



Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

ISSN 2963-1270, Volume 4, Number 1, 2025

<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronomy>

MELESTARIKAN KULINER TRADISIONAL YOGYAKARTA: PERAN STP AMPTA DALAM PARIWISATA BERKELANJUTAN

*Septiana Nugraheni¹, Saryani², Hermawan Prasetyanto³

¹⁻³Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email: nana.neyvins@gmail.com

*(author corespondensi)

ABSTRACT

Article History

Submitted:

20 January 2025

Reviewed:

04 February 2025

Accepted:

22 Maret 2025

Published:

15 April 2025

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi peran Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) AMPTA Yogyakarta dalam melestarikan kuliner tradisional Yogyakarta sebagai bagian dari pariwisata berkelanjutan. Pendekatan penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan desain studi kasus, di mana data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan analisis dokumen. Teknik analisis data mengacu pada pendekatan (Creswell, 2003), yang mencakup langkah-langkah sistematis seperti pengorganisasian data, transkripsi, pengkodean data untuk identifikasi tema, interpretasi temuan berdasarkan konteks penelitian, dan validasi melalui triangulasi data. Proses ini memastikan bahwa data dianalisis secara mendalam untuk

menghasilkan temuan yang valid dan relevan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa STP AMPTA Yogyakarta memainkan peran signifikan dalam melestarikan kuliner tradisional melalui tiga aspek utama: integrasi elemen kuliner tradisional dalam kurikulum pendidikan, pelaksanaan pelatihan berbasis praktik untuk mahasiswa dan komunitas lokal, serta kolaborasi strategis dengan masyarakat lokal dalam pengembangan pariwisata kuliner. Selain itu, penelitian ini mengidentifikasi tantangan utama dalam pelestarian kuliner tradisional, termasuk pengaruh globalisasi, kurangnya kesadaran masyarakat terhadap nilai budaya lokal, dan resistensi generasi muda terhadap makanan tradisional. Hasil penelitian ini mendukung konsep bahwa pendidikan berbasis komunitas, inovasi, dan kolaborasi lintas sektor adalah kunci keberhasilan dalam pelestarian kuliner tradisional. Penelitian ini memberikan kontribusi penting dalam menghubungkan praktik pelestarian budaya lokal dengan pariwisata berkelanjutan, menjadikan STP AMPTA Yogyakarta sebagai model yang relevan untuk institusi pendidikan lainnya.

Keyword: kuliner tradisional; pelestarian budaya; pariwisata berkelanjutan; pendidikan komunitas

PENDAHULUAN

Pariwisata berkelanjutan semakin menjadi perhatian utama dalam upaya melestarikan budaya, lingkungan, dan ekonomi lokal. Dalam konteks Indonesia, makanan tradisional berperan penting sebagai daya tarik wisatawan sekaligus sarana untuk menjaga warisan budaya. Yogyakarta, sebagai salah satu destinasi



wisata budaya unggulan di Indonesia, memiliki kekayaan kuliner tradisional yang tidak hanya mencerminkan identitas lokal tetapi juga memiliki nilai historis dan filosofis yang mendalam (Atrinawati, 2019). Kuliner seperti *gudeg*, *geplak*, *wedang ronde*, *bakpia*, dan *nasi kucing* telah menjadi simbol gastronomi lokal yang menarik minat wisatawan domestik maupun mancanegara. Keunikan cita rasa dan proses pembuatan yang diwariskan turun-temurun menjadikan makanan tradisional Yogyakarta sebagai elemen penting dalam promosi pariwisata berkelanjutan.

Namun, di tengah arus globalisasi dan modernisasi, kuliner tradisional Yogyakarta menghadapi tantangan serius. Tanpa strategi pelestarian yang sistematis, makanan-makanan tradisional ini berpotensi kehilangan keasliannya baik dari segi rasa, proses pembuatan, maupun nilai budayanya (Semotiuk et al., 2022). Faktor seperti minimnya regenerasi pelaku kuliner, perubahan gaya hidup masyarakat, dan dominasi makanan cepat saji semakin menekan keberlanjutan kuliner lokal. Oleh karena itu, pelestarian kuliner tradisional Yogyakarta bukan hanya bertujuan menjaga warisan budaya, tetapi juga mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan yang berakar pada kearifan lokal.

Dalam upaya mendukung pelestarian tersebut, Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) AMPTA Yogyakarta memiliki peran strategis sebagai institusi pendidikan yang berfokus pada pariwisata dan kuliner. Melalui pengajaran, penelitian, dan pelatihan, STP AMPTA turut berkontribusi dalam mempersiapkan sumber daya manusia yang mampu mendukung pariwisata berbasis keberlanjutan. Nilai-nilai pelestarian makanan tradisional diintegrasikan dalam kurikulum dan praktik, sehingga mahasiswa memiliki pemahaman mendalam tentang pentingnya menjaga keaslian kuliner tradisional sambil mengikuti perkembangan pariwisata global (Budiningtyas & Turgarini, 2019). Pendekatan ini sejalan dengan konsep "glokalisasi" yang menekankan adaptasi budaya lokal di tengah tekanan global, sebagaimana dijelaskan oleh (Ainun et al., 2024). Dengan demikian, peran STP AMPTA dapat dilihat sebagai salah satu model dalam mengintegrasikan pelestarian makanan tradisional Yogyakarta dengan praktik pariwisata berkelanjutan.

Penelitian ini dilandasi oleh berbagai studi terdahulu yang menyoroti pentingnya kuliner tradisional dalam mendukung pariwisata berkelanjutan. Sebagai contoh, (Elfrida, 2021) menekankan bahwa pendekatan berbasis komunitas dalam pengelolaan pasar tradisional dapat menjadi solusi untuk mempertahankan makanan lokal sebagai daya tarik wisata. Penelitian (Mohd Suleiman et al., 2023) juga menunjukkan bahwa pengelolaan kuliner berbasis komunitas, seperti praktik "*Nasi Ambeng*" di Malaysia, berhasil mempertahankan nilai autentik makanan tradisional dalam konteks modern. Selanjutnya, (Achille & Fiorillo, 2022) menekankan bahwa paradigma pelatihan baru untuk profesional warisan budaya sebaiknya mencakup pendidikan yang interaktif dan melibatkan komunitas lokal, sehingga dapat berkontribusi pada tujuan pembangunan berkelanjutan. Studi ini relevan dengan konteks Yogyakarta, di mana keterlibatan institusi pendidikan seperti STP AMPTA dapat menjadi solusi konkret dalam menjaga keberlanjutan kuliner tradisional. Pendapat dari (Suwandi et al., 2021) bahwa Pendidikan gastronomi di Bandung dikategorikan ke dalam tingkat Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), diploma, dan sarjana, dengan pendidikan pariwisata memainkan peran penting dalam mempromosikan pariwisata gastronomi. Pendidikan di bidang ini bertujuan untuk menghasilkan tenaga profesional yang terampil dalam seni kuliner dan manajemen pariwisata, serta mendukung pengembangan pariwisata berbasis

gastronomi yang menjadi daya tarik kota Bandung. Kolaborasi antara institusi pendidikan dan industri pariwisata juga menjadi kunci untuk memperkuat daya saing dan kreativitas di sektor ini. Dengan demikian, keberhasilan strategi ini di berbagai konteks menunjukkan bahwa pelestarian kuliner tradisional melalui pendidikan dan keterlibatan komunitas dapat menjadi salah satu elemen utama untuk membangun pariwisata yang berkelanjutan dan berbasis budaya.

Berdasarkan studi-studi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menghubungkan konsep keberlanjutan dengan praktik nyata pelestarian kuliner tradisional Yogyakarta melalui peran STP AMPTA Yogyakarta. Dengan menekankan keunikan kuliner Yogyakarta dan kontribusi pendidikan pariwisata, penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman komprehensif tentang pentingnya menjaga keberlanjutan makanan tradisional dalam mendukung pariwisata budaya. Melalui pelibatan komunitas, penguatan edukasi, dan pengembangan sumber daya manusia, STP AMPTA berpotensi menjadi pelopor dalam membangun pariwisata kuliner berkelanjutan yang berfokus pada makanan tradisional Yogyakarta.

LITERATUR REVIEW

Peran Kuliner Tradisional dalam Pariwisata Berkelanjutan

(Elfrida, 2021) menyoroti bahwa pengelolaan pasar tradisional, seperti Pasar Papringan, dapat menjadi model yang sukses untuk pengembangan pariwisata berbasis komunitas dan pelestarian kuliner tradisional. Penelitian ini menekankan pentingnya keterlibatan komunitas lokal dalam menciptakan destinasi wisata yang tidak hanya ramah lingkungan tetapi juga secara ekonomi menguntungkan bagi masyarakat sekitar. Sementara itu, (Mohd Suleiman et al., 2023) mengkaji keberlanjutan makanan tradisional melalui studi kasus "Nasi Ambeng" di Malaysia. Mereka mengidentifikasi faktor-faktor utama yang memengaruhi keberlanjutan makanan tradisional, termasuk keterlibatan komunitas, pelestarian budaya, dan inovasi dalam penyajian kuliner lokal.

Pentingnya Pelestarian Budaya Lokal

Di Jawa, (Atrinawati, 2019) dan (Sundari, 2021) menunjukkan bagaimana identitas lokal dapat dilestarikan melalui penggunaan nama-nama tradisional dalam kuliner. Studi ini menyoroti pentingnya pengakuan budaya lokal sebagai daya tarik wisata sekaligus alat untuk menjaga warisan budaya melalui kuliner tradisional. Penelitian (Ainun et al., 2024) melengkapi temuan ini dengan memperkenalkan konsep glokalisasi, yaitu adaptasi kuliner tradisional dalam konteks global tanpa kehilangan keaslian lokalnya.

Globalisasi dan Pelestarian Kuliner Tradisional

(Eabin Mathew, 2024) membahas dampak globalisasi terhadap pelestarian kuliner tradisional. Ia menunjukkan bahwa modernisasi dalam produksi makanan dapat mengancam keaslian budaya lokal, sehingga diperlukan strategi pelestarian yang inovatif dan kolaboratif. Penelitian (Suwandi et al., 2021) mendukung pandangan ini dengan menunjukkan bagaimana pendidikan masyarakat dapat memainkan peran penting dalam mempertahankan gastronomi lokal di tengah globalisasi.

Peran Institusi Pendidikan dalam Pariwisata Berkelanjutan

Institusi pendidikan memainkan peran sentral dalam mendukung pelestarian budaya lokal, termasuk kuliner tradisional. (Rinaldi et al., 2022) menyoroti bagaimana universitas dapat berkontribusi dalam menciptakan destinasi pariwisata yang berkelanjutan melalui kolaborasi dengan komunitas lokal dan pelatihan berbasis nilai keberlanjutan. Penelitian ini menunjukkan bahwa institusi pendidikan tidak hanya sebagai pusat pembelajaran, tetapi juga sebagai penggerak inovasi untuk menjaga keaslian budaya lokal.

STP AMPTA Yogyakarta, sebagai salah satu institusi pendidikan pariwisata di Indonesia, memiliki peran strategis dalam pelestarian kuliner tradisional Yogyakarta. Melalui kurikulum berbasis praktik dan pendekatan pemberdayaan komunitas, STP AMPTA dapat menjadi model penerapan pariwisata berkelanjutan berbasis kuliner. Hal ini sejalan dengan penelitian (Tomasi et al., 2020) yang menyoroti pentingnya keterlibatan institusi pendidikan dalam pengembangan destinasi pariwisata berbasis pendidikan dan budaya lokal. Studi (Angélica Atoche-Silva et al., 2024) menambahkan bahwa pariwisata gastronomi, yang berfokus pada budaya kuliner lokal, merupakan sumber daya pariwisata berkelanjutan yang didorong oleh kunjungan wisatawan dan mempromosikan daya tarik kuliner berdasarkan budaya di setiap tempat yang dikunjungi. Pendekatan ini tidak hanya memperkenalkan keunikan kuliner lokal kepada wisatawan, tetapi juga mendukung pelestarian budaya tradisional dan memberdayakan komunitas setempat. Dengan menjadikan makanan dan tradisi kuliner sebagai daya tarik utama, pariwisata gastronomi dapat memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pembangunan ekonomi lokal dan keberlanjutan budaya.

Pendekatan Komunitas dalam Pelestarian Kuliner Tradisional

Komunitas lokal memiliki peran penting dalam mendukung pelestarian kuliner tradisional. Penelitian (Elfrida, 2021) menunjukkan bahwa pendekatan berbasis komunitas, seperti yang diterapkan di Pasar Papringan, mampu menciptakan model pariwisata kuliner yang berkelanjutan. Dengan memberdayakan masyarakat lokal untuk mengelola pasar tradisional, pelestarian kuliner tidak hanya menjaga warisan budaya, tetapi juga meningkatkan kesejahteraan ekonomi komunitas. Pendekatan ini relevan untuk diterapkan oleh STP AMPTA dalam kolaborasi dengan komunitas sekitar.

(Atrinawati, 2019) dan (Sundari, 2021) menegaskan bahwa nama-nama makanan tradisional juga menjadi bagian integral dari pelestarian kuliner tradisional. Dengan memanfaatkan bahasa dan identitas lokal, kuliner tradisional tidak hanya menjadi daya tarik wisata, tetapi juga menjaga nilai-nilai budaya yang melekat pada makanan tersebut. Sebagai institusi pendidikan, STP AMPTA dapat berperan dalam mengintegrasikan aspek budaya ini ke dalam kurikulum dan pelatihan mahasiswa.

Pelestarian Kuliner Tradisional melalui Inovasi dan Pendidikan

Pelestarian kuliner tradisional memerlukan pendekatan inovatif yang menggabungkan pendidikan, teknologi, dan nilai budaya. (Budiningtyas & Turgarini, 2019) menyoroti bagaimana pelibatan institusi pendidikan dapat mendukung pelestarian gastronomi lokal melalui pemberdayaan perempuan dan

pelatihan berbasis budaya. Di STP AMPTA, hal ini dapat diterapkan melalui program pelatihan berbasis praktik yang melibatkan mahasiswa dan komunitas untuk menciptakan menu-menu inovatif tanpa meninggalkan esensi tradisionalnya.

Lebih lanjut, (Eabin Mathew, 2024) menekankan pentingnya adaptasi kuliner tradisional terhadap tantangan globalisasi. Dengan adanya institusi seperti STP AMPTA, mahasiswa dapat belajar bagaimana menjaga keaslian makanan tradisional sambil menciptakan produk yang relevan untuk pasar global, sehingga mendukung keberlanjutan pariwisata kuliner tradisional Yogyakarta.

Kolaborasi Pendidikan dan Komunitas untuk Pariwisata Berkelanjutan

Penelitian (Liburd, 2018) menunjukkan bahwa kolaborasi antara institusi pendidikan dan komunitas lokal dapat menciptakan model pengelolaan destinasi wisata yang berkelanjutan. Dengan pendekatan ini, STP AMPTA dapat mengintegrasikan program pendidikan dengan pemberdayaan masyarakat lokal untuk memastikan pelestarian kuliner tradisional tetap relevan di era modern. Kolaborasi ini juga memungkinkan mahasiswa belajar langsung dari praktik nyata dalam melibatkan masyarakat lokal dalam pengembangan pariwisata berbasis budaya.

Berdasarkan literatur yang telah ditinjau, pelestarian kuliner tradisional Yogyakarta melalui pendekatan berbasis pendidikan dan komunitas menjadi kunci dalam mendukung pariwisata berkelanjutan. Sebagai institusi pendidikan, STP AMPTA memiliki peluang besar untuk memainkan peran strategis dalam pelestarian kuliner tradisional dengan mengintegrasikan nilai-nilai budaya, pemberdayaan komunitas, dan inovasi dalam proses pembelajaran dan pelatihan mahasiswa.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang berfokus pada studi kasus dengan STP AMPTA Yogyakarta sebagai unit analisis tunggal. Metode ini dipilih untuk menggali dan mendeskripsikan secara mendalam peran STP AMPTA Yogyakarta dalam melestarikan kuliner tradisional Yogyakarta sebagai bagian dari pariwisata berkelanjutan. Pendekatan penelitian ini mengacu pada model Creswell, yang mengintegrasikan proses pengumpulan dan analisis data untuk mendapatkan pemahaman holistik terhadap fenomena yang diteliti (Creswell, 2003). Lokasi penelitian adalah STP AMPTA Yogyakarta, dengan subjek penelitian yang meliputi dosen yang mengajar mata kuliah terkait kuliner dan pariwisata, mahasiswa yang terlibat dalam praktik atau pelatihan kuliner tradisional, staf institusi yang terlibat dalam pengembangan program, serta komunitas lokal yang bekerja sama dengan STP AMPTA.

Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan analisis dokumen. Wawancara semi-terstruktur digunakan untuk menggali perspektif responden tentang strategi pelestarian kuliner tradisional, sedangkan observasi dilakukan untuk memahami praktik langsung, seperti pelatihan kuliner, festival kuliner, atau kegiatan kolaborasi dengan komunitas lokal (Rinaldi et al., 2022). Dokumentasi berupa analisis kurikulum, modul pelatihan, laporan program, dan catatan kegiatan digunakan untuk melengkapi data wawancara dan observasi.

Triangulasi data dilakukan dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari wawancara, observasi, dan dokumen untuk meningkatkan validitas dan reliabilitas data (Creswell, 2003). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan pendekatan tematik yang terdiri dari beberapa tahap, yakni pengorganisasian data, pengembangan tema, interpretasi data, dan validasi temuan. Pertama, data wawancara dan observasi ditranskripsi dan dikodekan sesuai dengan tema yang muncul. Tema-tema tersebut mencakup peran pendidikan, strategi pelestarian, dan tantangan dalam pelestarian kuliner. Selanjutnya, peneliti menginterpretasikan data dengan menghubungkan temuan dengan literatur yang relevan untuk menghasilkan pemahaman yang lebih mendalam (Tomasi et al., 2020). Validasi dilakukan melalui teknik member checking, di mana responden diminta untuk memeriksa hasil wawancara dan temuan untuk memastikan kesesuaiannya (Creswell, 2003).

Prosedur penelitian ini melibatkan beberapa tahap, yaitu persiapan instrumen penelitian, pengumpulan data di lapangan, analisis data, dan pelaporan temuan. Peneliti juga memastikan bahwa penelitian ini mematuhi prinsip-prinsip etika, seperti memberikan informed consent kepada partisipan, menjaga kerahasiaan identitas mereka, dan mempertahankan objektivitas selama proses penelitian (Rinaldi et al., 2022). Dengan metode ini, diharapkan penelitian dapat menghasilkan temuan yang valid, komprehensif, dan relevan dalam menjelaskan peran STP AMPTA Yogyakarta dalam pelestarian kuliner tradisional Yogyakarta untuk mendukung pariwisata berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini mengungkapkan berbagai aspek peran STP AMPTA Yogyakarta dalam melestarikan kuliner tradisional Yogyakarta sebagai bagian dari pariwisata berkelanjutan. Data yang diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan analisis dokumen menunjukkan empat temuan utama, yang dirinci sebagai berikut:

Integrasi Kuliner Tradisional dalam Kurikulum Pendidikan

STP AMPTA Yogyakarta telah memasukkan elemen kuliner tradisional Jawa khususnya Yogyakarta ke dalam kurikulum mereka, terutama melalui mata kuliah yang berkaitan dengan gastronomi, budaya lokal, dan pariwisata berkelanjutan. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa diajarkan untuk mengolah makanan tradisional Yogyakarta, seperti *brongkos*, *gudeg*, *sego blawong* dan *manuk nom*, menggunakan metode dan resep asli. Pendekatan ini bertujuan untuk melatih mahasiswa tidak hanya dalam keterampilan memasak, tetapi juga untuk memahami nilai budaya di balik makanan tersebut. Kurikulum juga mencakup teori tentang hubungan antara kuliner dan pelestarian budaya, yang bertujuan menciptakan kesadaran mendalam tentang pentingnya melestarikan tradisi lokal.

Pelatihan Praktik dan Program Edukasi untuk Mahasiswa dan Komunitas Lokal

STP AMPTA secara rutin mengadakan pelatihan praktik kuliner tradisional bagi mahasiswa, yang melibatkan chef lokal dan tokoh masyarakat sebagai instruktur. Pelatihan ini memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mempraktikkan

langsung pembuatan makanan tradisional sekaligus memahami nilai-nilai tradisi yang melekat. Selain itu, institusi ini juga mengadakan program edukasi berbasis komunitas, seperti pelatihan bagi ibu rumah tangga dan kelompok pengrajin makanan tradisional. Contoh kegiatan ini adalah pelatihan pembuatan olahan dengan bahan dasar hasil pertanian lokal seperti singkong, sukun, talas dan ubi jalar sebagai upaya memberdayakan komunitas lokal untuk meningkatkan keterampilan ekonomi mereka.

Kolaborasi dengan Komunitas Lokal dalam Pariwisata Kuliner

STP AMPTA bekerja sama dengan komunitas lokal, seperti kelompok wanita tani (KWT), pemilik warung/UMKM, dan pasar tradisional, untuk mengadakan berbagai kegiatan pariwisata berbasis kuliner. Salah satu bentuk nyata kolaborasi ini adalah partisipasi aktif dalam "Festival Kuliner Tradisional Yogyakarta," di mana mahasiswa dan komunitas lokal bersama-sama mempromosikan makanan tradisional kepada wisatawan lokal dan internasional. Selain itu, institusi ini juga terlibat dalam pengelolaan pasar kuliner tradisional di wilayah Yogyakarta, yang bertujuan untuk mengangkat citra kuliner Jawa khususnya Yogyakarta sekaligus mendukung perekonomian komunitas lokal.

Tantangan dalam Pelestarian Kuliner Tradisional

Pelestarian kuliner tradisional merupakan salah satu aspek penting dalam menjaga identitas budaya suatu daerah. Meskipun berbagai inisiatif telah dilakukan, tantangan besar masih dihadapi dalam mempertahankan eksistensi makanan tradisional di tengah arus globalisasi dan perubahan gaya hidup masyarakat. STP AMPTA Yogyakarta, sebagai institusi pendidikan yang berfokus pada pariwisata dan gastronomi, telah berupaya mengembangkan berbagai program untuk mendukung pelestarian kuliner tradisional Yogyakarta. Namun, tantangan seperti kurangnya kesadaran masyarakat terhadap nilai budaya kuliner tradisional, dominasi makanan cepat saji, dan keterbatasan sumber daya dalam menjangkau komunitas lokal yang lebih luas masih menjadi hambatan utama.

Salah satu tantangan terbesar adalah resistensi generasi muda terhadap makanan tradisional, yang sering dianggap kurang modern dibandingkan makanan cepat saji atau kuliner internasional. Fenomena ini diperparah dengan meningkatnya eksposur terhadap budaya global melalui media sosial dan perubahan gaya hidup yang mengutamakan kepraktisan. Sebuah studi oleh Eabin Mathew (2024) menyoroti bahwa globalisasi dapat mengancam keberlanjutan makanan tradisional jika strategi promosi dan pelestarian tidak disesuaikan dengan tren modern. Oleh karena itu, inovasi dalam presentasi kuliner tradisional dan pemanfaatan platform digital menjadi langkah penting yang harus diambil untuk menarik minat generasi muda.

Untuk menghadapi tantangan tersebut, STP AMPTA Yogyakarta telah menerapkan pendekatan holistik yang mencakup aspek pendidikan, kolaborasi komunitas, dan promosi berbasis budaya. Pendekatan ini sejalan dengan penelitian Liburd (2018) yang menekankan pentingnya pemberdayaan komunitas dalam mengelola pasar tradisional sebagai bagian dari strategi pariwisata berbasis kuliner. Dalam konteks STP AMPTA, keterlibatan aktif komunitas lokal menjadi faktor utama dalam menjaga keberlanjutan program pelestarian kuliner tradisional.

Salah satu strategi utama yang diterapkan oleh STP AMPTA adalah mengintegrasikan kuliner tradisional ke dalam kurikulum pendidikan. Mahasiswa tidak hanya mempelajari teori tentang sejarah dan filosofi makanan tradisional, tetapi juga mendapatkan pelatihan praktis dalam teknik memasak dan penyajian makanan khas Yogyakarta. Langkah ini mendukung temuan Rinaldi et al. (2022) bahwa institusi pendidikan dapat berperan sebagai agen perubahan dalam membangun destinasi wisata berkelanjutan. Dengan memberikan pendidikan formal tentang gastronomi tradisional, STP AMPTA memastikan bahwa generasi muda memiliki keterampilan dan apresiasi yang lebih tinggi terhadap kuliner lokal. Sebagai contoh implementatif, STP AMPTA mengembangkan program “Gastronomi Nusantara”, di mana mahasiswa melakukan eksplorasi mendalam tentang makanan tradisional dari berbagai daerah di Indonesia. Dalam program ini, mahasiswa tidak hanya belajar memasak, tetapi juga berpartisipasi dalam penelitian tentang nilai historis dan budaya dari setiap hidangan. Program ini berhasil menghasilkan berbagai proyek inovatif, seperti rekonstruksi resep kuno yang hampir punah dan pengembangan varian modern dari makanan tradisional untuk menarik minat pasar yang lebih luas.

Selain pendidikan formal, STP AMPTA juga menjalin kerja sama dengan komunitas lokal, pelaku usaha kuliner, serta pemerintah daerah untuk memperkuat ekosistem kuliner tradisional. Penelitian Mohd Suleiman et al. (2023) menyoroti bahwa sinergi antara komunitas dan institusi akademik merupakan kunci dalam menjaga keberlanjutan makanan tradisional. Dalam praktiknya, STP AMPTA mengadakan festival kuliner, pelatihan berbasis komunitas, dan program pendampingan bagi pelaku UMKM kuliner. Sebagai contoh, Festival Kuliner Tradisional Yogyakarta yang diselenggarakan setiap tahun oleh STP AMPTA menjadi ajang bagi mahasiswa, pelaku industri, dan komunitas lokal untuk memamerkan keunikan makanan tradisional. Acara ini tidak hanya meningkatkan daya tarik kuliner tradisional, tetapi juga memberikan dampak ekonomi langsung bagi pelaku usaha kecil yang berpartisipasi. Dalam festival ini, mahasiswa juga diberi kesempatan untuk menciptakan inovasi kuliner berbasis makanan tradisional, seperti sate klathak berbumbu rempah fusion atau gudeg dalam kemasan modern siap saji.

Selain itu, STP AMPTA juga mengadakan pelatihan bagi pengusaha makanan tradisional dalam meningkatkan daya saing produk mereka. Melalui program ini, para pelaku UMKM diajarkan strategi pemasaran digital, inovasi produk, serta teknik pengemasan modern yang tetap mempertahankan nilai tradisional. Program ini telah membantu banyak pelaku usaha meningkatkan penjualan mereka, terutama melalui platform e-commerce dan media sosial.

Seiring dengan berkembangnya teknologi digital, STP AMPTA melihat promosi digital sebagai strategi utama untuk meningkatkan popularitas kuliner tradisional. Temuan Eabin Mathew (2024) menunjukkan bahwa adaptasi terhadap tren digital menjadi faktor penting dalam menjaga relevansi makanan tradisional di tengah globalisasi. Oleh karena itu, STP AMPTA mengembangkan berbagai inisiatif digital untuk mempromosikan kuliner tradisional kepada audiens yang lebih luas. Salah satu contoh implementatif adalah pembuatan konten kuliner berbasis digital, seperti video dokumenter, live cooking sessions, dan storytelling interaktif tentang makanan tradisional Yogyakarta. Melalui platform seperti YouTube, Instagram, dan

TikTok, STP AMPTA berhasil menarik perhatian generasi muda terhadap keunikan dan nilai budaya di balik makanan tradisional.

Selain itu, STP AMPTA juga mengembangkan aplikasi mobile “Kuliner Jogja”, yang menyediakan informasi lengkap tentang makanan khas Yogyakarta, lokasi kuliner terbaik, serta tutorial memasak makanan tradisional. Aplikasi ini dirancang untuk memberikan pengalaman interaktif bagi wisatawan dan masyarakat yang ingin lebih memahami warisan kuliner daerah. Dengan strategi ini, promosi kuliner tradisional menjadi lebih menarik dan mudah diakses oleh berbagai kalangan.

Meskipun STP AMPTA telah menerapkan berbagai strategi efektif dalam pelestarian kuliner tradisional, masih terdapat tantangan yang perlu diatasi. Salah satu tantangan utama adalah perubahan pola konsumsi masyarakat yang semakin mengutamakan kepraktisan dan kecepatan dalam memilih makanan. Oleh karena itu, diperlukan inovasi lebih lanjut dalam kemasan, metode penyajian, dan varian rasa agar makanan tradisional dapat bersaing dengan produk makanan modern. Selain itu, diperlukan lebih banyak dukungan dari pemerintah dan sektor swasta untuk memperkuat infrastruktur dan kebijakan yang mendukung pelestarian kuliner tradisional. Penelitian menunjukkan bahwa kebijakan yang mendorong sertifikasi halal, standar keamanan pangan, serta insentif bagi usaha kuliner tradisional dapat meningkatkan daya saing sektor ini (Liburd, 2018). Oleh karena itu, STP AMPTA perlu memperluas jaringan kolaborasi dengan berbagai pemangku kepentingan untuk memastikan keberlanjutan program-programnya.

Pelestarian kuliner tradisional menghadapi tantangan besar di era globalisasi, termasuk kurangnya kesadaran masyarakat, dominasi makanan cepat saji, dan resistensi generasi muda terhadap makanan tradisional. Namun, melalui pendekatan pendidikan, kolaborasi komunitas, dan strategi digitalisasi, STP AMPTA Yogyakarta telah menunjukkan peran signifikan dalam menjaga kelangsungan makanan tradisional Yogyakarta. Program seperti integrasi kuliner tradisional dalam kurikulum, festival kuliner, pelatihan UMKM, serta pemanfaatan media digital telah berhasil meningkatkan daya tarik dan nilai ekonomi dari makanan tradisional. Meskipun masih ada tantangan yang perlu diatasi, model yang diterapkan oleh STP AMPTA dapat menjadi contoh bagi institusi lain dalam memadukan pendidikan, budaya, dan teknologi dalam pelestarian kuliner tradisional.

Ke depan, diperlukan inovasi lebih lanjut dalam digitalisasi, pengemasan, dan diversifikasi produk untuk memastikan makanan tradisional tetap relevan di era modern. Dengan strategi yang tepat, kuliner tradisional dapat terus berkembang sebagai bagian dari pariwisata berkelanjutan yang mengangkat warisan budaya Indonesia ke kancah global.

SIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa STP AMPTA Yogyakarta memainkan peran penting dalam melestarikan kuliner tradisional Yogyakarta sebagai bagian dari pariwisata berkelanjutan. Melalui integrasi kuliner tradisional dalam kurikulum, pelatihan praktik bagi mahasiswa, dan kolaborasi dengan komunitas lokal, STP AMPTA berhasil mengembangkan ekosistem pendidikan yang tidak hanya

mempertahankan warisan budaya lokal tetapi juga mendukung pertumbuhan pariwisata berbasis budaya.

Pendekatan ini sejalan dengan prinsip-prinsip keberlanjutan, di mana pelestarian budaya lokal berkontribusi terhadap kesejahteraan ekonomi masyarakat dan daya tarik pariwisata regional. Namun, penelitian ini juga mengungkap beberapa tantangan, seperti kurangnya kesadaran masyarakat terhadap nilai budaya kuliner tradisional, pengaruh globalisasi yang memunculkan persaingan dengan makanan modern, serta resistensi generasi muda terhadap makanan tradisional. Tantangan-tantangan ini memerlukan strategi tambahan, termasuk inovasi dalam presentasi kuliner, promosi berbasis digital, dan peningkatan kolaborasi dengan pemangku kepentingan lainnya untuk menjangkau audiens yang lebih luas.

Secara keseluruhan, peran STP AMPTA dalam pelestarian kuliner tradisional Yogyakarta dapat menjadi model bagi institusi pendidikan lain dalam mendukung keberlanjutan budaya lokal. Dengan memperkuat program edukasi, memperluas keterlibatan komunitas, dan memanfaatkan teknologi, upaya pelestarian ini dapat terus berkembang dan memberikan dampak positif bagi generasi mendatang.

REFERENSI

- U Achille, C., & Fiorillo, F. (2022). Teaching and Learning of Cultural Heritage: Engaging Education, Professional Training, and Experimental Activities. *Heritage*. <https://doi.org/10.3390/heritage5030134>.
- A Ainun, A., Zohriyah, A. M., Sholikhah, U. N., Isnaini, H. N., & Apriyanto, F. R. (2024, June). Javanese culinary glocalization through learning Indonesian. In *International Conference on Cultures & Languages (ICCL)* (Vol. 2, No. 1, pp. 563-583). <https://doi.org/10.22515/iccl.v2i1.9673>
- Atoche-Silva, L. A., Martínez-Nole, I. V., Horna-Calderón, V. E., Peña Alvarado, E. E., & Mego Flores, C. A. (2024). The Gastronomic Industry: A Line Of Sustainable Tourism. *Migration Letters*, 21(S2), 966-975. <https://doi.org/10.59670/ml.v20i7.7019>.
- Atrinawati, A. (2019). Javanese Culture Maintenance by Keeping Traditional Javanese Food and Beverage Name in Tegal Regency Traditional Culinary Tourism. *Culturalistics: Journal of Cultural, Literary, and Linguistic Studies*, 3(2), 41-46. <https://doi.org/10.14710/culturalistics.v3i2.6651>
- Budiningtyas, E., & Turgarini, D. (2019). Budiningtyas, E. S., & Turgarini, D. (2019, June). The Reinforcement of Women's Role in Baluwarti as Part of Gastronomic Tourism and Cultural Heritage Preservation. In *3rd International Seminar on Tourism (ISOT 2018)* (pp. 87-90). Atlantis Press. <https://doi.org/10.2991/isot-18.2019.18>
- Chen, Z., Hassan, A., & Ghazali, S. (2024). The Role of Community Education in China in the Transmission of Traditional Culture: A Systematic Literature Review. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 14(9), 1099-1109. <https://doi.org/10.6007/ijarbss/v14-i9/22601>

- Creswell, J. W. (2003). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (2th ed.). SAGE Publications. <https://doi.org/10.4135/9781483399481>
- Elfrida, T. (2021). Food Tourism and Sustainable Development Model: Case Study of Pasar Papringan. *Tourism*, 9(1), 79-90. <https://doi.org/10.35814/TOURISM.V9I1.1834>
- Liburd, J., & Edwards, D. (Eds.). (2018). *Collaboration for sustainable tourism development*. Goodfellow Publishers Ltd.
- Mathew, E. (2024). Globalization and Local Flavours: The Impact of Modern Food Production on Traditional Cuisine and Culinary Heritage Preservation. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, 2(7), 61-78. <https://doi.org/10.61877/ijmrp.v2i7.170>
- Rinaldi, C., Cavicchi, A., & Robinson, R. (2020). University contributions to co-creating sustainable tourism destinations. *Journal of Sustainable Tourism*, 30, 2144–2166. <https://doi.org/10.1080/09669582.2020.1797056>
- Semotiuk, A. J., Ezcurra, E., Colunga-García, M. P., Ahmad, L., & Cuerrier, A. (2022). Ancestral Traditions of the Future: Where is traditional knowledge and practice preservation directed. *Ethnobotany Research and Applications*, 23(25). <https://doi.org/10.32859/era.23.25.1-23>
- Suleiman, M. S. M., Sharif, M. S. M., Fuza, Z. I. M., & Azwar, H. (2023). Determinants of Traditional Food Sustainability: Nasi Ambeng practices in Malaysia. *Environment-Behaviour Proceedings Journal*, 8(25), 143-155. <https://doi.org/10.21834/e-bpj.v8i25.4856>
- Sundari, W. (2021). Maintaining Javanese Language through Javanese Traditional Food Names in Dhoplang Cultural Tourism Site. *Culturalistics: Journal of Cultural, Literary, and Linguistic Studies*, 5(1), 16-22. <https://doi.org/10.14710/culturalistics.v5i1.10798>
- Suwandi, A., Utami, N. F., Fitriyani, E., & Panji, S. R. (2021). Analysis of Tourism Education to Promote Innovation in Gastronomy. *Journal of Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation*, 4(2), 173-180. <http://dx.doi.org/10.17509/jithor.v4i2.32990>
- Tomasi, S., Paviotti, G., & Cavicchi, A. (2020). Educational Tourism and Local Development: The Role of Universities. *Sustainability*, 12(17), 6766. <https://doi.org/10.3390/su12176766>