

Kuliner Tradisional Pendap dalam Pusaran Kuliner Kekinian

Yeni Mariatul Kitiah^{1*}, Sulistya Wardaya¹, dan Heni Nopianti¹

¹Fakultas Ilmu Sosial, dan Ilmu Politik, Program Studi Sosiologi, Universitas Bengkulu
e-mail: yenimariatulkitiah@gmail.com*, sulistyawardaya@unib.id, heninopianti@unib.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kuliner tradisional Pendap dalam konteks pusaran kuliner kekinian dengan menggunakan metode kualitatif deskriptif. Lokasi penelitian berada di Jl Tanjung Agung, Kec, Sungai Serut, Kota Bengkulu. Informan dipilih menggunakan teknik purposive sampling, terdiri dari lima pedagang Pendap dan kepala Dinas Pariwisata Provinsi Bengkulu. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi non-partisipan, wawancara semi terstruktur, dan dokumentasi. Data dianalisis menggunakan reduksi data, penyajian data dalam bentuk gambar dan narasi, serta penarikan kesimpulan. Penelitian menggunakan teori Aksi Tindakan Sosial dari Max Weber. Hasil penelitian, bahwa pedagang Pendap berusaha mempertahankan keberadaan kuliner tradisional ini ditengah persaingan kuliner modern. Beberapa upaya yang dilakukan termasuk pemasaran dan pengembangan kuliner kekinian. Pedagang Pendap menggunakan teknologi pemasaran canggih seperti media sosial (Facebook, Instagram, Google Ads, Maxim) untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas pemasaran. Selain itu, mereka juga membangun citra merek melalui branding yang mencakup nama merek, kemasan, dan slogan yang mudah diingat, bertujuan untuk membangun hubungan dengan konsumen dan menciptakan loyalitas konsumen terhadap kuliner Pendap. Selanjutnya, peningkatan kepuasan pelanggan menjadi fokus penting. Hal ini dilakukan dengan memastikan kualitas produk yang konsisten, pelayanan yang ramah dan sabar, serta harga yang kompetitif. Pendekatan ini bertujuan untuk memastikan bahwa kuliner Pendap dapat bersaing dengan produk lain yang berkualitas baik di pasaran.

Kata Kunci : Kuliner Tradisional Pendap, Pusaran Kekinian

PENDAHULUAN

Indonesia terkenal tidak hanya dengan kekayaan budayanya, tetapi juga dengan kekayaan kulinernya yang tersebar dari Sabang hingga Merauke. Banyak makanan tradisional khas daerah di Indonesia yang telah dikenal hingga ke mancanegara. Secara etimologis, kata kuliner berasal dari bahasa Inggris '*culinary*', yang berakar dari bahasa Latin '*culinarius*', berasal dari kata '*culina*' yang berarti dapur atau tempat memasak. Memasak memiliki makna universal sebagai transformasi dari alam menuju budaya. Makanan menjadi medium bagi masyarakat untuk mengekspresikan identitas mereka. Ungkapan "*we are what we eat*" dan "*we are what we don't eat*" mencerminkan identitas budaya dari suatu komunitas, bahkan dapat menunjukkan identitas suatu bangsa. Makanan dapat menjadi penghubung yang memisahkan satu komunitas dari yang lain. Secara singkat, kuliner adalah konsep tentang makanan dan merupakan elemen budaya yang terkait dengan akar sejarah, kolonialisme, mitos, agama, dan nilai-nilai dalam suatu masyarakat. (Sri Utami, 2018). Menurut Stephen Mannell, kuliner tradisional adalah cara menampilkan diri dan sarana pertukaran budaya dan memiliki nilai simbolik dan jenis makna seperti ekonomi, sosial, politik, agama, etnis, estetika, dan lain sebagainya, selain itu kuliner tradisional juga

merupakan kunci dalam menggaris bawahi perbedaan antara kelompok, budaya dan kelas sosial, yang digunakan untuk memperkuat identitas kelompok dalam suatu daerah. Diantara berbagai macam kuliner tradisional yang telah dikenal masyarakat, terdapat juga kuliner tradisional yang belum banyak diketahui oleh masyarakat Indonesia, yaitu masakan lokal dari Provinsi Bengkulu.

Bengkulu merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang terletak di Pulau Sumatera, dengan ibu kotanya yang bernama Bengkulu, yang terletak di tepi Samudra Indonesia dengan garis pantai sepanjang 433 km. Provinsi ini memiliki banyak destinasi wisata strategis yang dapat menjadi sumber potensi ekonomi jika dikelola dengan baik. Objek wisata di Bengkulu beragam, termasuk wisata alam, budaya, sejarah, pertanian, hiburan, seni, kesehatan, dan lainnya. Potensi wisata ini tersebar di sembilan kabupaten dan satu kota, yaitu Kabupaten Bengkulu Utara, Bengkulu Selatan, Bengkulu Tengah, Kepahiang, Lebong, Rejang Lebong, Seluma, Kaur, Muko-muko, dan Kota Bengkulu. Banyaknya ragam objek wisata menunjukkan kekuatan Bengkulu dalam penyediaan produk wisata. Namun, permintaan terhadap wisata ini belum teridentifikasi dengan baik karena terbatasnya informasi mengenai jumlah wisatawan domestik dan internasional yang berkunjung ke Bengkulu. Setiap daerah di Bengkulu memiliki berbagai macam kuliner tradisional, seperti Pendap, Bagar hiu, Rebung asam undak liling, Lemang tapai, Lempuk durian, Gulai kembang'ang, Gulai pisang, Lontong tunjang, Kue bay tat, dan Lema. Kuliner tradisional ini merupakan produk budaya yang menggabungkan kreasi pengolahan sumber daya lokal dengan selera bumbu lokal, diwariskan dari nenek moyang dan aman untuk dikonsumsi. Kuliner tidak hanya memenuhi Selain memenuhi kebutuhan dasar, makanan juga memiliki nilai historis dan filosofis. Kuliner asli mencerminkan kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan makanan dan memperkaya warisan budaya.. Menurut data dari Dinas Pariwisata Provinsi Bengkulu pada tahun 2022, ada 476 pelaku usaha ekonomi kreatif yang terbagi dalam 17 sub sektor. Di antaranya, kuliner menempati porsi terbesar dengan 41,2%, diikuti oleh fashion 7,8%, seni pertunjukan 19,5%, kriya 10,08%, dan lainnya.

Pendap adalah salah satu kuliner khas Bengkulu yang dikenal luas. Makanan ini terbuat dari ikan kembung yang dicampur dengan bumbu-bumbu khas, menghasilkan rasa yang enak dan gurih. Pendap telah diusulkan sebagai warisan budaya tak benda dan terkenal di berbagai daerah di luar Bengkulu seperti Jakarta, Lampung, dan Palembang. Makanan ini juga menjadi oleh-oleh favorit wisatawan yang berkunjung ke Bengkulu. Pendap menggambarkan bagaimana makanan tradisional dapat menjadi bagian dari fenomena sosial, menyebabkan hasrat dan keinginan konsumsi di kalangan masyarakat. Namun, popularitas Pendap di tengah masyarakat, khususnya di kalangan anak-anak dan remaja, menurun karena persaingan dengan makanan cepat saji yang lebih praktis dan cepat. Kehidupan modern membawa perubahan gaya hidup dan preferensi pangan masyarakat Bengkulu ke arah budaya Barat. Untuk bersaing dalam dunia kuliner modern, pedagang Pendap perlu menyesuaikan pemasaran mereka dengan teknologi terkini. Perkembangan pemasaran modern menggabungkan riset, strategi, teknologi, dan analisis untuk memahami kebutuhan dan preferensi pelanggan serta persaingan di pemasaran kekinian. Menghadapi berkurangnya minat terhadap Pendap, pedagang mulai memanfaatkan media sosial untuk meningkatkan penjualan. Strategi pemasaran yang efektif dan efisien diperlukan untuk mempertahankan daya tarik kuliner tradisional ini di tengah persaingan dengan kuliner modern. Strategi merupakan faktor kompetitif yang mengubah kelebihan perusahaan menjadi keunggulan yang sebanding atau bahkan melampaui pesaing. Dengan strategi pemasaran yang tepat, kuliner tradisional seperti Pendap dapat terus berkembang dan bersaing dalam pasar kuliner modern.



Gambar 1. Kuliner Pendap

Sumber : Dokumentasi penelitian, 2024

Tabel 1. Pedagang dan Pembuat kuliner Pendap

No	Nama	Nama Pemasaran Di Masyarakat
1.	Ibu Suryati	Pendap Cik Sur (pembuat)
2.	Bapak Pen	Pendap Pen (pembuat)
3.	Ibu Redang	Pendap Mak Redang (pedagang)
4.	Ibu Muslimah	Pendap Imah (pedagang)
5.	Ibu Yeti	Pendap Ibu Yet (pembuat)

Sumber : Dokumentasi peneliti, 2024

Kuliner tradisional Pendap, yang merupakan salah satu makanan khas Bengkulu, menghadapi tantangan signifikan di era modern ini. Tren kuliner kekinian yang terus berkembang pesat membuat banyak makanan tradisional tenggelam dan kurang mendapatkan perhatian. Pendap, dengan rasa dan cara penyajiannya yang khas, perlu dilestarikan dan diperkenalkan ke generasi muda dan pasar yang lebih luas. Melalui penelitian ini, berbagai aspek yang mempengaruhi keberlanjutan dan popularitas Pendap akan dianalisis, termasuk cara mengintegrasikan elemen modern tanpa menghilangkan keasliannya, peran media sosial dalam promosi, serta pandangan generasi muda terhadap kuliner tradisional ini. Dengan memahami berbagai faktor tersebut, dapat ditemukan rumusan masalah berdasarkan strategi yang tepat untuk mengembangkan, melestarikan dan mempopulerkan Pendap di tengah gempuran pemasaran kuliner kekinian, sehingga kuliner tradisional ini dapat terus dinikmati dan dihargai oleh masyarakat dari berbagai generasi.

METODE

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif dan deskriptif. Metode kualitatif, yang berasal dari filosofi post-positivisme, menitikberatkan pada interpretasi data lapangan dan umumnya digunakan dalam bidang antropologi budaya. Metode ini menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata atau perilaku yang diamati, dengan tujuan menjelaskan hal-hal unik dari individu atau kelompok secara ilmiah (Siyoto, 2015). Pengumpulan data dilakukan melalui observasi non-partisipan, wawancara semi-terstruktur, dokumentasi, dan melibatkan kriteria informan kunci seperti pedagang Pendap, serta informan tambahan dari Dinas Pariwisata Provinsi Bengkulu. Data yang terkumpul dianalisis dengan menggunakan metode reduksi data, penyajian data, gambar dan narasi, kemudian dilakukan penarikan kesimpulan. Penelitian ini bertujuan untuk memahami strategi pemasaran kuliner tradisional Pendap dalam konteks modern. Temuan dari penelitian ini akan disampaikan melalui narasi yang mengintegrasikan data dari observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk memberikan gambaran menyeluruh tentang kuliner tradisional Pendap dalam

dinamika kuliner kekinian saat ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil dari penelitian didapat bahwa, peran pedagang terkait kuliner tradisional Pendap dalam pusaran kuliner kekinian yaitu mengenai pemasaran kekinian penting untuk dilakukan karena dengan adanya inovatif yang dilakukan oleh pedagang Pendap membuat kuliner tradisional Pendap dikenal oleh masyarakat luas lewat pemasaran kekinian seperti, media sosial sebagai kuliner khas Bengkulu. dan bisa bersaing dengan makanan-makanan modern dalam pemasaran kekinian, hal tersebut membuat kuliner tradisional Pendap dapat berkembang meskipun dalam proses pengemasan dan pembuatannya masi menggunakan alat-alat tradisonal.

Penelitian ini dapat mengungkapkan potensi kuliner tradisonal Pendap yang dapat dihidangkan dalam bentuk menu yang menarik bagi wisatawan. Pentingnya pelestarian kuliner Pendap yang diwariskan turun-temurun dalam pengembangan kuliner dalam pemasaran kekinian. Temuan penelitian ini dapat mengungkapkan tantangan yang dihadapi yaitu, dalam mengikuti perkembangan teknologi canggih kekinian yang dapat memberikan pengaruh dalam perkembangan suatu usaha dalam masyarakat, mempertahankan resep kuliner pendap, teknik pengolahan yang khas, dan pengetahuan lokal terkait dengan kuliner Pendap. Dengan memanfaatkan pemasaran kekinian dalam memasarkan kuliner Pendap dalam upaya pelestarian warisan kuliner tersebut.

Pedagang Pendap berperan sebagai inovasi dalam perkembangan kuliner tradisional Pendap dalam pemasaran kekinian dapat dilihat dari makanan khas dan keunikan makanan, dimana makanan khas sangat berpengaruh terhadap daya tarik wisatawan yang berkunjung di daerah tersebut, karena setiap daerah pasti mempunyai makanan khas tersendiri seperti di Bengkulu memiliki makanan khas yang sering dijadikan oleh-oleh wisatawan. Pendap, atau biasa juga disebut ikan pais, merupakan salah satu makanan khas di Provinsi Bengkulu. Pendap ditandai dengan rasa pedas dan gurih, serta aroma khas dari daun talas yang melapisi. Makanan khas ini telah merambah pasar di beberapa kota di Indonesia, seperti Jakarta, Lampung, Palembang, Pangkal Pinang, dan Jambi. Pendap seringkali menjadi favorit bagi pencinta kuliner. para wisatawan dari dalam Sumatera maupun luar Sumatera dan dijadikan oleh-oleh saat berkunjung ke Bengkulu. Pendap memiliki kesamaan dengan pepes ikan dalam cara pembuatannya, namun perbedaannya terletak pada bahan yang digunakan serta penggunaan daun talas sebagai pembungkus yang diikat dengan tali rafia. Pendap adalah ikan yang disiapkan dengan bumbu khusus bersama dengan parutan kelapa, lalu dimasak dalam bungkus daun talas atau daun pisang. Harga satu porsi Pendap ini tergolong ekonomis, dengan rata-rata hanya sekitar Rp10.000 per porsi. Keunikan dari kuliner Pendap adalah proses pengukusannya yang berlangsung lama. Biasanya, pepes hanya membutuhkan waktu paling lama 30 menit untuk dikukus atau dipanggang, namun Pendap harus dikukus hingga 8 jam. Hal ini dilakukan untuk menghilangkan zat oksalat pada batang daun talas yang bisa beracun dan menyebabkan rasa gatal jika dikonsumsi mentah. Proses pengukusan yang berlangsung berjam-jam juga menghasilkan masakan Pendap yang lezat dan aman untuk dikonsumsi. Saat bungkus dibuka, aroma khas pepes ikan dengan parutan kelapa muda akan menggugah selera makan. Ketika sudah matang, penampilannya menunjukkan daun talas yang semakin menyusut dan berubah warna menjadi lebih gelap, menyatu dengan adonan yang dibungkusnya. Pendap bisa dinikmati langsung seperti memakan sepotong kue atau digunakan sebagai lauk. yang disantap bersama nasi. Dengan adanya makanan

khas dan keunikan makanan di Bengkulu memiliki daya tarik yang lebih karena Bengkulu mempunyai makanan khas warisan budaya tak benda yang wajib dan cocok untuk dibeli dan dicicipi. Selain itu dapat mengangkat Pendap sebagai kuliner tradisional yang banyak diminati dalam persaingan kuliner modern atau makanan kekinian.

Tabel 3. Keunikan Kuliner Pendap Dilihat Dari Proses Pembuatannya

NO	Nama Bahan	Cara Pembuatan
1.	Ikan Kembung/ikan laut	 Siapkan ikan kembung atau ikan laut yang sudah dibersihkan dan siap dipremestasikan atau diawetkan selama 1hari/semalam.
2.	Bumbu rempah-rempah, seperti kunyit,lengkuas,cabe rawit,cabemerah,merica,garam dan asam jawa, kelapa parut, daun talas. Daun pisang dan tali rapih.	 Semua bumbu dan kelapa parut dipadukan lalu dibalut dengan daun talas, dibungkus dengan daun pisang, dan diikat menggunakan tali rapih.
3.	Tungku dan kayu bakar	 Pendap siap dimasak/dikukus selama 8jam menggunakan alat tradisional yaitu, tungku dan kayu bakar.
4.	Tampah/baskom	 Setelah proses memasak Pendap selama 8jam, Pendap sudah siap dihidangkan dengan nasi hangat, dan siap dijual dan dipasarkan.

Sumber : Dokumentasi Peneliti 2024



Gambar 2. Pendap di perkenalkan sebagai makanan khas Bengkulu

pada acara kota kreatif tahun 2022

Sumber : Arsip dokumentasi pedagang Pendap, 2022



Gambar 3. Memperkenalkan Pendap dalam acara UMKM Pemerintah

Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2024

Untuk interaksi budaya terhadap kuliner tradisional yaitu, Pendap telah menjadi bagian dari budaya makanan Bengkulu selama beberapa generasi dan memegang peranan penting untuk kultur budaya. Berasal dari Bengkulu Pendap menjadi hidangan unik dan enak, dan sangat populer di kalangan masyarakat setempat. Pengenalan bumbu dan teknik memasak dari daerah tetangga mungkin telah berkontribusi pada evolusi Pendap menjadi bentuknya yang sekarang. Di Bengkulu Pendap tidak hanya menjadi makanan tradisional tetapi juga merupakan bagian pertemuan sosial dan acara-acara khusus, masyarakat Bengkulu masyarakat Bengkulu masi menjadikan Pendap sebagai intraksi budaya menu khas pada acara pernikahan. Keberadaan Pendap sebagai salah satu ciri khas kuliner di Bengkulu sudah bertahan lama. Cara penyajian dan kenikmatan Pendap telah diwariskan secara turun-temurun sehingga kuliner tradisional Pendap ini terus menjadi bagian dari identitas kuliner Bengkulu. Dalam hal ini interaksi budaya terhadap kuliner Pendap saling keterkaitan karena banyaknya masyarakat masih menjadikan Pendap sebagai makanan pada acara-acara tertentu yang bermakna budaya.

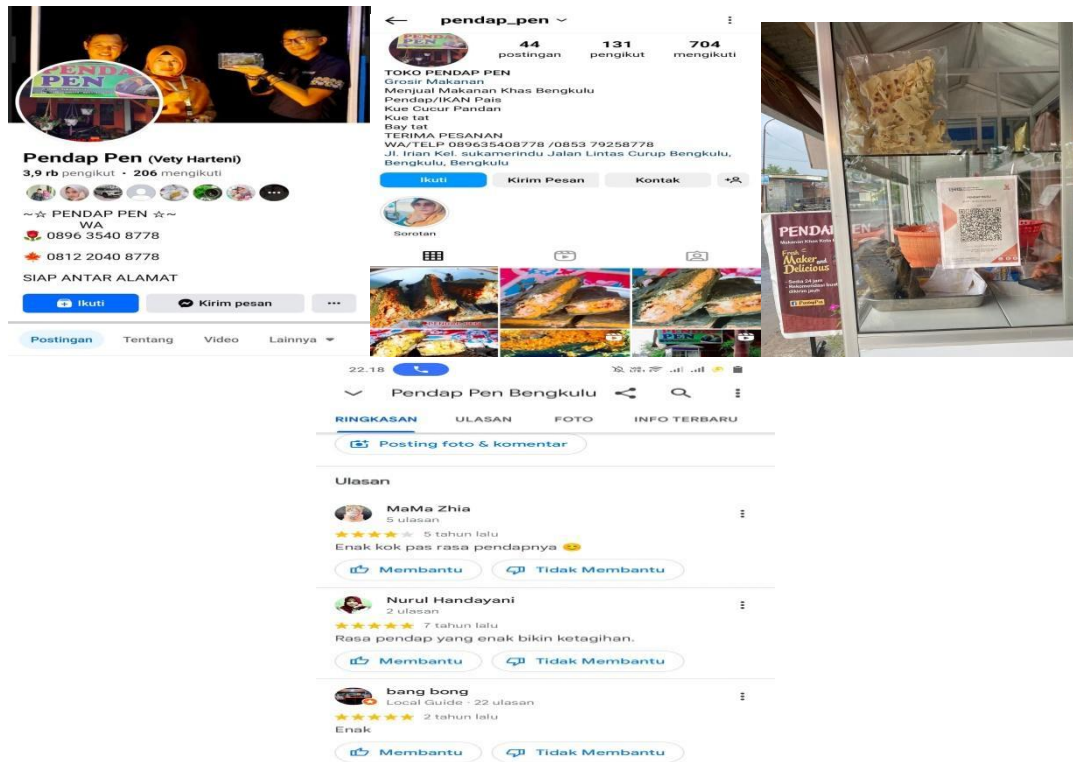


Gambar 4. Pendap menjadi budaya dalam hidangan acara pernikahan Bengkulu

Sumber : Arsip dokumentasi pedagang 2023

Peran pedagang Pendap dalam menggunakan teknologi pemasaran yang mutakhir di era saat ini melibatkan pemanfaatan teknologi pemasaran yang canggih untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas pemasaran. Ini mencakup penggunaan media sosial dan strategi pemasaran digital.

Pedagang Pendap terlibat dalam kegiatan pemasaran yang meliputi branding menggunakan berbagai platform media sosial dan aplikasi seperti Facebook, Instagram, Google AdWords, dan Maxim. Dengan adanya pemasaran modern ini, pedagang Pendap dituntut untuk dapat mempelajari dan menguasai penggunaan media sosial, karena saat ini kuliner modern dan makanan kekinian telah mengadopsi media sosial sebagai strategi pemasaran utama. Langkah ini tidak hanya mempermudah kegiatan pemasaran, tetapi juga memungkinkan kuliner Pendap untuk tetap relevan dalam lingkungan pemasaran yang dinamis dan bersaing dengan makanan kekinian lainnya.



Gambar 5. Penggunaan teknologi facebook, instagram, google adwords, dan aplikasi qris oleh pedagang Pendap

Sumber : Dokumentasi peneliti, 2024

Untuk membangun citra merek kuliner Pendap, bahwa terdapat berbagai persepsi atau kesan yang melekat pada konsumen kepada pedagang Pendap yaitu, seperti nama merek, kemasan, dan slogan menjadi salah satu pemicu dan tidak takut salah akan Pendap yang di beli oleh konsumen. Karena citra merek membangun hubungan kuat antara pedagang Pendap dengan konsumennya sehingga tercipta loyalitas atau kesetiaan konsumen terhadap pedagang Pendap.



Gambar 6. Merek kuliner Pendap

Sumber : Dokumentasi peneliti, 2024

Pedagang Pendap berperan untuk meningkatkan kepuasan pelanggan, kepuasan pelanggan merupakan tujuan utama pedagang Pendap, karena pelanggan merupakan pihak yang mampu mengungkapkan kepuasan atas suatu produk, seperti kuliner Pendap karena mereka yang mengomsumsinya. Dengan meningkatkan kepuasan pelanggan dapat mengukur kualitas dari produk tersebut, apakah produk tersebut bisa bersaing dengan produk-produk lainnya yang mempunyai kualitas baik. pedagang Pendap harus memperhatikan dan mempertahankan kualitas produk yang konsisten, cara melayani pembeli dengan ramah dan sabar, dan harga yang relatif murah dengan kualitas bagus, hal tersebut menjadi cara pedagang Pendap meningkatkan kepuasan pelanggan kuliner Pendap.



Gambar 7. Pelanggan kuliner pendap

Sumber : Arsip dokumentasi pedagang Pendap, 2024

Adapun upaya Pedagang dan Pemerintah atau Dinas Pariwisata Provinsi Bengkulu mempertahankan kuliner tradisional Pendap dalam pusaran kuliner kekinian, yaitu ;

1. Upaya Pemerintah/Dinas Pariwisata Provinsi

a) Pendidikan dan Pelatihan

Pemerintah menyelenggarakan kegiatan workshop, kursus memasak, dan pelatihan bagi generasi muda dan masyarakat umum lewat acara televisi yang disiarkan secara langsung dapat meningkatkan kesadaran dan keterampilan dalam memasak makanan tradisional Pendap. Selain itu lembaga pendidikan dapat memberikan pelajaran tentang kuliner tradisional yang harus dikembangkan dan dilestarikan sehingga kuliner tersebut tidak hilang.

b). Festival dan Pameran kuliner

Mengadakan festival dan pameran kuliner tradisional Pendap seperti *event* festival Kota Kreatif yang diselenggarakan oleh Pemerintah Kota Bengkulu, akan meningkatkan minat dan apresiasi masyarakat terhadap makanan tradisional ini. Acara seperti Festival Kuliner Pendap dapat menjadi ajang untuk memperkenalkan dan mempromosikan makanan-makanan khas Bengkulu kepada masyarakat luas, termasuk wisatawan.

c). Dukungan Pemerintah

Pemerintah Kota Bengkulu dapat memberikan dukungan meliputi regulasi yang mendukung pelestarian kuliner tradisional, seperti insentif bagi usaha kecil dan menengah (UKM) yang fokus pada makanan Pendap. Selain itu, promosi melalui media massa dan media sosial oleh pemerintah Dinas Pariwisata Provinsi Bengkulu lewat sosial media Instagram dapat memperkuat kesadaran dan minat masyarakat.

2. Upaya Pedagang Pendap

a). Inovasi Kuliner

Pedagang kuliner tradisional Pendap, mempunyai inovasi dalam penyajian dan pemasaran kuliner tradisional dapat membantu menarik minat masyarakat modern tanpa menghilangkan keaslian rasa dan bahan-bahannya. Misalnya, menciptakan variasi menu yang lebih menarik atau mengemas makanan dalam bentuk yang lebih praktis namun tetap mempertahankan cita rasa asli.

b) Kolaborasi dengan restoran atau acara pernikahan

Pedagang Pendap mempunyai kerja sama kepada restoran dan masyarakat sekitar untuk memasukkan makanan tradisional Pendap dalam menu mereka dapat membantu memperluas jangkauan kuliner tersebut. Kolaborasi dengan chef terkenal atau influencer di bidang kuliner juga dapat meningkatkan popularitas makanan Pendap.

c). Penggunaan Teknologi

Pedagang Pendap perlu pemanfaatan teknologi digital dalam perkembangan pemasaran kini, seperti aplikasi kuliner, media sosial, dan *platform adwords*, untuk mempromosikan Pendap agar dikenal oleh banyak masyarakat dalam maupun luar daerah selain itu lewat media sosial pedagang Pendap dapat mengembangkan kreativitas dengan membuat konten terkait pemasaran kuliner tradisional Pendap. Dengan upaya-upaya ini, diharapkan kuliner tradisional Pendap dapat terus berkembang dan tetap menjadi bagian penting dari identitas budaya di Kota Bengkulu.



Gambar 8. Pelatihan mandiri oleh pedagang Pendap lewat acara Tv

Sumber : Arsip dokumentasi pedagang Pendap, 2023



Gambar 9. Pelatihan mandiri oleh pedagang Pendap oleh generasi muda

Sumber : Arsip dokumentasi pedagang Pendap, 2024

Pendap adalah salah satu makanan tradisional khas Bengkulu, Indonesia, yang terbuat dari ikan dan dibumbui dengan berbagai rempah, kemudian dibungkus dengan daun talas dan dikukus. Untuk memahami bagaimana makanan tradisional seperti pendap bisa tetap relevan atau bahkan berkembang di tengah tren makanan modern, kita bisa menggunakan teori aksi Max Weber.

Teori Aksi Max Weber

Max Weber, seorang sosiolog Jerman, mengembangkan teori aksi sosial yang terdiri dari empat tipe utama:

1. Aksi Rasionalitas Instrumental:

Produsen dan Penjual: Dalam konteks modern, produsen dan penjual pendap mungkin berinovasi dalam cara produksi, pemasaran, dan distribusi untuk meningkatkan penjualan. Misalnya, menggunakan media sosial untuk promosi, memperbaiki kemasan agar lebih menarik, atau menyesuaikan resep agar sesuai dengan selera konsumen saat ini.

Konsumen: Konsumen yang memilih pendap mungkin melakukannya karena mereka mencari makanan sehat dengan bahan alami atau tertarik pada keunikan kuliner lokal sebagai bagian dari gaya hidup yang lebih sehat dan berkelanjutan.

2. Aksi Rasionalitas Nilai:

Pelestarian Budaya: Beberapa individu atau kelompok mungkin mempromosikan pendap karena mereka percaya pada pentingnya melestarikan warisan budaya dan kuliner tradisional. Mereka melihat konsumsi pendap sebagai cara untuk menghormati dan menjaga tradisi leluhur.

3. Aksi Tradisional:

Kebiasaan dan Tradisi: Di komunitas lokal, konsumsi pendap mungkin didorong oleh kebiasaan dan tradisi. Orang-orang mungkin makan pendap karena itu adalah makanan yang sudah biasa mereka konsumsi sejak kecil atau karena selalu disajikan pada acara-acara khusus.

4. Aksi Afektif:

Emosi dan Kenangan: Bagi beberapa orang, pendap mungkin memiliki nilai sentimental yang kuat, mengingatkan mereka pada masa kecil atau kenangan bersama keluarga. Emosi dan nostalgia ini bisa menjadi motivasi kuat untuk tetap mengonsumsi atau bahkan mempopulerkan pendap di kalangan yang lebih luas.

Pendap dalam Pusaran Kuliner Kekinian, dengan memahami teori aksi Weber, kita bisa melihat bagaimana berbagai tindakan dan motivasi individu dan kelompok dapat mempengaruhi keberlanjutan dan popularitas pendap dalam konteks kuliner kekinian. Produsen mungkin memodernisasi cara penyajian dan pemasaran, sementara konsumen mungkin mengapresiasi nilai tradisional dan sentimental dari makanan tersebut. Secara keseluruhan, interaksi antara tradisi dan inovasi, nilai budaya, serta emosi dan kebiasaan, semuanya berperan dalam menjaga relevansi pendap di era modern.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dan pembahasan sebelumnya, dapat ditarik kesimpulan bahwa pedagang kuliner tradisional Pendap di Jl tanjung agung, Kec sungai serut, Kota Bengkulu, berupaya dapat mempertahankan keberadaan kuliner tersebut di tengah-tengah keberlangsungannya, salah satu langkah yang diambil terkait pemasaran dan pengembangan kuliner modern adalah menggunakan teknologi pemasaran yang canggih untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas pemasaran. Pedagang Pendap terlibat dalam kegiatan pemasaran yang mencakup *branding* dengan memanfaatkan berbagai media sosial dan aplikasi seperti, fecebook, instagram, adwords(google iklan) dan maxim. Kedua membangun citra merek kuliner Pendap seperti, nama merek, kemasan, dan slogan menjadi salah satu penguat dan tidak takut salah akan Pendap yang di beli oleh konsumen. Tujuannya karena citra merek membangun hubungan kuat antara pedagang Pendap dengan konsumennya sehingga tercipta loyalitas atau kesetiaan konsumen terhadap pedagang Pendap. Ketiga meningkatkan kepuasan pelanggan terhadap kuliner tradisional Pendap, dengan meningkatkan kepuasan pelanggan dapat mengukur kualitas dari kuliner Pendap tersebut, apakah produk tersebut bisa bersaing dengan produk-produk lainnya yang mempunyai kualitas baik. Pedagang Pendap harus memperhatikan dan mempertahankan kualitas produk yang konsisten, cara melayani pembeli dengan ramah dan sabar, dan harga yang relatif murah dengan kualitas bagus, hal tersebut menjadi cara pedagang Pendap meningkatkan kepuasan pelanggan kuliner Pendap

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Jurusan Sosiologi atas dukungan untuk mengikuti seminar nasional yang diselenggarakan oleh Universitas Terbuka dan pemberian dana kepada peneliti.

REFERENSI

- Abdillah. (2021). Pendap Makanan Tradisional Khas Provinsi Bengkulu. *Jurnal Pesona Makanan*, 1(1): 155-160.
<https://jurnal.isi-dps.ac.id/index.php/mudra/article/view/2052>.
- Ahmad, Walid., Endang, W, W., & Fitri A, Y. (2022). Proses Produksi Pendap Sebagai Media Pembelajaran Terpadu: Kajian Etnosains Suku Lembak Provinsi Bengkulu. *Jurnal Pendidikan Sains*, 11(1): 3-5.
<https://syekhnurjati.ac.id/jurnal/index.php/sceducatia/article/view/9772>.
- Benny, R.,N. (2014). Desain Kemasan Tradisional Dalam Konteks Kekinian. *Jurnal Fakultas Desain*. 1(1) : 11-21.
- Hestanto, 2022. Definisi Pariwisata, indikator, mengangkat, objek dan daya tarik. *Jurnal Pariwisata, Manajemen Bisnis*, 1(2): 17-24.
<https://www.hestanto.web.id/definisi-pariwisata-indikator-perkembangan-objek-dan-daya-tarik/>
- Ida Ri'aeni, 2017. Strategi Komunikasi Pemasaran Digital Pada Produk Kuliner Tradisional. *Jurnal Komunikasi. Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik, Universitas Muhammadiyah Cirebon*. 1(2) : 141-149.
<https://ojs.stiami.ac.id/index.php/lugas/article/view/443>
- Rafly Caesario. (2021). Memahami Sosiologi Kuliner Perspektif Jean Baudrillard. *Artikel Universitas Indonesia*. 13(2): 156-157. Diakses 12 januari 2024, Pukul 20:08 Wib.
<https://www.sosiologi.info/2021/06/sosiologi-kuliner-perspektif-jean-baudrillard-contoh-makanan-khasnya.html>
- Siti, & Eka, Satria. 2023. Pemasaran Rumah Makan Tradisional Di Kabupaten Sumenep Pada Era Disrupsi Digital. *Jurnal Manajemen. Universitas KH Bahaudin Maudhary Madura*. 2(17) : 71-81.
https://repository.unibamadura.ac.id/388/1/jurnal_Siti.pdf
- Stephen, Mannel. (2004). Makanan Sebagai Budaya. *Jurnal Dimensi Budaya Kuliner*, 1(3): 47-49.
<https://www.farm-d.org/organization/barilla-center-for-food-nutrition-foundation>
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.