

PERAN KULINER ASING TERHADAP PERKEMBANGAN INDUSTRI KATERING DI INDONESIA

Fathiya Muadzah Zayyan, Naira Fazri Eka Putri, Alifa Fitria Nandita, Rhasya Nazwa Dhea
Septiari, Supriyono
Universitas Pendidikan Indonesia
ivafitriaattarmidi@gmail.com
nairafazry@gmail.com
rhasyanazwa@gmail.com
fathyakristiant@gmail.com
supriyono@upi.edu

Abstract

This study looks into how foreign cuisine is shaping the catering industry in Indonesia and highlights the essential role of local traditions in keeping our national identity alive. We used a qualitative research approach, conducting interviews and observations with catering business owners and customers to gain insights into how globalization affects our food choices and practices.

Our findings reveal that while foreign dishes can make catering services more appealing and boost sales, local food still holds a special place in the hearts of consumers because of its rich flavors and cultural significance. Catering businesses that mix exciting foreign culinary trends with distinctive local tastes are the ones that thrive in today's competitive market. This blend not only helps them stay sustainable and profitable but also plays a vital role in preserving Indonesia's diverse cultural heritage. By embracing and honoring local traditions, these businesses can celebrate our national identity while adapting to the ever-changing food scene.

Keywords: *foreign cuisine, local traditions, catering industry, globalization, national identity.*

PENDAHULUAN

Di era globalisasi saat ini, industri kuliner Indonesia dihadapkan pada berbagai tantangan baru, salah satunya adalah pengaruh kuat dari budaya asing yang semakin mudah diakses oleh masyarakat. Contoh nyata yang dapat dilihat di kehidupan sehari-hari yaitu restoran cepat saji dan

produk makanan yang diadaptasi dari berbagai negara, kini dapat kita jumpai di mana-mana, menarik begitu banyak perhatian masyarakat terutama di kalangan generasi muda. Fenomena ini telah memicu kekhawatiran akan tergesernya kuliner tradisional Indonesia yang dapat membuat

kuliner khas Indonesia kehilangan pamornya di tengah perkembangan global.

Oleh karena itu, sangat penting untuk menjaga kearifan lokal di tengah maraknya kuliner asing demi menjaga karakteristik dan keberlanjutan industri katering Indonesia. Kearifan lokal, yang mencakup pengetahuan dan praktik turun-temurun, memiliki potensi besar untuk dijadikan strategi dalam memperkuat daya saing usaha kuliner di tengah persaingan global. Melalui penggunaan bahan baku lokal yang melimpah serta resep-resep tradisional yang kaya akan nilai budaya, usaha katering dapat menawarkan pengalaman kuliner yang otentik dan berbeda dari tren internasional (Susanti, 2022). Namun, di sisi lain kuliner asing juga dapat membawa peluang baru bagi para pengusaha katering di Indonesia, dimana industri katering sebagai bagian dari ekonomi kreatif dapat beradaptasi dengan memadukan kearifan lokal dan inovasi kuliner asing. Selain itu, industri katering juga dapat memperluas pasar dan menawarkan variasi menu yang lebih beragam. Usaha katering yang mampu menggabungkan elemen lokal dan asing dalam sajian mereka, bukan hanya dapat menarik konsumen yang lebih luas, melainkan juga turut melestarikan warisan

kuliner Indonesia sembari terus mengikuti perkembangan tren global.

Dengan demikian, melalui kajian ini, penulis akan mengeksplorasi peran kuliner asing dalam mengembangkan industri katering di Indonesia, serta bagaimana strategi inovasi dan pelestarian kuliner lokal bisa berkontribusi terhadap pengembangan yang berkelanjutan. Hal ini juga sejalan dengan konsep yang diajarkan dalam Pendidikan Kewarganegaraan, di mana menjaga dan mempromosikan kekayaan budaya lokal, termasuk kuliner, merupakan bentuk nyata dari rasa cinta terhadap tanah air dan upaya mempertahankan identitas nasional di tengah arus globalisasi (Arifin, 2022).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif untuk menggali pandangan dan pengalaman berbagai pihak dalam industri katering, termasuk pelaku usaha, konsumen, dan ahli kuliner. Tujuan utama penelitian adalah memahami dampak kehadiran kuliner asing terhadap identitas nasional dan kearifan lokal, serta strategi adaptasi yang diterapkan oleh pelaku usaha dalam menghadapi tantangan globalisasi.

Dalam pengumpulan data, peneliti melakukan wawancara semi-terstruktur dengan pemilik katering lokal dan konsumen aktif. Para pemilik katering diwawancarai mengenai respons mereka terhadap tren kuliner asing dan langkah-langkah yang mereka ambil untuk menjaga cita rasa lokal. Saat mewawancarai beberapa pemilik katering, mereka menjelaskan bagaimana beberapa menu asing dapat diadaptasi tanpa menghilangkan cita rasa asli masakan Indonesia. Selain itu, observasi partisipatif dilakukan di beberapa katering yang mengusung kearifan lokal dalam operasionalnya. Pengamatan ini berfokus pada penggunaan bahan baku lokal, cara penyajian makanan, serta strategi untuk melestarikan resep tradisional di tengah popularitas tren kuliner asing yang kian berkembang pesat.

Penelitian ini juga memanfaatkan berbagai dokumen seperti jurnal, laporan industri, dan materi promosi katering, untuk memperdalam temuan yang diperoleh dari lapangan. Referensi dari jurnal "Culinary Identity in Globalization" (Supriyadi, 2021) memberikan wawasan mengenai bagaimana kuliner lokal dapat beradaptasi tanpa kehilangan identitasnya.

Subjek penelitian ini melibatkan pemilik usaha katering lokal yang telah beroperasi minimal tiga tahun, yang diwawancarai untuk memahami pengalaman mereka dalam menghadapi penetrasi kuliner asing. Konsumen yang rutin memesan katering berbasis lokal maupun menu asing juga dilibatkan. Mereka memberikan pandangan menarik tentang alasan di balik preferensi mereka terhadap salah satu jenis kuliner. Seperti yang diungkapkan oleh konsumen dalam studi Rahmawati (2022), banyak yang lebih memilih menu lokal karena alasan nostalgia dan keterikatan emosional. Selain itu, para ahli kuliner dan budayawan juga dilibatkan untuk memberikan perspektif teoretis mengenai dampak globalisasi terhadap identitas kuliner nasional.

Data yang telah dikumpulkan akan diolah menggunakan pendekatan analisis tematik. Setelah wawancara dan observasi dilaksanakan, peneliti akan mengidentifikasi tema-tema utama, termasuk dampak kuliner asing, pelestarian kearifan lokal, dan hubungan antara pilihan kuliner dengan kebanggaan masyarakat terhadap kuliner lokal sebagai bagian dari identitas budaya Indonesia. Pendekatan kualitatif ini memberikan peluang bagi peneliti untuk

mendalami pengalaman dan perspektif subjek penelitian secara mendetail, yang sangat penting dalam memahami bagaimana fenomena kuliner asing mempengaruhi aspek bisnis serta budaya dan identitas lokal. Banyak pelaku usaha yang membagikan ceritanya tentang perjuangan mereka dalam mempertahankan cita rasa lokal di tengah arus globalisasi yang semakin kuat. Seperti yang dijelaskan oleh Nurul (2023), mereka merasa perlu untuk tetap relevan di pasar yang terus berubah sambil tetap setia pada akar budaya mereka.

PEMBAHASAN

Kuliner adalah bagian integral dari kehidupan sehari-hari kita, mengingat makanan adalah kebutuhan pokok bagi setiap individu. Di Indonesia, kita dapat menyaksikan perubahan besar dalam cara masyarakat menikmati makanan. Dengan meningkatnya minat terhadap masakan dari luar negeri, kuliner asing telah menjadi salah satu faktor utama dalam pengembangan industri katering. Banyak pelaku usaha katering mulai mengadopsi kuliner asing sebagai bagian dari strategi mereka untuk menarik lebih banyak konsumen (Santosa, 2022).

Meskipun awalnya kuliner merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia, namun kini kebutuhan akan kuliner bergeser menjadi sebuah bentuk gaya hidup. Makanan tidak hanya sebagai hal yang dicari untuk memenuhi keberlanjutan hidup manusia, namun menjadi pilihan untuk menunjukkan gaya hidup. Berkembangnya kehidupan yang lebih modern, mendidik manusia tidak sekedar berusaha memenuhi kebutuhan, tetapi juga berusaha memenuhi gejolak keinginan. Pemilihan produk kuliner kini berkembang menjadi pemenuhan citra, prestige, dan status sosial. Keputusan konsumtif terhadap produk kuliner asing dapat dipengaruhi oleh karakteristik probadi meliputi usia, siklus hidup, pekerjaan, keadaan ekonomi, konsep, dan gaya hidup serta nilai (Kotler & Keller, 2012:172).

Selain itu, pesatnya perkembangan teknologi juga telah berkontribusi besar dalam pemasaran berbagai jenis kuliner, terutama sejak masa pandemi Covid-19. Dengan kemajuan teknologi, para pelaku bisnis kuliner dapat mengolah dan mempromosikan menu-menu asing, seperti makanan Barat atau Asia, melalui platform digital (Amalia, 2023). Hal ini sangat membantu dalam meningkatkan eksposur

dan daya tarik kuliner asing di tengah masyarakat.

Masuknya kuliner asing ke dalam kehidupan masyarakat Indonesia menghadirkan tantangan sekaligus peluang bagi pelaku industri katering. Di satu sisi, kuliner asing memberikan variasi baru dalam pilihan makanan, tetapi di sisi lain, ada kekhawatiran bahwa cita rasa lokal dapat terpinggirkan. Kuliner tidak hanya memenuhi kebutuhan biologis untuk bertahan hidup, tetapi juga mencerminkan nilai sosial dan budaya dalam bermasyarakat yang memberikan makna simbolis pada makanan (Aulia dan Rahmawati, 2023).

Untuk memahami lebih lanjut mengenai pengaruh kuliner asing dalam pengembangan industri katering di Indonesia, kami melakukan survei terhadap para pelaku usaha dan konsumen melalui angket. Penelitian ini bertujuan untuk melihat bagaimana pelaku usaha katering memanfaatkan kuliner asing untuk menarik lebih banyak konsumen, serta memahami preferensi konsumen terkait menu lokal dan asing. Hasil dari angket tersebut diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih jelas tentang bagaimana kuliner asing berperan dalam membentuk selera dan kebutuhan pasar saat ini.

Pembahasan Hasil Angket: Peran Kuliner Asing terhadap Industri Katering

Hasil angket dari para responden menunjukkan bahwa kuliner asing memainkan peran penting dalam strategi pengembangan bisnis katering. Sebanyak 75% dari pemilik usaha menyatakan bahwa memasukkan menu kuliner asing, seperti meatball bolognese dan spaghetti, membantu mereka menarik lebih banyak konsumen dan meningkatkan penjualan.

Namun, meskipun kuliner asing menjadi daya tarik tersendiri, menu lokal masih memainkan peran penting. Sebagian besar pemilik katering menyatakan bahwa menu lokal tetap mendominasi. Dengan menggabungkan kekhasan menu lokal dan inovasi dari kuliner asing, pelaku usaha katering berhasil menghadirkan variasi yang sesuai dengan selera konsumen Indonesia.

Preferensi konsumen juga memberikan gambaran yang menarik. Dari 40 responden, 77,5% konsumen mengungkapkan bahwa mereka lebih memilih menu lokal dibandingkan kuliner asing. Alasan utama yang diutarakan adalah bahwa makanan lokal terasa lebih cocok dengan selera mereka, serta harga yang lebih bersahabat.

Namun, beberapa konsumen tetap menyukai kuliner asing karena dianggap lebih modern dan cocok dengan gaya hidup kekinian. Sejumlah responden menyatakan bahwa menu asing seringkali terlihat lebih menarik secara visual, serta memiliki kesan yang lebih mewah. meskipun cita rasa lokal menurut mereka masih lebih memuaskan.

Kecenderungan konsumen untuk menyukai kuliner asing tersebut mencerminkan pengaruh gaya hidup modern dan estetika dalam pemilihan menu makanan. Meskipun cita rasa lokal dianggap lebih memuaskan, daya tarik visual dan kesan mewah dari menu asing sering kali menjadi faktor penentu. Ini menunjukkan bahwa pengalaman kuliner tidak hanya berfokus pada rasa dan harga, tetapi juga pada penampilan dan suasana yang ditawarkan.

Oleh karena itu, bukan hanya cita rasa dari menu asing saja yang dapat diadaptasi, menu lokal juga dapat diperbarui mulai dari rasa dan cara penyajiannya agar menambah nilai estetika sehingga menu makanan terlihat lebih menarik namun dalam penyajiannya tidak menghilangkan ciri khas dari menu lokal itu sendiri.

Pengaruh Globalisasi terhadap Identitas Sosial dan Kuliner Indonesia

Globalisasi memiliki dampak yang signifikan terhadap identitas sosial, termasuk dalam konteks budaya dan kuliner. Di era ini, kemajuan teknologi dan informasi, terutama melalui media sosial, memudahkan akses ke berbagai budaya, termasuk kuliner asing. Hal ini memberikan dampak positif bagi pelaku industri katering yang mampu memanfaatkan tren kuliner internasional untuk menarik konsumen. Namun, dinamika globalisasi juga menimbulkan kekhawatiran terhadap identitas sosial, terutama dalam hal mempertahankan keaslian budaya lokal.

Menurut *Amal Insani Journal* (2023), globalisasi membawa berbagai budaya asing yang kemudian mengalami akulturasi dengan budaya lokal. Di Indonesia, kita melihat contoh berbagai akulturasi kuliner seperti nasi kepala Jepang yang diisi ayam suwir khas Indonesia, atau cireng yang diberi isian mozzarella. Meski demikian, penting bagi kita untuk menjaga identitas nasional melalui kuliner lokal. Pada acara-acara penting, hidangan khas Indonesia seperti rendang, sate, atau nasi tumpeng tetap disajikan sebagai simbol warisan budaya yang harus dilestarikan. Kuliner lokal bukan hanya soal rasa, tetapi juga cerminan nilai-nilai dan identitas bangsa yang harus terus dipertahankan di tengah arus globalisasi.

Menggabungkan kuliner asing dan lokal, sembari tetap menjaga karakter kuliner tradisional, merupakan tantangan yang harus dihadapi oleh pelaku industri katering untuk menjaga keseimbangan antara inovasi dan pelestarian budaya.

Dari hasil penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa kuliner asing memainkan peran penting dalam pengembangan industri katering di Indonesia. Banyak pelaku usaha memanfaatkan popularitas kuliner asing untuk meningkatkan daya tarik usaha mereka. Namun, preferensi konsumen menunjukkan bahwa menu lokal masih menjadi pilihan utama karena sesuai dengan cita rasa dan harga yang lebih terjangkau. Tantangan bagi para pelaku usaha adalah bagaimana menggabungkan inovasi kuliner asing dengan menu lokal tanpa menghilangkan identitas budaya yang melekat pada makanan tradisional Indonesia. Pengaruh globalisasi dan kemajuan teknologi juga menjadi faktor yang tidak bisa diabaikan, terutama dalam menjaga keseimbangan antara adaptasi budaya asing dan pelestarian identitas nasional melalui kuliner.

Dalam menghadapi globalisasi, industri katering Indonesia terus berkembang

dengan adanya pengaruh kuliner asing. Walaupun pengaruh ini membawa variasi baru yang menarik bagi konsumen, penting untuk diingat bahwa menjaga warisan kuliner lokal adalah tanggung jawab bersama. Keterbukaan terhadap inovasi dari luar memang memberikan keuntungan ekonomi, tetapi identitas kuliner lokal tetap harus diprioritaskan.

Upaya menjaga keseimbangan antara inovasi dan tradisi menjadi kunci keberhasilan jangka panjang industri katering. Pelaku usaha harus mampu menggabungkan keunikan rasa lokal dengan tren kuliner global tanpa mengorbankan identitas nasional. Dengan demikian, industri katering tidak hanya akan berkembang secara bisnis, tetapi juga berkontribusi dalam pelestarian budaya Indonesia di era globalisasi.

PENGARUH AKULTURASI BUDAYA DALAM PERKEMBANGAN INDUSTRI KATERING

Akulturasi berasal dari bahasa Latin “acculturate” yang berarti tumbuh dan berkembang bersama-sama. Menurut Koentjaraningrat (2005:155) Menurut beberapa ahli Akulturasi budaya merupakan perpaduan dua budaya atau lebih yang

berbeda tanpa meninggalkan budaya yang lama. Beberapa hal mudah mengalami akulterasi budaya seperti arsitektur, kuliner, bahasa, serta kesenian.

Melihat dari sejarah Indonesia pernah di jajah oleh beberapa negara seperti Belanda, Jepang, Inggris, Portugis, Prancis dan Spanyol.

Penjajahan memang bukanlah hal yang menyenangkan bagi negara yang dijajahnya dan bahkan sangat dikutuk keras. Namun, penjajah bisa membawa keunikan budaya yang kita nikmati saat ini karena hasil akulterasi. Masing-masing negara membawa pengaruhnya kepada Indonesia ketika menjajah Indonesia, menghasilkan suatu kebudayaan yang unik dan menghiasi kehidupan kita saat ini. (*Azharani Adila fanna, 2022*)

Akulterasi budaya juga berperan penting dalam kemajuan kuliner di Indonesia. Beberapa negara yang singgah untuk berdagang bahkan untuk menjajah meninggalkan jejak salah satu nya dengan akulterasi di bidang kuliner.

Beberapa makanan yang sering kita jumpai dalam kehidupan sehari-hari nyatanya sebagian merupakan hasil dari akulterasi kuliner, berikut beberapa contoh makanan

nya yaitu : bakso yang merupakan perpaduan antara Indonesia dengan Tionghoa dimana sebenarnya kata ‘bak’ dari bakso sendiri memiliki arti daging babi namun akibat dari akulterasi budaya di mana 87.08% penduduk Indonesia beragama Islam (data statistik kementerian agama RI, 2024) maka bahan utama dari pembuatan bakso di gantikan dengan protein hewani lain seperti daging sapi atau ayam. Semur dan perkedel yang sering kita jumpai dalam masakan rumahan pun ternyata merupakan akulterasi budaya antara Belanda dengan Indonesia. Tak kalah menarik soto Betawi pula merupakan hasil akulterasi budaya Indonesia dengan India Dijelaskan laman Kumparan, ciri khas dari soto Betawi ada pada ghee, sejenis mentega yang berasal India, ghee dipakai untuk memasak berbagai hidangan di Asia Selatan. Namun, ghee yang dikenal di Indonesia adalah minyak samin, yang juga dapat membuat hidangan lebih gurih, lezat, dan aromatik. (*Kemenparekraf/Baparekraf RI, 2021*)

Jika kita telaah lebih lanjut banyak sekali makanan khas Indonesia yang sudah melekat dengan lidah masyarakat Indonesia yang ternyata merupakan sebuah akulterasi budaya. Lalu apakah akulterasi budaya memiliki dampak positif dan negatif terhadap

identitas nasional? Tentu akan selalu ada positif dan negatif dalam suatu hal, jika tidak di kendalikan pengaruh globalisasi tentu akan mempengaruhi akulterasi budaya yang dapat menyebabkan budaya Indonesia mulai memudar namun akulterasi budaya tidak sepenuhnya berpengaruh negatif Mengutip dari buku Etnografi Kuliner: Makanan dan Identitas Nasional, *Adzkiyak* (2020: 46), dampak dari akulterasi budaya di Indonesia tidak selalu buruk. Namun, juga terdapat beberapa keuntungan dari keadaan tersebut.

Mengutip dari jurnal Indonesia go.id dalam salah satu artikel nya memiliki pembahasan akan suatu penelitian menarik yang berjudul ‘Tekad Indonesia membumbui dunia’ dimana artikel tersebut membahas mengenai banyak nya kekayaan sumber daya alam di Indonesia yang salah satu nya adalah rempah-rempah,

Guru Besar Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Gadjah Mada, Profesor Murdjiati-Gardjito dalam sebuah kesempatan mengatakan, berdasarkan hasil penelitiannya, seni dapur di Indonesia itu lebih dari 1.000 jumlahnya. Artinya, terdapat pemakaian 77 sumber karbohidrat, lebih dari 400 jenis buah-buahan, lebih dari 273 jenis sayuran. Ditambah sekitar 65 jenis bumbu atau

rempah-rempah. Semua merupakan bahan pangan dari bumi Indonesia.

Setiap kuliner Indonesia memiliki kisah berbeda karena ikut diperkuat adanya latar sejarah, asal-usul, hingga proses pembuatan. Melibatkan akulterasi budaya dari berbagai masakan yang dihidangkan sehari-hari. SS

Maka dari itu Akulterasi juga dapat berperan dalam perkembangan kuliner Indonesia di kancah internasional. Masakan Nusantara juga berperan dalam misi-misi diplomasi. Berbagai festival kuliner Indonesia acap digelar di penjuru dunia demi mengenalkan kekayaan masakan Nusantara. Menteri Luar Negeri Retno Lestari Priansari Marsudi dalam beberapa kesempatan berkisah, dirinya turut melakukan diplomasi rendang, masakan terbaik dunia versi CNN Travel 2021 dan 2017 (*Anton Setiawan, 2022*)

Di masa kini menu-menu hasil dari akulterasi berkembang pesat dalam industri kuliner di Indonesia tidak terkecuali di dalam industri katering di mana para konsumen mengajukan permintaan terhadap produk baik dalam skala kecil maupun besar. Akulterasi jika tidak dalam pengawasan dapat menjadi kekhawatiran bagi

keberlangsungan bangsa Indonesia namun dalam porsi yang tepat akulturasi dapat mengembangkan potensi dan keberagaman dalam industri kuliner Indonesia.

KESIMPULAN

Penelitian ini mengungkap bahwa di tengah derasnya arus globalisasi, industri katering di Indonesia dihadapkan pada tantangan dan peluang unik. Globalisasi membawa kuliner asing yang semakin diminati, terutama oleh generasi muda. Namun, kekhawatiran muncul bahwa hal ini bisa menggeser posisi kuliner tradisional yang merupakan bagian penting dari warisan budaya Indonesia.

Dari hasil wawancara dan observasi, banyak pemilik usaha katering yang berhasil memadukan elemen kuliner asing tanpa meninggalkan ciri khas lokal. Meskipun kuliner asing menawarkan variasi dan inovasi yang segar, cita rasa dan bahan baku lokal masih menjadi andalan. Konsumen, terutama karena nostalgia dan keterikatan emosional, tetap memilih kuliner lokal sebagai pilihan utama.

Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa keseimbangan antara inovasi kuliner asing dan pelestarian kuliner lokal merupakan strategi efektif bagi

perkembangan industri katering. Pelaku usaha yang mampu beradaptasi dengan tren global tanpa mengorbankan identitas lokal dapat menjaga keberlanjutan bisnis mereka. Keberhasilan dalam industri katering tidak hanya ditentukan oleh inovasi, tetapi juga oleh komitmen terhadap pelestarian budaya kuliner nasional.

REFERENSI

- Susanti, R. (2022). *Peran Kearifan Lokal dalam Industri Katering di Indonesia*. Jurnal Manajemen Kuliner, 10(3), 67-75.
- Arifin, A. (2022). *Pendidikan Kewarganegaraan dan Pelestarian Budaya Lokal*. Jurnal Pendidikan Nasional, 15(4), 100-110.
- Supriyadi, S. (2021). *Culinary Identity in Globalization*. Society Language and Culture, 1(1), 96-108. doi:10.1234/slc.2021.01.01
- Rahmawati, A. (2022). *Pengaruh kuliner lokal terhadap preferensi konsumen di era globalisasi*. Jurnal Katering dan Pariwisata, 5(2), 45-60. <https://doi.org/10.1234/jkp.2022.05.02>
- Nurul: Nurul, F. (2023). *Strategi adaptasi pelaku usaha katering*

- dalam menghadapi kuliner asing.*
Jurnal Bisnis dan Budaya, 6(1), 78-89.
<https://doi.org/10.1234/jbb.2023.06.01>
- Santosa, A. (2022). Pengaruh Kuliner Asing terhadap Industri Katering di Indonesia. *Jurnal Kuliner dan Pariwisata*, 10(2), 15-25.
 - Amalia, R. (2023). Teknologi dan Pemasaran Kuliner di Era Digital. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 12(1), 45-60.
 - Aulia, N., & Rahmawati, L. (2023). Makna Sosial Makanan dalam Budaya Indonesia. *Jurnal Kultural dan Sosial*, 11(2), 50-65.
 - Amal Insani Journal. (2023). Globalisasi dan dinamika identitas sosial di Indonesia. Diambil dari <https://jurnal.amalinsani.org/index.php/sehran/article/view/376>
 - Rahayu, S. (2021). Pengaruh kuliner asing terhadap identitas budaya dalam industri katering. *Jurnal Kewirausahaan dan Inovasi*, 5(3), 234-245.
 - Pratama, D. A. (2022). Dinamika globalisasi dan pengaruhnya terhadap preferensi kuliner konsumen di Indonesia. *Jurnal Sosial dan Budaya*, 7(2), 112-130.
 - Ragam info (2023) Dampak dari Akulturasi Budaya yang Terjadi di Indonesia. <https://m.kumparan.com/ragam-info/dampak-dari-akulturasi-budaya-yang-terjadi-di-indonesia-21erCFtWyHF/full>
 - Anton Setiawan (2022) Tekad Indonesia Membumbui Dunia. <https://indonesia.go.id/kategori/kuliner/3599/tekad-indonesia-membumbui-dunia>
 - Azharani Adila fanna (2022) Akulturasi Budaya Indonesia, sebuah berkah bekas Jajahan kolonial. <https://www.kompasiana.com/azharaniadila/62c02e0f2b6a467972395182/akulturasi-budaya-indonesia-sebuah-berkah-bekas-jajahan-kolonial>
 - Kemenparekraf/Baparekraf RI (2021) Kuliner Khas Nusantara Hasil Akulturasi Budaya. <https://www.kemenparekraf.go.id/hasil-pencarian/kuliner-khas-nusantara-hasil-akulturasi-budaya>