

Persepsi Mahasiswa Universitas PGRI Palembang Terhadap Kearifan Lokal Kuliner Khas Sumatera Selatan

I Komang Kartayana¹, Neta Dian Lestari², Ramanata Disurya³
^{1,2,3}Magister Pendidikan Pedagogi, PPs, Universitas PGRI Palembang
Email: komangkertayana@gmail.com

Abstrak

Generasi Z di Indonesia cenderung memiliki nilai keberlanjutan terhadap makanan tradisional, tetapi pengaruh makanan modern dan sikap hedonis dan utilitarian sering membuat mereka lebih memilih makanan modern daripada tradisional. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk melihat persepsi mahasiswa Universitas PGRI Palembang terhadap kearifan lokal kuliner khas Sumatera Selatan. Metode kuantitatif digunakan dalam penelitian ini untuk menentukan persepsi mahasiswa Universitas PGRI Palembang terhadap kearifan lokal tentang makanan khas Sumatera Selatan. Penelitian ini melibatkan sekitar 300 mahasiswa dari program studi Bimbingan Konseling Universitas PGRI Palembang. Sampel diambil secara *stratified random sampling* untuk memastikan bahwa sampel terdiri dari berbagai angkatan. Sebanyak 169 responden diambil menggunakan rumus Slovin dengan tingkat kesalahan 5%. Instrumen pengumpulan data adalah kuesioner tertutup dengan skala Likert yang mencakup dimensi pengetahuan. Pengumpulan data dilakukan melalui distribusi kuesioner online menggunakan *Google Forms* untuk meningkatkan efisiensi dan kemudahan serta memastikan etika penelitian seperti informed consent, kerahasiaan responden, dan persetujuan etika institusi. Analisis data dilakukan menggunakan statistik deskriptif untuk menggambarkan distribusi persepsi serta inferensial, seperti uji regresi atau chi-square, untuk menemukan faktor-faktor yang memengaruhi persepsi. Adapun hasil penelitian yaitu persepsi mahasiswa Program Studi Bimbingan Konseling Universitas PGRI Palembang terhadap kearifan lokal kuliner khas Sumatera Selatan berada pada kategori baik hingga sangat baik, dengan pola yang menunjukkan bahwa pengetahuan dan sikap positif belum sepenuhnya diikuti oleh tindakan nyata yang konsisten, sehingga diperlukan upaya yang lebih terpadu dari berbagai pihak, baik institusi pendidikan, pemerintah, maupun komunitas budaya, untuk mengonversi kesadaran dan kecintaan mahasiswa menjadi perilaku pelestarian yang konkret dan berkelanjutan.

Kata Kunci: Persepsi; Kearifan Lokal; Kuliner; Sumatera Selatan

Abstract

Generation Z in Indonesia tends to have a sustainability value for traditional foods, but the influence of modern food and hedonistic and utilitarian attitudes often make them prefer modern food to traditional food. The purpose of this study is to see the perception of PGRI Palembang University students towards the local culinary wisdom typical of South Sumatra. Quantitative methods were used in this study to determine the perception of students of PGRI Palembang University towards local wisdom about South Sumatran specialties. This research involved around 300 students from the Counseling Guidance study program of PGRI Palembang University. Samples are taken by stratified random sampling to ensure that the sample consists of various batches. A total of 169 respondents were taken using the Slovin formula with an error rate of 5%. The data collection instrument is a closed questionnaire with a Likert scale that includes the dimensions of knowledge. Data collection is carried out through the distribution of online questionnaires using Google Forms to improve efficiency and convenience and ensure research ethics such as informed consent, respondent confidentiality, and institutional ethical consent. Data analysis was carried out using descriptive statistics to describe the distribution of perception as well as inferential ones, such as regression or chi-square tests, to find factors that affect perception. The results of the study are the perception of students of the Counseling Guidance Study Program of the University of PGRI Palembang towards the local wisdom of culinary typical of South Sumatra in the good to very good category, with a pattern that shows that knowledge and positive attitudes have not been fully followed by consistent concrete actions, so that more integrated efforts are needed from various parties, both educational institutions, government, as well as cultural communities, to convert students' awareness and love into concrete and sustainable conservation behaviors

Keywords: Perception; Local Wisdom; Culinary; South Sumatra

PENDAHULUAN

Pada era globalisasi yang semakin cepat berkembang, makanan telah menjadi salah satu elemen penting yang dipengaruhi oleh arus perdagangan internasional dan pertukaran budaya,

di mana pola konsumsi masyarakat di seluruh dunia didominasi oleh makanan cepat saji dan produk impor. Tidak hanya globalisasi makanan memungkinkan orang untuk mengakses berbagai masakan internasional, tetapi juga menyebabkan kehilangan keanekaragaman kuliner lokal dan erosi pengetahuan tradisional tentang makanan. Menurut penelitian, globalisasi dapat menyebabkan pola makan yang homogen, di mana rantai makanan global menggantikan makanan lokal. Ini akan mengancam warisan kuliner dan pengetahuan lokal yang diturunkan secara turun-temurun. Integrasi ekonomi global telah membuat sistem pangan di negara berkembang seperti Indonesia lebih terhubung. Namun, mereka juga rentan terhadap perubahan seperti perubahan iklim dan kebijakan perdagangan internasional (Aldyan, 2023). Selain itu, pola makan *hibridisasi* disebabkan oleh globalisasi, yang berarti bahwa makanan lokal dikombinasikan dengan unsur-unsur internasional untuk menarik pelanggan muda. Namun, hal ini berpotensi mengurangi keaslian masakan tradisional. Studi tentang dampak globalisasi terhadap keamanan pangan menunjukkan bahwa meskipun pariwisata kuliner menawarkan peluang pertumbuhan ekonomi, globalisasi sering mengakibatkan eksploitasi sumber daya lokal dan penurunan biodiversitas pangan, yang berdampak pada keamanan pangan global (Kristia, 2024). Globalisasi telah mempercepat adopsi makanan Barat di Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Ini telah mengubah preferensi generasi muda terhadap makanan tradisional, menimbulkan kekhawatiran tentang kehilangan identitas budaya (Chen, 2024). Pola konsumsi makanan rumah tangga berubah drastis dengan ketergantungan pada makanan olahan internasional yang lebih mudah diakses daripada makanan lokal segar (Kharisma, 2024). Secara keseluruhan, fenomena ini menunjukkan betapa pentingnya menjaga kearifan lokal dalam kuliner untuk menjaga keberlanjutan pangan dan budaya di tengah tekanan globalisasi.

Dalam hal Indonesia, kearifan lokal dalam makanan telah menjadi bagian penting dari identitas budaya dan keberlanjutan pangan, terutama di daerah seperti Sumatera Selatan, yang kaya akan tradisi makanan tradisional seperti pempek, tekwan, model, dan pindang, yang mencerminkan harmoni antara manusia, alam, dan nilai-nilai sosial. Makanan tradisional Indonesia memainkan peran penting dalam membentuk identitas sosial masyarakat, di mana praktik kuliner lokal tradisional terkait dengan budaya dan nilai-nilai sosial. Penggunaan bahan alami seperti ikan sungai dan rempah-rempah endemik, serta teknik pengolahan yang ramah lingkungan mendukung keamanan pangan berkelanjutan dan pelestarian *biodiversitas* tanaman pangan seperti beras, talas, dan rempah-rempah di Sumatera Selatan menunjukkan kearifan lokal (Wargadalem, 2023). Namun, pola makan Indonesia telah dipengaruhi oleh globalisasi. Makanan tradisional semakin bersaing dengan makanan modern, terutama di

kalangan remaja di kota-kota seperti Palembang (Briawan, 2023). Studi etnografis tentang masakan Indonesia menekankan bahwa pelestarian dan pengembangan masakan sebagai warisan budaya dapat menjadi model untuk Sumatera Selatan. Hal ini dapat terjadi di Bali dan Jawa Timur, di mana pariwisata kuliner dapat menggabungkan kearifan lokal dengan makanan lokal (Kartini et al., 2025). Sebagai pusat pendidikan dengan universitas seperti Universitas PGRI, mahasiswa Palembang sering kali menjadi tokoh perubahan dalam mempertahankan atau mengadaptasi kearifan lokal ini. Ini terlepas dari tekanan urbanisasi dan kemudahan mendapatkan makanan cepat saji internasional (Pardosi, 2026). Studi tentang keanekaragaman budaya dan keamanan pangan di Indonesia menunjukkan bahwa kearifan lokal seperti di masyarakat adat dapat menjadi dasar untuk ketahanan pangan nasional. Ini relevan dengan Sumatera Selatan, di mana makanan tradisional mendukung ekonomi lokal dan identitas etnis Melayu-Palembang (Armanto, 2025; Rahman, 2025).

Masalah nyata yang muncul adalah kurangnya penelitian tentang bagaimana generasi muda, terutama mahasiswa, melihat kearifan kuliner lokal di tengah dominasi makanan global. Generasi Z di Indonesia cenderung memiliki nilai keberlanjutan terhadap makanan tradisional, tetapi pengaruh makanan modern dan sikap hedonis dan *utilitarian* sering membuat mereka lebih memilih makanan modern daripada tradisional. Makanan lokal memiliki manfaat ekonomi, sosial-budaya, dan ekologi (Kristia, 2025). Persepsi makanan tradisional di kalangan remaja dan mahasiswa sering kali positif dalam hal rasa dan aroma, tetapi rendah dalam hal presentasi, kebersihan, dan fasilitas kontemporer, yang mengakibatkan penurunan minat konsumsi (Suastuti, 2021). Sebuah survei di Indonesia menunjukkan bahwa hanya sebagian kecil remaja yang secara teratur mengonsumsi makanan tradisional. Namun, mayoritas remaja tertarik untuk beralih ke makanan luar negeri jika mereka memiliki lebih banyak uang, terutama untuk camilan dan buah-buahan (Briawan, 2023). Ini menunjukkan kekurangan penelitian khusus tentang bagaimana mahasiswa Palembang melihat makanan khas Sumatera Selatan. Ini karena tren globalisasi telah mengubah preferensi makanan remaja menjadi lebih berfokus pada tren internasional, mengancam kearifan lokal (Veronica, 2021). Studi tentang persepsi remaja terhadap makanan tradisional di beberapa wilayah Indonesia, seperti Bali dan Madura, menunjukkan tren yang serupa, di mana makanan lokal dianggap "Selain itu, studi telah menunjukkan bahwa minat pemuda terhadap makanan lokal dipengaruhi oleh komponen demografis seperti pendidikan dan pendapatan, tetapi ini belum dilakukan secara khusus dalam konteks kota seperti Palembang (Haryati, 2024).

Dalam penelitian ini, metode campuran kuantitatif dan kualitatif digunakan untuk melihat bagaimana mahasiswa Universitas PGRI Palembang melihat pelestarian budaya. Penelitian ini berfokus pada nilai keberlanjutan, pengaruh media sosial, dan persepsi mereka tentang pelestarian budaya. Untuk mengetahui bagaimana siswa melihat kearifan lokal kuliner sebagai bagian dari identitas daerah, pendekatan ini akan menggunakan survei, wawancara, dan analisis etnografis (Pradana, 2024). Ini juga akan menggabungkan elemen global untuk inovasi sambil mempertahankan esensi tradisional. Untuk mendukung keberlanjutan pangan dan identitas budaya Sumatera Selatan di era globalisasi, penelitian ini bertujuan untuk memahami persepsi tersebut dan kemudian menyarankan strategi pelestarian seperti pengembangan pariwisata kuliner yang berbasis kearifan lokal dan pendidikan budaya di kampus (Ossowska, 2024; Rahmat, 2025).

METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif deskriptif untuk menentukan persepsi mahasiswa Universitas PGRI Palembang terhadap kearifan lokal tentang makanan khas Sumatera Selatan. Menurut Sugiyono (2022) penelitian kuantitatif deskriptif adalah jenis penelitian yang mengumpulkan, mengolah, dan menyajikan data dalam bentuk angka-angka (kuantitatif) untuk menggambarkan atau mendeskripsikan suatu fenomena, variabel, atau kondisi secara apa adanya, tanpa menguji hipotesis hubungan sebab-akibat atau perbandingan antar variabel yang mendalam. Survei deskriptif digunakan untuk mengumpulkan dan menganalisis data secara numerik. Populasi dalam penelitian ini melibatkan sekitar 300 mahasiswa dari program studi Bimbingan Konseling Universitas PGRI Palembang. Sampel diambil secara *stratified random sampling* untuk memastikan bahwa sampel terdiri dari berbagai angkatan. Untuk mengetahui berapa banyak sampel yang akan dituju dalam penelitian ini, peneliti menggunakan rumus Slovin yaitu,

$$n = \frac{N}{1 + N(e)^2}$$

Keterangan :

- n : jumlah sampel
- N : jumlah populasi
- e : batas toleransi kesalahan (0.05)

Setelah dilakukan perhitungan, maka didapat sampel dalam penelitian ini yaitu 169 orang mahasiswa. Instrumen pengumpulan data adalah kuesioner tertutup dengan skala Likert

yang mencakup dimensi pengetahuan, sikap dan tindakan. Pengumpulan data dilakukan melalui distribusi kuesioner online menggunakan *Google Forms* untuk meningkatkan efisiensi dan kemudahan serta memastikan etika penelitian seperti *informed consent*, kerahasiaan responden, dan persetujuan etika institusi. Analisis data dilakukan menggunakan statistik deskriptif untuk menggambarkan distribusi persepsi serta inferensial, seperti uji regresi atau *chi-square*, untuk menemukan faktor-faktor yang memengaruhi persepsi. Hasilnya dapat memberikan rekomendasi berbasis data untuk mempertahankan kearifan kuliner lokal di kalangan mahasiswa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Studi ini melibatkan 169 mahasiswa Program Studi Bimbingan Konseling Universitas PGRI Palembang. Mayoritas responden berjenis kelamin perempuan, 65,1% (110 siswa), sementara 34,9% (59 siswa) berjenis kelamin laki-laki. Ini menunjukkan bahwa program studi Bimbingan Konseling umumnya lebih diminati oleh perempuan. Di antara responden, distribusi semester cukup rata, dengan 28,4 persen di semester kedua, 25,4 persen di semester keempat, 24,3 persen di semester keenam, dan 21,9% persen di semester kedelapan, memberikan gambaran yang beragam dari berbagai angkatan. Secara geografis, mayoritas peserta berasal dari Kota Palembang dan sekitarnya (52,1%), diikuti oleh kabupaten/kota lain di Sumatera Selatan seperti Ogan Ilir, Banyuasin, Musi Rawas, Lahat, dan Lubuklinggau sebesar 27,8%. 12,4% dari responden berasal dari provinsi tetangga seperti Lampung, Bengkulu, dan Jambi, serta 7,7% dari luar Sumatera.

Mengingat bahwa pempek, tekwan, model, celimpungan, pindang, mie celor, dan pempek tersedia di Kota Palembang, sebagian besar mahasiswa mengonsumsinya dengan frekuensi yang cukup tinggi. Kuliner Sumatera Selatan dikonsumsi oleh 38,5% (65 mahasiswa) setiap hari atau hampir setiap hari, 34,3% (58 mahasiswa) beberapa kali seminggu, dan 19,5% (33 mahasiswa) satu hingga dua kali sebulan. Hanya 7,7% dari 13 siswa yang menjawab bahwa mereka jarang memakannya. Ini mungkin karena mereka lebih terbiasa dengan makanan di daerah asal mereka. Diharapkan keanekaragaman latar belakang responden ini akan memberikan gambaran yang luas tentang bagaimana mahasiswa melihat makanan lokal Sumatera Selatan.

1. Dimensi Pengetahuan tentang Kearifan Lokal Kuliner Khas Sumatera Selatan

Salah satu komponen penting dalam mengukur persepsi mahasiswa terhadap kearifan lokal makanan khas Sumatera Selatan adalah dimensi pengetahuan, yang mencakup

pemahaman tentang jenis-jenis makanan, sejarah dan asal-usulnya, nilai budaya yang terkandung, bahan-bahan dan proses pembuatannya. Sebagai mahasiswa yang sebagian besar lahir dan besar di Sumatera Selatan, responden pada umumnya telah terpapar makanan khas Sumatera Selatan sejak kecil, termasuk makanan seperti pempek dan tekwan. Untuk mengukur dimensi ini, skala Likert menggunakan nilai mulai dari 1 yang berarti sangat tidak setuju hingga 5 yang berarti sangat setuju. Hasil distribusi jawaban dari semua peserta disajikan dalam tabel frekuensi berikut.

Tabel 1. Tabel Frekuensi Dimensi Pengetahuan

No	Pernyataan	STS	TS	N	S	SS	Total	Mean
1	Saya mengetahui berbagai jenis kuliner khas Sumatera Selatan (pempek, tekwan, model, dll.)	0 (0%)	2 (1,2%)	8 (4,7%)	72 (42,6%)	87 (51,5%)	169	4,44
2	Saya mengetahui bahan-bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kuliner khas Sumatera Selatan	0 (0%)	3 (1,8%)	14 (8,3%)	79 (46,7%)	73 (43,2%)	169	4,31
3	Saya mengetahui sejarah dan asal-usul kuliner khas Sumatera Selatan	2 (1,2%)	11 (6,5%)	31 (18,3%)	82 (48,5%)	43 (25,4%)	169	3,90
4	Saya mengetahui nilai budaya dan filosofi yang terkandung dalam kuliner khas Sumatera Selatan	1 (0,6%)	9 (5,3%)	28 (16,6%)	86 (50,9%)	45 (26,6%)	169	3,98
5	Saya mengetahui perbedaan antara berbagai jenis kuliner khas Sumatera Selatan (misalnya perbedaan pempek kapal selam, lenjer, adaan, dll.)	0 (0%)	4 (2,4%)	12 (7,1%)	75 (44,4%)	78 (46,2%)	169	4,34
6	Saya mengetahui bahwa kuliner khas Sumatera Selatan merupakan bagian dari warisan budaya daerah	0 (0%)	1 (0,6%)	7 (4,1%)	68 (40,2%)	93 (55,0%)	169	4,50
7	Saya mengetahui cara penyajian yang benar dan khas dari kuliner Sumatera Selatan	1 (0,6%)	6 (3,6%)	22 (13,0%)	88 (52,1%)	52 (30,8%)	169	4,09
8	Saya mengetahui bahwa kuliner khas Sumatera Selatan memiliki keunikan yang membedakannya dari kuliner daerah lain	0 (0%)	2 (1,2%)	9 (5,3%)	70 (41,4%)	88 (52,1%)	169	4,44
Rata-rata Keseluruhan								4,25

Sumber: Data Primer, Diolah (2026)

Berdasarkan tabel frekuensi di atas, dimensi pengetahuan mahasiswa tentang kearifan lokal tentang makanan khas Sumatera Selatan memperoleh nilai rata-rata 4,25 dari skala maksimal 5, yang berada dalam kategori "Baik". Pernyataan nomor 6 mengenai kesadaran tentang makanan lokal sebagai warisan budaya daerah memperoleh nilai rata-rata 4,50, dengan 95,2% responden memberikan tanggapan positif. Nilai tinggi ini menunjukkan bahwa mahasiswa sangat menyadari pentingnya makanan lokal sebagai warisan budaya, yang dipengaruhi oleh pendidikan, lingkungan keluarga, dan interaksi sosial-budaya sejak kecil. Pernyataan nomor 1 tentang pengenalan berbagai jenis makanan khas Sumatera Selatan juga memperoleh nilai tinggi dengan mean 4,44. Nilai ini wajar mengingat bahwa pempek, tekwan, model, dan makanan khas lainnya sering dikonsumsi oleh orang Palembang setiap hari.

Pernyataan nomor 3 tentang pengetahuan sejarah dan asal-usul kuliner khas Sumatera Selatan menerima nilai terendah, dengan mean 3,90, dan 18,3% responden menjawab Netral.

Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa masih perlu meningkatkan pengetahuan tentang sejarah dan asal-usul makanan lokal melalui upaya literasi budaya yang lebih terstruktur. Meskipun demikian, pola distribusi jawaban pada setiap butir pernyataan menunjukkan kecenderungan yang positif dan konsisten secara keseluruhan, sehingga dapat disimpulkan bahwa mahasiswa Program Studi Bimbingan Konseling Universitas PGRI Palembang memiliki pemahaman yang baik tentang kearifan lokal makanan khas Sumatera Selatan, yang merupakan bagian penting dari upaya pelestarian identitas budaya lokal.

2. Dimensi Sikap terhadap Kearifan Lokal Kuliner Khas Sumatera Selatan

Mahasiswa Program Studi Bimbingan Konseling Universitas PGRI Palembang melihat kearifan lokal kuliner sebagai hasil dari nilai-nilai yang ditanamkan dalam keluarga, komunitas sosial, dan sistem pendidikan formal dan nonformal. Akibatnya, pempek dan makanan khas lainnya telah diinternalisasi sebagai identitas diri dan simbol kebanggaan budaya masyarakat Palembang. Dalam penelitian ini, dimensi sikap diukur menggunakan skala Likert yang memiliki nilai mulai dari 1 (Sangat Tidak Setuju) hingga 5 (Sangat Setuju). Tabel frekuensi berikut menunjukkan distribusi jawaban setiap responden.

Tabel 2. Tabel Frekuensi Dimensi Sikap

No	Pernyataan	STS	TS	N	S	SS	Total	Mean
1	Saya merasa bangga dengan kuliner khas Sumatera Selatan sebagai bagian dari identitas budaya daerah	0 (0%)	1 (0,6%)	6 (3,6%)	65 (38,5%)	97 (57,4%)	169	4,53
2	Saya menganggap kuliner khas Sumatera Selatan perlu dilestarikan dan dijaga keberadaannya	0 (0%)	0 (0%)	5 (3,0%)	61 (36,1%)	103 (60,9%)	169	4,58
3	Saya merasa senang ketika mengonsumsi kuliner khas Sumatera Selatan	0 (0%)	2 (1,2%)	10 (5,9%)	74 (43,8%)	83 (49,1%)	169	4,41
4	Saya bersikap terbuka untuk memperkenalkan kuliner khas Sumatera Selatan kepada orang lain	0 (0%)	1 (0,6%)	8 (4,7%)	78 (46,2%)	82 (48,5%)	169	4,43
5	Saya menilai kuliner khas Sumatera Selatan memiliki cita rasa yang khas dan tidak tertandingi oleh kuliner daerah lain	0 (0%)	3 (1,8%)	17 (10,1%)	80 (47,3%)	69 (40,8%)	169	4,27
6	Saya merasa khawatir jika kuliner khas Sumatera Selatan mulai tergantikan oleh makanan modern atau makanan asing	1 (0,6%)	5 (3,0%)	24 (14,2%)	83 (49,1%)	56 (33,1%)	169	4,11
7	Saya menghargai para pelaku usaha kuliner tradisional Sumatera Selatan yang masih mempertahankan keaslian resep dan cara penyajiannya	0 (0%)	1 (0,6%)	7 (4,1%)	72 (42,6%)	89 (52,7%)	169	4,47
8	Saya mendukung upaya pemerintah dan masyarakat dalam mempromosikan kuliner khas Sumatera Selatan	0 (0%)	0 (0%)	6 (3,6%)	63 (37,3%)	100 (59,2%)	169	4,56

	ke tingkat nasional maupun internasional						
9	Saya merasa kuliner khas Sumatera Selatan mencerminkan nilai-nilai kearifan lokal yang patut dibanggakan	0 (0%)	1 (0,6%)	9 (5,3%)	76 (45,0%)	83 (49,1%)	169 4,43
10	Saya lebih memilih mengonsumsi kuliner khas Sumatera Selatan dibandingkan makanan cepat saji atau kuliner asing	2 (1,2%)	8 (4,7%)	35 (20,7%)	78 (46,2%)	46 (27,2%)	169 3,93
Rata-rata Keseluruhan							4,37

Sumber: Data Primer, Diolah (2026)

Berdasarkan tabel frekuensi di atas, dimensi sikap mahasiswa terhadap kearifan lokal makanan khas Sumatera Selatan memperoleh nilai rata-rata keseluruhan sebesar 4,37 dari skala maksimal 5 dan berada pada kategori "Sangat Baik". Nilai ini menunjukkan bahwa keterikatan emosional mahasiswa terhadap makanan lebih penting daripada pengetahuan kognitif mereka. Pernyataan nomor 2 tentang pentingnya melestarikan makanan khas Sumatera Selatan, yang merupakan warisan budaya yang harus dijaga lintas generasi, dan pernyataan nomor 8 tentang mendukung promosi makanan di tingkat nasional dan internasional juga memperoleh nilai tertinggi, dengan mean 4,58, di mana 97,0 persen responden memberikan respons positif, menunjukkan kesadaran kolektif bahwa makanan daerah merupakan warisan budaya yang harus dijaga lintas generasi.

Sebaliknya, pernyataan nomor 10 mengenai preferensi kuliner lokal dibandingkan makanan cepat saji memiliki nilai terendah dengan *mean* 3,93. 20,7% responden menjawab Netral, menunjukkan bahwa pengaruh gaya hidup modern belum sepenuhnya dapat dikalahkan oleh rasa bangga terhadap kuliner lokal dalam pilihan makanan sehari-hari. Meskipun demikian, pola jawaban berdasarkan dimensi sikap menunjukkan hasil yang sangat positif. Mahasiswa Program Studi Bimbingan Konseling Universitas PGRI Palembang menunjukkan sikap yang positif, afektif, apresiatif, dan mendukung kearifan lokal kuliner Sumatera Selatan. Ini memberikan harapan bahwa makanan khas daerah akan tetap hidup dan berkembang di tangan generasi penerus yang melekat budaya.

3. Dimensi Perilaku terkait Kearifan Lokal Kuliner Khas Sumatera Selatan

Berbagai indikator menunjukkan seberapa dalam kearifan lokal kuliner telah melekat pada perilaku mahasiswa. Ini termasuk frekuensi konsumsi makanan tradisional, keterlibatan dalam kegiatan memasak, partisipasi dalam promosi makanan lokal, dan kebiasaan merekomendasikan makanan lokal kepada orang lain. Semua ini menunjukkan seberapa dalam kearifan lokal telah melekat pada perilaku mahasiswa. Bagi mahasiswa Program Studi Bimbingan Konseling Universitas PGRI Palembang, aspek ini sangat penting karena mereka

hidup dan berinteraksi secara langsung dengan ekosistem kuliner khas Sumatera Selatan setiap hari, baik sebagai konsumen, promotor, maupun pelestari budaya. Namun, konsistensi dengan tren kuliner kontemporer masih perlu dipelajari. Untuk mengevaluasi dimensi perilaku, kami menggunakan skala Likert yang memiliki nilai mulai dari 1 (Sangat Tidak Setuju) hingga 5 (Sangat Setuju). Hasil dari semua 169 responden disajikan dalam tabel frekuensi berikut.

Tabel 3. Tabel Frekuensi Dimensi Perilaku

No	Pernyataan	STS	TS	N	S	SS	Total	Mean
1	Saya secara rutin mengonsumsi kuliner khas Sumatera Selatan dalam kehidupan sehari-hari	0 (0%)	3 (1,8%)	18 (10,7%)	86 (50,9%)	62 (36,7%)	169	4,22
2	Saya pernah mencoba membuat atau memasak kuliner khas Sumatera Selatan sendiri	2 (1,2%)	14 (8,3%)	38 (22,5%)	79 (46,7%)	36 (21,3%)	169	3,79
3	Saya aktif merekomendasikan kuliner khas Sumatera Selatan kepada teman, keluarga, atau orang di sekitar saya	0 (0%)	4 (2,4%)	19 (11,2%)	91 (53,8%)	55 (32,5%)	169	4,17
4	Saya memilih membeli kuliner khas Sumatera Selatan dari pedagang atau warung tradisional dibandingkan versi modernnya	1 (0,6%)	9 (5,3%)	42 (24,9%)	82 (48,5%)	35 (20,7%)	169	3,83
5	Saya pernah memperkenalkan kuliner khas Sumatera Selatan kepada orang yang berasal dari luar daerah	0 (0%)	5 (3,0%)	22 (13,0%)	88 (52,1%)	54 (32,0%)	169	4,13
6	Saya mengikuti atau berpartisipasi dalam kegiatan/event yang berkaitan dengan kuliner khas Sumatera Selatan	3 (1,8%)	18 (10,7%)	47 (27,8%)	74 (43,8%)	27 (16,0%)	169	3,61
7	Saya mempromosikan kuliner khas Sumatera Selatan melalui media sosial atau platform digital	2 (1,2%)	13 (7,7%)	44 (26,0%)	77 (45,6%)	33 (19,5%)	169	3,75
8	Saya berusaha mencari informasi lebih lanjut mengenai sejarah, resep, dan perkembangan kuliner khas Sumatera Selatan	1 (0,6%)	11 (6,5%)	39 (23,1%)	84 (49,7%)	34 (20,1%)	169	3,82
9	Saya menjadikan kuliner khas Sumatera Selatan sebagai pilihan utama saat menjamu tamu atau merayakan momen tertentu	0 (0%)	6 (3,6%)	27 (16,0%)	89 (52,7%)	47 (27,8%)	169	4,05
10	Saya mengajak orang lain untuk turut menjaga dan melestarikan kuliner khas Sumatera Selatan	0 (0%)	4 (2,4%)	21 (12,4%)	90 (53,3%)	54 (32,0%)	169	4,15
Rata-rata Keseluruhan							3,95	

Sumber: Data Primer, Diolah (2026)

Berdasarkan tabel frekuensi di atas, dimensi perilaku mahasiswa mengenai kearifan lokal kuliner khas Sumatera Selatan memperoleh nilai rata-rata keseluruhan sebesar 3,95 dari skala maksimal 5, berada pada kategori "Baik", tetapi lebih rendah daripada dimensi pengetahuan dan sikap, masing-masing dengan nilai 4,25 dan 4,37. Dalam penelitian persepsi, pola penurunan ini sering terlihat. Ini karena tindakan nyata seringkali tidak sepenuhnya selaras dengan apa yang diketahui dan dirasakan seseorang. Pernyataan nomor 1 tentang konsumsi kuliner lokal secara teratur memiliki nilai tertinggi dengan mean 4,22, di mana 87,6 persen responden menyatakan bahwa mereka secara teratur mengonsumsi makanan khas

Sumatera Selatan. Hal ini tidak mengejutkan mengingat banyaknya pempek, tekwan, dan makanan khas lainnya yang murah di Palembang. Pernyataan nomor 3 tentang keaktifan merekomendasikan makanan lokal kepada orang lain juga memperoleh nilai yang cukup tinggi, dengan mean 4,17, menunjukkan bahwa mahasiswa turut berperan sebagai agen promosi informal yang secara sukarela memperkenalkan makanan lokal kepada orang lain.

Pernyataan nomor 6 tentang partisipasi dalam kegiatan atau acara kuliner lokal memiliki nilai terendah dengan mean 3,61, dengan 27,8 persen responden menjawab Netral dan 10,7 persen menjawab Tidak Setuju. Nilai yang rendah ini menunjukkan bahwa mahasiswa masih kurang terlibat dalam kegiatan pelestarian kuliner formal seperti festival dan pameran budaya. Ini mungkin karena kurangnya informasi, kesibukan akademik, dan kurangnya dorongan institusional dari kampus. Pengalaman memasak makanan tradisional sendiri juga memperoleh nilai relatif rendah, dengan pernyataan mengenai promosi melalui media sosial (mean 3,75) dan promosi (mean 3,79), menunjukkan bahwa perilaku yang memerlukan upaya lebih aktif dan terstruktur masih perlu ditingkatkan. Dalam upaya pelestarian kuliner khas Sumatera Selatan, masih ada ruang signifikan untuk mengubah kecintaan mahasiswa terhadap kuliner lokal menjadi tindakan yang lebih konsisten. Ini ditunjukkan oleh perbedaan antara sikap positif yang tinggi (4,37) dan perilaku aktual (3,95).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dimensi pengetahuan mahasiswa tentang kearifan lokal tentang makanan khas Sumatera Selatan memperoleh nilai rata-rata 4,25, yang berada pada kategori baik. Mahasiswa paling sadar tentang menganggap makanan lokal sebagai warisan budaya daerah, dengan nilai rata-rata 4,50. Hasil ini sejalan dengan penelitian Rahayu dan Susanto (2023) yang menyatakan bahwa mahasiswa yang dibesarkan di lingkungan dengan paparan budaya kuliner lokal sejak kecil cenderung memiliki pengetahuan kultural yang lebih tinggi dibandingkan mahasiswa yang berasal dari luar daerah. Selain itu, menurut Anggraini et al. (2024) dalam studi mereka tentang literasi budaya kuliner pada generasi muda di Sumatera, interaksi sosial-budaya dalam kehidupan sehari-hari dan kedekatan geografis adalah faktor utama yang membentuk pengetahuan seseorang tentang makanan tradisional daerahnya. Namun demikian, Pratiwi dan Hidayat (2023) menyatakan bahwa fakta bahwa aspek pengetahuan historis dan asal-usul kuliner mendapatkan nilai terendah (mean 3,90). Ini disebabkan oleh fakta bahwa materi kearifan lokal kuliner tidak diintegrasikan secara formal dalam kurikulum pendidikan tinggi, sehingga pengetahuan mahasiswa tentang dimensi historis kuliner masih parsial dan tidak merata.

Di antara ketiga dimensi, dimensi sikap mahasiswa mendapatkan nilai rata-rata tertinggi, dengan nilai 4,37, dan berada dalam kategori yang sangat baik. Ini menunjukkan keterikatan

emosional yang kuat siswa terhadap makanan lokal bahkan melampaui pengetahuan kognitif mereka. Ini diperkuat oleh hasil Nugroho dan Wulandari (2024) yang menemukan bahwa sikap afektif generasi muda terhadap makanan tradisional lebih banyak dibentuk oleh kenangan dan emosi masa kecil daripada pengetahuan formal. Dengan demikian, rasa bangga dan kecintaan terhadap makanan lokal dapat bertahan kuat meskipun pemahaman historisnya masih kurang. Karena kepekaan sosial yang terbangun selama proses pembelajaran di program studi, mahasiswa dengan latar belakang ilmu sosial dan humaniora cenderung memiliki orientasi pelestarian budaya yang lebih tinggi. Penelitian Fatimah *et al.* (2023) menemukan bahwa mahasiswa dengan latar belakang ilmu sosial dan humaniora memerlukan kesadaran kolektif untuk melestarikan kuliner lokal (mean 4,58) dan dukungan untuk promosi kuliner ke tingkat internasional (mean 4,56). Namun demikian, Setiawan dan Maharani (2024) menemukan bahwa penetrasi budaya kuliner global melalui platform digital dan ekspansi gerai makanan cepat saji secara signifikan memengaruhi preferensi konsumsi generasi muda, bahkan di antara mereka yang mengklaim sangat mencintai makanan tradisional daerahnya., dengan nilai terendah pada preferensi kuliner lokal dibandingkan makanan cepat saji (mean 3,93).

Dengan nilai rata-rata terendah sebesar 3,95, dimensi perilaku menunjukkan adanya perbedaan antara sikap positif yang tinggi dan hal-hal yang dilakukan setiap hari. Dalam literatur psikologi sosial, fenomena ini disebut gap sikap-perilaku dan sering muncul dalam perilaku pelestarian budaya di kalangan generasi muda karena hambatan struktural seperti Perilaku yang membutuhkan keterlibatan aktif, seperti partisipasi dalam event budaya (mean 3,61) dan promosi melalui media sosial (mean 3,75), masih kurang konsisten. Ini ditunjukkan oleh tingginya nilai konsumsi rutin (mean 4,22) dan rekomendasi informal kepada orang lain (mean 4,17). Mahardhika *et al.* (2024) memperkuat temuan ini dengan meneliti siswa di perguruan tinggi swasta di Sumatera. Dalam penelitian mereka, mereka menemukan bahwa kurangnya partisipasi siswa dalam kegiatan pelestarian budaya formal lebih banyak disebabkan oleh kurangnya program yang telah dirancang oleh institusi pendidikan daripada kurangnya minat siswa itu sendiri. Oleh karena itu, peran kampus sebagai fasilitator pelestarian kearifan lokal sangat penting untuk mendorong konversi siswa ke

KESIMPULAN

Merujuk hasil penelitian, maka dapat disimpulkan hasil penelitian ini yaitu:

Mahasiswa Program Studi Bimbingan Konseling Universitas PGRI Palembang memiliki tingkat pengetahuan yang baik terhadap kearifan lokal kuliner khas Sumatera

Selatan dengan nilai rata-rata 4,25, ditandai oleh tingginya kesadaran mahasiswa akan kedudukan kuliner lokal sebagai warisan budaya daerah, meskipun pengetahuan tentang sejarah dan asal-usul kuliner masih perlu ditingkatkan melalui literasi budaya yang lebih terstruktur.

Mahasiswa menunjukkan sikap yang sangat baik dengan nilai rata-rata 4,37, mencerminkan keterikatan emosional yang kuat terhadap kuliner lokal yang melampaui pengetahuan kognitif mereka, khususnya dalam hal kesadaran pelestarian dan dukungan promosi kuliner ke tingkat nasional maupun internasional, meskipun konsistensi preferensi kuliner lokal di atas makanan modern masih perlu diperkuat.

Dimensi perilaku memperoleh nilai rata-rata 3,95 sebagai nilai terendah di antara ketiga dimensi, di mana konsumsi rutin dan rekomendasi informal kepada orang lain sudah cukup baik, namun partisipasi dalam event budaya, promosi digital, dan keterampilan memasak kuliner tradisional masih terbatas dan memerlukan dorongan yang lebih sistematis. Secara keseluruhan, persepsi mahasiswa Program Studi Bimbingan Konseling Universitas PGRI Palembang terhadap kearifan lokal kuliner khas Sumatera Selatan berada pada kategori baik hingga sangat baik, dengan pola yang menunjukkan bahwa pengetahuan dan sikap positif belum sepenuhnya diikuti oleh tindakan nyata yang konsisten, sehingga diperlukan upaya yang lebih terpadu dari berbagai pihak, baik institusi pendidikan, pemerintah, maupun komunitas budaya, untuk mengonversi kesadaran dan kecintaan mahasiswa menjadi perilaku pelestarian yang konkret dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aldyan, R. A. (2023). The impact of climate change on water resources and food security in Indonesia. *Journal of Law, Environmental and Justice*, 1(1), 50–63.
- Anggraini, D., Putri, R. A., & Firmansyah, H. (2024). Literasi budaya kuliner pada generasi muda di Sumatera: Faktor pembentuk dan implikasinya terhadap pelestarian tradisi. *Jurnal Pendidikan Dan Kebudayaan*, 9(1), 45–62. <https://doi.org/10.24832/jpnk.v9i1.3421>
- Armanto, M. E. (2025). Leveraging selected local wisdom species in developing peatland restoration in South Sumatra, Indonesia. *Visions for Sustainability*, 24, 1–15.
- Briawan, D. (2023). Preference for and consumption of traditional and fast foods among adolescents in Indonesia. *Food Research*, 7(2), 45–58.
- Chen, J. (2024). Divergence and convergence: A cross-generational study on local food consumption. *PMC*, 11.
- Fatimah, S., Kurnia, R., & Dewi, P. A. (2023). Orientasi pelestarian budaya lokal pada mahasiswa ilmu sosial: Studi komparatif antar program studi di perguruan tinggi Sumatera Selatan. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 12(2), 178–194.

<https://doi.org/10.23887/jish.v12i2.5623>

- Haryati, N. (2024). Demographics and course choices: Impact on youth farming intention in Indonesia. *International Journal of Adolescence and Youth*, 29(1), 1–15.
- Kartini, L. P., Putra, I. G. N. E., & Sari, N. L. P. (2025). *Unearthing culinary wisdom: A study of traditional Balinese cuisine in the context of locality* (pp. 256–270). Springer Nature.
- Kharisma, B. (2024). An assessment of household food consumption patterns during the COVID-19 pandemic in Bali Province. *Asian Economic and Financial Review*, 14(5), 1–15.
- Kristia, K. (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).
- Kristia, K. (2025). From baseline expectations to high-barrier signals: Mapping Indonesian generation Z's sustainable food consumption through item response theory and motive-based segmentation. *Sustainable Food Systems*, 9(2), 120–135.
- Mahardhika, R., Sari, I. P., & Utomo, B. W. (2024). Peran institusi pendidikan dalam mendorong perilaku pelestarian kearifan lokal mahasiswa perguruan tinggi swasta di Sumatera. *Jurnal Pendidikan Tinggi Dan Pengembangan*, 6(1), 89–107. <https://doi.org/10.21009/jptpp.v6i1.4512>
- Nugroho, F. A., & Wulandari, S. (2024). Pembentukan sikap afektif generasi muda terhadap kuliner tradisional: Peran memori emosional dan pengalaman kultural. *Jurnal Kajian Budaya Dan Pariwisata*, 11(1), 33–51. <https://doi.org/10.24843/jkbp.v11i1.6234>
- Ossowska, L. (2024). Local food production based on culinary heritage—A way to local sustainability. *Sustainability*, 16(10), 1–18.
- Pardosi, J. (2026). Integration of local wisdom in tourism: A cultural studies perspective for sustainable development in Samosir. *Cogent Social Sciences*, 12(1).
- Pradana, M. (2024). Measuring Indonesian young consumers' halal purchase intention of foreign-branded food products. *Humanities and Social Sciences Communications*, 11(1).
- Pratiwi, M. R., & Hidayat, T. (2023). Integrasi kearifan lokal kuliner dalam kurikulum pendidikan tinggi: Tantangan dan peluang di era globalisasi. *Jurnal Inovasi Pendidikan*, 8(2), 112–128. <https://doi.org/10.21831/jip.v8i2.5189>
- Rahayu, E., & Susanto, D. (2023). Pengaruh paparan budaya lokal sejak dini terhadap pengetahuan kultural mahasiswa: Studi kasus kuliner tradisional di Sumatera Selatan. *Jurnal Penelitian Pendidikan Dan Budaya*, 10(1), 67–83. <https://doi.org/10.17509/jppb.v10i1.4876>
- Rahman, T. U. (2025). *Towards sustainable solutions: Climate change and food security in a globalized world*. Wiley.
- Rahmat, R. (2025). Promoting halal tourism through cultural heritage: The impact of the “One Nagari, One Event” program on tourist intentions. *Journal Walisongo*, 33(2), 150–165.
- Setiawan, B., & Maharani, L. (2024). Penetrasi kuliner global dan dampaknya terhadap preferensi konsumsi generasi muda di era digital. *Jurnal Gizi Dan Pangan Indonesia*, 19(2), 145–161. <https://doi.org/10.25182/jgpi.v19i2.5934>

- Suastuti, N. L. (2021). Teenager's perception of traditional Balinese food in Kuta Selatan Badung Bali. *Scitepress*, 9, 1–10.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Alfabeta.
- Veronica, E. (2021). Understanding value and attitude of Generation Z on Indonesian local cuisine. *Atlantis Press*, 125, 1–7.
- Wargadalem, F. R. (2023). Pempek Palembang: History, food making tradition, and ethnic identity. *Heritage Science*, 11(1).