

## PENINGKATAN PEMAHAMAN BUDAYA SEBAGAI IDENTITAS BANGSA MELALUI MAKANAN DAN MINUMAN PADA GENERASI MUDA

Triandi Pradana<sup>1\*</sup>, Leon Tanadi<sup>2</sup>, Jennifer Lawrence<sup>3</sup>

<sup>1\*,2,3</sup>Universitas Matana, Tangerang, Indonesia  
[triandipradana@gmail.com](mailto:triandipradana@gmail.com)

### Abstract

Globalization has introduced foreign cuisines, such as Korean and European food, which often attract more interest from young consumers compared to the variety of Indonesian traditional foods. This phenomenon has led to a decline in the popularity of traditional cuisine among the younger generation. This Community Service activity was conducted at SMK Atisa Dipamkara, located in Binong, Curug District, Tangerang Regency, as part of efforts to strengthen the role of educational institutions in preserving local culture. The primary target of this activity was 10th-grade (class X) students, who are in the early phase of character, attitude, and value orientation formation as vocational students. The service method was divided into three main stages: preparation, implementation, and evaluation of activities. To measure the success level of this service activity, the service team administered a Post-Test to 35 students. Pre-Tests and Post-Tests are essential instruments for evaluating the effectiveness of a learning intervention, training, or educational program concerning the traditional mixology of traditional cuisine as a cultural heritage. Many students initially viewed Nusantara (Indonesian Archipelago) cuisine merely as everyday food or drink without associating it with identity values, philosophy, or national character. Conversely, the Post-Test results indicated a significant increase in understanding. Students began to explain the role of traditional food and beverages in shaping cultural identity, as well as the importance of innovation to keep Nusantara cuisine relevant amidst globalizations. The benefits of this activity were directly felt by the target community, particularly the 10th-grade vocational high school students, as evidenced by the increased understanding demonstrated by the Pre-Test and Post-Test results. Furthermore, this activity supports the implementation of the Pancasila Student Profile Strengthening Project and Work Culture (P5BK) by instilling the values of diversity, nationalism, and appreciation for local wisdom.

**Keywords:** Culture, Tourism, Culinary

### Abstrak

Globalisasi telah memperkenalkan makanan-makanan luar seperti kuliner Korea dan Eropa yang sering kali lebih menarik minat konsumen muda dibandingkan dengan ragam makanan tradisional Indonesia. Fenomena ini membuat kuliner tradisional mengalami penurunan popularitas di kalangan generasi muda. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan di SMK Atisa Dipamkara yang berlokasi di Binong, Kecamatan Curug, Kabupaten Tangerang, sebagai bagian dari upaya penguatan peran institusi pendidikan dalam pelestarian budaya lokal. Sasaran utama kegiatan ini adalah siswa dan siswi kelas X (kelas 10) yang berada pada fase awal pembentukan karakter, sikap, dan orientasi nilai sebagai pelajar vokasi. Metode pengabdian dibagi menjadi 3 tahapan utama yaitu persiapan, pelaksanaan dan evaluasi kegiatan. Untuk mengukur tingkat keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini, tim pengabdian melakukan Post-Test yang diberikan kepada 35 siswa. Pre-Test dan Post-Test merupakan instrumen penting untuk mengevaluasi efektivitas suatu intervensi pembelajaran, pelatihan, atau program edukatif mengenai Mixology tradisional dari kuliner tradisional sebagai warisan budaya. Banyak siswa memandang kuliner Nusantara semata-mata sebagai makanan atau minuman sehari-hari tanpa mengaitkannya dengan nilai identitas, filosofi, atau karakter bangsa. Sebaliknya, hasil Post-Test menunjukkan adanya peningkatan pemahaman yang cukup signifikan. Siswa mulai mampu menjelaskan peran makanan dan minuman tradisional dalam pembentukan identitas budaya, serta pentingnya inovasi agar kuliner Nusantara tetap relevan di tengah globalisasi. Manfaat kegiatan ini dirasakan secara langsung oleh masyarakat sasaran, khususnya siswa SMK kelas X yang dibuktikan dengan adanya peningkatan pemahaman yang dibuktikan dari hasil Pre-Test dan Post Test. Selain itu, kegiatan ini

\*Correspondent Author: [triandipradana@gmail.com](mailto:triandipradana@gmail.com)

mendukung implementasi Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila dan Budaya Kerja (P5BK) dengan menanamkan nilai kebhinekaan, nasionalisme, dan apresiasi terhadap kearifan lokal.

**Kata Kunci:** Budaya, Pariwisata, Kuliner

## Pendahuluan

Perkembangan sosial budaya yang pesat di era globalisasi membawa dampak signifikan terhadap pola konsumsi masyarakat Indonesia, terutama generasi muda. Globalisasi telah memperkenalkan makanan-makanan luar seperti kuliner Korea dan Eropa yang sering kali lebih menarik minat konsumen muda dibandingkan dengan ragam makanan tradisional Indonesia. (Kristia et al., 2024). Fenomena ini mencerminkan perubahan pola konsumsi yang tidak hanya dipengaruhi oleh ketersediaan makanan, tetapi juga oleh citra modernitas yang melekat pada makanan luar negeri, sehingga kuliner tradisional mengalami penurunan popularitas di kalangan generasi muda. Penurunan konsumsi makanan tradisional tidak hanya menyangkut preferensi rasa, tetapi juga berkaitan dengan pergeseran nilai budaya dan identitas lokal dalam konteks kehidupan modern. (Urbaite, 2024)

Arus global budaya populer yang masif melalui media sosial, industri hiburan, dan sistem pemasaran global mendorong meningkatnya preferensi terhadap produk makanan asing, seperti kuliner Korea dan Eropa, yang dipersepsikan lebih modern, prestisius, dan relevan dengan gaya hidup urban masa kini. (Hirzi et al., 2025). Perubahan ini tidak hanya berdampak pada pilihan konsumsi, tetapi juga berimplikasi pada pergeseran nilai, identitas, dan kedekatan generasi muda terhadap warisan budaya lokal, termasuk kuliner tradisional Indonesia. (Ali, 2025)

Kuliner tradisional sesungguhnya merupakan bagian dari warisan budaya takbenda (intangible cultural heritage) yang memiliki makna historis, filosofis, dan sosial-budaya yang kuat. Setiap makanan tradisional Nusantara tidak hanya merepresentasikan cita rasa, tetapi juga pengetahuan lokal, relasi manusia dengan alam, sistem nilai, serta karakter masyarakat pendukungnya. (Lee, 2023) Namun, di tengah penetrasi budaya global dan lemahnya regenerasi pengetahuan kuliner, posisi kuliner tradisional semakin terpinggirkan, terutama di kalangan pelajar dan generasi muda. (Wijaya, 2019).

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa rendahnya ketertarikan generasi muda terhadap makanan tradisional dipengaruhi oleh minimnya literasi budaya, kurangnya inovasi penyajian, serta lemahnya integrasi pendidikan budaya dalam sistem pembelajaran formal (Sharif et al., 2020). Jika kondisi ini terus berlanjut, maka tidak hanya terjadi kehilangan preferensi konsumsi, tetapi juga risiko erosi identitas budaya dan karakter kebangsaan generasi mendatang. (Yatharth Chauhan et al., 2025).

Dalam konteks pendidikan vokasi dan penguatan karakter Pelajar Pancasila, permasalahan ini menjadi semakin relevan. Pelajar SMK sebagai generasi produktif masa depan perlu dibekali pemahaman bahwa pelestarian kuliner Nusantara bukan sekadar isu gastronomi, melainkan bagian dari penguatan karakter, nasionalisme, dan keberlanjutan budaya bangsa. Merespons permasalahan tersebut, diperlukan pendekatan edukatif yang tidak bersifat normatif, tetapi partisipatif dan kontekstual. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila dan Budaya Kerja (P5BK) di SMK Atisa Dipamkara dipandang sebagai wahana strategis untuk menanamkan kembali nilai-nilai budaya lokal melalui pendekatan pengalaman langsung (experiential learning).

SMK Atisa Dipamkara secara proaktif membangun kolaborasi dengan perguruan tinggi melalui kegiatan pengabdian dosen yang terintegrasi dalam Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila dan Budaya Kerja (P5BK). Melalui kegiatan ini, siswa tidak hanya diperkenalkan pada kekayaan kuliner Nusantara secara teoritis, tetapi juga diajak memahami makna budaya, nilai historis, serta peluang keberlanjutan dari kuliner tradisional sebagai identitas bangsa dan potensi masa depan. Keterlibatan dosen sebagai narasumber menghadirkan perspektif akademik dan praktis yang mampu mengubah paradigma siswa, dari sekadar konsumen makanan global menjadi

generasi yang kritis, bangga, dan berdaya dalam melestarikan kuliner Nusantara. Pendekatan ini diharapkan mampu menumbuhkan kesadaran bahwa kuliner tradisional bukan sesuatu yang tertinggal oleh zaman, melainkan warisan budaya yang adaptif, relevan, dan memiliki nilai strategis dalam pembentukan karakter Pelajar Pancasila serta kesiapan kerja di era global.

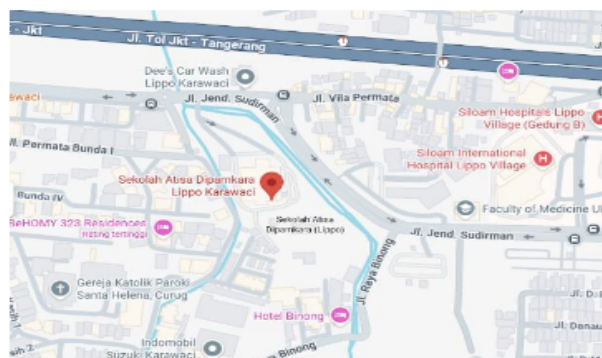
Secara konseptual, pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini menempatkan kuliner tradisional sebagai medium pembelajaran karakter dan identitas budaya. Edukasi mengenai pentingnya menjaga warisan kuliner Nusantara diarahkan tidak hanya pada aspek sejarah dan nilai budaya, tetapi juga pada tantangan aktual globalisasi serta strategi adaptif agar kuliner tradisional tetap relevan bagi generasi muda. (Pugra et al., 2025) Pendekatan ini sejalan dengan pandangan bahwa pelestarian budaya harus berjalan berdampingan dengan inovasi agar mampu bertahan dalam dinamika sosial modern (Hjalager, 2002).

Karena itu, diperlukan pemahaman yang lebih mendalam mengenai tantangan utama dalam pelestarian kuliner tradisional, khususnya pergeseran preferensi generasi muda terhadap makanan luar negeri. Kegiatan pengabdian yang bertema “Cita Rasa yang Kekal, Karakter yang Menguat” bertujuan menanamkan kembali kecintaan generasi muda terhadap kuliner tradisional Nusantara sebagai bagian dari budaya nasional yang harus dilestarikan. Pemecahan masalah direncanakan melalui kegiatan workshop dan diskusi interaktif yang melibatkan narasumber akademisi, sehingga pelajar memperoleh wawasan teoritis sekaligus reflektif mengenai posisi kuliner Nusantara dalam konteks global. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya bersifat transfer pengetahuan, tetapi juga membangun kesadaran kritis dan kebanggaan budaya.

Kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan kesadaran dan kecintaan pelajar terhadap kuliner tradisional Indonesia sebagai bagian integral dari identitas bangsa. Secara praktis, kegiatan ini diharapkan menjadi model edukasi budaya berbasis kuliner yang dapat direplikasi dalam program P5BK di sekolah lain. Secara akademik, hasil kegiatan ini diharapkan memperkaya kajian pengabdian masyarakat yang mengintegrasikan pendidikan karakter, budaya pangan, dan pelestarian warisan budaya.

### Metode Pelaksanaan

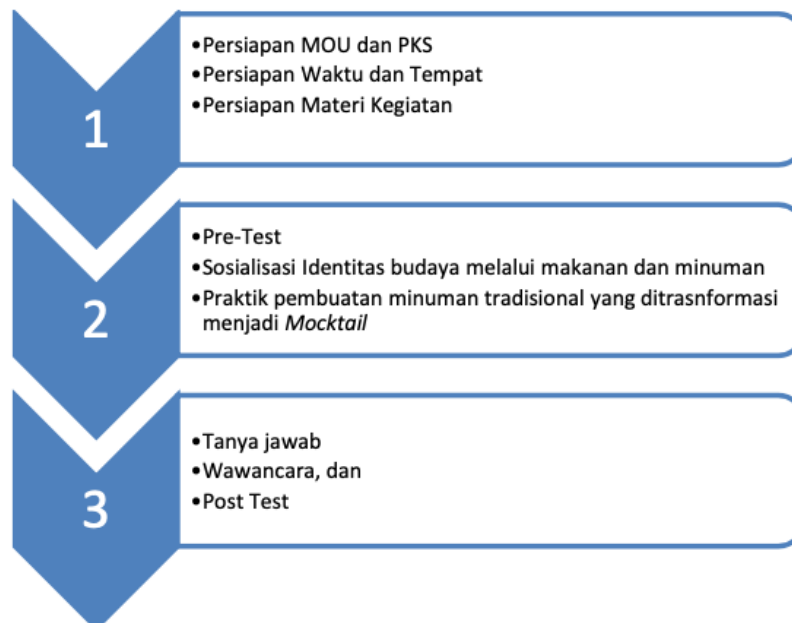
Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan di SMK Atisa Dipamkara yang berlokasi di Binong, Kecamatan Curug, Kabupaten Tangerang, sebagai bagian dari upaya penguatan peran institusi pendidikan dalam pelestarian budaya lokal. Sasaran utama kegiatan ini adalah siswa dan siswi kelas X (kelas 10) yang berada pada fase awal pembentukan karakter, sikap, dan orientasi nilai sebagai pelajar vokasi. Pemilihan peserta didik kelas 10 didasarkan pada pertimbangan bahwa pada jenjang ini siswa mulai diperkenalkan pada nilai-nilai profesionalisme, budaya kerja, serta penguatan Profil Pelajar Pancasila. Melalui keterlibatan aktif siswa dalam kegiatan ini, diharapkan terjadi peningkatan pemahaman, kesadaran, serta perubahan paradigma terkait pentingnya pelestarian kuliner Nusantara sebagai bagian dari identitas budaya dan karakter kebangsaan, sekaligus relevan dengan konteks pendidikan vokasi dan kehidupan sosial mereka di era globalisasi.



Gambar 1. Lokasi Objek Pengabdian Sumber : Google Maps

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini diinisiasi melalui kerja sama yang bersifat kolaboratif antara Universitas Matana dan SMK Atisa Dipamkara, sebagai wujud sinergi antara perguruan tinggi dan satuan pendidikan menengah dalam mendukung penguatan karakter dan pelestarian budaya lokal. Penetapan topik pengabdian serta penentuan sasaran peserta pelatihan didasarkan pada kebutuhan nyata yang diidentifikasi langsung oleh pihak SMK Atisa Dipamkara. Kebutuhan tersebut secara resmi disampaikan melalui surat undangan permohonan narasumber kepada Universitas Matana, yang menekankan perlunya pembekalan wawasan kepada siswa terkait pentingnya menjaga warisan kuliner Nusantara di tengah arus globalisasi. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya bersifat top-down, tetapi dirancang secara responsif dan kontekstual sesuai dengan kebutuhan mitra, sehingga materi dan metode yang digunakan diharapkan tepat sasaran serta memberikan dampak nyata bagi peserta didik.

Metode pengabdian dibagi menjadi 3 tahapan utama yaitu persiapan, pelaksanaan dan evaluasi kegiatan. Persiapan legalitas perlu dilakukan dengan cara menyediakan perjanjian kerja sama antara kedua belah pihak, setelah perjanjian dilakukan tim kemudian menganalisis kelayakan tempat dan waktu yang tepat. Tim pengabdian kemudian melaksanakan rapat teknis untuk membuat materi yang akan disampaikan kepada siswa. Sebelum pelaksanaan dimulai, tim pengabdian terlebih dahulu melakukan proses Pre-Test untuk mengukur sejauh mana pemahaman siswa akan pentingnya pengenalan identitas budaya melalui makanan dan minuman. Setelah hasil didapatkan tim kemudian melakukan sosialisasi materi yang telah disiapkan sebelumnya. Materi yang diberikan berupa kajian teori dan praktis tentang keunggulan budaya dalam penyajian makanan dan minuman yang menjadi dasar identitas bangsa. Guna menumbuhkan kecintaan siswa akan identitas budaya melalui makanan dan minuman, maka tim pengabdian selanjutnya memberikan pembekalan praktik cara membuat minuman tradisional yang dikemas modern menjadi Mocktail. Berikut dibawah ini adalah alur proses pengabdian yang dilakukan.



**Diagram 1.** Alur Metode Pelaksanaan Pengabdian

Untuk mengukur tingkat keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini, tim pengabdian melakukan Post-Test yang diberikan kepada 35 siswa. Pre-Test dan Post-Test merupakan instrumen penting untuk mengevaluasi efektivitas suatu intervensi pembelajaran, pelatihan, atau program edukatif (Dunlosky et al., 2013). Post-Test digunakan untuk menilai perubahan pengetahuan, sikap, atau keterampilan peserta setelah mengikuti kegiatan. Dengan membandingkan hasil Pre-Test dan Post-Test, pelaksana dapat menilai sejauh mana tujuan pembelajaran tercapai dan seberapa besar dampak kegiatan terhadap peserta.

## Hasil dan Pembahasan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini diawali dengan sesi penyampaian materi sosialisasi yang disampaikan oleh dosen Program Studi Pariwisata Universitas Matana. Sesi ini dirancang sebagai fondasi konseptual untuk membangun pemahaman awal siswa mengenai posisi kuliner Nusantara dalam konteks budaya, identitas nasional, dan tantangan globalisasi. Materi yang disampaikan mencakup pemahaman tentang kuliner tradisional sebagai bagian dari warisan budaya takbenda (intangible cultural heritage), dinamika globalisasi yang memengaruhi preferensi konsumsi generasi muda, serta pentingnya peran pelajar sebagai agen pelestarian budaya.



**Gambar 2.** Pemaparan Materi

Dalam penyampaian materi, dosen tidak hanya menggunakan pendekatan ceramah satu arah, tetapi juga mengajak siswa untuk berdiskusi dan merefleksikan kebiasaan konsumsi mereka sehari-hari. Interaksi ini menunjukkan bahwa sebagian besar siswa lebih familiar dengan makanan dan minuman populer dari budaya luar dibandingkan dengan minuman tradisional Nusantara. Temuan ini sejalan dengan teori globalisasi budaya yang menyatakan bahwa arus budaya global cenderung membentuk selera dan gaya hidup generasi muda, sering kali menggeser kedekatan mereka terhadap budaya lokal (Purnomo & Syuryansyah, 2025). Oleh karena itu, sesi sosialisasi ini berfungsi sebagai proses awareness building, yakni membangun kesadaran awal bahwa kuliner tradisional tidak sekadar produk konsumsi, melainkan representasi identitas dan nilai budaya bangsa. Secara teoretik, tahap ini berkontribusi pada pembentukan cognitive domain peserta didik. Pemahaman konseptual mengenai makna kuliner Nusantara menjadi prasyarat penting sebelum siswa diajak pada tahap pengalaman langsung. Hal ini sejalan dengan pandangan bahwa pendidikan budaya yang efektif harus diawali dengan penanaman makna dan nilai, bukan sekadar pengenalan bentuk fisik budaya (Binbin et al., 2024).

Tahap selanjutnya adalah praktik pembuatan minuman tradisional yang diolah dan disajikan dalam bentuk mocktail. Pada sesi ini, siswa diperkenalkan pada bahan-bahan minuman tradisional Nusantara, seperti rempah-rempah dan bahan alami lokal, yang kemudian dikreasikan menjadi minuman non-alkohol modern dengan tampilan yang menarik dan sesuai dengan selera generasi muda. Kegiatan praktik ini dirancang untuk mengubah paradigma siswa bahwa kuliner tradisional bersifat kuno, kurang menarik, dan tidak relevan dengan gaya hidup modern. Melalui praktik ini, siswa terlibat secara aktif dalam proses pembuatan, mulai dari pengenalan bahan, teknik pengolahan, hingga penyajian visual. Antusiasme siswa terlihat meningkat ketika mereka menyadari bahwa minuman tradisional dapat “disulap” menjadi sajian modern tanpa kehilangan identitas lokalnya. Temuan ini menunjukkan bahwa inovasi penyajian menjadi kunci dalam meningkatkan ketertarikan generasi muda terhadap kuliner tradisional, sebagaimana dikemukakan dalam kajian gastronomi modern yang menekankan pentingnya adaptasi tanpa menghilangkan nilai otentik (Muhammad Irfan et al., 2025).

Dari perspektif pembelajaran, sesi praktik ini merepresentasikan penerapan experiential learning. (Richards, 2011) menjelaskan bahwa pembelajaran menjadi lebih bermakna ketika peserta

mengalami secara langsung, merefleksikan, dan menghubungkan pengalaman tersebut dengan pengetahuan yang telah dimiliki. Dalam konteks kegiatan ini, siswa tidak hanya memahami konsep kuliner Nusantara secara teoritis, tetapi juga mengalami sendiri proses transformasi kuliner tradisional menjadi produk kreatif. Pengalaman ini memperkuat pemahaman afektif siswa, khususnya rasa bangga dan kecintaan terhadap budaya negeri. Selain itu, praktik pembuatan mocktail berbasis minuman tradisional juga relevan dengan konteks pendidikan vokasi. Siswa SMK diperkenalkan pada keterampilan praktis yang memiliki potensi ekonomi dan kreativitas, sehingga pelestarian budaya tidak diposisikan sebagai kegiatan simbolik semata, tetapi juga sebagai peluang inovasi dan pengembangan kompetensi. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memperkuat dimensi budaya, tetapi juga dimensi budaya kerja yang menjadi bagian dari *Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila dan Budaya Kerja (P5BK)*.

Tahap akhir dalam pelaksanaan kegiatan adalah evaluasi melalui *Pre-Test* dan *Post-Test*, yang bertujuan untuk mengukur perubahan pemahaman dan sikap siswa sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan. *Pre-Test* diberikan pada awal kegiatan untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal siswa terkait kuliner Nusantara, sedangkan *Post-Test* diberikan setelah seluruh rangkaian kegiatan selesai.

**Tabel 1.** Hasil *Pre-Test*

No	Materi	Angka %
1	Pemahaman konsep dasar membuat minuman yang terinspirasi dari makanan tradisional nusantara	34%
2	Pemahaman Penggunaan Bahan-bahan pembuatan minuman nusantara	28.5%
3	Pemahaman teknik penyajian minuman nusantara	37%
4	Pemahaman pentingnya melestarikan kuliner nusantara melalui minuman	80%

Sumber: Data Google Form (diolah)

Hasil *Pre-Test* menunjukkan bahwa sebagian besar siswa memiliki pemahaman yang terbatas mengenai *Mixology* tradisional dari kuliner tradisional sebagai warisan budaya. Banyak siswa memandang kuliner Nusantara semata-mata sebagai makanan atau minuman sehari-hari tanpa mengaitkannya dengan nilai identitas, filosofi, atau karakter bangsa. Sebaliknya, hasil *Post-Test* menunjukkan adanya peningkatan pemahaman yang cukup signifikan. Siswa mulai mampu menjelaskan peran makanan dan minuman tradisional dalam pembentukan identitas budaya, serta pentingnya inovasi agar kuliner Nusantara tetap relevan di tengah globalisasi.

**Tabel 2.** Hasil *Post-Test*

No	Materi	Angka %
1	Pemahaman konsep dasar membuat minuman yang terinspirasi dari makanan tradisional nusantara	82,5%
2	Pemahaman Penggunaan Bahan-bahan pembuatan minuman nusantara	60%
3	Pemahaman teknik penyajian minuman nusantara	68.5%
4	Pemahaman pentingnya melestarikan kuliner nusantara melalui minuman	88.5%

Sumber: Data Google Form (diolah)

Peningkatan hasil Post-Test ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian yang mengombinasikan sosialisasi konseptual dan praktik langsung efektif dalam meningkatkan learning gain peserta. Temuan ini sejalan dengan Hake (1998), yang menyatakan bahwa perbandingan Pre-Test dan Post-Test merupakan indikator penting untuk menilai efektivitas suatu intervensi pembelajaran. Selain itu, evaluasi ini juga memperlihatkan bahwa perubahan tidak hanya terjadi pada aspek kognitif, tetapi juga pada sikap dan kesadaran siswa terhadap pentingnya melestarikan budaya lokal.

### **Kesimpulan dan Saran**

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan di SMK Atisa Dipamkara menunjukkan bahwa pendekatan edukatif yang mengintegrasikan sosialisasi konseptual, praktik kreatif, dan evaluasi pembelajaran efektif dalam meningkatkan pemahaman serta kecintaan siswa terhadap kuliner Nusantara. Kebaruan dari kegiatan ini terletak pada pengemasan kuliner tradisional, khususnya minuman tradisional, ke dalam bentuk mocktail modern yang relevan dengan selera generasi muda tanpa menghilangkan nilai budaya lokal. Pendekatan ini berhasil menggeser paradigma siswa dari memandang kuliner tradisional sebagai sesuatu yang kuno menjadi bagian dari identitas budaya yang adaptif dan inovatif. Manfaat kegiatan ini dirasakan secara langsung oleh masyarakat sasaran, khususnya siswa SMK kelas X yang dibuktikan dengan adanya peningkatan pemahaman yang dibuktikan dari hasil Pre-Test dan Post Test. Selain itu, kegiatan ini mendukung implementasi Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila dan Budaya Kerja (P5BK) dengan menanamkan nilai kebhinekaan, nasionalisme, dan apresiasi terhadap kearifan lokal. Secara teoritik, kegiatan pengabdian ini memberikan kontribusi pada pengembangan kajian pendidikan budaya dan pariwisata, khususnya dalam memperkuat argumen bahwa pelestarian warisan budaya takbenda dapat dilakukan secara efektif melalui pendekatan experiential learning dan inovasi gastronomi. Temuan ini menegaskan bahwa pendidikan berbasis pengalaman dan kontekstual mampu menjadi strategi penting dalam merespons tantangan globalisasi terhadap erosi identitas budaya generasi muda.

### **Ucapan Terimakasih**

Tim pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Universitas Matana atas dukungan institusional yang diberikan sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada SMK Atisa Dipamkara sebagai mitra kegiatan atas kerja sama, keterbukaan, dan partisipasi aktif dalam mendukung seluruh rangkaian pelaksanaan kegiatan pengabdian. Apresiasi dan terima kasih turut disampaikan kepada para siswa dan siswi kelas X SMK Atisa Dipamkara yang telah berpartisipasi secara antusias dalam setiap tahapan kegiatan.

### **Referensi**

- 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>
- Binbin, T., Sereerat, B., Songsiengchai, S., & Thongkumsuk, P. (2024). The Development of Intangible Cultural Heritage Curriculum Based on Experiential Learning Theory to Improve Undergraduate Students Understanding in Intangible Cultural Heritage. *World Journal of Education*, 14(1), 43. <https://doi.org/10.5430/wje.v14n1p43>
- Dunlosky, J., Rawson, K. A., Marsh, E. J., Nathan, M. J., & Willingham, D. T. (2013). Improving Students' Learning With Effective Learning Techniques. *Psychological Science in the Public Interest*, 14(1), 4–58. <https://doi.org/10.1177/1529100612453266>
- Hirzi, Abida, R. F., Rahmat, & Br Siregar, W. Z. (2025). Makanan Ritual dan Makna Simboliknya: Analisis Tradisi Kuliner Sego Langgi di Lamongan, Indonesia. *Al-Adabiya: Jurnal Kebudayaan Dan Keagamaan*, 20(2), 135–156. <https://doi.org/10.37680/adabiya.v20i2.7220>

- Kristia, K., Kovács, S., & Erdey, L. (2024). Generation Z's appetite for traditional food: unveiling the interplay of sustainability values as higher order construct and food influencers in Indonesia. *Discover Sustainability*, 5(1), 493. <https://doi.org/10.1007/s43621-024-00714-4>
- Lee, K.-S. (2023). Cooking up food memories: A taste of intangible cultural heritage. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 54, 1–9. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2022.11.005>
- Muhammad Irfan, Lilik Hariyanto, Kezia Elsty, Aan Nurhasanah, & Rahmat Kusnedi. (2025). Upaya Modernisasi Klepon sebagai Produk Kuliner Tradisional untuk Menyesuaikan dengan Tren Kekinian. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Pariwisata Dan Perhotelan*, 4(3), 707–722. <https://doi.org/10.55606/jempper.v4i3.5195>
- Pugra, I. W., Sutiarsa, M. A., & Joaquin, C. J. (2025). The cultural significance of traditional foods in shaping Indonesian social identity: Challenges and preservation strategies. *Journal of Language, Literature, Social and Cultural Studies*, 3(1), 21–31. <https://doi.org/10.58881/jllscs.v3i1.318>
- Purnomo, M. A., & Syuryansyah, S. (2025). Dampak Globalisasi Terhadap Identitas Budaya dan Konsumerisme di Indonesia. *Syntax Literate ; Jurnal Ilmiah Indonesia*, 10(9), 7112–7128. <https://doi.org/10.36418/syntax-literate.v10i9.61484>
- Richards, G. (2011). Creativity and tourism. *Annals of Tourism Research*, 38(4), 1225–1253. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.07.008>
- Urbaite, G. (2024). The Impact of Globalization on Cultural Identity: Preservation or Erosion? *Global Spectrum of Research and Humanities*, 1(2), 3–13. <https://doi.org/10.69760/f9g3vn77>
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 9. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3>
- Yatharth Chauhan, Ishan Negi, & Mandeep Singh. (2025). Cultural identity and Globalization in Culinary Practices: Exploring the Evolution, Diversity and Socioeconomic Impact of Food and Cuisine Across Cultures. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, 3(1), 08–22. <https://doi.org/10.61877/ijmrp.v3i1.225>