**Besaung** : Jurnal Seni, Desain dan Budaya
Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.V11I2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

# *Systematic Literature Review*: Kuliner Tradisional Sumatera Selatan sebagai Cerminan Nilai Budaya Lokal

**Azizah Nurul Aini[1], Desi Ratna Sari[2], Wasino[3], Argitha Aricindy[4]**

*[1, 2, 3] Program Studi Magister Pendidikan Dasar, Sekolah Pascasarjana, Fakultas Ilmu Pendidikan dan Psikologi Universitas Negeri Semarang, Jl. Lamongan Tengah No.2, Semarang 50233*

*[4] Research Center for Religion and Belief, National Research and Innovation Agency (BRIN), Jakarta, Indonesia, Jl. Gatot Subroto No.10, RT.2/RW.2, Kuningan Bar., Kec. Mampang Prpt., Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12710*

*Email Korespondensi : Azizahnurulaini16@students.unnes.ac.id[1]*

*Email : desirtn6@students.unnes.ac.id[2], wasino@mail.unnes.ac.id [3]*

*argitha.aricindy@brin.go.id[4]*

## *ABSTRACT*

*South Sumatra's traditional culinary delights are a reflection of local cultural values that contain historical, social meaning and the wisdom of the local community. Typical foods such as pempek, gulo puan, and srikaya cake not only function as consumption necessities, but also represent cultural identity passed down from generation to generation. However, in the midst of modernization and globalization, the existence of traditional culinary delights is facing threats in the form of shifts in public interest, minimal documentation, and a lack of systematic promotional strategies, which have the potential to erode long-established local cultural values. As an effort to solve the problem, this study comprehensively examines the role of traditional culinary delights as symbols of local cultural values as well as their potential in supporting the development of gastronomic tourism in South Sumatra. The method used was Systematic Literature Review (SLR) with the PRISMA 2020 protocol. The selection process was carried out systematically on relevant literature, and a total of 9 scientific articles published in the 2019–2025 period met the inclusion criteria for further analysis. The results of the study show that traditional South Sumatran culinary delights have strong cultural values, including the values of togetherness, tradition and creativity of the local community. Apart from that, it was found that culinary development requires product innovation, use of digital technology, and effective promotional strategies to remain relevant in the modern era. This study concludes that South Sumatra's traditional culinary delights not only act as cultural heritage that needs to be preserved, but are also strategic assets in strengthening regional identity and increasing economic potential through the gastronomic tourism sector.*

***Keywords:*** *Traditional Culinary, Cultural Values, South Sumatra, Gastronomic Tourism, PRISMA 2020*

## ABSTRAK

Kuliner tradisional Sumatera Selatan merupakan cerminan nilai budaya lokal yang mengandung makna sejarah, sosial dan kearifan masyarakat setempat. Makanan khas seperti pempek, gulo puan, dan kue srikaya tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan konsumsi, namun juga mewakili identitas budaya yang diwariskan secara turun temurun. Namun di tengah modernisasi dan globalisasi, eksistensi kuliner tradisional menghadapi ancaman berupa pergeseran minat masyarakat, minimnya dokumentasi, dan lemahnya strategi promosi yang sistematis, sehingga berpotensi mengikis nilai-nilai budaya lokal yang telah lama tertanam. Sebagai upaya mengatasi

Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.v11i2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

permasalahan tersebut, penelitian ini mengkaji secara komprehensif peran kuliner tradisional sebagai simbol nilai budaya lokal serta potensinya dalam mendukung pengembangan wisata gastronomi di Sumatera Selatan. Metode yang digunakan adalah *Systematic Literature Review* (SLR) dengan protokol PRISMA (*Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses*) 2020. Proses seleksi dilakukan secara sistematis terhadap literatur yang relevan, dan total 9 artikel ilmiah yang diterbitkan pada periode 2019–2025 memenuhi kriteria inklusi untuk dianalisis lebih lanjut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner tradisional Sumatera Selatan mempunyai nilai budaya yang kuat antara lain nilai kebersamaan, tradisi dan kreativitas masyarakat setempat. Selain itu, pengembangan kuliner memerlukan inovasi produk, pemanfaatan teknologi digital, dan strategi promosi yang efektif agar tetap relevan di era modern. Kajian ini menyimpulkan bahwa kuliner tradisional Sumatera Selatan tidak hanya berperan sebagai warisan budaya yang perlu dilestarikan, namun juga merupakan aset strategis dalam memperkuat jati diri daerah dan meningkatkan potensi perekonomian melalui sektor wisata gastronomi.

**Kata Kunci:** Kuliner Tradisional, Nilai Budaya, Sumatera Selatan, Wisata Gastronomi, PRISMA 2020

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara berbentuk republik yang terdiri dari 38 provinsi yang masing-masing memiliki ciri khas dan keragaman budayanya. Keragaman ini menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara dengan kekayaan budaya terbesar di dunia, termasuk dalam hal kuliner tradisional yang menjadi representasi identitas lokal setiap daerahnya. Provinsi Sumatera Selatan adalah salah satu provinsi tertua di Indonesia, yaitu sudah ada sejak tahun 1950 yang pada masa itu mencakup wilayah Jambi, Bengkulu, Lampung, dan Kepulauan Bangka Belitung (Setiagraha et al., 2024:278). Sebagai provinsi yang kaya akan sejarah dan tradisi, Sumatera Selatan memiliki warisan kuliner yang tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan konsumsi, tetapi juga menjadi cerminan nilai budaya, filosofi, dan karakter masyarakatnya yang telah diwariskan secara turun-temurun.

Keberagaman budaya dan kearifan lokal adalah salah satu aset penting bagi suatu wilayah. Kuliner merupakan hasil dari bentuk seni yang berkaitan dengan makanan dan minuman, serta menjadi salah satu wujud identitas budaya lokal yang paling mudah dijangkau oleh masyarakat. (Murdana, 2025:547). Banyak hal yang dapat dilakukan untuk menjaga budaya Indonesia tetap utuh dan dapat diwariskan turun-temurun, mulai dari memperkenalkan kuliner lokal kepada anak-anak, menjadikan kuliner lokal sebagai pusat daya tarik wisata, hingga menjadikannya sebagai oleh-oleh khas yang dikenal luas (Puspita et al., 2025-699). Menurut Bondan Winarno, wisata budaya yang paling siap adalah kuliner; para wisatawan lokal maupun internasional ketika berkunjung ke suatu tempat cenderung mencari dan mencicipi kuliner khas daerah tersebut, atau dikenal dengan istilah wisata kuliner (Syahril Daud et al., 2025:237).

Kuliner adalah elemen penting dalam suatu budaya dan menggambarkan cara hidup sebuah komunitas. Makanan tradisional biasanya dibuat berdasarkan resep yang diwariskan dari satu generasi ke generasi

Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.V11I2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

berikutnya dan terbuat dari bahan-bahan lokal yang khas.(Januarti, 2021:45). Suatu hubungan sosial dapat dimaknai dari apa yang dimakan, dengan siapa, dan bagaimana penyajiannya, yang menunjukkan peranan penting dalam memaknai hubungan sosial (Islam et al., 2025:71). Kuliner juga menjadi bagian dari pertunjukan wisata yang tidak dapat dipisahkan dari pengalaman berkunjung ke suatu destinasi. Kuliner memiliki peran yang signifikan dalam budaya dan identitas masyarakat, sebab setiap wilayah di Indonesia memiliki karakteristik kuliner unik yang harus dijaga agar tidak diakui oleh negara lain. (Nurron et al., 2025:64).

Pempek adalah salah satu produk kuliner khas yang dihasilkan oleh industri rumah tangga masyarakat Kota Palembang dan telah menjadi bagian penting dari identitas budaya lokal (Ardianti et al., 2025:300). Industri rumah tangga pempek di Palembang tidak hanya sekadar kegiatan usaha ekonomi, tetapi juga merupakan sarana untuk melestarikan kekayaan kuliner tradisional yang diwariskan turun-temurun (Diah et al., 2025:4807). Pempek merupakan makanan tradisional khas Kota Palembang yang terbuat dari daging ikan dan sagu, dan telah menjadi ikon identitas budaya lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi (Wargadalem et al., 2023:1). Keberadaan pempek dalam berbagai acara adat dan perayaan menunjukkan bahwa kuliner tradisional bukan sekadar makanan, melainkan ekspresi nilai budaya yang hidup dalam masyarakat(Rukmini, 2026:7) . Demikian pula dengan kuliner lain seperti gulo puan dan kue srikaya yang memiliki nilai sejarah dan simbolik tersendiri bagi masyarakat Sumatera Selatan.

Meskipun demikian, terdapat perbedaan antara realitas yang ada (*das sein*) dengan kondisi yang semestinya (*das sollen*). Secara faktual, kuliner tradisional nyatanya menghadapi ancaman serius akibat arus modernisasi dan globalisasi yang mendorong pergeseran selera masyarakat, terutama generasi muda, ke arah kuliner asing dan kekinian (Silamat & Sulistyaningsih, 2025:66). Minimnya dokumentasi yang sistematis, terbatasnya strategi promosi yang terencana, serta belum adanya kajian komprehensif yang mengintegrasikan berbagai aspek nilai budaya kuliner tradisional Sumatera Selatan menjadi kenyataan yang tidak dapat diabaikan. Kondisi ini tentu bertentangan dengan das sollen-nya, yakni bahwa kuliner tradisional sebagai warisan budaya bangsa seharusnya dilestarikan, didokumentasikan, dan dikembangkan secara berkelanjutan sesuai dengan amanat pelestarian budaya lokal sebagai bagian dari identitas dan karakter suatu bangsa Indonesia (Nurron et al., 2025:64). Kuliner tradisional seharusnya tidak hanya menjadi konsumsi sehari-hari, tetapi juga berfungsi sebagai aset strategis dalam memperkuat identitas daerah sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi melalui sektor pariwisata gastronomi (Murdana, 2025:547).

Berdasarkan perbedaan tersebut, penelitian ini merumuskan dua permasalahan pokok yang menjadi fokus kajian. Permasalahan pertama berkaitan dengan bagaimana kuliner tradisional Sumatera Selatan berperan sebagai cerminan nilai budaya lokal berdasarkan sintesis literatur yang tersedia dalam kurun waktu 2019 hingga 2025. Permasalahan kedua menyoroti bagaimana perkembangan penelitian tentang kuliner tradisional Sumatera

Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.V11I2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

Selatan dapat dipetakan dari perspektif bibliometrik dalam periode yang sama. Kedua permasalahan ini saling berkaitan dan mencerminkan kebutuhan mendesak akan sebuah kajian yang tidak hanya menganalisis nilai budaya yang terkandung dalam kuliner tradisional, tetapi juga mampu memberikan gambaran menyeluruh tentang lanskap penelitian yang telah berkembang di bidang ini.

Untuk menjawab rumusan masalah tersebut, penelitian ini merancang pemecahan masalah melalui pendekatan *Systematic Literature Review* (SLR) dengan protokol PRISMA 2020 sebagai kerangka kerja yang sistematis dan terstruktur. Proses pemecahan masalah dilakukan melalui proses identifikasi, skrining, penilaian kelayakan, dan inklusi terhadap literatur ilmiah yang terbit pada rentang 2019-2025, penelitian ini berupaya menghasilkan sintesis yang komprehensif dan berbasis bukti ilmiah. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji secara sistematis peran kuliner tradisional sebagai simbol nilai budaya lokal sekaligus potensinya dalam mendukung pengembangan wisata gastronomi di Sumatera Selatan.

Penelitian yang dilakukan oleh Wargadalem, Wasino, dan Yulifar (2023) yang berjudul "Pempek Palembang: History, Food Making Tradition, and Ethnic Identity", artikel ini telah diterbitkan di *Journal of Ethnic Foods*, Vol. 10, No. 1. Penelitian ini berangkat dari keprihatinan akan minimnya kajian akademik yang secara historis mendokumentasikan asal-usul dan perkembangan pempek sebagai kuliner khas Palembang. Menggunakan pendekatan historis yang mencakup tahap heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi, hasil penelitian menunjukkan bahwa pempek memiliki kedudukan penting dalam identitas budaya, sejarah, geografis, dan gaya hidup masyarakat Palembang serta telah bertahan melampaui perubahan zaman. Namun demikian, kajian ini hanya terfokus pada satu jenis kuliner saja, yaitu pempek, tanpa mengintegrasikan kuliner tradisional Sumatera Selatan lainnya dalam satu kerangka analisis yang menyeluruh. Selanjutnya, penelitian yang dilakukan oleh Pasya, Lubis, dan Patriansah (2025) yang berjudul "*Penerapan Media Promosi Visual Kue Srikaya Kepada Generasi Muda Dalam Upaya Pelestarian Kuliner Tradisional Palembang*", artikel ini telah diterbitkan di Besaung: Jurnal Seni Desain dan Budaya, Vol.10, No.3. penelitian ini beragkat dari kekhawatiran terhadap memudarnya minat generasi muda terhadap kuliner tradisional Pelmbang. Khususnya kue srikaya, di tengah derasnya pengaruh budaya populer dan uliner asing. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan media promosi visual terbukti efektif dalam meningkatkan kesadaran dan ketertarikan generasi muda terhadap kue srikaya sebagai bagian dari warisan kuliner lokal. Akan tetapi, kajian ini masih terbatas pada strategi promosi satu jenis kuliner saja, tanpa mengkaji nilai budaya secara komprehensif maupun keterkaitannya dengan pengembangan wisata gastronomi secara sistematis.

Kemudian, penelitian yang dilakukan oleh Sauky dan Misnawati (2023) yang berjudul "Potensi Daya Tarik Gastronomi Wisata Kuliner sebagai Faktor Kunci dalam Mengembangkan Pariwisata Kuliner Pempek 26 Ilir Palembang", artikel ini telah diterbitkan di Da'watuna: *Journal of Communication and Islamic*

Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.V11I2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

*Broadcasting*, Vol. 4, No. 2. Penelitian ini berangkat dari potensi besar kawasan kuliner Pempek 26 Ilir sebagai destinasi wisata yang belum dioptimalkan secara akademik. Menggunakan teori Komunikasi Simbolik dan Teori Pengalaman Wisatawan, hasil penelitian menunjukkan bahwa pempek 26 Ilir memiliki daya tarik gastronomi yang kuat dari segi cita rasa, kualitas bahan baku, suasana, dan program promosi. Meski demikian, kajian ini masih bersifat tunggal dan belum mensintesis berbagai jenis kuliner tradisional Sumatera Selatan secara integratif dalam satu kajian yang sistematis.

Dari ketiga penelitian tersebut ditemukan kesenjangan atau *research gap* yakni belum adanya kajian yang secara menyeluruh mengintegrasikan berbagai jenis kuliner tradisional Sumatera Selatan baik pempek, gulo puan maupun kue srikaya sebagai cerminan nilai budaya lokal sekaligus potensinya dalam mendukung wisata gastronomi secara sistematis dan berbasis sintesis literatur, sehingga nilai kebaruan (*state of the art*) pada penelitian ini adalah menghasilkan sintesis komprehensif melalui pendekatan *Systematic Literature Review* (SLR) dengan protokol PRISMA 2020 yang memetakan peran kuliner tradisional Sumatera Selatan sebagai simbol nilai budaya lokal sekaligus aset strategis pengembangan wisata gastronomi. Melalui penelitian ini, terdapat target capaian yang diharapkan dapat terwujud secara bertahap. Secara akademik, penelitian ini ditargetkan menghasilkan artikel ilmiah yang dipublikasikan pada jurnal nasional terakreditasi Sinta, sehingga dapat menjadi rujukan bagi peneliti selanjutnya yang mengkaji kuliner tradisional sebagai representasi identitas budaya lokal, khususnya di wilayah Sumatera Selatan. Di samping itu, temuan penelitian ini diharapkan dapat menjadi landasan bagi pelaku usaha kuliner lokal dan komunitas budaya dalam mengembangkan strategi promosi yang tidak hanya berorientasi pada nilai ekonomi, tetapi juga mempertahankan kedalaman nilai budaya yang terkandung dalam setiap kuliner tradisional Sumatera Selatan. Dengan demikian, kuliner tradisional Sumatera Selatan seperti pempek, gulo puan, dan kue srikaya tidak hanya dikenal sebagai warisan leluhur, tetapi juga mampu berkembang menjadi aset strategis yang mendukung pertumbuhan ekonomi kreatif dan pariwisata gastronomi Sumatera Selatan secara berkelanjutan.

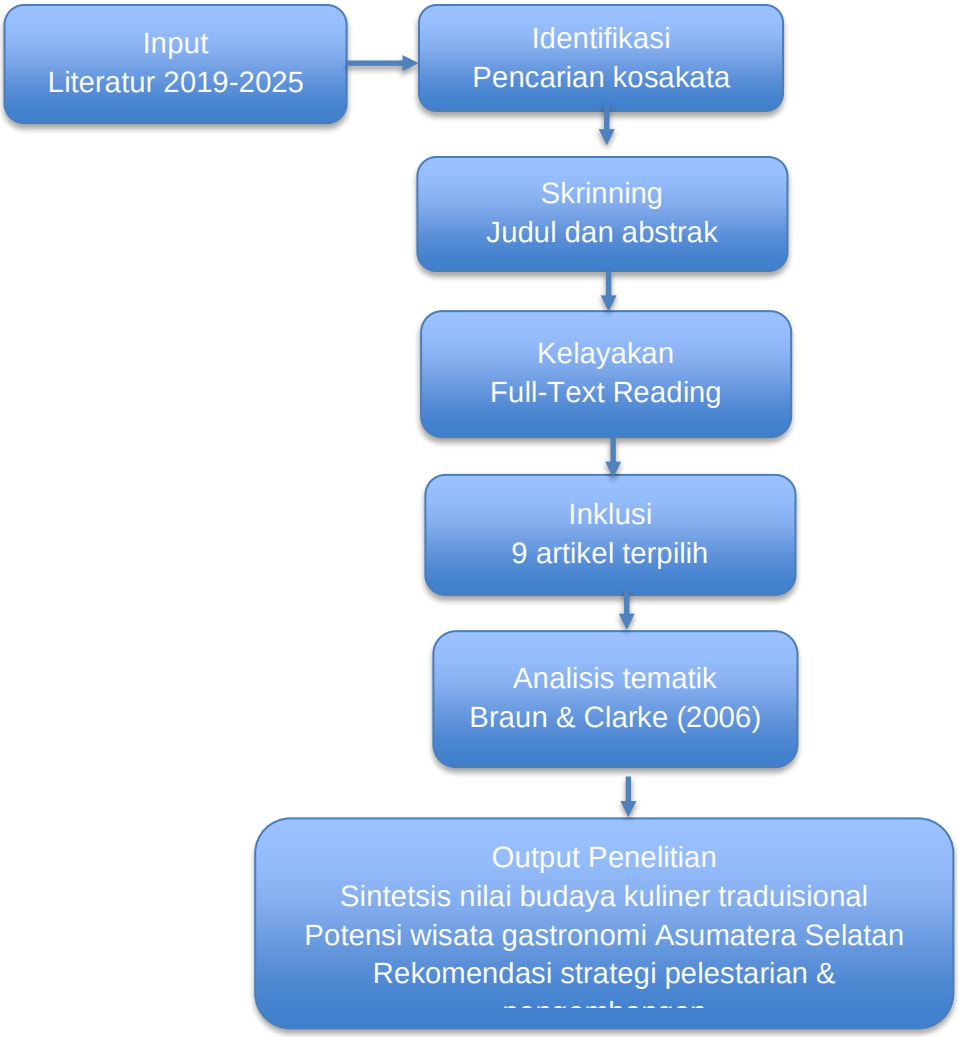
## METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan *Systematic Literature Review* (SLR) yang bersifat kualitatif-interpretatif dengan merujuk pada protokol PRISMA 2020 (*Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses*) sebagaimana dikembangkan oleh Page et al. (2021). PRISMA 2020 dipilih karena merupakan standar internasional yang paling mutakhir dan telah diadopsi secara luas oleh berbagai jurnal ilmiah, termasuk jurnal-jurnal dalam bidang ilmu sosial, budaya, dan humaniora.

Sumber data dalam penelitian ini adalah artikel ilmiah yang bersumber dari database *Google Scholar*. Data dikumpulkan melalui teknik penelusuran sistematis menggunakan kombinasi kata kunci dengan operator Boolean (AND, OR) pada dua bahasa, yaitu bahasa Indonesia dan bahasa Inggris. Kata kunci utama yang digunakan antara lain: "kuliner tradisional Sumatera Selatan", "makanan tradisional nilai budaya", "pempek identitas budaya",

**Besaung** : Jurnal Seni, Desain dan Budaya
Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.v11i2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

"warisan kuliner Palembang", "gastronomi lokal Sumsel", serta padanannya dalam bahasa Inggris seperti "*traditional food South Sumatra*", "*culinary cultural identity*", "*local food heritage Indonesia*", dan "*South Sumatran cuisine*". Pencarian dilakukan pada field judul, abstrak, dan kata kunci. Berikut kerangka konsep penelitianyang penulis rumuskan, lihat bagan 1.




**Bagan 1:** Kerangka Konsep Penelitian
Sumber: Aini, 2026

Artikel yang diinklusikan dilaksanakan melalui empat tahap mengikuti alur PRISMA 2020. Tahap pertama yaitu identifikasi, yaitu penelusuran artikel menggunakan kata kunci yang telah ditetapkan. Tahap kedua yaitu skrining terhadap judul dan abstrak untuk menyaring artikel yang relevan. Tahap ketiga yaitu penilaian kelayakan, yaitu pembacaan teks lengkap (*full-text reading*) terhadap artikel yang lolos tahap skrining. Tahap keempat yaitu inklusi akhir, adalah penetapan artikel-artikel yang memenuhi segala kriteria dan akan dianalisis secara mendalam. Artikel yang tidak relevan dengan topik, bersifat duplikasi atau tidak memenuhi standar ilmiah diekslusi dari kajian ini.

**Besaung** : Jurnal Seni, Desain dan Budaya
Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.V11I2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

Proses artikel ini dilaksanakan melalui empat tahapan mengikuti alur PRISMA 2020: pertama, identifikasi (i*dentification*) yaitu penelusuran artikel menggunakan kata kunci. Kedua, skrining (*screening*) yaitu proses penyaringan berdasarkan judul dan abstrak untuk mengeliminasi artikel yag tidak relevan. Ketiga, kelayakan (*eligibility*) pembacaan teks lengkap pada artikel yang lolos tahap skrining untuk menilai kesesuaian isi, dan keempat inklusi (*included*) adalah penetapan artikel yang memenuhi semua kriteria inklusi untuk dianalisis secara mendalam. Sebanyak 9 artikel dinyatakan telah memenuhi syarat dan dapat digunakan sebagai data utama dalam kajian ini, lihat tabel 1.

**Tabel 1.** Kriteria Penyeleksian Artikel

| Inklusi | Eksklusi |
|---|---|
| Artikel jurnal ilmiah terindeks (SINTA, Scopus, Garuda) | Artikel tidak relevan dengan topik kuliner Sumsel atau nilai budaya |
| Membahas kuliner tradisional Sumatera Selatan | Artikel duplikasi (diambil hanya satu versi terbaru) |
| Berfokus pada nilai budaya, identitas lokal, atau warisan kuliner | Prosiding tanpa proses peer-review |
| Teks lengkap (*full-text*) dapat diakses | Kajian kuliner yang tidak mencakup wilayah Sumatera Selatan |
| Ditulis dalam bahasa Indonesia atau bahasa Inggris | Literatur abu-abu tanpa review editorial |

Sumber: Olah data penulis, 2025

Analisis data pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode analisis tematik (*thematic analysis*) mengacu pada kerangka Braun dan Clarke (2006). Analisis tematik dipilih karena kesesuaiannya dengan tujuan SLR yang bersifat kualitatif-interpretatif, yaitu mengidentifikasi pola dan tema yang muncul secara berulang di berbagai studi (Putri et al., 2022:170). Proses analisis tematik dilaksanakan melalui lima tahapan. Pertama, familiarisasi data, yaitu membaca dan memahami keseluruhan isi artikel yang telah diinklusi secara menyeluruh. Kedua, pemberian kode awal (*initial coding*), yaitu memberikan label atau kode pada setiap segmen teks yang memiliki makna relevan. Ketiga, pencarian tema (*searching for themes*), yaitu mengelompokkan kode-kode yang memiliki kesamaan makna ke dalam kandidat tema yang lebih besar. Keempat, peninjauan tema (*reviewing themes*), yaitu memverifikasi apakah tema-tema yang terbentuk benar-benar mencerminkan data secara akurat, koheren, dan berbeda satu sama lain. Kelima, penamaan dan pendefinisian tema (*defining and naming themes*), yaitu memberikan nama yang sesuai dan deskripsi operasional pada setiap tema final yang akan dilaporkan. Untuk memastikan keandalan dan validitas temuan, proses pengkodean dilakukan secara independen dan kemudian diverifikasi melalui diskusi antar peneliti (*inter-rater reliability*) (Najmah et al., 2023:9).

**Besaung** : Jurnal Seni, Desain dan Budaya
Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.v11i2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

Selain itu, triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan temuan antar artikel untuk memastikan konsistensi interpretasi.

Penelitian ini menghasilkan sintesis komprehensif berbasis 9 artikel ilmiah terpilih yang memetakan peran kuliner tradisional Sumatera Selatan sebagai simbol nilai budaya lokal serta potensinya dalam pengembangan wisata gastronomi. Hasil penelitian ini ditargetkan dapat dipublikasikan pada jurnal ilmiah nasional terakreditasi Sinta, serta menjadi rujukan akademik bagi penelitian berikutnya yang berfokus pada pelestarian budaya dan pengembangan pariwisata berbasis kearifan lokal di Sumatera Selatan. Secara akademik, penelitian ini memberikan kontribusi berupa kerangka analisis tematik yang dapat diadaptasi untuk kajian kuliner tradisional daerah lain di Indonesia. Secara praktis, temuan penelitian ini diharapkan bisa menjadi landasan untuk pemangku kebijakan, pelaku wisata, dan komunitas lokal pada saat merancang strategi promosi, inovasi produk, dan pelestarian kuliner tradisional Sumatera Selatan yang berkelanjutan.

## HASIL

### Peran Kuliner Tradisional Sumatera Selatan sebagai Cerminan Nilai Budaya Lokal

Sumatera Selatan, khususnya Kota Palembang, dikenal sebagai daerah yang memiliki kekayaan kuliner tradisional yang sarat akan nilai budaya dan sejarah. Di antara sekian banyak kuliner tradisional yang dimiliki, tiga kuliner utama yang menjadi objek kajian dalam penelitian ini adalah pempek, gulo puan, dan kue srikaya ketiganya merupakan representasi paling ikonik dari identitas kuliner masyarakat Sumatera Selatan, untuk lebih jelas ketiga kuliner tersebut lihat gambar 1 sampai dengan gambar 3 di bawah.



**Gambar 1.** Pempek Palembang
Sumber: https://share.google/2QJqXOZBb0sXsK9nX

**Besaung** : Jurnal Seni, Desain dan Budaya
Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.V11I2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung



**Gambar 2.** Gulo Puan
Sumber: https://wikipangan.id/wiki/Gulo_Puan



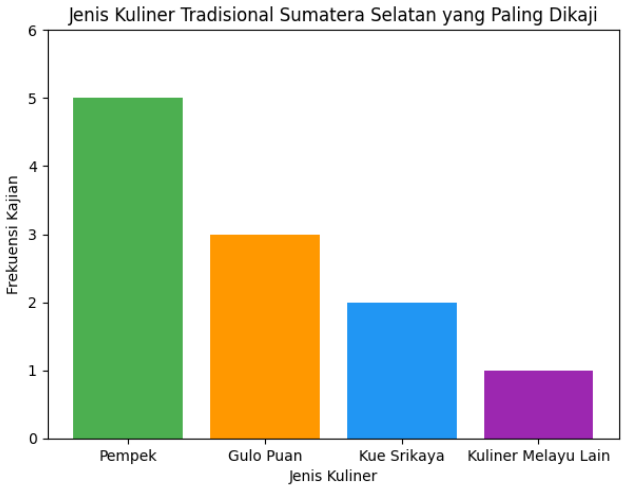
**Gambar 3.** Kue Srikaya
Sumber: https://www.instagram.com/p/DD6f1Bayv8K/

Berdasarkan sintesis terhadap 9 artikel yang diinklusi dalam kajian ini, ditemukan bahwa kuliner tradisional Sumatera Selatan tidak semata-mata berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan konsumsi, melainkan mengandung dimensi nilai budaya yang mendalam dan berlapis. Kuliner seperti pempek, gulo puan, dan kue srikaya telah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan sosial, adat, dan sejarah masyarakat Sumatera Selatan sejak dulu. Ketiganya bukan hanya produk makanan yang dikonsumsi sehari-hari, melainkan juga merupakan medium ekspresi budaya yang merekam jejak nilai-nilai kearifan lokal, relasi sosial, dan kreativitas masyarakat yang diwariskan secara turun-temurun. Kajian literatur yang telah dilakukan menunjukkan bahwa perhatian akademik terhadap kuliner tradisional Sumatera Selatan mengalami perkembangan yang cukup signifikan dalam periode 2019-2025, dengan berbagai pendekatan kajian yang semakin beragam mulai dari perspektif historis, promosi budaya, strategi pemasaran, hingga pengembangan wisata gastronomi.

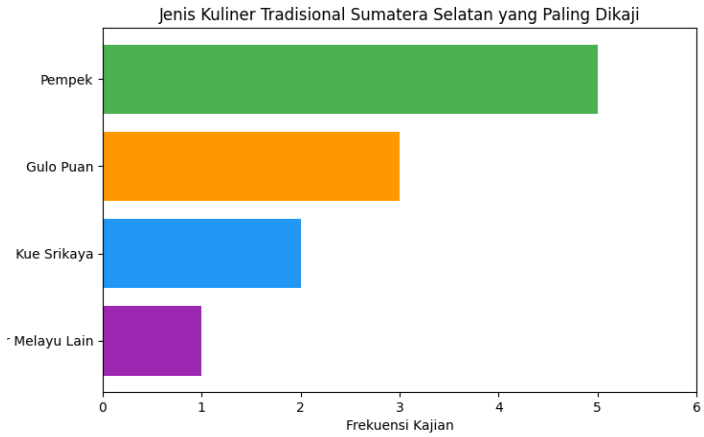
Kuliner tradisional Sumatera Selatan, khususnya pempek, telah lama diakui sebagai ikon identitas budaya lokal yang diwariskan secara turun-

Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.v11i2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

temurum (Kartika & Harahap, 2019:214). Pempek yang terbuat dari daging ikan dan sagu bukan sekadar makanan khas, melainkan simbol kebanggaan masyarakat Palembang yang keberadaannya dalam berbagai acara adat dan perayaan membuktikan bahwa kuliner tradisional merupakan ekspresi nilai budaya yang hidup di tengah masyarakat (Wargadalem et al., 2023:1). Hal serupa juga berlaku bagi gulo puan dan kue srikaya yang masing-masing menyimpan nilai sejarah dan simbolik yang kuat bagi masyarakat Sumatera Selatan (Adam, 2023;46Pasya et al., 2025:720). Kuliner tradisional dengan demikian berfungsi sebagai media transmisi budaya antargenerasi yang menjaga kesinambungan nilai-nilai leluhur di tengah perubahan zaman (Riswan, 2025:3). Gambar 4 menunjukkan bahwa penelitian kuliner tradisional Sumatera Selatan paling sering menyoroti pempek, gulo puan, dan kue srikaya dalam konteks pelestarian budaya dan promosi wisata. Ketiga kuliner ini mendominasi corpus SLR yang dianalisis, mencerminkan signifikansinya sebagai ikon kuliner daerah.




**Gambar 4.** Jenis Kuliner yang Menjadi Fokus Penelitian
Sumber: Olah data penulis, 2025




**Gambar 5.** Elemen Penelitian Kuliner Tradisional Sumatera Selatan
Sumber: Olah data penulis, 2025

**Besaung** : Jurnal Seni, Desain dan Budaya
Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.V11I2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

Gambar 5 Pemetaan yang divisualisasikan pada gambar di atas menunjukkan bahwa penelitian tentang kuliner tradisional Sumatera Selatan cenderung menekankan fokus pada konten kuliner itu sendiri, seperti pempek, gulo puan, dan kue srikaya, sebagai objek kajian utama. Sebagian besar artikel yang diidentifikasi lebih banyak membahas aspek deskriptif mengenai jenis, sejarah, dan nilai yang terkandung dalam kuliner tersebut, namun belum menjelaskan secara rinci metode pelestarian yang terstruktur maupun strategi promosi yang komprehensif dan terukur sebagai tindak lanjut dari temuan yang dihasilkan. Kondisi ini mengindikasikan bahwa penelitian di bidang kuliner tradisional Sumatera Selatan masih berada pada tahap pendalaman konten dan belum banyak bergerak ke arah pengembangan model konseptual yang aplikatif. Di sisi lain, minimnya kajian yang secara khusus membahas keterlibatan generasi muda sebagai agen pelestarian di era digital, serta terbatasnya kajian komparatif antara berbagai jenis kuliner tradisional dalam satu kerangka analisis yang terintegrasi, semakin memperjelas bahwa masih terdapat ruang yang luas untuk penelitian lebih lanjut.

Kajian literatur menunjukkan bahwa kuliner tradisional Sumatera Selatan memiliki dimensi sosial yang tidak dapat dipisahkan dari praktik kehidupan masyarakat. Relasi sosial dapat dimaknai dari apa yang dimakan, dengan siapa makanan tersebut dinikmati, dan bagaimana cara penyajiannya (Islam et al., 2025:71). Dalam konteks ini, kuliner tradisional seperti pempek yang kerap hadir dalam hajatan, kenduri, dan pertemuan keluarga mencerminkan nilai kebersamaan dan solidaritas sosial masyarakat Sumatera Selatan. Nilai kebersamaan ini menjadi salah satu kekuatan kultural yang membedakan kuliner tradisional dari sekadar produk makanan biasa, karena ia membawa muatan sosial yang memperkuat ikatan komunitas.

Kuliner tradisional Sumatera Selatan juga mencerminkan kreativitas dan kearifan lokal masyarakatnya dalam mengolah sumber daya alam yang tersedia di lingkungan sekitar. Penggunaan bahan-bahan lokal seperti ikan sungai, sagu, dan santan dalam pembuatan pempek, gulo puan, dan kue srikaya mencerminkan kemampuan adaptasi masyarakat dalam memanfaatkan potensi alam secara bijaksana (Mustikasari et al., 2025:96). Industri rumah tangga pempek di Palembang, misalnya, tidak hanya merupakan kegiatan usaha ekonomi semata, tetapi juga merupakan sarana pelestarian kekayaan kuliner tradisional yang diwariskan turun-temurun (Diah et al., 2025:4807). Dimensi kreativitas ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional adalah produk kebudayaan yang terus hidup dan berkembang seiring dinamika masyarakatnya.

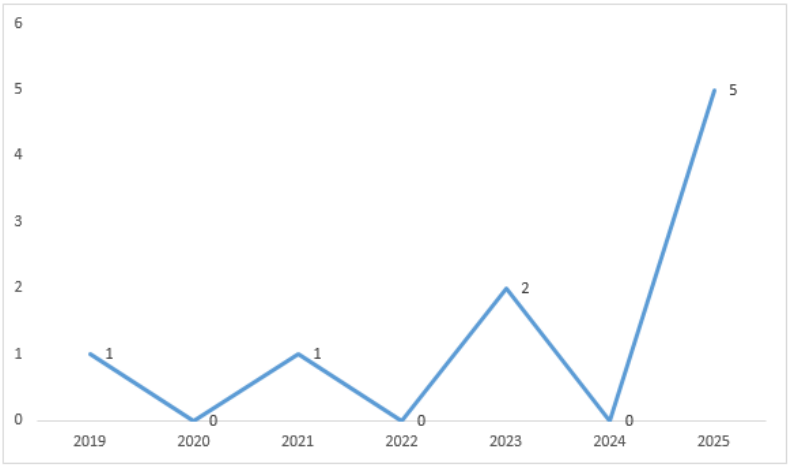
Sintesis literatur juga mengungkapkan bahwa kuliner tradisional Sumatera Selatan memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata gastronomi. Kajian Kartika dan Harahap (2019:214) menunjukkan bahwa pempek mempunyai daya tarik yang kuat untuk wisatawan lokal maupun mancanegara yang berkunjung ke Palembang. Sementara itu, Hakimah dan Suprani (2021:23) menegaskan bahwa kearifan lokal Palembang, termasuk kuliner tradisionalnya, merupakan daya tarik wisata yang perlu dikelola secara profesional dan strategis. Pengembangan kuliner sebagai atraksi wisata

Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.V11I2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

gastronomi memerlukan inovasi produk, pemanfaatan teknologi digital, serta strategi promosi yang efektif agar kuliner tradisional tetap relevan dan kompetitif di era modern (Resika & Gusriani, 2025:989 Indriani et al., 2025:205). Dengan demikian, kuliner tradisional Sumatera Selatan bukan hanya berperan sebagai warisan budaya, melainkan sebagai aset ekonomi kreatif yang mampu mendorong pertumbuhan sektor pariwisata daerah (Indriani et al., 2025:205).

**Perkembangan Penelitian Kuliner Tradisional Sumatera Selatan dari Perspektif Bibliometrik Periode 2019–2025**

Berdasarkan hasil seleksi menggunakan protokol PRISMA 2020, sebanyak 9 artikel ilmiah yang terbit dalam rentang tahun 2019–2025 memenuhi kriteria inklusi dan dianalisis dalam kajian ini. Pemetaan bibliometrik terhadap 9 artikel tersebut menghasilkan sejumlah temuan penting terkait tren, fokus kajian, dan pola perkembangan penelitian di bidang kuliner tradisional Sumatera Selatan.




**Gambar 6.** Jumlah Artikel yang Diterbitkan Setiap Tahun (2019–2025)
Sumber: Olah data penulis, 2025

Gambar 6 menunjukkan *tren* publikasi yang tidak linier dalam penelitian tentang kuliner tradisional Sumatera Selatan selama periode 2019-2025, dengan lonjakan yang sangat signifikan terjadi pada tahun 2025. Pola ini mengindikasikan bahwa minat akademik terhadap topik kuliner tradisional Sumatera Selatan belum berkembang secara stabil dan konsisten sepanjang periode kajian. Kondisi ini sejalan dengan meningkatnya perhatian akademik secara nasional terhadap pentingnya pelestarian kuliner tradisional sebagai warisan budaya di tengah arus globalisasi dan modernisasi yang semakin deras. Lonjakan publikasi pada tahun 2025 kemungkinan besar juga didorong oleh semakin kuatnya wacana pelestarian identitas budaya lokal di tingkat kebijakan nasional, serta meningkatnya kesadaran peneliti akan urgensi mendokumentasikan dan menganalisis kekayaan kuliner daerah sebelum nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya semakin terkikis oleh perubahan zaman.

**Besaung** : Jurnal Seni, Desain dan Budaya
Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.V11I2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

Pemetaan bibliometrik menunjukkan adanya tren peningkatan publikasi penelitian tentang kuliner tradisional Sumatera Selatan yang cukup signifikan, terutama dalam tiga tahun terakhir. Dari 9 artikel yang diinklusi, sebanyak 1 artikel terbit pada periode 2019-2021, 1 artikel pada periode 2022-2023, dan 7 artikel terbit pada tahun 2025. Lonjakan publikasi pada tahun 2025 mengindikasikan meningkatnya perhatian akademik terhadap isu pelestarian dan pengembangan kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya lokal, sejalan dengan semakin kuatnya wacana pelestarian warisan budaya tak benda di tingkat nasional maupun internasional.

**Tabel 2.** Temuan Utama Penelitian Kuliner Tradisional Sumatera Selatan

| ***Penulis*** | ***Partisipan Penelitian*** | ***Metode*** | ***Hasil*** |
|---|---|---|---|
| *(Kartika & Harahap, 2019)* | *Pelaku usaha kuliner pempek, wisatawan, masyarakat lokal* | *Deskriptif Kualitatif* | *Pempek memiliki nilai budaya, ekonomi, dan sejarah yang kuat sebagai hasil asimilasi budaya di Palembang. Dapat dikembangkan menjadi daya tarik utama wisata gastronomi.* |
| *(Adam, 2023)* | *Pengguna aplikasi/video interaktif sebagai audiens target* | *Deskriptif Kualitatif* | *Video interaktif berbasis Android terbukti membantu masyarakat mengenal budaya kuliner lokal dan meningkatkan kesadaran pelestarian budaya Palembang.* |
| *(Hakimah & Suprani, 2021)* | *Pelaku usaha kuliner tradisional, pengelola destinasi wisata, masyarakat lokal, wisatawan, pemerintah daerah* | *Deskriptif Kualitatif* | *Pemda Sumsel menyadari potensi pariwisata yang besar, termasuk ekowisata, wisata budaya, kuliner, dan kearifan lokal.* |
| *(Sauky & Misnawati, 2023)* | *Pelaku usaha kuliner pempek di kawasan 26 Ilir, wisatawan, masyarakat lokal* | *Studi Kasus* | *Gastronomi merupakan elemen konstruktif penting dalam membentuk citra destinasi wisata. Wisata kuliner pempek 26 Ilir memiliki potensi menjadi wisata gastronomi.* |
| *(Islam et al., 2025:71)* | *Pelaku usaha kuliner Melayu, masyarakat lokal, wisatawan, pemerintah daerah* | *Deskriptif Kualitatif* | *Pempek berkontribusi pada pelestarian budaya dan penguatan identitas daerah, sekaligus membantu sektor ekonomi dan pelestarian wisata lokal.* |
| *(Indriani et al., 2025)* | *Penyelenggara festival kuliner lokal, pelaku usaha* | *Deskriptif Kualitatif* | *Festival kuliner lokal di Palembang memainkan peran penting dalam* |

Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.V11I2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *ekonomi kreatif, pengunjung, masyarakat lokal, pemerintah daerah* | | *meningkatkan daya tarik wisatawan melalui ekonomi kreatif dan memperkuat identitas kota.* |
| *(Pasya et al., 2025)* | *Pelaku usaha kue srikaya di Palembang, masyarakat lokal* | *Penelitian Desain* | *Dirancang pada media promosi visual kue srikaya sebagai usaha memperkenalkan dan melestarikan kuliner tradisional Palembang kepada generasi muda.* |
| *(Diah et al., 2025:4807)* | *Pemilik dan pengelola industri rumah tangga Kirana, karyawan, konsumen pempek* | *Pengabdian Masyarakat* | *Kegiatan pengabdian berhasil meningkatkan daya saing usaha melalui kenaikan kualitas produk dan pemanfaatan teknologi informasi.* |
| *(Resika & Gusriani, 2025)* | *Pelaku usaha kuliner tradisional, tokoh budaya, Dinas Pariwisata* | *Analisis SWOT* | *Melalui analisis SWOT, disusun strategi pengembangan pempek tumpah untuk menjaga kelestarian dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal serta sektor pariwisata.* |

Sumber: Olah data penulis, 2025

Kajian bibliometrik menunjukkan bahwa penelitian tentang kuliner tradisional Sumatera Selatan dalam periode 2019-2025 didominasi oleh tiga fokus utama. Pertama, kajian tentang identitas budaya dan pelestarian kuliner tradisional, yang mencakup studi tentang pempek (Wargadalem et al., 2023;1 Diah et al., 2025:4807), gulo puan (Adam, 2023:46), dan kue srikaya (Pasya et al., 2025:720). Kedua, kajian tentang potensi wisata gastronomi yang menempatkan kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata unggulan (Kartika & Harahap, 2019:214 Hakimah & Suprani, 2021:23 Sauky & Misnawati, 2023:889). Ketiga, kajian tentang strategi pemasaran dan pengembangan ekonomi kreatif berbasis kuliner lokal (Indriani et al., 2025; Resika & Gusriani, 2025:989). Temuan ini menunjukkan bahwa penelitian di bidang ini telah berkembang dari kajian yang semata-mata bersifat deskriptif historis menuju kajian yang lebih berorientasi pada pengembangan dan strategi.

Artikel-artikel yang diinklusi tersebar di berbagai jurnal dengan disiplin ilmu yang beragam, meliputi jurnal pariwisata, jurnal ekonomi dan bisnis, jurnal seni desain dan budaya, serta jurnal komunikasi. Keberagaman disiplin ini mencerminkan sifat multidimensional dari kajian kuliner tradisional yang tidak dapat dilepaskan dari perspektif budaya, ekonomi, komunikasi, maupun pariwisata. Kondisi ini sekaligus mengonfirmasi bahwa kuliner tradisional merupakan objek kajian lintas disiplin (*interdisciplinary*) yang membutuhkan pendekatan holistik untuk dapat dipahami secara komprehensif.

**Besaung** : Jurnal Seni, Desain dan Budaya
Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.V11I2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

Pemetaan bibliometrik juga mengidentifikasi beberapa kesenjangan dalam penelitian yang ada. Mayoritas kajian masih bersifat parsial dan terfokus pada satu jenis kuliner tertentu, khususnya pempek, sementara kuliner tradisional lain seperti gulo puan dan kue srikaya masih sangat minim dikaji secara mendalam. Selain itu, belum ditemukan kajian yang secara khusus menggunakan pendekatan SLR untuk mensintesis seluruh temuan penelitian tentang kuliner tradisional Sumatera Selatan secara menyeluruh. Ke depan, penelitian dengan pendekatan kuantitatif berbasis survei lapangan, studi etnografi mendalam, serta kajian komparatif antardaerah di Sumatera Selatan sangat diperlukan untuk melengkapi lanskap penelitian yang masih terbuka luas ini.

## Diskusi

### Kuliner Tradisional Sumatera Selatan sebagai Cerminan Nilai Budaya Lokal: Perbandingan dengan Riset Sebelumnya dan Tinjauan Teoritis

Temuan kajian ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional dari sumatera selatan yang meliputi beberapa makanan seperti pempek,gulo puan dan kue srikaya berperan kuat sebagau cerminan nilai budaya lokal yang mencakup dimensi identitas, relasi sosial, kearifan lokal, dan potensi ekonomi kreatif. Temuan ini secara umum konsisten dengan hasil penelitian-penelitian sebelumnya, namun dengan cakupan dan kedalaman analisis yang lebih luas dan integratif.

Kajian (Kartika & Harahap, 2019:214) telah mengidentifikasi pempek sebagai daya tarik gastronomi yang memiliki potensi wisata signifikan di Palembang. Hasil kajian ini memperkuat dan memperluas kesimpulan tersebut dengan menunjukkan bahwa pempek bukan hanya daya tarik wisata, melainkanjuga ekspresi nilai budaya yang ada dalam praktik sosial masyarakat Sumatera Selatan, seperti kehadirannya dalam berbagai acara adat dan perayaan (Wargadalem et al.,2023:1). Dengan demikian, temuan kajian ini konsisten sekaligus memperkaya perspektif dengan menambahkan dimensi nilai budaya yang lebih mendalam di luar aspek gastronomi wisata semata.Pada (Pasya et al., 2025:720), menyoroti pentingnya media promosi visual dalam upaya pelestarian kue srikaya sebagai kuliner tradisional palembang. Kajian ini menunjukkan bahwa pelestarian kuliner tradisional memerlukan pendekatan yang lebih holistik yang mengintegrasikan nilai budaya, strategi promosi, dan pengembangan wisata gastronomi secara bersamaan dalam satu kerangka analisis yang utuh.

Secara teoritis, temuan kajian ini dapat dijelaskan melalui perspektif teori representasi Stuart Hall (1997) yang menegaskan bahwa makna tidak melekat pada objek secara inheren, melainkan diproduksi melalui praktik penandaan dalam sistem budaya. Dalam kerangka ini, kuliner tradisional seperti pempek, gulo puan, dan kue srikaya berfungsi sebagai tanda (sign) yang merepresentasikan identitas budaya masyarakat Sumatera Selatan. Setiap elemen kuliner mulai dari bahan, cara memasak, penyajian, hingga konteks konsumsinya menjadi medium representasi yang mengkomunikasikan nilai-nilai budaya lokal kepada masyarakat luas (Hall, 1997:15). Pandangan ini sejalan dengan konsep (Koentjaraningrat, 2015:72) yang menjelaskan bahwa

Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.v11i2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

kebudayaan mencakup keseluruhan sistem gagasan, tindakan, dan hasil karya manusia yang diperoleh melalui proses belajar, di mana kuliner tradisional merupakan salah satu wujud konkret dari sistem nilai budaya yang diwariskan secara turun-temurun.

Hal ini sejalan pula dengan pandangan bahwa kuliner tradisional berfungsi sebagai sarana transmisi budaya antargenerasi, di mana proses memasak, berbagi resep, dan makan bersama menjadi cara efektif dalam menanamkan identitas budaya dan nilai-nilai lokal kepada generasi berikutnya (Ali, 2025:137). Kuliner tradisional juga terbukti menjadi pewarisan nilai-nilai sosial seperti kerjasama, kebersamaan, dan keberagaman melalui praktik memasak dan konsumsi bersama (Nabila et al., 2025:37188). Pergeseran kajian dari pendekatan deskriptif menuju pendekatan yang lebih strategis dan berbasis teknologi dalam periode 2019–2025 mengonfirmasi adanya transformasi fungsi kuliner: dari sekadar warisan budaya menjadi aset ekonomi kreatif dan media promosi identitas daerah, sebagaimana juga dibuktikan oleh (Resika & Gusriani, 2025:989) dan (Indriani et al.,2025:205).

Satu temuan penting yang perlu diinterpretasikan lebih dalam adalah bahwa penelitian-penelitian yang dikaji masih bersifat parsial dan belum menghasilkan model konseptual yang integratif. Fakta bahwa sebagian besar kajian masih berfokus pada pempek sebagai satu-satunya representasi kuliner Sumatera Selatan mengindikasikan adanya bias dalam konstruksi pengetahuan tentang identitas kuliner daerah ini. Padahal, kuliner seperti gulo puan yang dikaji oleh (Adam, 2023:46) dan kue srikaya yang dikaji oleh (Pasya et al., 2025:720) juga menyimpan kekayaan nilai historis dan simbolik yang tidak kalah pentingnya. Ketidakseimbangan perhatian akademik ini perlu dikoreksi melalui kajian-kajian yang lebih komprehensif di masa mendatang.

**Perkembangan Penelitian Kulner Sumatera Selatan 2019-2025: Interpretasi Bibliometrik dan Implikasinya**

Hasil pemetaan bibliometrik menunjukkan pola perkembangan yang tidak linier dalam penelitian tentang kuliner tradisional Sumatera Selatan selama periode 2019-2025. Lonjakan publikasi yang sangat signifikan pada tahun 2025 dengan tujuh dari sembilan artikel yang diinklusi terbit pada tahun tersebut meunjukkan dua aspek yang saling terkait. Pertama, meningkatnya kesadaran akademik tentang urgensi pelestarian kuliner tradisional sebagai warisan budaya di tengah tekanan modernisasi dan globalisasi. Kedua, kemungkinan adanya momentum kebijakan atau program pelestarian budaya di tingkat nasional maupun regional yang mendorong produktivitas penelitian di bidang ini.

Temuan ini sesuai dengan penelitian (Sauky & Misnawati, 2023) yang menunjukkan bahwa gastronomi kuliner pempek di kawasan 26 Ilir Palembang menjadi penyebab kunci dalam pengembangan pariwisata kuliner. Penelitian ini menggunakan teori Komunikasi Simbolik dan Teori Pengalaman Wisatawan sebagai kerangka analisis, yang menunjukkan bahwa minat peneliti terhadap dimensi komunikasi dan pengalaman dalam wisata kuliner mulai berkembang dalam kurun waktu tersebut.

Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.V11I2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

Dari perspektif multidisiplinaritas, temuan penelitian ini menunjukkan bahwa penelitian kuliner tradisional Sumatera Selatan telah berkembang melampaui batas disiplin tunggal. Sebaran artikel di berbagai jurnal dengan disiplin yang beragam mulai dari pariwisata, ekonomi, komunikasi, hingga seni desain dan budaya mencerminkan sifat *interdisciplinar*y dari objek kajian kuliner tradisional itu sendiri. Kondisi ini merupakan perkembangan yang positif, karena kompleksitas fenomena kuliner tradisional memang membutuhkan pendekatan lintas disiplin untuk dapat dipahami secara utuh. Hal ini sejalan dengan pandangan bahwa makanan tradisional memiliki dimensi yang berlapis: sebagai produk budaya, komoditas ekonomi, media komunikasi, dan instrumen politik identitas sekaligus (Zahwa et al., 2025:38675).

Temuan bibliometrik kajian ini juga mengungkap bahwa partisipasi generasi muda dalam penelitian dan pelestarian kuliner tradisional masih sangat terbatas. Padahal, keberlangsungan kuliner tradisional di era digital sangat bergantung pada kemampuan generasi muda sebagai agen transmisi budaya yang melek teknologi (Ali, 2025:137). Kondisi ini bertentangan dengan kebutuhan yang diidentifikasi oleh (Pasya et al., 2025:720) yang secara eksplisit mengarahkan strategi promosinya kepada generasi muda sebagai target utama pelestarian. Kesenjangan antara urgensi pelibatan generasi muda dan minimnya kajian yang memfokuskan diri pada segmen ini merupakan gap penelitian yang penting untuk diisi di masa mendatang.

Secara akademik, kajian ini memberikan kontribusi berupa kerangka analisis tematik berbasis SLR PRISMA 2020 yang dapat diadaptasi untuk kajian kuliner tradisional daerah lain di Indonesia, sekaligus menegaskan pentingnya pendekatan integratif dalam studi kuliner sebagai identitas budaya (Kistiani et al., 2026:72). Secara praktis, temuan ini memiliki implikasi langsung bagi pemangku kebijakan, khususnya pemerintah daerah Sumatera Selatan dan pelaku industri pariwisata, pada saat merancang strategi pengembangan wisata gastronomi yang berbasis nilai budaya dan berkelanjutan. Tanpa strategi yang mengintegrasikan dimensi budaya, ekonomi, dan teknologi secara bersama, kuliner tradisional berisiko tereduksi menjadi sekadar komoditas komersial yang kehilangan kedalaman makna budayanya, suatu kondisi yang bertentangan dengan fungsi luhur kuliner tradisional sebagai perekat identitas dan kohesi sosial masyarakat Sumatera Selatan (Utari, 2010:18).

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil kajian sistematis terhadap 9 artikel yang diterbitkan pada rentang 2019-2025, dapat disimpulkan bahwa kuliner tradisional Sumatera Selatan meliputi pempek, gulo puan, dan kue srikaya berperan penting sebagai cerminan nilai budaya lokal yang mencakup dimensi kebersamaan, kearifan lokal, kreativitas komunitas, serta transmisi identitas antargenerasi. Kuliner-kuliner ini bukan hanya berfungsi sebagai produk konsumsi, akan tetapi menjadi simbol identitas daerah dan aset strategis dalam pengembangan wisata gastronomi di Sumatera Selatan. Kajian ini menjawab rumusan masalah pertama dengan menegaskan bahwa kuliner tradisional

Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.V11I2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

merupakan medium ekspresi budaya yang hidup dan terus berkembang dalam masyarakat.

Ditinjau dari perspektif bibliometrik, perkembangan penelitian tentang kuliner tradisional Sumatera Selatan menunjukkan tren peningkatan, terutama pada tahun 2025, dengan pergeseran fokus dari kajian deskriptif ke arah strategi praktis berbasis teknologi informasi dan analisis strategis. Hal ini menjawab rumusan masalah kedua dan menandakan semakin tingginya perhatian akademik terhadap isu pelestarian kuliner tradisional di tengah arus modernisasi.

Pengembangan kuliner tradisional daerah harus didukung dengan inovasi produk, pemanfaatan teknologi informasi, serta strategi promosi yang efektif seperti penggunaan media visual dan festival kuliner untuk menjangkau generasi muda . Penelitian ini memiliki keterbatasan, diantara nya hanya menggunakan satu database (*Google Scholar*), hanya menganalisis 9 artikel, dan berfokus pada konteks Palembang dan Sumatera Selatan. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk memperluas database pencarian ke Scopus dan SINTA, menambah jumlah artikel yang dianalisis hingga minimal 15 artikel, serta melakukan studi empiris lapangan yang membandingkan praktik pelestarian kuliner tradisional lintas daerah di Indonesia.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Negeri Semarang atas bantuan akademis yang diterima selama menyelesaikan penelitian ini, selain itu, ucapan terima kaish juga ditujukan pada semua pihak yang telah memberikan dukungan, kontribusi, dan motivasi dalam proses penyusunan tugas akhir ini, khusunya ditujukan kepada dosen pengampu mata kuliah, Bapak Prof. Dr. Wasino, M.Hum. dan Ibu Dr. Argitha Aricindy, S.Pd.,M.Pd. yang dengan sabar telah memberikan arahan, masukan dan bimbingan yang sangat berharga sehingga penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik.

## DAFTAR SUMBER

Adam, S. (2023). Pengenalan Budaya Seni Kuliner Gulo Puan Daerah Palembang Melalui Video Interaktif. *JoMMiT : Jurnal Multi Media Dan IT*, *6*(2), 46–51. https://doi.org/10.46961/jommit.v6i2.639

Ardianti, M., Kurniawan, E., & Aricindy, A. (2025). TRADISI METHIK PARI SEBAGAI SUMBER PENDIDIKAN KARAKTER BERBASIS KEARIFAN LOKAL. *Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, *10*(04), 300–310. https://doi.org/10.23969/jp.v10i04.34498

Hakimah, Y., & Suprani, Y. (2021). Kearifan Lokal Palembang Sebagai Daya Tarik Wisata Informasi Artikel. *Jurnal Kompetitif*, *10*(1), 23–28. http://dx.doi.org/10.52333%2Fkompetitif.v10i1.748

Indriani, R. A. R., Hatidah, H., & Purwanto, M. (2025). Implementasi Strategi Pemasaran Berbasis Nilai Budaya Lokal: Studi Rebranding Produk Wisata Di Sumatera Selatan. *Jurnal Ekonomi*, *5*(2 SE-Articles), 201–216.

Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.V11I2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

https://doi.org/10.36908/jimesha.v5i2.739

Ali, M. (2025). Dinamika Tren Kuliner Asing dan Tantangan Pelestarian Kuliner Tradisional di Indonesia. *Journal of Economics, Business, Management, Accounting and Social Sciences*, *3*(3), 137–147. https://doi.org/10.63200/jebmass.v3i3.186

Indriani, R. A. R., Hatidah, H., & Purwanto, M. (2025). Implementasi Strategi Pemasaran Berbasis Nilai Budaya Lokal: Studi Rebranding Produk Wisata Di Sumatera Selatan. *Jurnal Ekonomi*, *5*(2 SE-Articles), 201–216. https://doi.org/10.36908/jimesha.v5i2.739

Januarti, D. (2021). Kearifan Lokal Makanan Tradisional: Tinjauan Etnis dan Fungsinya dalam Masyarakat Suku Pasmah di Kaur. *Bakaba: Jurnal Sejarah, Kebudayaan Dan Kependidikan*, *9*(2), 44–53. https://doi.org/10.22202/bakaba.2021.v9i2.4833

Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). The Culinary Development of Pempek As a Gastronomic Tourist Attraction in Palembang, Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, *4*(2), 211–233.

Kistiani, A., Suryana, H., & Isa, M. (2026). *Analisis tantangan , strategi dan digitalisasi UMKM F & B dalam meningkatkan competitive advantage : Pendekatan systematic literature review*. *6*(1), 65–91.

Koentjaraningrat. (2015). *Kebudayaan, Mentalitas, dan Pembangunan*. Gramedia Pustaka Utama.

Najmah, N. A., Sucirahayu, C. A., & Zaniabila, A. R. (2023). *Analisis Tematik pada Penelitian Kualitatif*. Salemba Medika.

Riswan, Z. (2025). *Melestarikan Budaya Leluhur oleh Generasi Muda*. 1–8. https://doi.org/10.26811/1e1e1064

Rukmini, A. (2026). *makanan dan minuman tradisional dan budaya:perspektif budaya dan filosofi* (W. Yuliani (ed.); Cetakan Pe). CV Dunia Penerbitan Buku.

Silamat, E., & Sulistyaningsih, E. (2025). *Analisis Strategi Pemasaran Digital Berbasis Komunitas Lokal terhadap Keberlangsungan Usaha Kuliner Tradisional di Indonesia*. *4*(01), 64–75. https://doi.org/10.58812/sek.v4i01.652

Utari, D. M. (2010). *Sumatera Selatan dan Beragam Kuliner*. Multi Kreasi Satu delapan: Palembang.

Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). The Culinary Development of Pempek As a Gastronomic Tourist Attraction in Palembang, Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, *4*(2), 211–233. https://doi.org/10.32659/tsj.v4i2.60

Pasya, A., Lubis, H. R. N., & Patriansah, M. (2025). Penerapan Media Promosi Visual Kue Srikaya Kepada Generasi Muda Dalam Upaya Pelestarian Kuliner Tradisional Palembang. *Besaung : Jurnal Seni Desain Dan Budaya*, *10*(3), 718–738. https://doi.org/10.36982/jsdb.v10i3.5878

Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.v11i2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

Puspita, E. W., Astuti, T., & Aricindy, A. (2025). Pemanfataan Media Digital Berbasis Budaya dalam Pembelajaran di Sekolah Dasar: Tren dan Temuan Penelitian Terkini (2021-2025). *Journal of Literature Review*, *1*(2), 699–713. https://doi.org/10.63822/s0mbz159

Putri, N. A., Aricindy, A., & Utomo, C. B. (2022). Implementasi Humanism Learning Theory Dalam Pembelajaran Ips Berbasis Kearifal Lokal Sumbang Si Siwah. *Sosiolium*, *4*(2), 170–176. https://doi.org/10.15294/sosiolium.v4i2.62652

Resika, Y., & Gusriani, M. (2025). Strategi SWOT dalam Melestarikan Kuliner Tradisional Sebagai Identitas Daerah Di Era Moderen. *Benefit: Journal of Bussiness, Economics, and Finance*, *3*(2), 987–994. https://doi.org/10.70437/benefit.v3i2.1215

Sauky, M., & Misnawati, D. (2023). Potensi Daya Tarik Gastronomi Wisata Kuliner sebagai Faktor Kunci dalam Mengembangkan Pariwisata Kuliner Pempek 26 Ilir Palembang. *Da'watuna: Journal of Communication and Islamic Broadcasting*, *4*(2), 888–892. https://doi.org/10.47467/dawatuna.v4i2.5254

Adam, S. (2023). Pengenalan Budaya Seni Kuliner Gulo Puan Daerah Palembang Melalui Video Interaktif. JoMMiT : Jurnal Multi Media Dan IT, 6(2), 46–51. https://doi.org/10.46961/jommit.v6i2.639

Ali, M. (2025). Dinamika Tren Kuliner Asing dan Tantangan Pelestarian Kuliner Tradisional di Indonesia. Journal of Economics, Business, Management, Accounting and Social Sciences, 3(3), 137–147. https://doi.org/10.63200/jebmass.v3i3.186

Diah et al., 2025. (2025). Utilization of Information Technology in Innovating Palembang Pempek at Kirana Home. 12(September), 4807–4817. https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i9.2176

Hakimah, Y., & Suprani, Y. (2021). Kearifan Lokal Palembang Sebagai Daya Tarik Wisata Informasi Artikel. Jurnal Kompetitif, 10(1), 23–28. Full http://dx.doi.org/10.52333%2Fkompetitif.v10i1.748

Indriani, R. A. R., Hatidah, H., & Purwanto, M. (2025). Implementasi Strategi Pemasaran Berbasis Nilai Budaya Lokal: Studi Rebranding Produk Wisata Di Sumatera Selatan. Jurnal Ekonomi, 5(2 SE-Articles), 201–216. https://doi.org/10.36908/jimesha.v5i2.739

Murdana, D. M. & I. M. (2025). FILOSOFI KULINER TRADISIONAL SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI PAWON 21 BONJERUK LOMBOK TENGAH.14(1), 547–564. https://doi.org/10.47492/jih.v14i1.3841

Pasya, A., Lubis, H. R. N., & Patriansah, M. (2025). Penerapan Media Promosi Visual Kue Srikaya Kepada Generasi Muda Dalam Upaya Pelestarian Kuliner Tradisional Palembang. Besaung : Jurnal Seni Desain Dan Budaya, 10(3), 718–738. https://doi.org/10.36982/jsdb.v10i3.5878

Resika, Y., & Gusriani, M. (2025). Strategi SWOT dalam Melestarikan Kuliner

Volume 11 No.2 April-Juli 2026 | ISSN PRINT : 2502-8626 - ISSN ONLINE : 2549-4074
UIGM | DOI: 10.36982/JSDB.V11I2.7140 | http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

Tradisional Sebagai Identitas Daerah Di Era Moderen. Benefit: Journal of Bussiness, Economics, and Finance, 3(2), 987–994. https://doi.org/10.70437/benefit.v3i2.1215

Setiagraha, D., Napitupulu, R. A. A., & Yogasnumurti, R. R. (2024). Analisis Pengaruh Customer Experience dan Price terhadap Repurchase Intention Produk Pempek di Kawasan Wisata Kuliner Kampung Pempek 26 Ilir Palembang. Equator Journal of Management and Entrepreneurship (EJME), 12(3), 278–285. https://doi.org/10.26418/ejme.v12i3.82592

Syahril Daud, Erwin Erwin, Hezky Yonathan, & Jefry Wijaya. (2025). Analisis Strategi Pemasaran Terhadap Perkembangan Kewirausahaan UMKM Kuliner Studi Kasus “Pempek Cik Rita” di Bandar Lampung. Jurnal Visi Manajemen, 11(2), 237–247. https://doi.org/10.56910/jvm.v11i2.545

Wargadalem, F. R., Wasino, & Yulifar, L. (2023). Pempek Palembang: history, food making tradition, and ethnic identity. Journal of Ethnic Foods, 10(1). https://doi.org/10.1186/s42779-023-00209-z