

WARUNG PECAK DUREN: KULINER TRADISIONAL SUNDA BERKELANJUTAN DI KOTA MODERN TANGERANG SELATAN

Kevin Gustian Yulius¹, Valentino Jovan Emanuel², Deandra Ashtyn Pakasi³, Rafael Alexander⁴

Fakultas Hospitality & Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

kevin.yulius@uph.edu¹

01541220076@student.uph.edu²

deandra.pakasi@uph.edu³

01541220073@student.uph.edu⁴

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi keberlanjutan kuliner tradisional Sunda dalam menghadapi tantangan urbanisasi dan globalisasi di Kota Tangerang Selatan, dengan studi kasus Warung Pecak Duren. Warung ini dikenal dengan keunikannya dalam menyajikan hidangan khas Sunda, seperti pecak ikan, yang disajikan menggunakan metode masak tradisional dan bumbu khas. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus, di mana data dikumpulkan melalui wawancara dengan pemilik dan pengunjung warung, serta observasi langsung. Analisis SWOT dan SOAR digunakan untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang dihadapi oleh Warung Pecak Duren, serta aspirasi dan hasil yang ingin dicapai. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tantangan utama yang dihadapi adalah aksesibilitas lokasi dan persaingan dari restoran modern, namun warung ini mampu bertahan melalui pemanfaatan strategi pemasaran digital, kolaborasi dengan influencer kuliner, serta diversifikasi menu untuk menarik pelanggan baru. Selain itu, keterikatan pelanggan terhadap nilai-nilai budaya dan tradisi juga berkontribusi pada keberlanjutan bisnis ini. Penelitian ini memberikan wawasan bagi pengusaha kuliner tradisional dalam mengadaptasi usaha mereka di tengah dinamika modernisasi, sekaligus mendukung pelestarian warisan budaya lokal.

Kata kunci: kuliner tradisional, makanan dan minuman, SOAR, SWOT, urbanisasi

PENDAHULUAN

Kuliner Sunda merupakan bagian integral dari kekayaan budaya Indonesia (Rahman, 2018), khususnya di wilayah Jawa Barat dan Banten (Setyawan et al., 2022b,

2022a). Hidangan tradisional Sunda dikenal dengan keanekaragaman rasa dan bahannya yang khas, mencerminkan pola makan dan tradisi masyarakat lokal (Rahman, 2018; Simanullang, 2023).

Makanan seperti pecak ikan, nasi liwet, dan karedok tidak hanya berfungsi sebagai makanan sehari-hari, tetapi juga sebagai simbol identitas budaya yang memperkuat ikatan sosial di komunitas. Dalam kehidupan masyarakat urban yang semakin modern, kuliner Sunda tetap memainkan peran penting sebagai jembatan antara tradisi dan inovasi (Sukma & Alkhila, 2022). Modernisasi dan globalisasi telah membawa perubahan pada pola makan dan preferensi kuliner, namun kuliner tradisional Sunda terus beradaptasi dengan tetap mempertahankan elemen-elemen kunci yang mendefinisikannya (Alam et al., 2019; Setiawan, 2016).

Di wilayah Jawa Barat dan Banten, urbanisasi telah mengubah interaksi antara kawasan urban dan perdesaan. Kota Tangerang Selatan, sebagai bagian dari Tangerang Raya yang mengalami perkembangan pesat, menggambarkan pergeseran ini dengan jelas (Wisesa et al., 2023). Sebagai kawasan urban yang berbatasan langsung dengan wilayah perdesaan, Tangerang Selatan mengalami perubahan signifikan dalam infrastruktur dan ekonomi (Apriyanto et al., 2015). Hal ini mempengaruhi pola makan dan preferensi kuliner masyarakatnya, menghubungkan tradisi dan modernitas

dalam keseharian mereka (Casari et al., 2022; Xu et al., 2022).

Dalam konteks hubungan antara kuliner lokal dan modernisasi, kuliner tradisional berperan penting sebagai penghubung antara masa lalu dan masa kini (H. Y. Lin, 2019; Rajan, 2023). Makanan tradisional, seperti makanan Sunda, tidak hanya menjadi bagian dari identitas budaya tetapi juga memberikan kesempatan bagi masyarakat urban untuk tetap terhubung dengan akar budaya mereka (Stalmirksa & Ali, 2023). Kuliner lokal memainkan peran krusial dalam menawarkan pengalaman kuliner yang autentik, sambil mendukung pelestarian budaya dan ekonomi lokal di tengah arus modernisasi yang terus berkembang.

Kehidupan urban yang bersifat dinamis menyebabkan kuliner modern menjadi pilihan utama masyarakat, yang dengan inovasi dan globalisasinya ikut mempengaruhi preferensi makan masyarakat urban (Amorim et al., 2022). Kuliner modern seringkali menawarkan kemudahan dan variasi yang sesuai dengan gaya hidup cepat. Namun, persaingan ini juga memberikan kesempatan untuk pelestarian kuliner tradisional yang kaya akan nilai budaya (Zhang et al., 2019).

Meskipun masyarakat urban sering kali terfokus pada tren makanan modern, kuliner tradisional menawarkan nilai budaya yang signifikan. Makanan tradisional, dengan resep dan metode memasak yang diwariskan turun-temurun, tidak hanya menyajikan cita rasa yang autentik tetapi juga menyimpan filosofi yang dalam (Reddy & van Dam, 2020). Memilih kuliner tradisional memungkinkan masyarakat urban untuk mempertahankan hubungan dengan warisan budaya, mendukung keberlanjutan ekonomi lokal, serta melestarikan elemen-elemen budaya yang merupakan bagian penting dari identitas mereka (M.-P. Lin et al., 2021).

Warung Pecak Duren adalah sebuah warung makan yang menjual kuliner Sunda dengan metode memasak tradisional. Terletak di Desa Kranggan, Kecamatan Setu, yang merupakan bagian dari kota Tangerang Selatan, warung ini menawarkan pengalaman kuliner yang autentik dan berbeda dari restoran-restoran modern. Lokasi Warung Pecak Duren yang berada di area pedesaan dan dikelilingi oleh pepohonan rindang membuat pengunjung harus melalui jalan kecil perkampungan yang cukup jauh dari jalan utama. Faktor ini menambah daya tarik bagi wisatawan yang

mencari pengalaman kuliner tradisional yang unik di latar urban Tangerang Selatan.

Warung Pecak Duren yang didirikan pada tahun 2014 oleh Arsini, yang dipanggil juga Aas atau Sini, mempertahankan dan mempopulerkan kuliner tradisional Sunda melalui warungnya. Warung ini menjadi populer karena menu spesial, Pecak Ikan yang disajikan dengan sambal pecak dari jahe, bawang, terasi, cabe, tomat, kemiri, dan kencur. Warung ini juga menjual hidangan khas lainnya seperti ikan Baung dari Sungai Cisadane, yang terbatas persediaannya. Metode memasak tradisional masih diaplikasikan di Warung Pecak Duren, terutama dalam proses memasak nasi. Nasi di warung ini dimasak menggunakan aseupan atau kukusan tradisional berbentuk kerucut yang terbuat dari anyaman bambu (Setiani et al., 2018), menghasilkan nasi yang pulen dengan tekstur berbeda dari nasi yang dimasak menggunakan penanak nasi elektronik.

Warung Pecak Duren memiliki peran penting sebagai jasa penyediaan makanan dan minuman yang menawarkan konsep kuliner tradisional di lingkungan urban Tangerang Selatan. Dalam konteks urbanisasi yang cepat di Tangerang Selatan, preferensi masyarakat terhadap makanan

telah banyak dipengaruhi oleh gaya hidup modern dan tren global (de Bruin et al., 2021). Namun, Warung Pecak Duren berhasil menarik perhatian dengan menawarkan pengalaman kuliner yang autentik dan berbeda dari restoran modern. Keunikan dan keaslian yang ditawarkan menjadi daya tarik tersendiri bagi mereka yang mencari koneksi dengan akar budaya di tengah kehidupan urban yang dinamis (Recuero-Virto & Valilla Arróspide, 2024).

Dengan tetap mempertahankan metode memasak tradisional dan suasana pedesaan pada latar urban, Warung Pecak Duren memiliki peluang besar untuk bersaing dengan restoran modern. Keberadaan warung ini memperlihatkan bagaimana kuliner Sunda, dengan resep-resep dan teknik memasak yang diwariskan secara turun-temurun, dapat tetap relevan di era globalisasi dan urbanisasi. Kuliner Sunda, dalam hal ini seperti pecak, tidak hanya menawarkan cita rasa yang autentik tetapi juga membawa nilai-nilai budaya yang penting. Dalam persaingan dengan restoran modern, Warung Pecak Duren menonjolkan keunikan budaya dan tradisi yang tidak dimiliki oleh banyak restoran kontemporer. Hal ini menciptakan pengalaman kuliner yang berbeda sebagai alternatif bagi masyarakat urban.

Penelitian ini menganalisis kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman (SWOT) dan dikombinasikan dengan aspirasi dan hasil (SOAR) yang dihadapi oleh Warung Pecak Duren untuk mendapatkan pemahaman yang komprehensif. Tujuan artikel ilmiah ini adalah eksplorasi strategi yang dapat digunakan untuk meningkatkan daya saing Warung Pecak Duren dalam menghadapi tantangan urbanisasi dan globalisasi di kota Tangerang Selatan. Penelitian ini memberikan wawasan bagi pelaku usaha kuliner tradisional lainnya dalam mengembangkan bisnis di lingkungan urban yang kompetitif. Relevansi penelitian ini terletak pada pentingnya upaya mempertahankan warisan budaya kuliner Sunda sekaligus mendukung ekonomi lokal melalui pendekatan yang inovatif dan adaptif.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus yang berfokus pada Warung Pecak Duren sebagai objek utama. Pendekatan studi kasus dipilih untuk memungkinkan eksplorasi mendalam dan pemahaman yang kaya tentang konteks lokasi Warung Pecak Duren beroperasi, khususnya dalam lingkungan

perdesaan yang berdekatan dengan latar urban (Arendt et al., 2012; Chowdhury et al., 2022). Lokasi penelitian adalah Warung Pecak Duren, Desa Kranggan, Kecamatan Setu, Kota Tangerang Selatan, yang dipilih karena relevansinya dalam menggambarkan bagaimana warung makan tradisional dapat bertahan dan bersaing di tengah arus urbanisasi.

Warung Pecak Duren sebagai objek penelitian dianggap sebagai representasi kuliner tradisional Sunda dalam konteks urbanisasi. Subjek penelitian meliputi pemilik dan karyawan warung Pecak Duren, yang memiliki wawasan mendalam mengenai operasional dan strategi bisnis, serta para pengunjung yang memberikan perspektif mengenai pengalaman kuliner yang ditawarkan. Pemilihan subjek ini bertujuan untuk mendapatkan pemahaman yang menyeluruh tentang dinamika internal dan eksternal yang memengaruhi daya saing warung.

Prosedur penelitian terdiri dari beberapa tahapan penting. Pertama, peneliti melakukan persiapan melalui studi literatur dan penyusunan kerangka penelitian. Selanjutnya, data dikumpulkan melalui wawancara tidak terstruktur serta observasi langsung di lokasi (Jamshed, 2014; Picken, 2018). Kemudian, data sekunder diperoleh

dari sumber-sumber seperti buku dan artikel ilmiah yang relevan (Sutton & Austin, 2015). Analisis data dilakukan dengan kombinasi matriks SWOT dan SOAR untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi daya saing Warung Pecak Duren (Sobel, 2023; Stavros, 2013).

Instrumen utama dalam penelitian ini adalah peneliti sendiri, yang secara aktif terlibat dalam proses pengumpulan data melalui wawancara dan observasi (Wa-Mbaleka, 2020). Pedoman wawancara digunakan untuk memastikan bahwa aspek-aspek penting dibahas secara sistematis, sementara kamera dan alat tulis digunakan untuk mendokumentasikan temuan selama observasi. Data yang dikumpulkan dianalisis secara kualitatif dengan mengombinasikan matriks SWOT dan SOAR. Matriks SWOT mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman, sementara SOAR mengeksplorasi aspirasi dan hasil yang ingin dicapai (Cole et al., 2019; Lubis et al., 2019), memberikan pemahaman komprehensif mengenai strategi untuk meningkatkan daya saing Warung Pecak Duren.

HASIL DAN DISKUSI

Hasil

Penelitian dilakukan dengan kunjungan langsung ke Warung Pecak Duren di Kranggan, Setu, Kota Tangerang Selatan. Setelah pengambilan data primer dilakukan, peneliti menyusun dua matriks, SWOT dan SOAR untuk diintegrasikan lebih lanjut. Tabel 1 di bawah ini menunjukkan analisis SWOT Warung Pecak Duren dalam bentuk matriks berdasarkan hasil wawancara dan observasi.

Tabel 1. Matriks SWOT Warung Pecak Duren

Strengths (Kekuatan)	Weaknesses (Kelemahan)
<ul style="list-style-type: none"> • Metode memasak tradisional yang unik dan autentik, seperti penggunaan aseupan (kukusan bambu). • Menu khas Sunda, terutama pecak ikan, yang menjadi daya tarik utama. • Lokasi warung yang berada di lingkungan pedesaan, memberikan pengalaman berbeda dari restoran modern. • Reputasi positif pada pengunjung yang mencari pengalaman 	<ul style="list-style-type: none"> • Aksesibilitas lokasi yang terbatas, jauh dari jalan utama, membuatnya kurang terlihat oleh calon pelanggan baru. • Kapasitas tempat duduk yang terbatas, yang bisa mempengaruhi jumlah pengunjung pada waktu tertentu. • Keterbatasan dalam diversifikasi menu, yang mungkin mengurangi daya tarik bagi beberapa

kuliner tradisional.	kelompok pelanggan.
<p>Opportunities (Peluang)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meningkatnya minat masyarakat urban terhadap pengalaman kuliner tradisional. • Kemajuan teknologi yang memungkinkan pemasaran digital untuk menjangkau audiens yang lebih luas. • Tren wisata kuliner yang semakin berkembang, terutama di kota Tangerang Selatan. 	<p>Threats (Ancaman)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Persaingan dari restoran modern dan warung makan lainnya yang menawarkan kemudahan akses dan variasi menu. • Perubahan selera dan preferensi masyarakat urban yang cenderung memilih makanan cepat saji dan modern. • Fluktuasi harga bahan baku yang dapat memengaruhi kestabilan harga jual.

Elaborasi data hasil penelitian kemudian dilanjutkan dengan menyusun matriks SOAR. Komponen *Strengths* dan *Opportunities* pada matriks SOAR disesuaikan untuk mendapatkan *Aspirations* dan *Results* yang sesuai. Matriks SOAR disajikan dalam tabel 2 di bawah ini.

Tabel 2. Matriks SOAR Warung Pecak
Duren

Strengths (Kekuatan)	Opportunities (Peluang)
<ul style="list-style-type: none"> • Keunikan dan autentisitas dalam penyajian kuliner tradisional Sunda. • Pengalaman yang berbeda dan otentik bagi pengunjung di tengah lingkungan urban. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kemajuan teknologi dan media sosial sebagai alat untuk mempromosikan keunikan kuliner tradisional. • Potensi kolaborasi dengan influencer kuliner atau program pariwisata lokal untuk menarik pengunjung lebih banyak.
<p>Aspirations (Aspirasi)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempertahankan dan mengembangkan warisan kuliner Sunda sebagai bagian dari identitas budaya lokal. • Meningkatkan daya saing dengan memperluas jangkauan pasar melalui pemasaran yang lebih efektif dan efisien. 	<p>Results (Hasil)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peningkatan jumlah pengunjung dan pendapatan melalui strategi pemasaran digital. • Pengakuan lebih luas terhadap Warung Pecak Duren sebagai destinasi kuliner tradisional di Tangerang Selatan.

Setelah melalui proses penyusunan matriks SWOT dan SOAR, maka peneliti mengintegrasikan kedua matriks tersebut untuk menyusun strategi dalam pemasaran warung Pecak Duren yang akan disajikan dalam bagian Diskusi.

Diskusi

Dalam integrasi matriks SWOT dan SOAR, kekuatan Warung Pecak Duren, seperti keunikan dan autentisitas kuliner tradisional Sunda serta pengalaman khas yang ditawarkan kepada pengunjung, memberikan dasar yang kuat untuk menghadapi tantangan persaingan di lingkungan urban (Antón et al., 2019). Keunikan ini dapat dimaksimalkan dengan menggunakan kemajuan teknologi dan media sosial untuk mempromosikan daya tarik kuliner tradisional, serta berkolaborasi dengan *influencer* kuliner atau program pariwisata lokal guna meningkatkan visibilitas dan menarik lebih banyak pengunjung (Dwivedi et al., 2021; Ingrassia et al., 2022).

Di sisi kelemahan, Warung Pecak Duren menghadapi beberapa kendala, seperti aksesibilitas yang terbatas, kapasitas tempat duduk yang sempit, dan kurangnya diversifikasi menu. Namun, peluang yang muncul dari teknologi digital dapat

membantu mengatasi kendala ini. Dengan pemasaran digital yang efektif, bisnis ini dapat menjangkau audiens yang lebih luas meskipun lokasinya yang kurang strategis (Asrihapsari & Setiawan, 2020; Yang et al., 2022). Peningkatan dalam diversifikasi menu juga bisa menarik lebih banyak segmen pelanggan (Vargas-Hernández et al., 2018), sementara keterbatasan kapasitas dapat diatasi dengan inovasi dalam pelayanan.

Peluang lain yang dapat dimanfaatkan adalah kolaborasi dengan influencer kuliner dan program pariwisata lokal untuk menarik lebih banyak pengunjung. Teknologi digital, khususnya media sosial, juga dapat digunakan untuk mempromosikan keunikan Warung Pecak Duren, memperluas pasar, dan memperkuat daya tariknya di tengah tren pariwisata kuliner yang semakin berkembang (Dwivedi et al., 2021; Mengjia et al., 2023). Dengan demikian, warung dapat meningkatkan jumlah pengunjung dan pendapatan melalui strategi pemasaran yang lebih efektif.

Aspirasi dari Warung Pecak Duren adalah mempertahankan dan mengembangkan warisan kuliner Sunda sebagai bagian dari identitas budaya lokal. Dengan meningkatkan daya saing melalui promosi yang lebih efektif dan efisien,

warung ini berharap menjadi destinasi kuliner tradisional yang lebih dikenal luas. Dalam jangka panjang, *Results* atau hasil yang diharapkan adalah peningkatan jumlah pengunjung, pengakuan yang lebih luas terhadap Warung Pecak Duren, dan kontribusi pada pelestarian kuliner tradisional di tengah urbanisasi. Melalui pencapaian hasil ini, warung Pecak Duren dapat menjadi model dalam menjaga keberlanjutan bisnis kuliner tradisional di tengah perubahan.

PENUTUP

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, Warung Pecak Duren dapat mempertahankan identitas kuliner tradisional Sunda di tengah arus urbanisasi dan globalisasi di Tangerang Selatan. Dengan memanfaatkan keunikan dalam metode memasak dan suasana tradisional, warung ini menarik perhatian pengunjung yang mencari pengalaman kuliner otentik. Namun, tantangan tetap ada, seperti keterbatasan aksesibilitas dan kapasitas, serta persaingan dengan restoran modern. Integrasi analisis SWOT dan SOAR menunjukkan bahwa melalui strategi pemasaran digital, diversifikasi menu, dan kolaborasi dengan influencer serta program pariwisata lokal, Warung Pecak Duren

memiliki peluang besar untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saingnya.

Saran untuk Peneliti Berikutnya (Akademisi)

Penelitian ini membuka peluang bagi akademisi untuk memperdalam kajian tentang peran kuliner tradisional dalam menjaga identitas budaya di tengah urbanisasi dan globalisasi. Peneliti berikutnya dapat mengembangkan penelitian dengan pendekatan yang lebih komprehensif, membandingkan warung tradisional dengan restoran modern atau melakukan studi longitudinal untuk melihat bagaimana dinamika preferensi kuliner masyarakat urban berkembang seiring waktu. Selain itu, penting untuk mengeksplorasi aspek lain dari kuliner tradisional, seperti dampak ekonomi lokal dan pengaruh interaksi sosial terhadap keberlangsungan usaha kuliner tradisional.

Studi lebih lanjut juga dapat fokus pada analisis rantai pasok bahan baku kuliner tradisional, termasuk tantangan dalam menjaga kualitas dan ketersediaannya di lingkungan urban yang terus berkembang. Peneliti dapat mengeksplorasi strategi yang dapat membantu usaha kuliner tradisional

agar lebih berdaya saing dalam konteks ekonomi dan sosial yang berubah.

Implikasi Manajerial

Dari sudut pandang manajerial, pemilik usaha seperti Warung Pecak Duren perlu memanfaatkan hasil penelitian ini untuk mengembangkan strategi bisnis yang lebih adaptif dan inovatif. Manajer dapat memanfaatkan peluang dari teknologi digital, khususnya pemasaran melalui media sosial, guna meningkatkan eksposur dan menarik audiens yang lebih luas. Pengelola juga disarankan untuk berinvestasi dalam pelatihan karyawan agar mampu memberikan pengalaman pelayanan yang unggul dan konsisten dengan tema tradisional yang diusung.

Selain itu, diversifikasi menu dan inovasi dalam penyajian tanpa meninggalkan keaslian kuliner Sunda bisa menjadi langkah strategis untuk menarik lebih banyak segmen pelanggan, termasuk generasi muda yang cenderung menyukai inovasi kuliner. Manajemen atau pemilik bisnis juga harus mempertimbangkan peningkatan kapasitas tempat duduk dan penataan ulang ruang agar dapat mengakomodasi lebih banyak pengunjung, terutama di saat-saat ramai.

Saran untuk Pembuat Kebijakan (Pemerintah)

Pemerintah, baik di tingkat daerah maupun pusat, memiliki peran penting dalam mendukung keberlanjutan kuliner tradisional seperti yang dihadirkan oleh Warung Pecak Duren. Saran utama bagi pembuat kebijakan adalah memberikan dukungan lebih melalui program-program yang mendukung usaha kecil dan menengah (UKM) berbasis kuliner tradisional. Pemerintah dapat menyediakan pelatihan digital marketing bagi pelaku usaha kuliner tradisional dan memfasilitasi kolaborasi antara pengusaha lokal dengan influencer atau program pariwisata untuk meningkatkan visibilitas.

Selain itu, pemerintah perlu mengembangkan kebijakan yang mendukung keberlanjutan bahan baku lokal yang digunakan oleh usaha kuliner tradisional, sehingga warisan budaya tetap terjaga. Inisiatif untuk melindungi dan mempromosikan kuliner tradisional sebagai bagian dari daya tarik wisata budaya juga diperlukan, misalnya dengan menciptakan kawasan khusus kuliner tradisional di daerah urban yang berkembang pesat seperti Tangerang Selatan. Hal ini akan menciptakan lingkungan yang mendukung

bisnis makanan dan minuman tradisional seperti Pecak Duren dan memperkuat posisinya di tengah persaingan yang ketat.

DAFTAR PUSTAKA

Alam, G. N., Sudirman, A., & Affandi, N. (2019). Strategi Budaya Sunda Menghadapi Globalisasi Budaya Populer: Studi Tentang Kesenian Daerah Jawa Barat Menurut Perspektif Keamanan Kultural. *Indonesian Journal of International Relations*, 3(1), 102–118.

Amorim, A., Laurindo, J. B., & Sobral, P. J. do A. (2022). On how people deal with industrialized and non-industrialized food: A theoretical analysis. *Frontiers in Nutrition*, 9. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.948262>

Antón, C., Camarero, C., Laguna, M., & Buhalis, D. (2019). Impacts of authenticity, degree of adaptation and cultural contrast on travellers' memorable gastronomy experiences. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 28(7), 743–764. <https://doi.org/10.1080/19368623.2019.1564106>

Apriyanto, H., Eriyatno, E., Rustiadi, E., & Mawardi, I. (2015). Status Berkelanjutan Kota Tangerang Selatan-Banten Dengan Menggunakan Key Performance Indicators. *Jurnal Manusia Dan Lingkungan*, 22(2), 260–270. <https://doi.org/10.22146/jml.18750>

Arendt, S. W., Roberts, K. R., Strohbehn, C., Ellis, J., Paez, P., & Meyer, J. (2012). Use of qualitative research in foodservice organizations. *International Journal of*

Contemporary Hospitality Management, 24(6), 820–837. <https://doi.org/10.1108/09596111211247182>

Asrihapsari, A., & Setiawan, D. (2020). The use of information technology by restaurants in Joglosemar, the mainstay city of Indonesian culinary. *Jurnal Manajemen Dan Pemasaran Jasa*, 13(2), 181–198. <https://doi.org/10.25105/jmpj.v13i2.6249>

Casari, S., Di Paola, M., Banci, E., Diallo, S., Scarallo, L., Renzo, S., Gori, A., Renzi, S., Paci, M., de Mast, Q., Pecht, T., Derra, K., Kaboré, B., Tinto, H., Cavalieri, D., & Lionetti, P. (2022). Changing Dietary Habits: The Impact of Urbanization and Rising Socio-Economic Status in Families from Burkina Faso in Sub-Saharan Africa. *Nutrients*, 14(9), 1782. <https://doi.org/10.3390/nu14091782>

Chowdhury, Md. T., Sarkar, A., Paul, S. K., & Moktadir, Md. A. (2022). A case study on strategies to deal with the impacts of COVID-19 pandemic in the food and beverage industry. *Operations Management Research*, 15(1–2), 166–178. <https://doi.org/10.1007/s12063-020-00166-9>

Cole, M. L., Cox, J. D., & Stavros, J. M. (2019). Building collaboration in teams through emotional intelligence: Mediation by SOAR (strengths, opportunities, aspirations, and results). *Journal of Management & Organization*, 25(02), 263–283. <https://doi.org/10.1017/jmo.2016.43>

de Bruin, S., Dengerink, J., & van Vliet, J. (2021). Urbanisation as driver of food system transformation and opportunities for rural livelihoods. *Food Security*, 13(4), 781–798. <https://doi.org/10.1007/s12571-021-01182-8>

Dwivedi, Y. K., Ismagilova, E., Hughes, D. L., Carlson, J., Filieri, R., Jacobson, J., Jain, V., Karjaluoto, H., Kefi, H., Krishen, A. S., Kumar, V., Rahman, M. M., Raman, R., Rauschnabel, P. A., Rowley, J., Salo, J., Tran, G. A., & Wang, Y. (2021). Setting the future of digital and social media marketing research: Perspectives and research propositions. *International Journal of Information Management*, 59, 102168. <https://doi.org/10.1016/j.ijinfomgt.2020.102168>

Ingrassia, M., Bellia, C., Giurdanella, C., Columba, P., & Chironi, S. (2022). Digital Influencers, Food and Tourism—A New Model of Open Innovation for Businesses in the Ho.Re.Ca. Sector. *Journal of Open Innovation: Technology, Market, and Complexity*, 8(1), 50. <https://doi.org/10.3390/joitmc8010050>

Jamshed, S. (2014). Qualitative research method-interviewing and observation. *Journal of Basic and Clinical Pharmacy*, 5(4), 87. <https://doi.org/10.4103/0976-0105.141942>

Lin, H. Y. (2019). The Transmission of Traditional Cuisines: A Review. *Journal of Tourism & Hospitality*, 08(02). <https://doi.org/10.35248/2167-0269.19.8.400>

Lin, M.-P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a Sign of the Identity and Cultural Heritage of Tourist Destinations: A Bibliometric Analysis 2001–2020. *Sustainability*, 13(22), 12531. <https://doi.org/10.3390/su132212531>

Lubis, T., Absah, Y., & Lubis, A. (2019). Analysis of Restaurant Business Strategy in Developing Business using SWOT Analysis. *Proceedings of the Proceedings of the 1st International Conference on Economics, Management, Accounting and Business, ICEMAB 2018, 8-9 October 2018, Medan, North Sumatra, Indonesia.* <https://doi.org/10.4108/eai.8-10-2018.2289288>

Mengjia, L., Abu Bakar, A. Z. B., Che Ishak, F. A. B., & Ab Karim, S. (2023). A Review on Social Media as a New Venue for Promoting Culinary Destinations. *The Journal Gastronomy Tourism, 10(2)*, 181–194. <https://doi.org/10.17509/gastur.v10i2.63729>

Picken, F. (2018). 9. The Interview in Tourism Research. In W. Hillman & K. Radel (Eds.), *Qualitative Methods in Tourism Research* (pp. 200–223). Multilingual Matters. <https://doi.org/10.21832/9781845416416-014>

Rahman, F. (2018). Sunda dan Budaya Lalaban: Melacak Masa Lalu Budaya Makan Sunda. *Metahumaniora, 8(3)*, 289–300. <https://doi.org/10.24198/metahumaniora.v8i3.20708>

Rajan, A. (2023). Gastronomic evolution: A review of traditional and contemporary Food Culture. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives, 1(2)*, 62–76.

Recuero-Virto, N., & Valilla Arróspide, C. (2024). Culinary destination enchantment: The strategic interplay of local gastronomy in regional tourism development. *International Journal of Gastronomy and Food Science, 36*, 100931. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100931>

Reddy, G., & van Dam, R. M. (2020). Food, culture, and identity in multicultural societies: Insights from Singapore. *Appetite, 149*, 104633. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104633>

Setiani, P. E., Sudaryat, Y., & Kuswari, U. (2018). Leksikon Anyaman Bambu di Kecamatan Pacet Kabupaten Bandung (Kajian Etnolinguistik). *Lokabasa, 9(1)*, 63–72. <https://doi.org/10.17509/jlb.v9i1.15673>

Setiawan, R. (2016). Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara: Sebuah Tinjauan Etis. *Respons, 21(1)*, 113–140.

Setyawan, A. T., Sholihah, A., & Rohmah, S. L. N. (2022a). Dari Niaga Lada Hingga Formasi Multikultur Budaya Kuliner Banten Abad XVI-XVIII. *Patra Widya, 23(1)*, 1–16.

Setyawan, A. T., Sholihah, A., & Rohmah, S. L. N. (2022b). Kuliner Sunda di tengah laju modernitas: perkembangan rumah makan Sunda di Bandung tahun 1960-an hingga 2000-an. *Historiography, 2(2)*, 204–218. <https://doi.org/10.17977/um081v2i22022p204-218>

Simanullang, L. S. (2023). Studi Etnobotani dalam Makanan Tradisional Nasi Liwet, Hidangan Khas Sunda di Kecamatan Mustikajaya, Bekasi. *Jurnal Biologi Indonesia, 19(2)*, 145–153. <https://doi.org/10.47349/jbi/19022023/145>

Sobel, C. (2023, August 15). *SOAR, SWOT and SMART: The Prescription for Small Business Growth*. <https://www.linkedin.com/pulse/soar-swot->

smart-prescription-small-business-growth-craig-sobel

Stalmirksa, A. M., & Ali, A. (2023). Sustainable development of urban food tourism: A cultural globalisation approach. *Tourism and Hospitality Research*, 1–13. <https://doi.org/10.1177/14673584231203368>

Stavros, J. (2013). The Generative Nature of SOAR: Applications, Results and the New SOAR Profile. *AI Practitioner*, 15(3), 7–30. <https://doi.org/10.12781/978-1-907549-16-8-2>

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. <https://doi.org/10.54443/siwayang.v1i2.159>

Sutton, J., & Austin, Z. (2015). Qualitative Research: Data Collection, Analysis, and Management. *The Canadian Journal of Hospital Pharmacy*, 68(3). <https://doi.org/10.4212/cjhp.v68i3.1456>

Vargas-Hernández, J. G. G., Rivera-Fernández, R., & Martínez-Padilla, J. L. (2018). Product Diversification in the Restaurant Industry as a Competitive Advantage. In D. Batabyal (Ed.), *Managing Sustainable Tourism Resources* (pp. 149–161). IGI Global. <https://doi.org/10.4018/978-1-5225-5772-2.ch007>

Wa-Mbaleka, S. (2020). The Researcher as an Instrument. In *Computer Supported Qualitative Research* (pp. 33–41). https://doi.org/10.1007/978-3-030-31787-4_3

Wisesa, A. R., Isroyanti, Y., & Prasasti, R. A. N. (2023). Perkembangan Konsep Smart City Dalam Momentum Reformasi Birokrasi: Studi Pada Pemerintahan Kota Tangerang Selatan. *Swatantra*, 21(2), 117–126.

Xu, Y., Hu, L., Gao, S., Wang, M., Ding, J., Qiu, Y., Zhang, F., Du, Z., & Liu, R. (2022). Perception of urban population characteristics through dietary taste patterns based on takeout data. *Cities*, 131, 103910. <https://doi.org/10.1016/j.cities.2022.103910>

Yang, M., Fan, W., Qiu, J., Zhang, S., & Li, J. (2022). The Evaluation of Rural Outdoor Dining Environment from Consumer Perspective. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(21), 13767. <https://doi.org/10.3390/ijerph192113767>

Zhang, T., Chen, J., & Hu, B. (2019). Authenticity, Quality, and Loyalty: Local Food and Sustainable Tourism Experience. *Sustainability*, 11(12), 3437. <https://doi.org/10.3390/su11123437>