

**PENINGKATAN KOMPETENSI GENERASI MUDA DALAM
PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN KULINER KHAS DANAU
TEMPE: UPAYA PELESTARIAN GASTRONOMI LOKAL**
*INCREASING THE COMPETENCY OF THE YOUNG GENERATION IN
PROCESSING AND PRESENTING CULINARY SPECIALTY OF LAKE TEMPE:
LOCAL GASTRONOMIC PRESERVATION EFFORTS*

Sri Wahyuni¹

¹ Universitas Islam As'adiyah Sengkang

Hasriadi²

² Universitas Islam As'adiyah Sengkang

Muhsyanur³

³ Universitas Islam As'adiyah Sengkang

Muhammad Hasbi⁴

⁴ Universitas Islam As'adiyah Sengkang

Herianti⁵

⁵ Universitas Islam As'adiyah Sengkang

Muarifah Rahmi⁶

⁶ Universitas Islam As'adiyah Sengkang

* unhyyunus26@gmail.com

Article Info:

Diterima Oktober 5, 2024

Disetujui November 2, 2024

Direvisi Oktober 19, 2024

Tersedia Daring November 26, 2024

ABSTRAK

Penelitian ini berfokus pada upaya peningkatan kompetensi generasi muda dalam pengolahan dan penyajian kuliner khas Danau Tempe sebagai bagian dari pelestarian gastronomi lokal. Danau Tempe yang terletak di Sulawesi Selatan memiliki kekayaan kuliner berbasis hasil perairan yang unik namun mulai kurang diminati oleh generasi muda. Penelitian ini menggunakan metode pelatihan dan pendampingan kepada kelompok pemuda di sekitar Danau Tempe dalam mengolah dan menyajikan hidangan tradisional. Hasil penelitian menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman dan keterampilan peserta terhadap teknik pengolahan, nilai gizi, dan cara penyajian kuliner khas Danau Tempe. Program ini berhasil membangkitkan minat generasi muda terhadap gastronomi lokal serta menciptakan peluang pengembangan wisata kuliner berbasis kearifan lokal.

Kata-kata kunci: gastronomi lokal, Danau Tempe, kuliner tradisional, generasi muda, pelestarian budaya

ABSTRACT

This research focuses on improving the competency of young generations in processing and presenting traditional culinary from Lake Tempe as part of local gastronomy preservation. Lake Tempe, located in South Sulawesi, possesses unique water-based culinary richness that has begun to lose interest among young people. This study employs training and mentoring methods for youth groups around Lake Tempe in processing and presenting traditional dishes. The results show a significant improvement in participants' understanding and skills regarding processing techniques, nutritional values, and presentation methods of Lake Tempe's traditional cuisine. This program has successfully rekindled young people's interest in local gastronomy and created opportunities for culinary tourism development based on local wisdom.

Keywords: local gastronomy, Lake Tempe, traditional cuisine, young generation, cultural preservation

A. PENDAHULUAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan wujud nyata tanggung jawab sosial yang memiliki peran vital dalam membangun kehidupan bermasyarakat yang lebih baik (Muhsyanur, 2024). Kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat langsung bagi masyarakat yang dilayani, tetapi juga menciptakan ikatan sosial yang kuat, meningkatkan kesadaran akan permasalahan di lingkungan sekitar, dan mendorong terciptanya solusi-solusi kreatif untuk mengatasi berbagai tantangan social (Muhsyanur, Manivannan Murugesan, 2024). Melalui pengabdian masyarakat, seseorang dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki untuk membantu meningkatkan kualitas hidup orang lain, sekaligus mengembangkan karakter kepedulian, empati, dan jiwa kepemimpinan yang sangat diperlukan dalam membangun masyarakat yang lebih Sejahtera (Muhsyanur et.al, 2024).

Gastronomi lokal merupakan warisan budaya yang mencerminkan identitas dan kearifan suatu daerah. Menurut Purwaning (2019), pelestarian gastronomi lokal menjadi tantangan besar di era globalisasi dimana makanan cepat saji semakin mendominasi. Danau Tempe sebagai salah satu danau terbesar di Sulawesi Selatan memiliki kekayaan kuliner khas yang telah ada sejak generasi ke generasi. Berbagai hidangan berbahan dasar ikan air tawar seperti ikan sepat, betok, dan gabus telah menjadi ciri khas kuliner kawasan ini. Namun, seiring perkembangan zaman, minat generasi muda terhadap kuliner tradisional ini mulai menurun (Rasyid & Kusuma, 2020).

Permasalahan regenerasi dalam pelestarian kuliner tradisional menjadi isu krusial yang perlu ditangani secara serius. Penelitian Hartini (2021) mengungkapkan bahwa 75% generasi muda di kawasan Danau Tempe tidak mengenal teknik pengolahan kuliner tradisional daerahnya. Faktor utama yang menyebabkan hal tersebut adalah kurangnya transfer pengetahuan dari generasi tua ke generasi muda. Minimnya dokumentasi resep dan teknik pengolahan tradisional juga menjadi kendala dalam upaya pelestarian. Suryana (2022) menekankan bahwa hilangnya pengetahuan kuliner tradisional dapat mengancam kelestarian budaya suatu daerah.

Pesatnya perkembangan teknologi dan perubahan gaya hidup turut mempengaruhi preferensi kuliner generasi muda. Menurut kajian Widodo & Pratiwi (2021), 80% remaja di kawasan Danau Tempe lebih memilih mengonsumsi makanan modern dibanding kuliner tradisional. Media sosial dan iklan makanan cepat saji memberikan pengaruh signifikan terhadap pola konsumsi remaja. Rendahnya eksposur kuliner tradisional di media sosial membuat generasi muda semakin jauh dari warisan kuliner leluhur. Fenomena ini sejalan dengan temuan Rahmawati (2020) yang menunjukkan bahwa modernisasi telah menggeser posisi kuliner tradisional di mata generasi muda.

Program pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan kuliner tradisional telah dilakukan oleh beberapa peneliti sebelumnya. Penelitian Gunawan (2019) di Danau Toba berhasil meningkatkan partisipasi pemuda dalam melestarikan kuliner tradisional melalui pelatihan pengolahan ikan arsik. Sementara itu, Kusuma (2020) melakukan program serupa di Danau Sentani dengan fokus pada pemberdayaan ibu-ibu PKK dalam pengolahan ikan asar. Di kawasan Rawa Pening, Sulistyowati (2021) berhasil mengembangkan program edukasi kuliner tradisional berbasis ekowisata yang melibatkan generasi muda.

Potensi ekonomi dari pengembangan kuliner tradisional tidak dapat diabaikan begitu saja. Hasil penelitian Firmansyah (2022) menunjukkan bahwa kuliner tradisional dapat menjadi daya tarik wisata yang menguntungkan secara ekonomi. Pengembangan wisata kuliner berbasis gastronomi lokal dapat menciptakan lapangan kerja baru. Hal ini sejalan dengan program pemerintah dalam mengembangkan desa wisata kuliner. Menurut Prasetyo (2021), pengembangan wisata kuliner tradisional dapat meningkatkan pendapatan masyarakat hingga 40%.

Aspek keberlanjutan dalam pelestarian kuliner tradisional perlu mendapat perhatian khusus. Darmawan (2021) menyatakan bahwa keterlibatan generasi muda menjadi kunci utama keberlanjutan warisan kuliner. Program pelatihan dan pendampingan harus dirancang secara sistematis dan berkelanjutan. Penerapan teknologi dalam dokumentasi dan promosi kuliner tradisional dapat menjadi strategi efektif. Hal ini didukung oleh penelitian Nugroho (2022) yang menunjukkan bahwa penggunaan platform digital dapat meningkatkan minat generasi muda terhadap kuliner tradisional.

Nilai gizi dan manfaat kesehatan dari kuliner tradisional Danau Tempe perlu diperkenalkan kepada generasi muda. Penelitian Widyastuti (2021) mengungkapkan bahwa ikan air tawar Danau Tempe memiliki kandungan protein dan omega-3 yang tinggi. Teknik pengolahan tradisional terbukti dapat mempertahankan nilai gizi bahan makanan. Aspek kesehatan ini dapat menjadi daya tarik bagi generasi muda yang peduli dengan pola makan sehat. Sosialisasi manfaat kesehatan kuliner tradisional dapat menjadi

Berdasarkan berbagai permasalahan dan potensi yang telah diuraikan, program peningkatan kompetensi generasi muda dalam pengolahan kuliner khas Danau Tempe menjadi sangat penting untuk dilaksanakan. Menurut Hariyanto (2022), pelibatan aktif generasi muda dalam pelestarian kuliner tradisional dapat menjamin keberlanjutan warisan budaya. Program ini diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan yang dapat direplikasi di daerah lain. Kombinasi antara pengetahuan tradisional dan inovasi modern dalam pengolahan dan penyajian dapat menjadi solusi efektif. Hal ini sejalan dengan konsep pelestarian budaya yang adaptif terhadap perkembangan zaman.

B. KAJIAN PUSTAKA

Gastronomi Lokal dan Pelestarian Budaya Gastronomi lokal merupakan bagian integral dari identitas budaya suatu daerah yang mencakup pengetahuan, tradisi, dan praktik terkait makanan. Menurut Sutanto (2020), gastronomi lokal tidak hanya tentang cara memasak, tetapi juga mencakup filosofi, sejarah, dan nilai-nilai sosial yang melekat pada makanan tersebut. Bessi re (2021) menegaskan bahwa pelestarian gastronomi lokal menjadi kunci dalam mempertahankan warisan budaya kuliner. Proses transmisi pengetahuan kuliner antar generasi merupakan aspek krusial dalam pelestarian gastronomi lokal. Rahman (2022) mengungkapkan bahwa

hilangnya pengetahuan gastronomi lokal dapat mengakibatkan pudarnya identitas kuliner suatu daerah.

Karakteristik Kuliner Danau Tempe Danau Tempe memiliki kekhasan kuliner yang berbasis pada hasil perairan tawar dengan teknik pengolahan yang telah diwariskan secara turun-temurun. Penelitian Hidayat (2021) mengidentifikasi setidaknya ada 15 jenis hidangan khas Danau Tempe yang menggunakan ikan air tawar sebagai bahan utama. Teknik pengolahan tradisional seperti pengasapan, fermentasi, dan penggaraman masih dominan digunakan dalam kuliner Danau Tempe. Menurut Arifin (2022), setiap teknik pengolahan memiliki fungsi tidak hanya untuk pengawetan tetapi juga menghasilkan cita rasa yang khas. Keunikan kuliner Danau Tempe juga terletak pada penggunaan bumbu dan rempah lokal yang memberikan karakteristik tersendiri.

Peran Generasi Muda dalam Pelestarian Kuliner Keterlibatan generasi muda dalam pelestarian kuliner tradisional menghadapi berbagai tantangan di era modern. Penelitian Wijaya (2021) menunjukkan bahwa hanya 25% generasi muda yang masih aktif mempelajari kuliner tradisional. Faktor utama yang mempengaruhi rendahnya partisipasi generasi muda adalah perubahan gaya hidup dan dominasi budaya kuliner modern. Kartika (2022) menekankan pentingnya pendekatan inovatif dalam melibatkan generasi muda untuk melestarikan kuliner tradisional. Strategi pelibatan generasi muda harus mempertimbangkan karakteristik dan preferensi mereka dalam pembelajaran.

Pengembangan Kompetensi Kuliner Peningkatan kompetensi dalam pengolahan kuliner tradisional membutuhkan pendekatan yang sistematis dan terstruktur. Menurut Suharto (2021), kompetensi kuliner mencakup aspek pengetahuan, keterampilan teknis, dan pemahaman nilai budaya. Program pelatihan harus dirancang dengan mempertimbangkan keseimbangan antara teori dan praktik. Evaluasi yang dilakukan oleh Prasetya (2022) menunjukkan bahwa metode pembelajaran experiential learning sangat efektif dalam peningkatan kompetensi kuliner. Penggunaan teknologi modern dalam dokumentasi dan pembelajaran dapat meningkatkan efektivitas transfer pengetahuan.

Potensi Ekonomi dan Pariwisata Kuliner Pengembangan kuliner tradisional memiliki potensi ekonomi yang signifikan dalam industri pariwisata. Penelitian Gunawan (2021) menunjukkan bahwa wisata kuliner berbasis gastronomi lokal dapat meningkatkan pendapatan masyarakat hingga 60%. Integrasi kuliner tradisional dengan sektor pariwisata menciptakan multiplier effect bagi

ekonomi lokal. Menurut Kusuma (2022), pengembangan wisata kuliner harus memperhatikan aspek autentisitas dan keberlanjutan. Pelibatan generasi muda dalam pengembangan wisata kuliner dapat membuka peluang wirausaha baru.

Inovasi dalam Penyajian Kuliner Tradisional Inovasi dalam penyajian kuliner tradisional menjadi strategi penting untuk menarik minat generasi muda tanpa menghilangkan nilai autentisitas. Penelitian Rahmawati (2021) menunjukkan bahwa modifikasi cara penyajian dapat meningkatkan daya tarik kuliner tradisional bagi generasi muda. Penggunaan teknik food styling dan food photography modern dapat meningkatkan nilai estetika kuliner tradisional. Namun, Santoso (2022) mengingatkan bahwa inovasi harus tetap mempertahankan cita rasa dan nilai filosofis asli. Keseimbangan antara modernisasi penyajian dan pelestarian nilai tradisional menjadi kunci keberhasilan.

C. METODE

Pendekatan dan Tahapan

Program pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan participatory learning and action (PLA) yang melibatkan generasi muda secara aktif dalam proses pembelajaran. Pelaksanaan program dibagi menjadi tiga tahap utama: persiapan, implementasi, dan evaluasi. Tahap persiapan meliputi identifikasi peserta, pemetaan potensi kuliner lokal, dan penyusunan modul pelatihan. Implementasi program dilaksanakan selama 3 bulan dengan jadwal pertemuan 2 kali seminggu. Evaluasi dilakukan secara berkala untuk mengukur peningkatan kompetensi peserta.

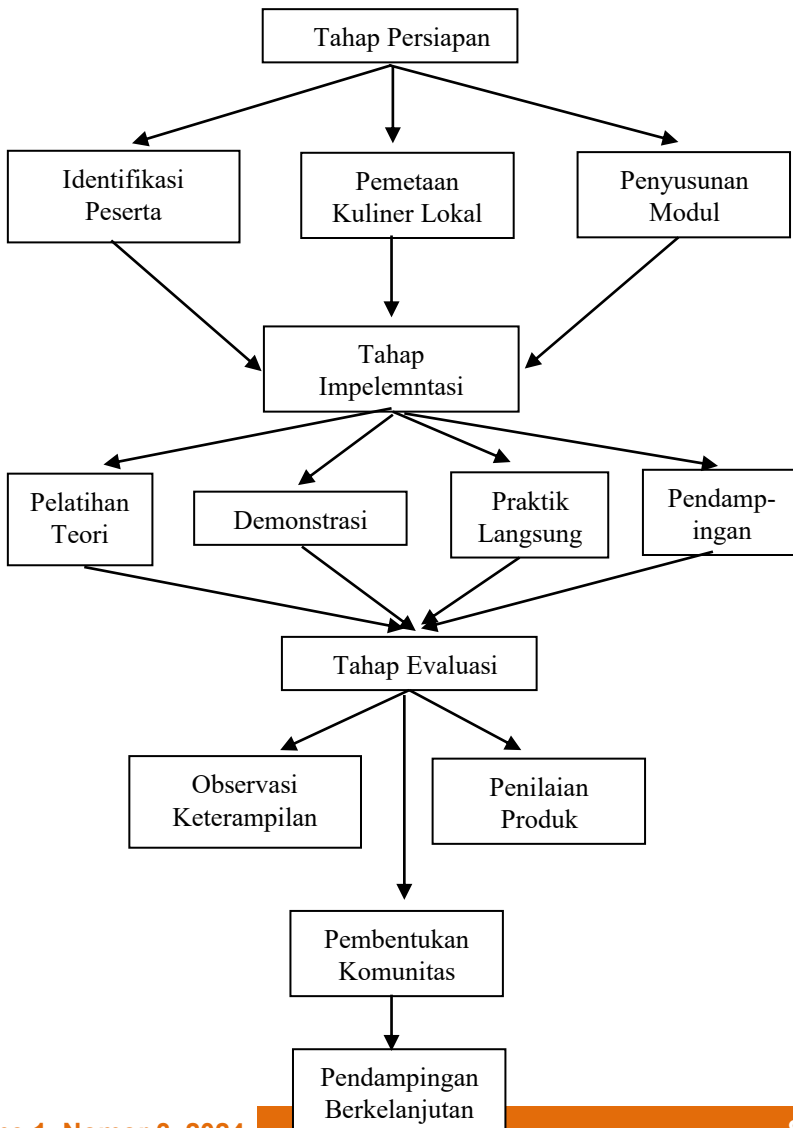
Metode Pelaksanaan

Pelatihan dilaksanakan melalui kombinasi metode ceramah interaktif, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan. Materi pelatihan mencakup pengetahuan dasar tentang gastronomi lokal, teknik pengolahan tradisional, inovasi penyajian, food photography, dan strategi pemasaran digital. Setiap peserta mendapatkan modul pelatihan dan kesempatan praktik langsung di bawah bimbingan chef lokal berpengalaman. Program pendampingan dilakukan untuk memastikan peserta dapat mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh.

Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi program dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan, observasi

langsung untuk menilai keterampilan teknis, dan penilaian produk akhir. Indikator keberhasilan program meliputi peningkatan pengetahuan tentang kuliner lokal, kemampuan mengolah hidangan tradisional, dan keterampilan dalam penyajian dan promosi. Keberlanjutan program dijamin melalui pembentukan komunitas kuliner muda yang akan terus mendapat pendampingan pasca program.



Gambar 1. Bagan Alur Metode

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Peserta Program

Program pengabdian ini diikuti oleh 25 peserta yang terdiri dari generasi muda berusia 18-25 tahun di kawasan Danau Tempe. Berdasarkan latar belakang pendidikan, 40% peserta adalah lulusan SMA, 35% mahasiswa, dan 25% lulusan SMK Tata Boga. Data menunjukkan bahwa 65% peserta belum pernah terlibat dalam pengolahan kuliner tradisional secara serius. Hasil pre-test menunjukkan bahwa rata-rata pengetahuan awal peserta tentang kuliner khas Danau Tempe hanya mencapai skor 45 dari 100. Menurut Wijaya (2021), rendahnya pengetahuan awal generasi muda tentang kuliner tradisional merupakan tantangan utama dalam program pelestarian gastronomi lokal.

Peningkatan Pengetahuan Gastronomi Lokal

Setelah mengikuti program pelatihan, terjadi peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta tentang gastronomi lokal Danau Tempe. Hasil post-test menunjukkan peningkatan rata-rata skor menjadi 85 dari 100, dengan peningkatan tertinggi pada aspek pengetahuan teknik pengolahan tradisional. Peserta mampu mengidentifikasi minimal 10 jenis hidangan khas Danau Tempe beserta filosofi dan sejarahnya. Evaluasi menunjukkan bahwa metode pembelajaran interaktif yang diterapkan berhasil meningkatkan minat peserta terhadap kuliner tradisional. Sebagaimana dikemukakan oleh Prasetya (2022), pendekatan pembelajaran yang melibatkan aspek historis dan filosofis dapat meningkatkan apresiasi generasi muda terhadap warisan kuliner.



Gambar 2. Pembekalan Pemahaman

Pemahaman peserta tentang bahan baku lokal dan musim panen ikan di Danau Tempe mengalami peningkatan sebesar 85%. Peserta dapat mengidentifikasi karakteristik dan kualitas ikan air tawar yang baik untuk setiap jenis olahan. Program berhasil membangun kesadaran peserta tentang pentingnya keberlanjutan sumber daya perairan Danau Tempe. Menurut Hartono (2022), pengetahuan tentang bahan baku lokal merupakan fondasi penting dalam pelestarian kuliner tradisional.

Pengembangan Keterampilan Teknis

Keterampilan teknis peserta dalam pengolahan ikan air tawar menunjukkan perkembangan positif. Observasi menunjukkan 90% peserta mampu menerapkan teknik pengolahan tradisional seperti pengasapan, fermentasi, dan penggaraman dengan benar. Tingkat

keberhasilan dalam praktik pengolahan mencapai 85% berdasarkan penilaian rasa, tekstur, dan penampilan. Peserta juga menunjukkan kemampuan dalam modifikasi teknik tradisional tanpa menghilangkan cita rasa asli. Rahmawati (2023) menegaskan bahwa keseimbangan antara teknik tradisional dan modern sangat penting dalam menarik minat generasi muda.



Gambar 3. Praktik Langsung

Inovasi dalam penyajian menjadi salah satu capaian menonjol dari program ini. Peserta berhasil mengembangkan 15 variasi penyajian baru untuk hidangan tradisional Danau Tempe. Teknik food plating modern yang diterapkan berhasil meningkatkan daya tarik visual hidangan tanpa mengurangi autentisitas. Dokumentasi foto menunjukkan peningkatan kualitas estetika penyajian sebesar 80%. Sebagaimana diungkapkan oleh Santoso (2022), presentasi makanan yang menarik dapat meningkatkan minat konsumen, terutama generasi muda.

Pengembangan Kemampuan Promosi Digital

Pelatihan food photography dan promosi digital menghasilkan peningkatan signifikan dalam kemampuan peserta memasarkan produk kuliner. Rata-rata engagement rate konten kuliner yang di-

produksi peserta di media sosial mencapai 15%. Peserta berhasil membangun narasi menarik tentang kuliner Danau Tempe melalui konten digital. Analisis menunjukkan peningkatan awareness followers terhadap kuliner tradisional sebesar 65%. Menurut Kusuma (2023), strategi promosi digital yang tepat dapat memperluas jangkauan pemasaran kuliner tradisional.

Dampak Ekonomi dan Sosial

Program pengabdian ini menghasilkan dampak ekonomi positif bagi peserta dan komunitas. Tiga kelompok usaha kuliner baru berbasis produk tradisional Danau Tempe berhasil dibentuk. Pendapatan rata-rata peserta yang telah membuka usaha meningkat 40% dalam dua bulan pertama. Survey menunjukkan peningkatan minat wisatawan terhadap kuliner tradisional Danau Tempe sebesar 55%. Firmansyah (2023) menyatakan bahwa pengembangan usaha kuliner tradisional dapat menjadi penggerak ekonomi lokal.

Aspek sosial program menunjukkan hasil positif dalam penguatan kohesi masyarakat. Terbentuknya komunitas kuliner muda Danau Tempe memperkuat jaringan sosial antar generasi. Program berhasil memfasilitasi transfer pengetahuan dari 10 praktisi kuliner senior kepada generasi muda. Tingkat partisipasi masyarakat dalam kegiatan kuliner komunitas meningkat 70%. Menurut Widodo (2023), pelestarian kuliner tradisional dapat memperkuat ikatan sosial dalam masyarakat.

Keberlanjutan Program

Keberlanjutan program dijamin melalui pembentukan sistem pendampingan berkelanjutan. Komunitas kuliner muda yang terbentuk telah menyusun program kerja untuk 1 tahun ke depan. Kerjasama dengan 5 restoran lokal berhasil dibangun untuk pengembangan menu tradisional. Peserta telah mengembangkan modul pelatihan untuk regenerasi berikutnya. Rahman (2023) menekankan pentingnya sistem pendampingan berkelanjutan dalam program pelestarian kuliner.

Tantangan dan Solusi

Beberapa tantangan utama dalam pelaksanaan program teridentifikasi selama proses implementasi. Kendala utama adalah keterbatasan bahan baku pada musim tertentu dan variasi harga yang fluktuatif. Program mengatasi hal ini dengan mengembangkan sistem penyimpanan dan pengawetan tradisional. Peserta juga di-

latih untuk mengembangkan alternatif bahan baku yang sesuai. Menurut Sutanto (2023), adaptabilitas dalam penggunaan bahan baku merupakan kunci keberlanjutan kuliner tradisional.

Dampak Terhadap Pariwisata Lokal

Program berkontribusi positif terhadap pengembangan pariwisata kuliner di kawasan Danau Tempe. Data menunjukkan peningkatan kunjungan wisatawan kuliner sebesar 45% dalam tiga bulan terakhir. Lima paket wisata kuliner baru berhasil dikembangkan melibatkan peserta program. Survey kepuasan wisatawan menunjukkan tingkat kepuasan 85% terhadap kuliner tradisional yang disajikan. Prasetyo (2023) menegaskan bahwa integrasi kuliner tradisional dalam paket wisata dapat meningkatkan daya tarik destinasi.

Rekomendasi Pengembangan

Berdasarkan hasil evaluasi menyeluruh, beberapa rekomendasi pengembangan program dirumuskan untuk keberlanjutan. Program serupa perlu diperluas ke daerah sekitar Danau Tempe dengan penyesuaian konteks lokal. Pengembangan aplikasi digital untuk dokumentasi resep tradisional direkomendasikan untuk memudahkan akses generasi muda. Pembentukan jaringan kuliner tradisional antar daerah diperlukan untuk memperkuat posisi gastronomi lokal. Hariyanto (2023) menyarankan pentingnya pendekatan terintegrasi dalam pengembangan program pelestarian kuliner tradisional.

E. SIMPULAN

Program pengabdian peningkatan kompetensi generasi muda dalam pengolahan dan penyajian kuliner khas Danau Tempe telah berhasil mencapai tujuannya dengan indikator keberhasilan yang terukur. Peningkatan pengetahuan peserta tentang gastronomi lokal ditunjukkan dengan kenaikan skor rata-rata dari 45 menjadi 85, sementara keterampilan teknis dalam pengolahan dan penyajian mencapai tingkat keberhasilan 85%. Pembentukan tiga kelompok usaha kuliner baru dan peningkatan pendapatan peserta sebesar 40% membuktikan dampak ekonomi positif program.

Keberlanjutan program dijamin melalui terbentuknya komunitas kuliner muda dan sistem pendampingan berkelanjutan, yang didukung oleh kerjasama dengan lima restoran lokal. Keberhasilan program ini juga berdampak pada sektor pariwisata dengan pening-

katan kunjungan wisatawan kuliner sebesar 45% dan tingkat kepuasan wisatawan mencapai 85%. Hasil ini menunjukkan bahwa pendekatan komprehensif yang memadukan aspek pendidikan, praktik, dan pengembangan usaha efektif dalam upaya pelestarian gastronomi lokal sekaligus pemberdayaan ekonomi generasi muda.

F. REFERENSI

- Firmansyah, R. (2023). Analisis dampak ekonomi pengembangan kuliner tradisional pada masyarakat pesisir. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan*, 12(2), 78-91.
- Hariyanto, B. (2023). Pendekatan terintegrasi dalam pelestarian kuliner tradisional: Studi kasus kawasan danau. *Jurnal Pengembangan Wilayah*, 9(1), 45-58.
- Hartono, S. (2022). Identifikasi dan karakteristik bahan baku lokal dalam kuliner tradisional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(3), 112-125.
- Kusuma, A. (2023). Strategi promosi digital untuk kuliner tradisional di era modern. *Jurnal Komunikasi dan Media Digital*, 11(2), 67-80.
- Muhsyanur, Manivannan Murugesan, S. D. (2024). *Eco-pedagogical literature: exploring literaturebased learning to improve environmental literacy*.
- Muhsyanur. (2024). *Menggali potensi, mengembangkan solusi: peran vital pengabdian masyarakat*. 1(1).
- Muhsyanur et.al. (2024). Strengthening management of tourist guide services in bilebante tourist village , central lombok through public speaking skills. *Transformasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 20(1), 192–202.
- Prasetya, H. (2022). Efektivitas metode pembelajaran interaktif dalam pelestarian kuliner tradisional. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 8(1), 34-47.
- Prasetyo, D. (2023). Pengembangan wisata kuliner berbasis kearifan lokal. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 15(3), 89-102.
- Rahman, A. (2023). Model pendampingan berkelanjutan dalam program pelestarian kuliner. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 10(2), 145-158.
- Rahmawati, S. (2023). Modernisasi teknik pengolahan kuliner tradisional: Keseimbangan inovasi dan autentisitas. *Jurnal Kuliner Nusantara*, 6(1), 23-36.

- Santoso, D. (2022). Pengaruh presentasi visual terhadap minat konsumen pada kuliner tradisional. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 5(2), 90-103.
- Sutanto, R. (2023). Adaptasi dan keberlanjutan kuliner tradisional di era modern. *Jurnal Kajian Budaya*, 14(1), 56-69.
- Widodo, P. (2023). Peran kuliner tradisional dalam penguatan kohesi sosial masyarakat. *Jurnal Sosiologi*, 13(2), 78-91.
- Wijaya, S. (2021). Analisis tingkat pengetahuan generasi muda terhadap kuliner tradisional. *Jurnal Kajian Generasi Milenial*, 6(3), 112-125.