



Eksistensi *Lapek Barajuik* di Kalangan Masyarakat Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman

Wirma Fitri^{1*}, Lucy Fridayati², Cici Andriani³, Wiwik Indrayeni⁴

¹⁻⁴Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan

Perhotelan, Universitas Negeri Padang, Indonesia

wirmafitri06@gmail.com^{1*}, lusifridavanti@fpp.unp.ac.id²

Alamat: Jl. Prof. Dr. Hamka, Air Tawar Barat., Kec. Padang Utara, Kota Padang, Sumatera Barat 25171

Korespondensi penulis: wirmafitri06@gmail.com

Abstract. *This research raises the theme of the existence of traditional Minangkabau food, specifically Lapek Barajuik among the Pakandangan community, to understand how well this food is currently thriving. The main question posed is how to maintain its existence amidst the advancement of the times. This research aims to describe the existence of this food and identify the obstacles faced by the community in enhancing its existence. The method used is qualitative research with a descriptive approach, through data collection from observation, interviews, and documentation. Data analysis was conducted through data collection, reduction, display, and verification. The research results show that Lapek Barajuik plays an important role in the culture of the Pakandangan community, known for its unique shape and taste, as well as being a symbol of identity and ancestral heritage. Although there is interest from the community, including the younger generation, this food faces challenges such as competition with modern foods, seasonal nature, and lack of technological utilization in promotion. In conclusion, the existence of Lapek Barajuik among the Pakandangan community, especially the older generation, is still preserved. They appreciate this food as an important part of the culinary tradition. Its appeal, especially its unique shape, creates a special impression when a son-in-law brings this food as a gift to the in-laws' house, making it symbolic in the family visit tradition. On the other hand, the interest of the younger generation in it has declined due to the abundance of modern food variations, although they still like this dish, as evidenced during certain events where Lapek Barajuik became a choice and was favored by the community.*

Keywords: *Lapek Barajuik, Existence, Constraints, Pakandangan*

Abstrak. Penelitian ini mengangkat tema eksistensi makanan tradisional Minangkabau, khususnya *Lapek Barajuik* di kalangan masyarakat Pakandangan, untuk memahami seberapa eksis makanan ini saat ini. Pertanyaan utama yang diajukan adalah bagaimana mempertahankan keberadaannya di tengah kemajuan zaman. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan eksistensi makanan ini dan mengidentifikasi kendala yang dihadapi masyarakat dalam meningkatkan eksistensinya. Metode yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif, melalui pengumpulan data dari observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan pengumpulan, reduksi, display, dan verifikasi data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Lapek Barajuik* memiliki peranan penting dalam budaya masyarakat Pakandangan, dikenal karena bentuk dan rasa yang unik, serta sebagai simbol identitas dan warisan leluhur. Meskipun ada ketertarikan dari masyarakat, termasuk generasi muda, makanan ini menghadapi kendala seperti persaingan dengan makanan modern, sifat musiman, dan kurangnya pemanfaatan teknologi dalam promosi. Kesimpulannya, eksistensi *Lapek Barajuik* di kalangan masyarakat Pakandangan, terutama generasi tua, masih terjaga. Mereka menghargai makanan ini sebagai bagian penting dari tradisi kuliner. Daya tariknya, terutama bentuknya yang unik, memberikan kesan istimewa saat seorang menantu membawa makanan ini sebagai oleh-oleh ke rumah mertua, menjadikannya simbolis dalam tradisi kunjungan keluarga. Di sisi lain, minat generasi muda terhadapnya mengalami penurunan akibat banyaknya variasi makanan modern, meskipun mereka tetap menyukai makanan ini, terbukti saat acara tertentu di mana *Lapek Barajuik* menjadi pilihan dan digemari oleh masyarakat.

Kata kunci: *Lapek Barajuik, Eksistensi, Kendala, Pakandangan*

1. LATAR BELAKANG

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah yang kaya akan keanekaragaman kulinernya. Kekayaan dan semua potensi yang ada harus tetap dijaga dan dilestarikan. Salah satu faktor yang mendukung kekayaan kuliner di Sumatera Barat ialah makanan tradisional. Makanan tradisional merupakan makanan memiliki ciri khas, dan menggambarkan daerah setempat dan diolah dengan cara yang sederhana serta bahan yang mudah didapat (Kurniaty, 2016). Makanan tradisional sangat beragam jenisnya mulai dari makanan pokok, kudapan, minuman dan kue tradisional. Kue tradisional merupakan kue nusantara yang merupakan wujud hasil budaya warisan para leluhur bangsa yang diajarkan secara turun temurun serta menggunakan peralatan yang masih tradisional sehingga pengolahannya cenderung lama (Herfin Lestari Putri, Wirnelis Syarif, 2019).

Salah satu daerah di Sumatera Barat yang terkenal akan olahan kue tradisionalnya adalah Kabupaten Padang Pariaman yang terdiri dari 17 kecamatan. Setiap kecamatan mempunyai kue tradisional yang menggambarkan daerah masing-masing. Salah satunya yaitu kecamatan Enam Lingsung yang terdiri dari Lima (5) kelurahan/desa yaitu, Koto Tinggi, Parit Malintang, Toboh Ketek, Sungai Asam, Lubuk Pandan, dan Pakandangan (Bimbi Irawan, dkk., 2020). Salah satu kue tradisional khas Kecamatan Enam Lingsung yang masih ada saat ini yaitu *Lapek Barajuik* yang termasuk ke dalam jenis kue basah yang merupakan makanan asli yang berasal dari Kampuang Aro Nagari Pakandangan, Kecamatan Enam Lingsung, Kabupaten Padang Pariaman. Makanan ini terbuat dari bahan-bahan alami yang diperoleh dari hasil pertanian masyarakat, memiliki rasa yang sangat khas dan enak sehingga digemari dan dapat dinikmati oleh berbagai lapisan masyarakat. Selain itu, juga memiliki bentuk yang unik dan berbeda dengan *lapek* atau makanan sejenis lainnya, sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi yang melihatnya, karena memiliki panjang kurang lebih 6-7 cm dengan diameter 2 cm yang kedua ujungnya diikat dengan menggunakan tali ravia, disusun berjajar sebanyak 10 buah yang mana antara satu dan lainnya saling dikaitkan. Makanan ini sering dijual di pasar-pasar tradisional di Kabupaten Padang Pariaman seperti Pasar Pakandangan pada hari Kamis dan Pasar Pauh Kambar pada hari Sabtu. Harga jualnya sendiri cukup murah, satu rajutannya hanya dihargai Rp. 10.000,-

Namun sekarang mulai mengalami penurunan minat terhadap kue tradisional ini. Menurut (Dewi Noorratri & Septi Mei Leni, 2017) masyarakat cenderung lebih menyukai makanan yang tergolong modern tersebut dibandingkan makanan tradisional. Kemudian hal tersebut diperkuat melalui pengamatan saya sebagai seseorang yang setiap hari aktif

bermain media sosial, saya melihat orang-orang saat ini lebih sering mengunggah foto atau video makanan kekinian atau yang sedang viral yang mereka santap dan kemudian diedit dengan menarik atau estetik, saya melihat cukup jarang yang memilih menikmati makanan tradisional dan memperkenalkannya melalui media sosial. *Lapek Barajuik* dahulu merupakan pilihan favorit sebagai oleh-oleh bagi para perantau yang kembali ke tempat perantauannya. Makanan ini dipilih karena tahan lama dan memiliki cita rasa khas yang mengingatkan akan kampung halaman. Namun, seiring berjalannya waktu dan perubahan gaya hidup, tradisi membawa *Lapek* sebagai buah tangan mulai memudar.

Saat ini, sudah mulai berkurang perantau yang membawanya sebagai oleh-oleh ketika mereka kembali ke kota tempat mereka merantau. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, seperti kemudahan mendapatkan makanan lain yang lebih praktis, pergeseran selera kuliner. Artinya mulai mengalami penurunan minat, padahal makanan tradisional sejatinya menjadi jembatan yang menghubungkan masyarakat dengan akar budaya mereka, karena setiap hidangan menjadi cerminan dari kreativitas dan kearifan tradisional. Makanan tradisional menjadi bagian yang terpisahkan dari budaya dan setiap daerah, agar dapat dikenal oleh masyarakat luar daerah, maka perlunya eksistensi agar terjaga keberadaannya. Eksistensi dikenal dengan satu kata yaitu keberadaan. Menurut Sjafirah dan Prasanti (2016:3-4), eksistensi di artikan sebagai keberadaan. Keberadaan yang di maksud adalah adanya pengaruh atas ada atau tidak adanya kita.

Penulis melihat bahwa perkembangan makanan *Lapek Barajuik* masih eksis di kalangan orang tua, tetapi sedikit mengalami penurunan di kalangan anak muda karena pengaruh dari banyaknya jenis makanan saat ini terutama makanan instan kekinian. Sedangkan makanan tradisional merupakan warisan para leluhur. Dalam hal ini, jika hal ini terus dibiarkan maka di masa depan makanan tradisional bisa saja hilang dan tidak diketahui keberadaannya. Karena tidak banyak kalangan muda melestarikan makanan ini.

2. KAJIAN TEORITIS

Peningkatan eksistensi makanan tradisional sunda melalui operasi pasar Buhun di desa Selawangi Dalam rangka meningkatkan eksistensi makanan tradisional, diperlukan inovasi untuk menarik minat masyarakat agar ingin mengetahui atau mempermudah dalam mencari makanan tradisional yang akan mereka nikmati. Salah satunya adalah inovasi tempat-tempat seperti pasar yang menjual berbagai makanan tradisional, dengan desain tempat yang lebih menarik atau dicampur dengan sentuhan gaya modern. (Sukma dan Akhila, 2022).

Eksistensi makanan tradisional di tengah gempuran makanan modern strategi yang dilakukan pelaku usaha makanan tradisional agar mampu bersaing di pasar, ciri khas yang dimiliki makanan tradisional yang menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen, serta tantangan yang dihadapi para pelaku usaha makanan tradisional saat ini ketika perhatian masyarakat terpusat pada makanan korea (Candra, Enjeladinata, dan Widana 2023).

Rumah makan mulai muncul di Kota Banda Aceh sejak tahun 1970-an yaitu dengan berdirinya rumah makan tradisional yang menjual jenis makanan ala daerah. Sejak 1970-2004 jumlah rumah makan tradisional ini terus berkembang hingga mencapai 180 unit tahun 2004. Pada tahun 2005 tepatnya pasca tsunami terjadi ekspansi rumah makan modern, yang memberikan tantangan bagi eksistensi rumah makan tradisional, baik dari segi kemewahan tempat makan, dikemasnya dengan rasa yang modern, pelayanannya yang modern dengan sistem antar jemput pesanan masyarakat. Dalam rangka menghadapi lajunya ekspansi rumah makan modern, membuat rumah makan tradisional terus berupaya mempertahankan eksistensinya, terutama dengan memberikan kepuasan bagi pelanggan baik dari segi rasa masakan-nya maupun daya tarik berupa spanduk dengan menampilkan berbagai menu masakan bercirikan daerah (Zikri, A., & Yoesoef, A 2018).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keeksistensian *Lapek Barajuiik* dan kendala yang dihadapi untuk meningkatkan eksistensinya di Kalangan masyarakat Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman

3. METODE PENELITIAN

Berdasarkan masalah dan tujuan penelitian yang telah dikemukakan, maka jenis penelitian yang digunakan yaitu kualitatif. Sesuai dengan pendapat Sugiyono (2015:15) mengatakan bahwa:Metode penelitian kualitatif sering disebut metode penelitian naturalistik karena penelitiannya dilakukan pada kondisi yang alaruiab (natural setting). Penelitian yang menggambarkan suatu objek, gejala, yang terjadi sebenarnya di lapangan yang di sajikan secara alamiah. informan pada penelitian adalah penjual, pembeli, dan kalangan anak muda. Tujuan dari penelitian kualitatif adalah untuk menggambarkan, meringkas, situasi, atau berbagai fenomena realistik yang terjadi di masyarakat tentang eksistensi *Lapek Barajuiik* di kalangan masyarakat Pakandangan di Kabupaten Padang Pariaman. Metode pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi. Adapun teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian yaitu, pengumpulan data, reduksi data, display data, verifikasi data.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil wawancara dalam penelitian ini, peneliti mencoba menemukan tentang eksistensi dan kendala yang terjadi di masyarakat dalam meningkatkan eksistensinya. Peneliti ingin mengetahui apakah *Lapek Barajuik* masih diminati di kalangan masyarakat atau mulai terlupakan, serta tantangan apa saja yang dihadapi dalam mempertahankan keberadaannya di tengah perkembangan zaman. Untuk menggali lebih dalam tentang pertanyaan tersebut, peneliti melakukan wawancara kepada informan. Informan yang terlibat dalam wawancara terdiri dari penjualnya, generasi muda, dan orang tua. Adapun deskripsi dari hasil wawancara antara lain sebagai berikut:

a. Eksistensi *Lapek Barajuik*

Hasil wawancara menunjukkan bahwa *Lapek Barajuik* masih memiliki eksistensi yang signifikan di kalangan masyarakat Pakandangan. Minat yang cukup tinggi hal ini tercermin dari banyaknya pesanan yang diterima oleh penjual, termasuk dari Jakarta dan daerah-daerah lain yang menjadikannya sebagai oleh-oleh. Masyarakat tidak hanya menghargai rasa dan kualitasnya, tetapi juga menganggapnya sebagai bagian penting dari identitas budaya mereka. Penjual perlu melakukan upaya strategis untuk menjaga eksistensinya. Mahyeti menekankan pentingnya menjaga kualitas produk, terutama dengan memilih pisang yang tua dan berkualitas baik, karena ini berpengaruh langsung pada rasa. Ia menjelaskan, "Saya jaga kualitasnya, pisangnya harus tua dan bagus, jadi enak rasanya." Proses memasak yang baik juga penting; merebus dengan cara yang tepat membuat *Lapek* tahan lama. Mahyeti menambahkan, "Merebusnya harus bagus, tidak cepat-cepat diangkat." Menjaga konsistensi dalam kualitas sangat diperlukan, karena perubahan dalam resep bisa mengecewakan pelanggan. Jika kualitas terjaga, pelanggan cenderung kembali membeli.

Dengan mempertahankan tradisi pembuatan dan kualitas, penjual berharap dapat bersaing dengan makanan modern dan melestarikan warisan kuliner masyarakat Pakandangan. *Lapek Barajuik* dianggap sebagai simbol budaya dan identitas masyarakat Pakandangan, yang tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga menyimpan makna emosional yang mendalam terkait dengan kenangan masa kecil dan acara keluarga. Secara umum, masyarakat memiliki persepsi positif mengenai rasa dan kualitasnya, menganggapnya sebagai makanan yang lezat dan memuaskan, terutama ketika dibuat dengan bahan-bahan segar dan berkualitas tinggi. Sehingga memiliki nilai simbolis dan emosional yang kuat. Banyak masyarakat mengenalnya dari orang tua yang membawanya dalam acara adat atau saat berbelanja. Rasanya yang enak, terutama

perpaduan pisang dan kelapa, menjadikannya favorit berbagai kalangan, dari anak-anak hingga dewasa. Keunikan penyajiannya, yang dirajut seperti tangga, menarik secara visual dan memberikan tekstur khas. Informan juga menyebutkan bahwa kemasan yang kuat membuatnya lebih padat dan kenyal. Selain itu, harga yang terjangkau menjadikannya pilihan baik saat menerima tamu. Persepsi positif ini menegaskan bahwa *Lapek Barajuik* memiliki tempat istimewa di hati masyarakat Pakandangan dan berpotensi untuk dilestarikan.

Lapek Barajuik masih memiliki minat yang signifikan dalam masyarakat Pakandangan, terlihat dari banyaknya pesanan, termasuk dari luar daerah. Makanan ini dianggap sebagai simbol budaya dan bagian penting dari identitas masyarakat, bukan hanya sekadar makanan. Meskipun generasi muda lebih tertarik pada makanan modern, mereka tetap menunjukkan ketertarikan terhadapnya, terutama ketika diperkenalkan melalui acara budaya atau festival. Penjual menekankan pentingnya menjaga kualitas bahan, terutama pisang tua, serta proses memasak yang baik untuk mempertahankan rasa dan daya tahannya. Untuk bersaing dengan makanan modern, diperlukan strategi pemasaran yang efektif, termasuk memanfaatkan media sosial. Keunikan penyajiannya, seperti bentuknya yang dirajut, menarik perhatian dan memberikan nilai tambah. Selain itu, festival Minang yang diadakan di luar Provinsi Sumatera Barat menjadi platform yang baik untuk memperkenalkannya kepada audiens yang lebih luas, termasuk generasi muda. Persepsi positif masyarakat terhadap rasa dan kualitasnya menunjukkan potensi untuk dilestarikan, yang berarti menjaga warisan kuliner yang berharga bagi masyarakat Pakandangan, yang memiliki makna emosional dan kenangan bagi banyak orang.

b. Kendala yang Terjadi di Masyarakat dalam Meningkatkan Eksistensi *Lapek Barajuik*

Meskipun makanan tradisional *Lapek Barajuik* tetap diminati oleh banyak orang, eksistensinya menghadapi sejumlah tantangan yang cukup serius. Salah satu hambatan utama yang diidentifikasi adalah persaingan dengan makanan instan dan pilihan modern lainnya. Mahyeti, selaku penjual, menyatakan bahwa musim buah seperti rambutan dan duku sering kali mengalihkan perhatian konsumen dari makanan tradisional. Ia menjelaskan bahwa ketika musim buah tiba, orang cenderung lebih memilih buah-buahan segar yang lebih mudah diakses dan dianggap lebih menarik. Selain itu, kesadaran masyarakat terhadap teknologi juga menjadi faktor penghambat. Meskipun generasi muda saat ini masih menunjukkan ketertarikan dan

mengonsumsinya, keberadaan makanan kekinian turut memengaruhi eksistensinya di kalangan mereka.

Makanan modern dan cepat saji sering kali menarik perhatian generasi muda, meskipun lapek tetap menjadi pilihan. Anak-anak cenderung memilih makanan kekinian yang dianggap lebih enak, menunjukkan bahwa keberagaman pilihan makanan memengaruhi eksistensinya. Penting untuk meningkatkan pemahaman dan minat terhadap makanan tradisional agar tidak kalah bersaing. Banyak yang berpendapat bahwa jika lebih dikenal, peminatnya dapat meningkat. Salah satu responden menyebutkan bahwa makanan modern banyak dipengaruhi oleh influencer dan media sosial, sehingga strategi pemasaran serupa dapat meningkatkan popularitasnya. Meskipun rasanya diterima, generasi muda sering tidak menyadari keberadaannya, yang menunjukkan kurangnya informasi sebagai kendala, kesadaran masyarakat terhadap teknologi masih rendah, seperti kurang paham dalam pengguna media sosial, juga menjadi faktor penghambat dalam mempromosikannya. Generasi muda masih menunjukkan ketertarikan, namun makanan modern yang lebih mudah diakses sering kali lebih menarik bagi mereka. Keterbatasan informasi dan promosi mengenai makanan ini membuatnya kurang dikenal, meskipun jika lebih banyak orang tahu, peminatnya bisa meningkat. Upaya komunikasi yang lebih baik dan menarik, termasuk dalam hal kemasan, diperlukan untuk membangkitkan minat generasi muda. Dengan strategi pemasaran yang tepat, *Lapek Barajuik* memiliki potensi untuk bersaing dengan makanan modern dan tetap eksis di tengah keberagaman pilihan makanan.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan temuan dan pembahasan yang telah diuraikan dalam bab sebelumnya, dapat disimpulkan bahwanya sebagai makanan tradisional memiliki peranan penting dalam budaya masyarakat Pakandangan, *Lapek Barajuik* masih eksis dan tetap dihargai di kalangan orang tua, yang menganggapnya sebagai bagian penting dari tradisi kuliner mereka, karena memiliki daya tarik tersendiri, terutama bentuknya yang unik dan menarik, yang memberikan kesan berbeda seperti saat seorang menantu datang ke rumah mertua dengan membawa makanan ini sebagai oleh-oleh. Momen tersebut terasa lebih istimewa dibandingkan jika membawa oleh-oleh seperti kue atau roti, menjadikannya sebagai pilihan yang lebih berkesan dan simbolis dalam tradisi kunjungan keluarga.

Namun, di antara generasi muda, meskipun makanan ini masih dikenal, minat terhadapnya mengalami penurunan. Hal ini disebabkan oleh banyaknya variasi makanan modern yang lebih mudah diakses dan memiliki daya tarik yang lebih besar, sehingga membuat generasi muda lebih memilih opsi-opsi tersebut. Perubahan selera dan gaya hidup yang cepat turut memengaruhi keberlanjutan minat terhadap *Lapek Barajuik* di kalangan mereka. Selain itu, kurangnya pengetahuan masyarakat tentang makanan ini dan masalah pewarisan resep juga menjadi tantangan, untuk mempertahankan eksistensinya di era globalisasi.

Dalam penelitian ini, terdapat beberapa saran yang dapat diterapkan untuk menjaga dan melestarikan *Lapek Barajuik* sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat Pakandangan. Saran-saran ini ditujukan kepada berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah, masyarakat, penjual, dan generasi muda. Pemerintah daerah sebaiknya mengembangkan program yang fokus pada pelestarian makanan tradisional. Program ini dapat mencakup festival kuliner yang menampilkan sebagai makanan khas, serta kegiatan edukasi tentang pentingnya melestarikan warisan kuliner.

Pemerintah dapat memberikan dukungan finansial kepada para pengrajin dan penjual untuk meningkatkan kualitas produk dan pemasaran. Selain itu, promosi melalui media sosial dan platform lokal bisa dilakukan untuk menarik lebih banyak perhatian terhadap makanan tradisional ini. Masyarakat perlu meningkatkan kesadaran akan pentingnya melestarikan *Lapek Barajuik* sebagai bagian dari identitas budaya. Melakukan kegiatan edukatif seperti seminar atau workshop tentang sejarah dan proses pembuatan lapek dapat membantu menyebarluaskan pengetahuan ini kepada generasi muda. Masyarakat diharapkan lebih aktif dalam menyajikan dan mempromosikannya dalam berbagai acara adat dan perayaan. Keterlibatan ini dapat memperkuat nilai-nilai budaya yang terkandung dalam makanan ini.

Penjual perlu melakukan inovasi dalam produk, seperti menciptakan varian rasa baru atau kemasan yang menarik bagi generasi muda. Pemasaran yang memanfaatkan media sosial dan platform online juga harus ditingkatkan untuk menjangkau audiens yang lebih luas. Penjual harus terus menjaga kualitas bahan baku dan proses pembuatannya. Pelatihan keterampilan bagi para pengrajin juga penting untuk memastikan bahwa resep dan teknik pembuatan lapek yang tradisional dapat terus dilestarikan. Generasi muda diharapkan lebih aktif terlibat dalam proses produksi, baik melalui kegiatan belajar langsung maupun partisipasi dalam acara budaya. Dengan demikian, mereka dapat merasakan pengalaman langsung yang dapat menumbuhkan rasa cinta dan bangga terhadap makanan tradisional.

Generasi muda sebaiknya memanfaatkan teknologi untuk mempromosikannya, misalnya dengan membuat konten kreatif di media sosial yang menampilkan lapek dalam konteks modern. Ini dapat membantu menarik minat teman sebaya mereka terhadap makanan tradisional.

Dengan menerapkan saran-saran di atas, diharapkan *Lapek Barajuik* dapat terus eksis dan berkembang sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat Pakandangan. Upaya bersama dari semua pihak akan sangat penting untuk menjaga keberlanjutan dan relevansi makanan tradisional ini di tengah perubahan zaman.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku dosen pembimbing, atas bimbingan, arahan, dan motivasi yang telah diberikan selama proses penyusunan artikel ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku dosen penguji I, dan Ibu Wiwik Indrayeni, M.Pd selaku dosen penguji II, atas saran, kritik, dan masukan konstruktif yang sangat berharga dalam penyempurnaan artikel ini. Dukungan dan ilmu yang diberikan oleh para Ibu dosen telah menjadi bekal berharga dalam menyelesaikan penelitian ini.

DAFTAR REFERENSI

- Candra, M. A., Enjeladinata, O. V., & Widana, M. R. (2023, October). Eksistensi makanan tradisional di tengah gempuran makanan Korea. In *Prosiding Seminar Nasional Ilmu Ilmu Sosial (SNIIS)* (Vol. 2, pp. 352-361).
- Irawan, B., & Hanida, R. P. (2020). *Dari Luhak ke Rantau; Kronik pemekaran dan penggabungan nagari*. Rancak Publik.
- Kurniati, R. (2016). Kampung kota sebagai destinasi wisata.
- Noorratri, E. D., & Leni, A. S. M. (2017). Peningkatan pengetahuan cara menyusun menu seimbang pada anak usia sekolah dengan metode demonstrasi. *Gemassika: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 18-24.
- Putri, H. L., & Syarif, W. (2019). Inventarisasi jenis dan resep kue-kue tradisional di Kota Padang.
- Sjafirah, N. A., & P. D. (2016). Penggunaan media komunikasi dalam eksistensi budaya lokal bagi komunitas Tanah Aksara: Studi deskriptif kualitatif tentang penggunaan media komunikasi dalam eksistensi budaya lokal bagi komunitas Tanah Aksara. *JIPSI*, 6(2), 39-50.
- Sugiyono. (2015). *Metode penelitian pendidikan*. Bandung: Alfabeta.

- Sukma, V. M. M., & Alkhila, I. R. (2022). Peningkatan eksistensi makanan tradisional Sunda melalui operasi pasar Buhun di Desa Selawangi. *Siwayang Journal: Publikasi Ilmiah Bidang Pariwisata, Kebudayaan, dan Antropologi*, 1(2), 77-84.
- Zikri, A., & Yoesoef, A. (2018). Eksistensi rumah makan tradisional terhadap masuknya rumah makan modern di Kota Banda Aceh tahun 1996 - 2016. *JIM: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Sejarah*, 3(1).