengahsilakan perubahan kebudayaan Pasar. Penulis dalam

melakukan penelitian memfokuskan tindakan dalam mempertahankan dan pengembangan hasil kebudayaan yaitu makanan tradisional.

Penelitian yang relevan selanjutnya dengan judul *"Strategi Adaptasi Pedagang Pasar Johar Semarang dalam Mempertahankan Kelangsungan Usaha Pasca Kebakaran Tahun 2015"* penelitin oleh Nurhayati, Hartati Sulisttyo Rini, dan Asma Luthfi (2017). Pasar tradisonal merupakan tempat beragam barang dagangan yang diperjual belikan, Pasar tradisional di Johar Semarang ada banyak pedagang yang menjual jenis barang seperti, pakaian, buah-buahan, makanan basah barang pecah belah, dan masih banyak lainnya. Pedagang-pedagang di Pasar Johar memiliki strategi adaptasi sosial dalam mempertahankan usaha pedagang setelah adanya musibah kebakaran pada Tahun 2015, salah satu faktor eksternal yaitu adanya bantuan pemerintah dalam mengembalikan keadaan pasar dan pedagang di Pasar tradisional.

Persamaan penelitian yang dilakukan oleh penulis dengan Nurhayati, Hartati Sulisttyo Rini, dan Asma Luthfi terletak pada metode penelitian dan subjek, metode yang digunakan yaitu kualitatif yang menghasilkan data deskriptif dan subjek penelitian yaitu pemerintah yang memiliki peran dalam mensejahterakan masyarakat. Perbedaan dari penelitian adalah fokus kaijan penulis yaitu tentang kebudayan yang harus dilestarian berupa makanan tradisional, sedangkan penelitian Nurhayati terfokuskan pada proses adaptasi yang berhubungan dengan

kondisi sosial ekonomi para pedagang pasar dengan adanya peran pemerintah sebagai aparatur tertinggi.

Penelitian yang relevan selanjutnya dilakukan oleh Rusham (2016) tentang *"Analisis Dampak Pertumbuhan Pasar Moderen Terhadap Eksistensi Pasar Tradisional di Kabupaten Bekasi".* Pertumbuhan Pasar modern seperti *minimarket, supermarket, dan hypermarket* yang perkembang dekat dengan masyarakat di Kabupaten Bekasi pada periode 2000-2010 cukup tinggi dibandingkan dengan tahun sebelumnya, sedangkan hal tersebut berpengaruh pada pasar tradisional yang mengalami pertumbuhan dan minat yang cukup rendah. Pemerintah memiliki peran dalam situasi tersebut, pemerintah memberikan hak sepenuhnya kepada pengelola pasar tradisional, sedangkan untuk pasar modern pemerintah berperan memberikan akses dalam penerbitan izin.

Persamaan penelitian yang dilakukan oleh Rusham dengan penulis terletak pada latar belakang penelitian, yaitu pengaruh adanya modernisasi yang berpengaruh terhadap eksistensi pasar tradisional, selanjutnya peran pemerintah dalam mengatasi permasalahan di masyarakat. Perbedaan keduanya yaitu fokus penelitian, Rusham memfokuskan penelitian pada dampak pertumbuhan pasar modern terhadap eksistensi Pasar tradisional, penulis sendiri memfokukan penelitiannya pada upaya pelestarian makanan tradisional di tengah arus moderenisasi.

Penelitian yang relevan selanjutnya dilakukan oleh Wahyu Dwi Sutami (2005) tentang *"Strategi Rasional Pedagang Pasar Tradisional*". Hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukan bahwa pedagang di pasar menggunakan startegi yang rasional dengan memperkuat relasi, yaitu relasi dengan tengkulak, relasi dengan konsumen, relasi antar sesama pedangan, relasi dengan pedagang pasar, dan kerja keras pedagang itu sendiri. Strategi tersebut digunakan oleh pedagang sebagai upaya mengatasi permasalahan yang muncul di pasar, seperti halnya masalah pengiriman, sehingga pedagang pasar harus mengetahui strategi rasional agar tetap bertahan di pasar.

Persamaan penelitian yang dilakukan oleh penulis dan penelitian Sutami yaitu lattar dan subjek penelitian berada di lokasi pasar tradisional dengan subjek sekaligus informan yaitu pedagang pasar. Perbedaan penelitian terletak pada fokus dan kajian penelitian, penulis memfokuskan penelitian dengan mengambil objek makanan tradisional dalam pelestariannya di pasar dengan salah satu informannya yaitu pedagang, sedangkan Sutami terfokus pada strategi bertahannya pedagang pasar tradisional di tengah maraknya pasar-pasar modern yang dapat menurunkan eksistensi dan minat mansyarakat dalam berkunjung ke pasar tradisional.

"Modern Food Retailers and Traditional Markets in Developing Countries: Comparing Quality, Prices, and Competition Strategies in Thailand" oleh Christin Schipmann dan Qoim Matin (2011).

Perbandingan kualitas, harga, dan strategi persaingan antara pasar tradisional dan pasar modern di Thailand. Pasar-pasar modern memiliki kualitas dan strategi persaingan yang jauh lebih tinggi daripada pasar tradisional, hal tersebut tentunya mengalahkan pasar tradisional dengan penjualan barang terutama sayur yang tak lagi menarik bagi pembeli. Perkembangan pasar modern menjadi gaya hidup kebarat-baratan bagi masyarakat Thailand golongan atas dan menengah, pembeli lebih memilih tempat yang nyaman dan suasana yang yang bersih dengan jangkauan harga yang tidak begitu signifikan, strategi yang digunakan pasar modern diluar jangkauan harga tentunya memiliki dampak bagi pembangunan negara.

3) Pelestarian Budaya

Penelitian yang relevan dengan pelestarian makanan tradisional dilakukan oleh Trisna Kumala Satya Dewi (2011) dengan judul *"Kearifan Lokal Makanan Tradisional Rekontruksi Naskah Jawa dan Fungsinya dalam Masyarakat"*. Makanan tradisional menjadi salah satu unsur kebudayaan yang semakin banyak diteliti keberadaanya, kebudayaan menentukan makanan itu dapat dimakan atau tidak sebagai salah satu ciri khas suatu daerah. Makanan dalam unsur budaya bukan sekedar untuk mempertahankan hidup, tetapi makanan juga dapat mempertahakan kebudayaan sebagai makna simbolis fungsi sosial ataupun keagamaan khsusnya pada masyarakat Jawa. Upaya pelestarian budaya diantaranya yaitu *Serat Centhini* (pengetahuan tentang makanan

tradisional) dan rekontruksi makanan tradisional dengan melihat sejarah yang berkaitan dengan upacara ritual pada masyarakat Jawa.

Persamaan penelitian penulis dengan penelitian Trisna Kumala Satya Dewi terletak pada tema penelitian, yaitu keduanya meneliti tentang upaya pelestarian makanan tradisional khas Jawa yang masih bertahan di masyarakat. Perbedaan penelitan penulis dengan penelitian Trisna Kumala Satya Dewi pada fokus kajian, penulis memfokuskan penelitiannya pada pelestarian makanan tradisional di pasar dengan bantuan pemerintah desa serta kerjasama dengan pihak ekonom, sedangkan penulisan Dewi terfokus pada makna fungsi simbolik makanan tradisional dengan mengaitkannya pada kepercayaan masyarakat Jawa.

Penelitian selanjutnya dilakukan oleh Ni Wayan Sukerti, Cok Istri Marsiti dan Ni Made Suriani (2016) dengan judul *"Reinventarisasi Makanan Tradisional Buleleng Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali".* Pengambilan hasil dari data di golongkan dalam kelompok per kecamatan agar mudah dalam mengidentifikasin dalam bentuk daftar inventarisasi. Upaya tersebut merupakan salah satu wujud pelestarian budaya, di Pulau Bali terdapat usaha pelestarian makanan tradisional melalui pencatatan kembali (reinventarisasi) makanan tradisional yang berkaitan dengan adat istiadat daerah Buleleng Bali secara turun temurun agar dapat diwariskan oleh generasi berikutnya. Hasil

pencatatan tersebut bahwa di Buleleng terdapat makanan khas Bali yang terbagi dalam tiga jenis, yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur.

Persamaan penelitian penulis dengan penelitian yang dilakukan oleh Sukerti, Cok Istri Marsiti dan Ni Made Suriani yaitu penelitian yang terfokus pada upaya pelestarian makanan tradisional khas daerah yang disajikan dengan hasil deskriptif. Perbedaanya terletak pada latar penelitian dan subjek sekaligus informan penelitian, penulis mengambil informan di lingkungan Pasar dengan subjek pedagang makanan, pembeli serta pemerintah, sedangkan penulisan yang dilakukan oleh Sukerti mengambil informan secara acak di wilayah desa-desa di derah Bali dengan teknik *snow ball samplimg* untuk memperoleh hasil yang merata dan dirasa dapat mewakili keseluruhan masyarakat.

Penelitian yang serupa berjudul *"Pelestarian Makanan Tradisonal Kejos Sebagai Sumber Karbohidrat di Desa Tarikolot Kecamatan Jatinunggal Kabupaten Sumedang"* oleh Risa Rahmaliana, Mirna N. Alina A., dan Dony R. (2016). Masyarakat Desa Tarikolot terdapat makanan tradisional yang terbuat dari singkong yaitu kejos sebagai pengganti nasi, karena pada masa itu masyarakat sulit mencari sumber karbohidrat lainnya, sehingga desa memiliki potensi dalam pengembangan makanan tradisonal kejos. Upaya pelestarian oleh masyarakat yang dibantu oleh pemerintah, yaitu potensi *kejos* atau sumber daya alam khas Jawa barat (pengganti nasi), membuat inovasi,

dan adanya peranan pemerintah untuk konservasi dan pemanfaatan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam upaya memperdayakan masyarakat.

Persamaan penelitian oleh Risa Rahmaliana, Mirna N. Alina A., dan Dony R. dengan penelitian penulis terletak pada fokus kajian, yaitu upaya pelestarian makanan tradisional, sekaligus terdapat campur tangan Pemerintahan dalam strategi bertahannya budaya daerah yang masih diminati dan menjadi konsumsi masyarakat. Perbedaan dari kedua penelitian yaitu, metode, latar penelitian, dan latar permasalahan. Metode yang digunakan oleh Rahmaliana menggunakan metode kombinasi antara data kualitatif dengan data kuantitatif, sedangkan penulis hanya menggunakan data kualitatif, selajutnya Rahmaliana melakukan penelitian di Profensi Jawa Barat yang terfokus di pedesaan yang menjadi fokus tempat penelitiannya, penulis sendiri melaksanakan penelitian di pasar tradisional yang berada di Desa Karangrandu dengan tujuan untuk mengetahui peran Pemerintah Desa

"Pelestarian Budaya Indonesia Melalui Pembangunan Fasilitas Pusat Jajanan Tradisional Jawa Barat" penelitian dilakukan oleh Utami Rahmawati dan Maharani (2011) dalam penelitiannya menyebutkan bahwa teknologi dapat dijadikan salah satu upaya penunjang kepopuleran jajanan atau makanan tradisional melalui media yang yang mudah dijangkau oleh masyarakat. Jajanan tradisional merupakan salah satu warisan budaya, potensi yang dimiliki Indonesia memiliki beragam jenis makanan yang dimiliki setiap daerahnya, maka

untuk itu perlu adanya fasilitas bangunan guna mempertahankan budaya jajanan tradisional di kalangan masyarakat Jawa Barat yang mudah di jangkau keberadaannya dan kenyamanan yang terjamin.

Penelitian selanjutnya yang relevan dengan penulis dilakukan oleh Kahar Haerah dan Zuhralia Argarini (2017) yang berjudul *"Peran Pemerintah Desa dalam Melestarikan Budaya Tari Seblang (Study Kasus di Desa Olehsari, Glagah, Kabupaten Banyuwangi"*. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa pemerintah telah menjalankan tugas dalam mengemban peran untuk melestariakan budaya sesuai Undang-Undang, bentuk dari kinerja pemerintah serta parisipasi masyarakat terlihat pada aktifnya penyelenggaraan Festival Budaya Banyuwangi pada setiap tahunnya. Desa Olehsari memiliki kesenian Tari Seblang sebagai kebudayaan khas desa, masyarakat dan pemerintah bekerjasama dan gotong royong dalam proses pelestarian, namun masih terdapat kendala yang dihadapi, yaitu kondisi alam.

Persamaan penelitian oleh Kahar Haerah dan Zuhralia Argarini dengan penelitian penulis yaitu keduanya sama-sama mengkaji tentang peran pemerintah dalam melestarikan budaya yang menjadi kearifan lokal di daerah tertentu dengan melibatkan secara langsung masyarakat untuk berpartisipasi sekaligus mengontrol kinerja Pemerintah Desa dengan metode penulisan kualitatif. Perbedaan yang mencolok dari penelitian yaitu penulis memfokuskan kajian pada strategi bertahannya makanan tradisional, sedangkan Kahar Haerah dan Zuhralia Argarini

mengkaji pada budaya kesenian Tari dalam proses pelestarian dan kendala yang dihadapi.

Penelitian yang berjudul *"Perlindungan dan Pengelolaan Budaya Lokal di Kota Yogyakarta"* oleh Dyah Permata Budi Asri (2016) memiliki kontek yang relevan dengan penelitian penulis. Hasil penelitian Dyah Permata Budi Asri menyebutkan bahwa terdapat UUHC No.19 Tahun 2002 mengenai perlindungan foklor dan kebudayaan asli rakyat, realitanya masyarakat sulit melindungi kebudayaan tersebut karena didalam UU terdapat kendala dalam proses penerapannya. Budaya lokal menjadi salah satu warisan yang dimiliki masyarakat, sehingga dalam memberikan perlindungan terdapat aspek yang harus diperhatikan, yaitu; perlindungan keadilan, konservasi, memelihara budaya dan praktik tradisional, mencegah perampasan. Penerapan pada budaya lokal Meri Kali Code oleh pemerintah belum nampak, dikarenakan hukum belum jelas.

Persamaan penelitian yang dilakuakn oleh Dyah Permata Budi Asri dengan penelitian penulis yaitu sama-sama mengkaji tentang keikutsertaan pemerintah dan masyarakat dalam melestarikan budaya lokal daerah, dalam menjalankan peran pemerintah bekerjasama dengan masyarakat secara langsung guna mengontrol jalannya pelestarian budaya sesuai peraturan perundang-undangan. Perbedaan dari penelitian penulis dan Dyah Permata Budi Asri terletak pada fokus penelitain dan pendekatan yang digunakan. Penulis dalam melakukan penelitian

memfokuskan pada proses pelestarian makanan tradisional dengan melihat strategi yang digunakan dalam melihat keberhasilan Pemerintah Desa yang dilakukan dengan pendekatan studi kasus, sedangkan Dyah Permata melakukan penelitian dengan pendekatan yuridis empiris.

"Pelestarian Wayang di Kabupaten Tegal Melalui Sanggar Satria Laras" oleh Dedy Arif S., Rini Iswari, dan Yasir Alimi (2017). Penelitian tersebut menjelaskan bahwa Sanggar Satria Laras memiliki peranan dalam proses pelestarian budaya berupa wayang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bentuk pelestarian yang dilakukan diantaranya yaitu, 1). Produksi wayang, 2). Pengembangan wayang dan pementasannya, 3). Pemanfaatan Sanggar Satria Laras dan Rumah Wayang dan 4). Perlindungan wayang oleh Sanggar Satria Laras. Proses berlangsungnya pelestarian dapat mengalami hambatan dan dukungan.

Persamaan penelitian oleh Dedy Arif, Rini Iswari, dan Yasir Alimi dengan penelitian penulis yaitu keduanya sama-sama memfokuskan tentang upaya pelestarian budaya Jawa yang berkembang di masyarkat dengan menggunakan konsep pelestarian dinamis, dan penggunaan metode penelitan yang diguankan yaitu kualitatif yang dituliskan secara deskriptif. Perbedaan pada penelitian yaitu objek yang dikaji, penulis meneliti tentang makanan tradisonal, sedangkan Dedy Arif meneliti tentang Wayang Jawa.

"Pelestarian Minuman Tradisional Khas Jawa Timur Sebagai Potensi Pengembangan Wisata Kuliner (Culinary Tourism)" oleh Dafila Tanico, Dhanik D., Kun Aniroh (2016). Makan dan minum merupakan produk yang penting dalam pengembangan industri pariwisata, selain untuk kebutuhan ekonomi, hal tersebut juga bertujuan untuk melestarikan budaya berupa minuman tradisional lokal, sehingga diperlukan adanya inovasi-inovasi terbaru terhadap suatu jenis minuman tradisional agar menarik minat konsumen, serta dalam proses pelestarian tersebut juga diadakan festival yang khusus menyajikan minuman tradisional Jawa Timur.

"Local Development and Heritage:Tradisional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rurat Areas" oleh Jacinthe Bessiere (1998). Perkembangan budaya di pedesaan sekarang ini telah terlihat dengan mengembangkan tempat wisata di lingkungan pedesaan sebagai cerminan budaya lokal yang diubah dalam perkembangan modern agar budaya lokal masih tetap *eksis* dan menjadi identitas suatu daerah, sehingga banyak upaya yang dilakukan. Proses pelestarian terhadap makanan melalui objek wisata yang disuguhkan di pedesaan Prancis seperti acara festival makanan dan mengembangkan restoran tradisional, upaya tersebut dilakukan secara kolektif yang dapat dijadikan sebagai sarana untuk meningkatkan pembangunan dan ekonomi masyarakat.

Penelitian yang dilakukan oleh Jacinthe Bessiere yang berada di Negara Prancis dengan ruang lingkup pedesaan melihat bahwa desa

memiliki budaya lokal yang dapat dijadikan akses pembangunan, makanan tradisional menjadi salah satu warisan budaya daerah yang dapat dijadikan progam untuk menarik wisatawan, hal tersebut telah mencakup proses pelestarian budaya berupa makanan. Penulis dalam melakukan penelitian sama seperti halnya penelitian Jacinthe Bessiere, dengan melihat makanan sebagai warisan budaya yang harus dilestarikan dan dikembangkan untuk kesejahtraan masyarakat, hanya saja perbedaan dalam penelitian tersebut terletak pada tujuan penulisan, Jacinthe Bessiere melakukan penulisan ingin mengtahui proses pembangunan di pedesaan dan respon dari masyarakat serta wisatawan, sedangkan penulis hanya ingin mengetahui upaya Pemerintah Desa dalam melestarikan makanan tradiosonal.

Penelitian yang releven selanjutnya dilakukan oleh Endang Nurhayati, Mulyana, Venny Indra, dan Avi Meilawati (2014) tentang *''Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji Di Pasar Tradisional Kabupaten Bantul''.* Makanan pasar yang sudah terinventarisai digunakan sebagai *ubarampe sajen* pada ritual yang menjadi kepercayaan masing-masing daerah. Pasar tradisional yang menyediakan jenis makanan tradisional guna kebutuhan ritual antara lain apem, ketan, kolak, lemper dll, sedangkan jenis makanan Pasar laiinnya yang umum dijadikan sebagai syarat sesaji biasa disebut tukon Pasar atau sesaji hasil belanjaan di pasar. Ritual masyarakat Jawa yang

dilengkapi dengan sesaji tersebut dengan maksut untuk mengucapkan rasa syukur kepada sang pencipta, dan mengandung makna keselamatan.

Persamaan penelitian penulis dengan penelitian Endang Nurhayati, Mulyana, Venny Indra, dan Avi Meilawati terletak pada metode penelitian yang digunakan dan objek penelitian. Penelitian yang dilakukan dengan survai secara langsung yang dilakukan di pasar tradisional dan makanan tradisional yang menjadi objek utama penelitian. Perbedaan penelitian penulis yaitu pada fokus penelitian, yaitu penulis meneliti tentang upaya pelestarian makanan tradisional sebagai salah satu warisan budaya, sedangkan Endang Nurhayati meneliti tentang penggunaan jenis-jenis makanan tradisional sebagai tradisi Jawa sebagai simbol kebaikan dan menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Jawa yang tidak bisa dipisahkan.

Penelitian yang masih relevan dengan penulis dilakukan oleh Ade Ch Gultom (2015) yang berjudul *"Faktor-faktor yang Mempengaruhi Wisatawan Mengkonsumsi Makanan Tradisional di Restoran Kecamatan Simanindo Kabupaten Smosir"*. Populasi dari penelitian ini adalah wisatawan yang berkunjung ke Samosir, bahwa penyediaan makanan tradisional yang disajikan beberapa restoran cukup diminati oleh wisatwan karena beberapa faktor, yaitu; faktor ketersediaan, kebersihan dan higenitas, harga, suasana. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa terdapat perbandingan yang lebih unggul

terhadap restoran yang menyajikan makanan tradisional sebagai minat wisatawan yang berkunjung ke Samosir.

"*Pengaruh Sosialisasi Kuliner, Inovasi Produk Kuliner dan Citra Produk Kuliner terhadap Minat Beli Konsumen Kuliner Tradisional di Kota Tangerang"* oleh Edi Setiawan (2016). Hasil dari penelitian tersebut menunjukan bahwa sosialisasi kuliner tradisional perlu ditingkatkan untuk mengembangkan jumlah pengusaha kuliner, dengan begitu dapat juga mengembangkan wisata kuliner di Kota Tangerang agar semakin terkenal, hal tersebut juga didukung oleh peran Pemerintah Kota dan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan dalam mengembangkan pengusaha kuliner tradisional dengan cara meningkatkan sosialisasi serta inovasi di kalangan masyarakat pengusaha makanan.

Penelitian yang relevan selanjutnya dilakukan oleh Ayu Nurwitasari (2015) dengan judul *"Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung ke Kota Bandung*". Pariwisata memiliki potensi industri yang dapat berkontribusi dalam pergerakan perekonomian masyarakat, pariwisata di Kota Bandung selain menawarkan produk *fasioan,* Bandung juga kaya dengan penawaran berbagai jenis makanan. Menu makanan sunda merupakan salah satu produk *gastronomi* yang unik, bernilai budaya, dan simbol kedaerahan dengan berbagai konsep yang

ditawarkan. Keputusan membeli yang dilakukan oleh wisatawan antara lain; jenis produk, bentuk, merek, dan waktu pembayaran.

"Pengembangan Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata di Dili, Timor Leste" penelitian oleh Elizabeth Barreto Araujo (2016). Pariwisata dalam bidang industri perlu dikembangkan karena hal tersebut dapat berpengaruh pada sektor pembangunan ekonomi suatu negara. Dili merupakan ibu kota dari Negara Timor Leste, dalam pengembangan pariwisata tak terlepas dari adanya makanan, makanan tradisional di Dili memberikan kontribusi terhadap keberlanjutan pariwisata di Timor Leste. Progam pengembangan yang dilakukan guna mengembangkan wisata kuliner yaitu; adaptasi menu, penilaian, melibatkan media masa, meningkatkan kualitas sumber daya manusia (SDM), membuka pasar tradisional, mengindentifikasi produk lokal, kreatif dalam mengolah makanan, dan gencarnya promosi.

Penelitian selanjutnya tentang *"Perilaku Masyarakat Surabaya Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Tradisional Indonesia Ditinjau Dari Faktor Eksternal & Internal "* dilakukan oleh Sindy, dan Linarda Felicia (2013). Makanan tradisional merupakan salah satu kekayaan budaya Indonesia, upaya pelestarian makanan tradisional dapat dilakukan dengan meningkatakan daya beli makanan tradisional. Upaya pelestarian ditandai dengan munculnya restoran yang menyajikan makanan tradisional sebagai menu utama ataupun makanan tradisional sebagai menu penutup. Persepsi masyarakat terhadap makanan dan

makanan tradisional oleh konsumen di Surabaya tertarik untuk mengkonsumsi karena menjadi ciri khas Indonesia.

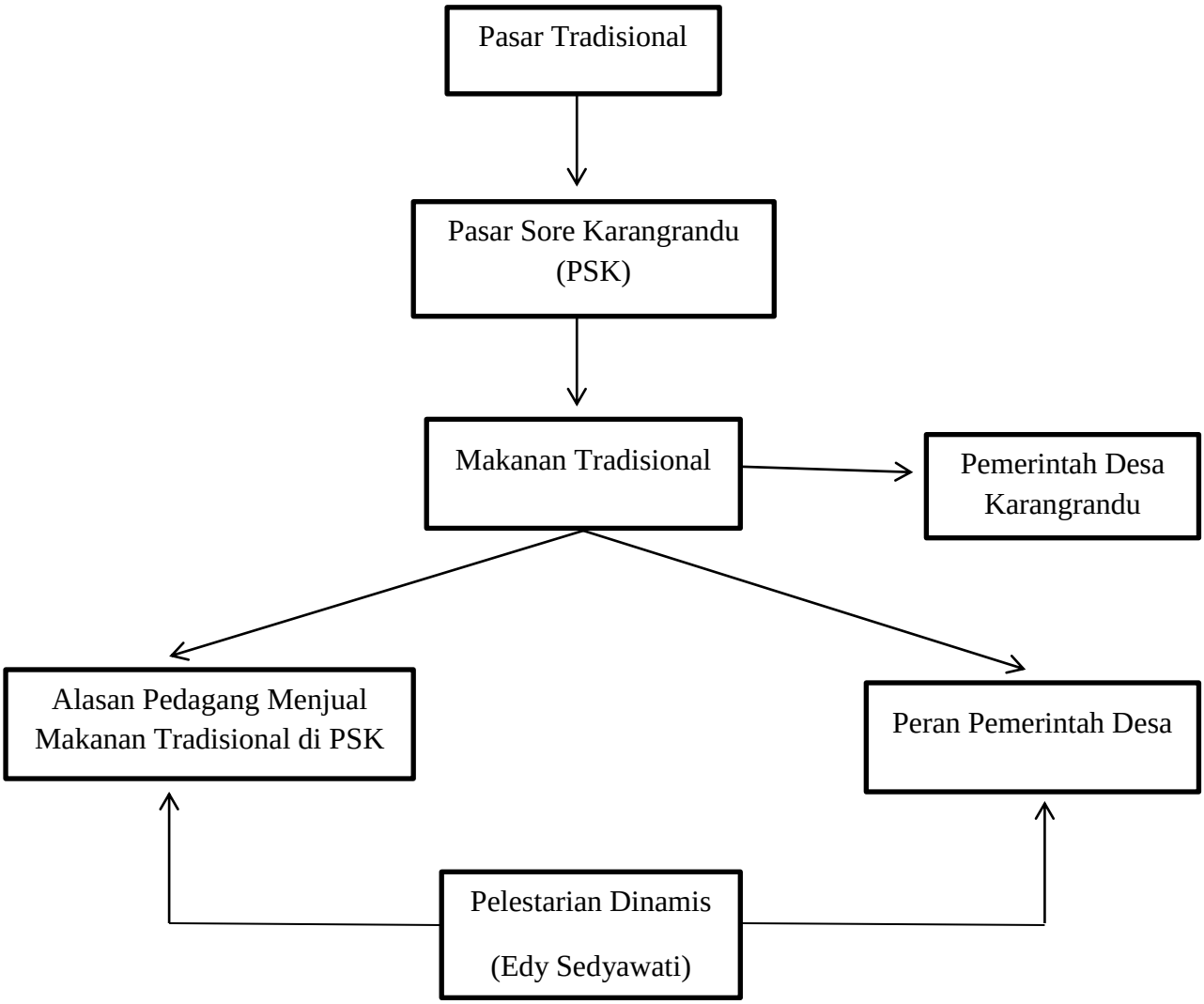
Persamaan penelitian ini dengan penelitian Sindy, dan Linarda Felicia adalah pada salah satu tema kaijan tentang kepedulian terhadap budaya. Perbedaan dari penelitian yaitu pada metode dan fokus kajian, penelitian yang dilakukan oleh Sindy, dan Linarda Felicia menggunakan penelitian kuantitaif dengan teknik sampeling, sedangkan penelitian yang dilakukan penulis menggunakan metode kualitatif. Fokus kajian pada penelitian sebelumnya yaitu meneliti tentang perilaku masyarakat terhadap keputusan pembelian, sedangkan penulis ingin meneliti tentang setrategi mempertahankannya makanan tradisional.

Penelitian yang relevan selanjutnya tentang *"Persepsi dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional dan Makanan Modern"* dilakukan oleh Galuh Putri Hardika Sempati dan Badraningsih (2017). Hasil dari penelitiannya menunjukkan bahwa persepsi dan minat konsumsi remaja lebih tinggi terhadap makanan modern daripada makanan tradisional. Persepsi dan perilaku remaja didasarakan pada individu, kelompok, barang, jasa, pengalaman yang diikuti dengan pikiran sadar atau bawah sadar. Makanan tradisional pada saat ini mengalami pergeseran dilingkungan remaja, sehingga perilaku sadar ataupun tidak sadar akan menurunkan popularitas makanan tradisional. Persamaan penelitian keduanya yaitu sama-sama memiliki objek yaitu makanan tradisional.

Persamaan penelitian penulis dengan penelitian yang dilakukan oleh Galuh dan Badraningsih yaitu pada objek penelitian, meneliti makanan tradisional dan pengaruhnya terhadap prilaku sosial budaya masyarakat sebagai pemilik budaya. Sedangkan perbedaannya yaitu pada fokus dan metode yang digunakan, penulis memfokuskan penelitian pada upaya pengembangan makanan tradisional di lingkungan masyarakat sebagai salah satu konsumsi masyarakat dan kegiatan ekonomi yang didukung oleh pemerintah, sedangkan penelitian Sempati terfokus pada persepsi dan tindakan dan dikaji menggunakan metode kuantitatif dengan mengambil informan para remaja.

C. Kerangka Berfikir

Kerangka berpikir merupakan bagan yang menggambarkan hubungan anatara konsep-konsep yang akan diteliti oleh penulis yang ada di lapangan, maka gambaran penelitian sebagai berikut:



Bagan 2. 1. Kerangka Berpikir

Jepara merupakan daerah pesisir yang berada di Provinsi Jawa Tengah bagian utara yang memiliki potensi alam dan bidang pariwisata. Selama ini Jepara hanya dikenal dengan potensinya dibidang kerajinan seni ukir kayu jati, namun untuk bidang kuliner tidak banyak masyarakat luar Jepara mengetahuinya potensi warisan budaya di Jepara. Jepara menawarkan berbagai macam makanan yang menjadi identitas kota tersebut karena sumber alam yang tersedia dan tersebar 14 (empat belas) Kecamatan.

Kecamatan Pecangaan berada di lintas jalur menuju ke Kota Jepara, Kecamatan Pecangaan menjadi salah wilayah yang ramai lalu lintas, sehingga masyarakat mayoritas mengandalkan kehidupan dibidang perdagangan, khusunya di pasar tradisional. Pasar tradisional menjadi salah satu kegiatan ekonomi masyarkat kelas menengah yang masih ramai dengan transaksi jual beli, sehingga keberadaan pasar tradisional masih *eksis* di kalangan masyarakat Jepara, khususnya di Kecamatan Pecangaan.

Pasar tradisonal di Kabupaten Jepara setiap kecamatan memiliki pasar uatama yang dikelola oleh Pemerintah Kabupaten sebagai sarana kegiatan ekonomi masyarakat, seperti halnya di Kecamatan Pecangaan terdapat satu pasar utama yang berda di pusat kecamatan, yaitu Pasar Pecangaan. Keberadaan pasar yang dikelola oleh masyarakat ataupun keberadaannya secara mendadak juga sering dijumpai di berbagai desa sebagai akses jalannya ekonomi masyarakat karena keberadaannya yang dirasa menguntungkan oleh semua pihak, termasuk masyarakat lokal. Salah

satu keberadaan pasar tradisional yang keberadaannya dikelola swadaya adalah Pasar Sore Karangrandu atau masyarakat sering menyebut PSK.

PSK atau Pasar Sore Karangrandu berada di Kecamatan Pecangaan Jepara terletak di kelurahan Karangrandu. Pasar Karangradu dikenal oleh masyarakat sebagai pasar kuliner atau pasar jajan, hal tersebut karena pedangan di Pasar Karangrandu menjual berbagai macam makanan dan minuman tradisional, dari makanan berat hingga makanan ringan atau jajan pasar. Keberdaan pasar Karangrandu menjadikan makanan tradisional masih tetap *eksis* dan diminati oleh masyarakat dari berbagai generasi, sehingga masyarakat dalam menemukan cita rasa daerah mudah di temuai di Pasar Sore Karangrandu (PSK).

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh masyarakat tertentu dengan rasa khas daerah yang diterima oleh masyarakat. Makanan tradisional dipengaruhi oleh kebiasaan makan dan aktiviatas masyarakat yang menyatu dalam sistem sosial budaya dari berbagai golongan etnik di derah-daerah tertentu. Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang menjadi suatu ciri khas daerah, sehingga terdapat upaya-upaya yang harus dilakukan oleh pemerintah ataupun masyarakat sendiri dalam menghadapi arus modernisasi. Pemerintah memiliki peranan dalam melestariakan makanan sebagai hasil budaya masayarakat, sehingga terdapat upaya-upaya yang harus dilakukan guna menjaga agar hasil budaya tetap ada di lingkungan masyarakat.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, penulis menarik simpulan sebagai berikut:

1. Alasan pedagang menjual makanan tradisional yaitu karena faktor ekonomi, relasi dan warisan keluarga, dan ciri khas tempat, sedangkan yang menjadi alasan utama berdagang yaitu adanya himbauan peraturan Pemerintah Desa, sehingga dalam proses keberlanjutan pedagang memberikan inovasi dan kreativitas dengan cara memberi kemasan yang menarik, penambahan rasa dan warna, penambahan bahan baku, dan bentuk makanan yang mearik. Menurut Sedyawati alasan pedagang sesuai dengan aspek pelestarian dengan menerapkan aspek pengembangan, pemanfaatan, dan perlindungan dari Pemerintah Desa dengan menggunakan strategi selaku fasilitator masyarakat.
2. Pemerintah mendirikan BUMD, promosi desa, peminjaman modal, dan melakukan kegiatan dengan kerjasama pihak lain untuk mengembangkan inovasi dan kreativitas, hal tersebut sesuai dengan aspek perlindungan, pengembangan sekaligus pemanfaatan sarana ekonomi untuk melestarikan makanan tradisional di Pasar Sore Karangrandu oleh pelaku penerus budaya yaitu Pemerintah Desa, masyarakat, dan sumber manusia terdidik yang memiliki ilmu ataupun keterampilan dalam usaha keberlanjutan budaya.

B. Saran

Penulis memberikan rekomendasi saran untuk penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Bagi Pedagang, adanya kesadaran diri dan kemandirian dalam memproduksi makanan dan minuman tradisional dengan mengembangkan inovasi dan kreativitas lebih banyak secara mandiri.
2. Bagi Pemerintah Desa, memperluas kerjasama dengan pemerintah pusat ataupun dengan pihak swasta agar Pasar Sore Karangrandu (PSK) dikenal oleh masyarkat luas, dan Pemerintah Desa menjalankan peraturan yang sudah disepakati.

Daftar Pustaka

Alwasilah, A. Chaerdar. 2006. *Pokoknya Sunda* : Interprestasi Untuk Aksi. Bandung : Kiblat.

Agustina, Kartika. 2015. Analisis Strategi Bersaing Industri Kecil Makanan Tradisional (Kasus pada Usaha Lempuk Durian di Kabupaten Bengkalis).*JOM FISIP*, Vol 2, No 2: 1-14

Asri, Budi Permata D. 2016. Perlindungan dan Pengelolaan Budaya Lokal di Kota Yogyakarta. *Jurnal Kajian Hukum*. Vol 1, No 1:1-22.

Aurajo, Elizabeth Barreto. 2016. Pengembangan Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata di Dili, Timor Leste. *Jumpa*. Vol. 2 No. 1: 15-27

Ariyani, Nur Indah. 2013. *Strategi Adaptasi Orang Minang Terhadap Bahasa, Makanan, Dan Norma Masyarakat Jawa*. Jurnal Komunitas. Vol. 1, No. 26-37

A.W. Widjaja.1986. *Manusia Indonesia Individu Keluarga dan Masyarakat* (Topik-topik Kumpulan Bahan Bacaan Mata Kuliah Sosial Dasar). Jakarta: Akademika Pressindo.

Ayuningsasi, Anak Agung Ketut. 2013. Analisis Faktor Penentu Preferensi Konsumen dalam Berbelanja ke Pasar Tradisional di Kota Denpasar'. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan,* Vol. 6 No.1: 41-45.

Bessiere, Jainthe. 1998. "*Local Development and Heritage:Tradisional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rurat Areas". Jurnal Sociologia Rullis.* Vol 38, No 1: 21-34

Brandtzaeg, Brita (1982)". *"The Role and Status of Women in Post-harvest Food". Food and Nutrition Bulletin*. Vol.4, No. 1

Damsar.2002. *Sosiologi Ekonomi*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

Dewi, Kumala Satya T. 2011. 'Kearifan Lokal Makanan Tradisional Rekontruksi Naskah Jawa dan fungsinya dalam Masyarakat'. *Jurnal Manuskripta Studies*. Vol. 1 No. 1

Effendi, Nursyirwan. 2016. Studi Budaya Pasar Tradisional dan Perubahan Gaya Hidup Masyarakat Pedesaan : Kasus Pasa Nagari dan Masyarakat Nagari di Sumatera Barat. *Jurnal Antropologi*, Vol.18 No. 2: 105-120.

Geertz, Cliffotd. 1963. *Agricultural Involution : The Proces of Ecological Change in Indonesia.* Berkeley : University of California Press.

Gultom, Ade Ch. 2015. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Wisatawan Mengkonsumsi Makanan Tradisional di Restoran Kecamatan Simanindo

Kabupaten Smosir. Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan. Vol 17, No 2.

Haerah, Kahar dan Zuhralia Argarini yang berjudul. 2017. "Peran Pemerintah Desa dalam Melestarikan Budaya Tari Seblang (Study Kasus di Desa Olehsari, Glagah, Kabupaten Banyuwangi*". Jurnal Politico*. Vol 17, No 1:1-52

Hakim, Arif Rahman. 2013. 'Kriteria Partisipasi Mayarakat dalam Pelestarian Kawasan Cagar Budaya (Studi Kasus: Kawasan Cagar Budaya Peneleh, Surabaya)'. *Jurnal Teknik Pomits,* Vol. 2 No. 2 : 96-99.

Haruminori, Amanda, Nathania A., Andrea P. "Makanan Etnik Melayu: Tempoyak". *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Budaya*. Vol 19, No 2:125-128.

Harris, Helmi, Dendy Eferza," Ikromatul N. 2012. Potensi Pengembangan Industri Tepumg Ikan dari Limbah Pengolahan Makanan Tradisional Khas Palembang Berbasis Ikan*". Jurnal Pembangunan Manusia*. Vol. 6, No. 3

Heru, Budiono. 2003. *Simbolisme dalam Budaya.* Yogyakarta: Hanindita

Irawan, Hanif. 2012. Pemahaman Masyarakat Tentang Strategi Perwujudan Good Governance Pemerintah Kecamatan Bancak Kabupaten Semarang: Suatu Kajian Antropologis. *Solidarity*. Vol. 1, No. 1:9-16

Kusuma, Agung Artha, Ni Nyoman A., D., dan I Gusti Bagus H., S.,. 2011. 'Analisa Potensi Bersaing Pasar Tradisional Terhadap Pasar Modern di Kota Denpasar dan Kabupaten Badung' : 859-868.

Kusumaningtiyas, A., Wibisono, B., & Kusnadi. 2013. 'Penggunaan Istilah Makanan dan Makanan Tradisional pada Masyarakat di Kabupaten Bayuwangi'. *Publika Budaya*. Vol. 1 No. 1 : 1-9

Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa

Martono, Nanang. 2012. *Sosiologi Perubahan Sosial* : Perspektif Klasik, Modern, Posmodern, dan Poskolonial. Jakarta : Raja Grafindo Persada.

Moeleong, Lexy J. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif. Bandung*: Remaja Rosdakarya.

Muhilal. 1995. *Makanan Tradisional Sebagai Sumber Zat Gizi dan Non Gizi dalam Meningkatkan Kesehatan Individu dan Masyarakat*.. Jakarta : Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional.

Nurhayati, dan Endang Mulyana, dkk. 2014. 'Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji Di Pasar Tradisional Kabupaten Bantul'. *Jurnal Humaniora*, Vol. 19 No. 2 : 1-14.

Nurhayati, Hartati Sulistyo Rini, dan Asma Luthfi. 2017. 'Strategi Adaptasi Pedagang Pasar Johar Semarang dalam Mempertahankan Kelangsungan Usaha Pasca Kebakaran Tahun 2015'. *Solidarity*, Vol. 6 No. 1: 1-10.

Nurwitasari, Ayu. 2015. Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung ke Kota Bandung. *Jurnal Barista.* Vol 2, No 1.

Paramita, Mirah Pradanya dan Ketut Ayuningsasi. 2013. 'Efektifitas dan Dampak Progam Revitalisasi Pasar Tradisional di Pasar Agung Peninjoan'. E-*Jurnal Ekonomi Pembangunan Unud*, Vol. 2 No. 5 : 233-243.

Peraturan Presiden Nomor 112 Tahun 2007. Hukumonline.com (diakses pada 02/02/2019)

Putri, Eka, S. Sulistyawati, Maharani, dan M. Ariani. 2013. Pengembangan Makanan Khas Bali Sebagai Wisata Kuliner (*Culinary Tourism*) di Desa Sebatu Kecamatan Tegalalang Gianyar. *Udayana Mengabdi*. Vol 12 No.1

Ranjabar, Jacobus. 2006. *Sistem Sosial Budaya Indonesia* : Suatu. Bogor: PT Ghalia Indonesia.

Rahmalianti, Risa, Mirna N. Alina A., Dony R. 2016. Pelestarian Makanan Tradisonal Kejos Sebagai Sumber Karbohidrat di Desa Tarikolot Kecamatan Jatinunggal Kabupaten Sumedang Provinsi Jawa Barat. *Gestronomy Tourism,* Vol 3, No 1: 229-237.

Rahmawaty, Utama dan Yuni Maharani. 2011. Pelestarian Budaya Indonesia Melalui Pembangunan Fasilitas Pusat Jajanan Tradisional Jawa Barat. *Jurnal Seni Rupa dan Desain.* Vol. 2, No. 1

Rahman, Fadly. 2018. Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan. *Jurnal Sejarah*, Vol.2 No.1 : 43-63

Rusham. 2016. 'Analisis Dampak Pertumbuhan Pasar Modern Terhadap Eksistensi Pasar Tradisional di Kabupaten Bekasi'. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Manajemen dan Kewirausahaan*, Vol. 10 No. 2: 153-166.

,Schipmann Christin dan Qoim Matin. 2011. *"Modern Food Retailers and Traditional Markets in Developing Countries: Comparing Quality, Prices, and Competition Strategies in Thailand" .Global Food Discussion Papers*, No. 2 Universitat Gottingen

Sedyawati, Edi. 2008. *Kindonesiaan dalam Budaya* Buku 2. Jakarta: Wedatama Widya.

Sempati,Galuh P.H.,& Badraningsih. 2017. Persepsi dan Prilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional dan Makanan Modern. *Jurnal Student UNY.*

Setiawan, Dedy Arif, Rini Iswari, Moh. Yasir A. 2017. Pelestarian Wayang di Kabupaten Tegal Melalui Sanggar Satria Laras. *Solidarity*. Vol.7, No.1:265-274

Setiawan, Edi. 2016. Pengaruh Sosialisasi Kuliner, Inovasi Produk Kuliner dan Citra Produk Kuliner Terhadap Minat Beli Konsumen Kuliner Tradisional di Kota Tangerang Selatan. *Jurnal Organisasi dan Manajemen*, Vol 12, No 2: 105-112

Sindy, dan Linarda Felicia. 2013. 'Perilaku Masyarakat Surabaya Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Tradisiobal Indonesia Ditinjau Dari Faktor Eksternal & Internal'. *Jurnal Hospitality dan Manajemen*, Vol. 2 No. 1 : 514-528.

Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* Edisi ke-11. Jakarta: Alfabeta

Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* Edisi ke-22. Jakarta: Alfabeta

Sukerti, Ni Wayan, Marsiti, C. I. R., & Suriani, Ni Made. 2016. 'Reinvenarisasi Makanan Tradisional Buleleng sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali'. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, Vol. 5, No. 1 : 744-753

Sutami. Wahyu Dwi. 2005. Strategi Rasional Pedagang Pasar Tradisional. *Jurnal Biokultur*, Vol. 1 No. 2: 127:148

Tanico, Dafila. Dhanik D., Kun Aniroh. 2016. Pelestarian Minuman Tradisional Khas Jawa Timur Sebagai Potensi Pengembangan Wisata Kuliner (Culinary Tourism). *Pesona*. Vol. 2 No. 1: 1-6

Trichopoulou, Antonia, Stavroula Soukara dan Effie Vasilopoulou. 2007. *"Traditional Foods: a Science and Society Perspective". Trends in Food Science & Technology*. 18:420-427

Trichopoulou Antonia, E. Vasilopoulou, K. Georga, S. Soukara, V. Dilis (2006) *"Traditional Foods: Why and How to Sustain Them". Trends in Food Science & Technology*. 17: 498-504

Triyanto, Mujiyono dan Eko Sugiarto. 2017. *'Aesthetic Adaptation as a Culture Strategy in Preserving the Local Potential'. Komunitas: International Jurnal of Indonesian Society and Culture*, Vol. 9 No. 2: 255-266.