

COMBRO SEBAGAI REPRESENTASI KEARIFAN LOKAL DAN PENGEMBANGAN EKONOMI KREATIF DI JAWA BARAT

Sahla Abida Mahnaz^{1*}, Nabila Agustina¹, Abdurrahman Yusuf¹ & Annisa Martina Syahrir¹

Universitas Al-Ghifari Bandung, Indonesia¹

Email: sahlaabida6@gmail.com*

Riwayat Artikel

Diterima: 9 April 2026

Disetujui: 22 Mei 2026

Diterbitkan: 1 Juni 2026

Abstract

Combros is a traditional food from West Java that reflects the local wisdom of Sundanese society through its ingredients, preparation process, and cultural values. This study aims to analyze the role of combros as a representation of local cultural identity and its potential in the development of the creative economy. The study uses a descriptive qualitative method with a literature review approach through journals, books, and other academic sources. The findings show that combros is not only a traditional food product but also has cultural, social, and economic value. Product innovation, modern packaging, and digital marketing play important roles in increasing the competitiveness of combros in the modern era. The development of combros also provides positive economic impacts for local communities, especially MSMEs and local producers. The novelty of this study lies in discussing combros as part of a local culture-based creative economy amid modernization.

Keywords: Combros, Local Wisdom, Creative Economy, Traditional Food.

Abstrak

Combros merupakan makanan tradisional khas Jawa Barat yang mencerminkan kearifan lokal masyarakat Sunda melalui bahan baku, proses pembuatan, dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Penelitian ini bertujuan menganalisis peran combros sebagai identitas budaya lokal serta potensinya dalam pengembangan ekonomi kreatif. Penelitian menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi literatur melalui kajian jurnal, buku, dan sumber ilmiah terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa combros tidak hanya berfungsi sebagai produk pangan tradisional, tetapi juga memiliki nilai budaya, sosial, dan ekonomi. Inovasi produk, pengemasan modern, dan pemasaran digital berperan penting dalam meningkatkan daya saing combros di era modern. Pengembangan combros juga memberikan dampak positif terhadap perekonomian masyarakat, khususnya pelaku UMKM dan produsen bahan lokal. Kebaruan penelitian ini terletak pada pembahasan combros sebagai bagian dari pengembangan ekonomi kreatif berbasis budaya lokal di tengah modernisasi.

Kata Kunci: Combros, Kearifan Lokal, Ekonomi Kreatif, Makanan Tradisional.

A. LATAR BELAKANG

Globalisasi dan modernisasi telah membawa perubahan besar terhadap pola konsumsi masyarakat, terutama dalam bidang kuliner. Kehadiran makanan cepat saji dan makanan modern yang dinilai lebih praktis menyebabkan minat masyarakat terhadap makanan tradisional mulai mengalami penurunan. Kondisi tersebut diperkuat dengan meningkatnya gaya hidup instan di kalangan generasi muda yang lebih memilih makanan siap saji dibandingkan kuliner tradisional daerah. Menurut Badan Pusat Statistik 2024, pola konsumsi masyarakat

menunjukkan peningkatan pengeluaran pada makanan dan minuman jadi atau siap saji sebagai bagian dari perubahan gaya hidup masyarakat modern. Fenomena ini menjadi tantangan bagi pelestarian budaya kuliner lokal karena makanan tradisional merupakan bagian penting dari identitas budaya masyarakat Indonesia.

Di Indonesia, sektor kuliner memiliki peran besar dalam perkembangan ekonomi kreatif nasional. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia 2024 mencatat bahwa nilai tambah ekonomi kreatif pada semester I tahun 2024 mencapai Rp749,58 triliun, dengan subsektor kuliner menjadi salah satu penyumbang utama bersama fesyen dan kriya. Data tersebut menunjukkan bahwa kuliner tradisional memiliki potensi besar tidak hanya sebagai warisan budaya, tetapi juga sebagai penggerak ekonomi masyarakat apabila mampu dikembangkan secara inovatif dan berkelanjutan.

Selain itu, perkembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di bidang kuliner juga menunjukkan potensi yang cukup besar. Berdasarkan data Pemerintah Provinsi Jawa Barat tahun 2023, jumlah UMKM di Jawa Barat mencapai sekitar 7 juta unit usaha dan mengalami peningkatan dibandingkan tahun sebelumnya. Tingginya jumlah UMKM tersebut menunjukkan bahwa sektor kuliner masih menjadi salah satu penopang ekonomi masyarakat daerah. Akan tetapi, besarnya perkembangan UMKM belum sepenuhnya mampu menjaga eksistensi makanan tradisional karena persaingan dengan produk makanan modern yang semakin berkembang pesat.

Salah satu makanan tradisional khas Jawa Barat adalah combro. Combro merupakan makanan berbahan dasar singkong dengan isian oncom yang mencerminkan kearifan lokal masyarakat Sunda dalam memanfaatkan bahan pangan sederhana menjadi makanan bernilai gizi dan ekonomi. Selain sebagai makanan tradisional, combro juga memiliki nilai budaya karena proses pembuatannya diwariskan secara turun-temurun. Namun, keberadaan combro saat ini mulai menghadapi tantangan akibat perubahan pola konsumsi masyarakat, rendahnya minat generasi muda terhadap makanan tradisional, serta kurangnya inovasi dalam pengembangan produk tradisional.

Perkembangan ekonomi kreatif sebenarnya membuka peluang bagi makanan tradisional seperti combro untuk tetap bertahan dan berkembang. Inovasi produk melalui variasi rasa, kemasan modern, serta pemasaran berbasis digital dapat menjadi strategi untuk meningkatkan daya tarik combro di kalangan masyarakat, khususnya generasi muda. Dengan adanya inovasi tersebut, combro tidak hanya berfungsi sebagai makanan tradisional, tetapi juga dapat menjadi produk ekonomi kreatif yang memiliki nilai jual tinggi dan mampu meningkatkan kesejahteraan pelaku UMKM.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian mengenai peran combro sebagai representasi kearifan lokal dan potensinya dalam pengembangan ekonomi kreatif menjadi penting untuk dilakukan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam upaya pelestarian makanan tradisional sekaligus menjadi referensi dalam pengembangan kuliner tradisional agar tetap relevan di tengah arus modernisasi.

B. KAJIAN PUSTAKA

Konsep Kearifan Lokal

Makanan tradisional merupakan bagian dari budaya masyarakat yang diwariskan secara turun-temurun dan memiliki hubungan erat dengan identitas daerah. Kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga mencerminkan nilai sosial, budaya, dan kebiasaan hidup masyarakat setempat. Dalam masyarakat Sunda, combro menjadi salah satu makanan khas yang menunjukkan pemanfaatan bahan pangan lokal berupa singkong dan oncom sebagai hasil pertanian yang dekat dengan kehidupan masyarakat pedesaan.

Menurut (Rahman, 2018), kuliner tradisional merupakan bagian dari identitas budaya karena berkaitan dengan sejarah, kebiasaan, dan kehidupan masyarakat yang diwariskan dari generasi ke generasi. Pendapat tersebut selaras dengan keberadaan combro yang hingga saat

ini masih dikenal sebagai makanan khas Sunda dan tetap dipertahankan di tengah perkembangan makanan modern. Keberadaan *combro* menunjukkan bahwa makanan tradisional memiliki fungsi sebagai representasi budaya lokal masyarakat.

Selain sebagai identitas budaya, makanan tradisional juga menjadi bentuk kearifan lokal masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam di sekitarnya. (Koentjaraningrat, 2009) menjelaskan bahwa budaya merupakan hasil karya dan pengetahuan masyarakat yang diwariskan secara terus-menerus dalam kehidupan sosial. Dalam konteks *combro*, penggunaan *singkong* dan *oncom* mencerminkan kemampuan masyarakat Sunda dalam mengolah hasil pertanian lokal menjadi makanan yang bernilai budaya dan ekonomi.

Di sisi lain, perkembangan modernisasi menyebabkan perubahan pola konsumsi masyarakat yang lebih menyukai makanan cepat saji. Namun, beberapa makanan tradisional tetap mampu bertahan karena memiliki nilai budaya dan kedekatan emosional dengan masyarakat. (Rosidin, 2021) menyatakan bahwa kuliner tradisional berperan dalam mempertahankan identitas sosial budaya masyarakat di tengah arus globalisasi. Hal tersebut terlihat pada *combro* yang masih dikonsumsi masyarakat karena memiliki nilai historis dan menjadi bagian dari kebiasaan hidup masyarakat Sunda.

Selain memiliki nilai budaya, *combro* juga memiliki fungsi ekonomi bagi masyarakat lokal. Produksi dan penjualan *combro* banyak dilakukan oleh pelaku usaha kecil dan pedagang pasar tradisional sehingga menjadi salah satu sumber penghasilan masyarakat. (Abror, 2024) menjelaskan bahwa makanan tradisional dapat mendukung pengembangan ekonomi kreatif berbasis budaya lokal melalui usaha kuliner masyarakat. Dengan demikian, *combro* tidak hanya berfungsi sebagai warisan budaya, tetapi juga memiliki kontribusi terhadap keberlangsungan ekonomi masyarakat lokal.

Makanan Tradisional sebagai Warisan Budaya

Makanan khas daerah merupakan bagian penting dari identitas budaya masyarakat yang tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan konsumsi, tetapi juga memiliki nilai ekonomi, sosial, dan budaya. Keberagaman kuliner tradisional di Indonesia mencerminkan warisan budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Menurut (Rahman, 2018), makanan tradisional menjadi representasi identitas suatu daerah karena di dalamnya terkandung nilai sejarah, kebiasaan masyarakat, serta kearifan lokal yang berkembang dalam kehidupan sosial. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional bukan sekadar makanan, melainkan bagian dari simbol budaya yang perlu dijaga keberadaannya agar tidak hilang akibat perkembangan zaman.

Menurut (Winarno, 2008), makanan tradisional memiliki ciri khas pada penggunaan bahan baku lokal, teknik pengolahan sederhana, serta cita rasa yang diwariskan dari generasi ke generasi. Keunikan tersebut menjadi pembeda antara makanan tradisional dan makanan modern. Selain itu, makanan tradisional juga memiliki hubungan erat dengan kondisi geografis dan budaya masyarakat setempat, sehingga setiap daerah memiliki karakter kuliner yang berbeda. Oleh karena itu, keberadaan makanan tradisional menjadi bagian penting dalam mempertahankan identitas budaya bangsa.

Makanan tradisional merupakan bagian dari warisan budaya yang memiliki nilai sosial, ekonomi, dan budaya dalam kehidupan masyarakat. Kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan konsumsi, tetapi juga mencerminkan identitas suatu daerah yang diwariskan secara turun-temurun. (Amalia & Marta, 2018) menjelaskan bahwa makanan tradisional memiliki peran penting dalam mempertahankan identitas budaya daerah sekaligus mendukung ketahanan pangan lokal. Oleh karena itu, keberadaan makanan tradisional tidak dapat dipisahkan dari kehidupan masyarakat yang terus berkembang mengikuti perubahan zaman.

Perkembangan globalisasi dan modernisasi membawa perubahan terhadap pola konsumsi masyarakat, terutama generasi muda yang lebih tertarik pada makanan modern dan praktis. Perubahan gaya hidup menyebabkan masyarakat cenderung memilih makanan yang mudah

diperoleh dan sesuai dengan kebutuhan kehidupan modern. Kondisi tersebut menjadi tantangan bagi keberlangsungan makanan tradisional karena minat masyarakat terhadap kuliner lokal mulai mengalami penurunan. Oleh sebab itu, makanan tradisional perlu beradaptasi dengan perkembangan zaman agar tetap mampu bertahan dan diminati oleh masyarakat.

Bentuk adaptasi makanan tradisional di era modern terlihat melalui berbagai inovasi produk, baik dari segi rasa, bentuk, maupun penyajian. Inovasi dilakukan untuk menyesuaikan kebutuhan dan selera konsumen tanpa menghilangkan ciri khas utama produk tradisional. (Kotler dan Keller, 2016) menjelaskan bahwa inovasi produk merupakan strategi penting untuk mempertahankan daya saing suatu produk di tengah perubahan kebutuhan konsumen. Dalam konteks kuliner tradisional, inovasi dapat berupa penambahan variasi rasa, perubahan tampilan produk menjadi lebih modern, serta pengembangan produk agar lebih praktis dikonsumsi. Upaya tersebut dilakukan agar makanan tradisional tetap menarik bagi masyarakat modern, khususnya generasi muda.

Meskipun mengalami berbagai bentuk modernisasi, makanan tradisional tetap perlu mempertahankan karakteristik aslinya agar tidak kehilangan nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Penggunaan bahan baku lokal, cita rasa khas, serta teknik pengolahan tradisional perlu dijaga sebagai identitas utama produk kuliner tradisional. Pelestarian unsur tradisional menjadi penting agar makanan lokal tetap dikenal sebagai bagian dari warisan budaya masyarakat. Dengan demikian, pengembangan makanan tradisional di era modern perlu menciptakan keseimbangan antara inovasi dan pelestarian budaya sehingga keberadaannya tetap terjaga di tengah perkembangan zaman.

Perubahan Makanan Tradisional Di Era Modern

Perkembangan globalisasi membawa perubahan pada pola konsumsi masyarakat, terutama generasi muda yang lebih tertarik pada makanan modern dan praktis. Menurut (Suryana, 2019), globalisasi menyebabkan perubahan gaya hidup masyarakat yang cenderung memilih makanan cepat saji karena dianggap lebih efisien dan sesuai dengan mobilitas kehidupan modern. Kondisi tersebut menjadi tantangan bagi keberlangsungan makanan tradisional karena mulai berkurangnya minat masyarakat terhadap kuliner lokal. Perubahan pola konsumsi ini menyebabkan makanan tradisional harus mampu beradaptasi dengan perkembangan zaman agar tetap diminati oleh masyarakat.

Adaptasi tersebut terlihat melalui berbagai inovasi pada makanan tradisional, baik dari segi rasa, bentuk, maupun penyajian. Menurut (Kotler dan Keller, 2016), inovasi produk merupakan strategi penting dalam mempertahankan daya saing suatu produk di tengah perubahan kebutuhan konsumen. Dalam konteks kuliner tradisional, inovasi dilakukan tanpa menghilangkan ciri khas utama makanan tersebut. Misalnya, rendang yang dikreasikan menjadi burger atau pizza, serta jajanan tradisional yang dikembangkan menjadi camilan modern dengan kemasan yang lebih praktis dan menarik. Inovasi ini bertujuan untuk meningkatkan daya tarik produk, khususnya bagi konsumen muda yang lebih menyukai makanan dengan tampilan modern dan mudah dikonsumsi.

Selain inovasi produk, perubahan juga terjadi pada aspek kemasan dan distribusi. Menurut (Tjiptono, 2015), kemasan tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk, tetapi juga menjadi sarana promosi yang dapat meningkatkan nilai jual suatu produk. Penggunaan kemasan modern yang higienis dan menarik membuat makanan tradisional memiliki daya saing lebih tinggi di pasar. Di sisi lain, perkembangan teknologi digital turut memberikan dampak besar terhadap pemasaran kuliner tradisional. Media sosial dan platform digital kini menjadi sarana promosi yang efektif untuk memperluas jangkauan pasar serta memperkenalkan makanan tradisional kepada masyarakat yang lebih luas.

Perubahan juga terjadi pada sistem produksi dan distribusi makanan tradisional yang semakin berkembang mengikuti kemajuan teknologi. Jika sebelumnya makanan tradisional hanya dipasarkan secara langsung di pasar atau warung tradisional, kini banyak pelaku usaha

mulai memanfaatkan platform digital dan penjualan online untuk memperluas jangkauan pasar. Produk makanan tradisional bahkan mulai dikembangkan dalam bentuk frozen food agar lebih praktis dan tahan lama. Perkembangan teknologi digital memberikan peluang besar bagi pelaku UMKM untuk memperkenalkan produk tradisional kepada masyarakat yang lebih luas.

Pemanfaatan media sosial menjadi salah satu strategi pemasaran yang efektif dalam mendukung perkembangan makanan tradisional di era modern. Platform digital seperti Instagram, TikTok, dan Facebook dimanfaatkan untuk mempromosikan produk melalui foto, video, maupun konten kreatif lainnya. (Febriyanto & Arisandi, 2018) menjelaskan bahwa media sosial mampu membantu UMKM dalam memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan interaksi dengan konsumen secara lebih cepat dan efektif. Penggunaan media digital membuat makanan tradisional lebih mudah dikenal oleh generasi muda sehingga mampu meningkatkan daya tarik produk lokal di tengah persaingan industri kuliner modern.

Menurut (Saparinto dan Hidayati, 2010) pengembangan makanan tradisional juga memiliki peran penting dalam mendukung ketahanan pangan karena memanfaatkan bahan baku lokal yang mudah diperoleh masyarakat. Selain menjaga keberlanjutan pangan, pemanfaatan bahan lokal juga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat daerah. Oleh sebab itu, pelestarian makanan tradisional tidak hanya berkaitan dengan aspek budaya, tetapi juga memiliki nilai ekonomi dan sosial yang penting bagi masyarakat.

Meskipun mengalami modernisasi, pengembangan makanan tradisional tetap perlu memperhatikan kualitas dan keaslian rasa agar tidak kehilangan identitas budayanya. Menurut (Soekarto, 1990), kualitas makanan tradisional harus dipertahankan melalui cita rasa, aroma, dan teknik pengolahan yang sesuai dengan karakter aslinya. Dengan demikian, inovasi yang dilakukan dapat berjalan seimbang antara mempertahankan nilai tradisi dan memenuhi kebutuhan pasar modern. Upaya tersebut penting agar makanan tradisional tetap eksis dan mampu bersaing di tengah perkembangan industri kuliner modern.

Ekonomi Kreatif dalam Sektor Kuliner

Sektor kuliner merupakan salah satu elemen budaya yang memiliki peran strategis dalam memperkuat ekonomi kreatif dan identitas nasional. Sebagai produk budaya, makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan energi, tetapi juga memiliki nilai ekonomi serta nilai budaya yang signifikan (Rahman, 2018). Di Jawa Barat, kekayaan alam yang melimpah dan kreativitas masyarakat Sunda dalam memanfaatkan bahan baku lokal telah menghasilkan berbagai jenis kuliner unik seperti colenak, combro, batagor, hingga cireng yang menjadi aset bangsa dan daya tarik pariwisata. Pengembangan sektor ini dalam bingkai ekonomi kreatif dapat dilakukan melalui strategi diplomasi lunak (*soft power diplomacy*), di mana budaya kuliner menjadi topik utama untuk membangun hubungan diplomatik, menciptakan pemahaman lintas budaya, hingga mempromosikan keunikan daerah ke kancah internasional (Nye, 2004).

Upaya penguatan ekonomi kreatif di sektor kuliner memerlukan pendekatan berkelanjutan, salah satunya melalui pemetaan kuliner (*culinary mapping*) yang berfungsi sebagai media promosi sekaligus basis pengambilan kebijakan pengembangan sektor wisata (Richards, 2012). Selain itu, kolaborasi antar ahli kuliner atau chef diperlukan untuk melakukan modifikasi pada bahan baku dan pengemasan agar produk tradisional dapat menyesuaikan diri dengan pasar global dan minat generasi muda tanpa menghilangkan nilai otentiknya. Dukungan pemerintah melalui regulasi, pelatihan konten kreatif, dan penggunaan media digital juga sangat krusial untuk mempercepat penyebaran informasi serta meningkatkan kualitas produk lokal (Suryana, 2013). Dengan demikian, pelestarian kuliner tradisional tidak hanya menjaga warisan leluhur, tetapi juga menjadi motor penggerak pembangunan ekonomi masyarakat melalui pengembangan pariwisata kuliner yang berdaya saing.

Strategi diplomasi kuliner diposisikan sebagai instrumen diplomasi lunak (*soft power diplomacy*), yaitu kemampuan sebuah negara untuk mencapai tujuannya melalui daya tarik

budaya, nilai-nilai, dan kebijakan luar negeri alih-alih melalui paksaan atau pembayaran (Nye, 2004). Dalam konteks ini, makanan menjadi bagian integral dari kebijakan hubungan internasional untuk menciptakan pemahaman lintas budaya dan memperkuat hubungan diplomatik. Jurnal ini menekankan perbedaan penting antara istilah “kuliner” yang hanya terbatas pada teknik memasak dengan “gastronomi” yang mencakup aspek lebih luas. Gastronomi adalah studi tentang makanan dan budaya makan yang mencakup proses pengolahan, estetika penyajian, cita rasa, hingga hubungan makanan dengan identitas budaya masyarakat (Pratiwi, 2021). Implementasi strategi ini dilakukan melalui partisipasi dalam konferensi internasional di berbagai negara seperti Thailand dan Vietnam untuk memperkenalkan identitas budaya Sunda ke kancah global.

Teknik pemetaan kuliner dilakukan melalui metode deskriptif-kualitatif dengan tujuan utama untuk menginventarisasi kekayaan sumber daya kuliner dan memperkenalkan nilai-nilai filosofis lokal kepada generasi muda agar tidak tergerus oleh tren makanan cepat saji atau arus globalisasi (Long, 2004). Proses pemetaan ini melibatkan observasi lapangan di kota-kota besar Jawa Barat, termasuk Sumedang, Garut, Cirebon, hingga Bogor, melalui survei dan wawancara langsung dengan pemilik merek makanan tradisional. Hasil dari pemetaan ini tidak hanya berfungsi sebagai dokumentasi, tetapi juga sebagai media promosi yang nyata melalui pembuatan brosur atau katalog dalam berbagai bahasa asing. Secara strategis, peta kuliner ini memberikan dasar bagi pemerintah daerah dalam menyusun kebijakan ketahanan pangan dan pengembangan pariwisata kuliner (Wijaya, 2019). Melalui pemetaan ini pula, kolaborasi antar ahli kuliner didorong untuk melakukan modifikasi pada pengemasan dan bahan baku agar produk tradisional lebih kompetitif di pasar global tanpa kehilangan identitas aslinya.

C. METODE PENELITIAN

Kajian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi literatur (library research). Metode ini dipilih karena penelitian bertujuan untuk memahami peran makanan tradisional *combro* sebagai representasi kearifan lokal serta potensinya dalam pengembangan ekonomi kreatif berdasarkan berbagai sumber tertulis yang relevan. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui studi dokumentasi dengan mengumpulkan berbagai sumber sekunder, seperti jurnal ilmiah, buku, artikel, hasil penelitian terdahulu, serta sumber informasi terpercaya yang berkaitan dengan makanan tradisional, budaya lokal, dan ekonomi kreatif. Sumber data yang digunakan yaitu data sekunder berupa referensi pendukung dari media dan literatur akademik.

Data yang telah dikumpulkan kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Analisis dilakukan melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan untuk memperoleh pemahaman yang sistematis mengenai nilai kearifan lokal dalam *combro* serta peluang pengembangannya dalam sektor ekonomi kreatif. Melalui metode tersebut, penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran yang komprehensif mengenai keberadaan *combro* sebagai warisan budaya sekaligus potensi ekonominya di era modern.

D. PEMBAHASAN

Combro Sebagai Kearifan Lokal

Combro merupakan makanan khas Jawa Barat yang mencerminkan kearifan lokal masyarakat Sunda melalui pemanfaatan *singkong* dan *oncom* sebagai bahan utama. Penggunaan bahan pangan lokal tersebut menunjukkan kemampuan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian menjadi makanan bernilai budaya dan ekonomi. Ketersediaan *singkong* yang melimpah di wilayah pedesaan menjadikan *combro* berkembang sebagai kuliner tradisional yang dekat dengan kehidupan sehari-hari masyarakat. Selain berfungsi sebagai makanan, *combro* juga merepresentasikan pola hidup sederhana, kebersamaan, serta hubungan masyarakat Sunda dengan lingkungan sekitarnya. (Utami, 2018) menjelaskan bahwa kuliner tradisional memiliki peran sebagai identitas budaya karena mencerminkan nilai sosial dan

kebiasaan yang diwariskan secara turun-temurun.

Dari sisi ekonomi, *combro* memiliki potensi dalam mendukung perkembangan usaha kuliner lokal dan ekonomi kreatif daerah. Produksi makanan tradisional ini banyak dilakukan oleh pelaku UMKM sehingga mampu menjadi sumber pendapatan masyarakat. Keberadaan *combro* tidak hanya menjaga warisan budaya, tetapi juga meningkatkan nilai jual produk pangan lokal di tengah perkembangan industri kuliner modern. (Abror, 2024) menyatakan bahwa makanan tradisional berperan dalam memperkuat identitas budaya sekaligus memberikan kontribusi terhadap perekonomian masyarakat melalui pengembangan usaha kuliner berbasis lokal. Namun, perubahan pola konsumsi yang cenderung mengarah pada makanan cepat saji menjadi tantangan bagi keberlanjutan kuliner tradisional, sehingga diperlukan inovasi dalam penyajian dan pemasaran agar tetap diminati tanpa menghilangkan ciri khasnya.

Keberadaan *combro* juga menunjukkan bahwa makanan tradisional sangat erat kaitannya dengan identitas daerah. *Combros* secara luas diakui sebagai salah satu hidangan khas Sunda yang bertahan hingga saat ini. Makanan ini tidak hanya dijual di pasar tradisional, tetapi juga dapat ditemukan di toko-toko souvenir, festival kuliner, dan tempat-tempat wisata di seluruh Jawa Barat. Penulis berpendapat bahwa kehadiran *combros* dalam berbagai kegiatan budaya tersebut menunjukkan bahwa makanan tradisional memiliki fungsi simbolis sebagai representasi budaya lokal. Masyarakat mengenali *combros* tidak hanya sebagai camilan, tetapi juga sebagai bagian integral dari identitas budaya Sunda yang tertanam dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini menunjukkan bahwa masakan tradisional dapat berfungsi sebagai media untuk memperkuat identitas suatu daerah di tengah perkembangan budaya modern. (Amalia dan Marta, 2018) menjelaskan bahwa makanan tradisional memainkan peran penting dalam melestarikan ketahanan budaya lokal di era modernisasi.

Di sisi lain, keberadaan *combros* hingga saat ini menunjukkan bahwa makanan tradisional masih mampu bertahan di tengah perkembangan budaya modern. Kehadiran makanan cepat saji menyebabkan sebagian kuliner daerah mulai ditinggalkan, terutama oleh generasi muda. Meski demikian, *combros* tetap dikenal dan dikonsumsi karena memiliki keterikatan dengan budaya lokal masyarakat Sunda. Kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga menjadi bagian dari identitas budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Hal ini menunjukkan bahwa daya tarik *combros* terletak pada nilai historis dan kedekatan emosional yang dimilikinya dalam kehidupan masyarakat. *Combros* sering dikaitkan dengan kebiasaan keluarga, tradisi daerah, dan kehidupan masyarakat pedesaan Sunda sehingga menghadirkan rasa nostalgia bagi penikmatnya. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa makanan tradisional memiliki makna budaya yang tetap dipertahankan di tengah perubahan sosial. (Rosidin, 2021) menjelaskan bahwa kuliner tradisional merepresentasikan identitas sosial budaya masyarakat serta menjadi bagian penting dalam upaya mempertahankan budaya lokal di tengah modernisasi dan globalisasi.

Di sisi lain, masih adanya *combros* hingga saat ini menunjukkan ketangguhan budaya masyarakat dalam menghadapi globalisasi. Maraknya makanan cepat saji modern telah menyebabkan banyak makanan tradisional ditinggalkan, terutama oleh generasi muda. Namun, *combros* berhasil bertahan dan tetap populer di kalangan masyarakat. Penulis berpendapat bahwa hal ini disebabkan oleh nilai emosional dan historis yang kuat yang dimiliki *combros* bagi masyarakat Sunda. Banyak orang memandang *combros* sebagai makanan yang membangkitkan nostalgia akan budaya dan cara hidup tradisional. Hal ini menunjukkan bahwa makanan tradisional dihargai tidak hanya karena rasanya, tetapi juga karena makna budaya yang terkandung di dalamnya. (Rahman, 2018) menjelaskan bahwa masakan tradisional berperan dalam melestarikan identitas budaya suatu komunitas di tengah perubahan sosial.

Proses pembuatan *combros*, yang telah diwariskan dari generasi ke generasi, juga berfungsi sebagai bentuk pelestarian budaya lokal. Teknik-teknik dalam mengolah *combros* umumnya

masih dilakukan dengan cara tradisional dan diajarkan di dalam lingkup keluarga. Hal ini menunjukkan bahwa makanan tradisional berperan sebagai sarana transmisi pengetahuan budaya antargenerasi. Penulis berpendapat bahwa proses transmisi ini penting karena tidak hanya melestarikan keberadaan produk kuliner, tetapi juga mempertahankan nilai-nilai budaya yang melekat pada makanan tradisional. Jika proses ini terhenti, hal itu tidak hanya berarti hilangnya makanan itu sendiri, tetapi juga hilangnya pengetahuan dan identitas budaya masyarakat setempat. (Koentjaraningrat, 2009) menyatakan bahwa budaya adalah hasil dari pengetahuan dan adat istiadat suatu masyarakat, yang terus menerus diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya.

Selain itu, keberadaan *combro* juga sangat erat kaitannya dengan kehidupan ekonomi masyarakat setempat. Banyak pemilik usaha kecil dan pedagang pasar tradisional yang mengandalkan *combro* sebagai sumber penghasilan. Fakta bahwa penjualan *combro* tetap tinggi di pasar-pasar tradisional menunjukkan bahwa makanan tradisional memiliki fungsi ekonomi dan sosial dalam kehidupan masyarakat. Penulis menilai bahwa situasi ini menunjukkan bahwa masakan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai warisan budaya, tetapi juga memberikan kontribusi nyata terhadap keberlanjutan ekonomi masyarakat kecil. Dengan demikian, *combro* dapat dipahami sebagai bentuk kearifan lokal yang tidak hanya mencerminkan budaya Sunda, tetapi juga mendukung kehidupan sosial dan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

Nilai Budaya dan Sosial dalam *Combro*

Combro merupakan salah satu kuliner tradisional khas Sunda yang tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga memiliki nilai budaya dan sosial yang melekat dalam kehidupan masyarakat. Kuliner tradisional dipandang sebagai representasi identitas budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Hal ini sejalan dengan (Rahman, 2018) yang menjelaskan bahwa makanan tradisional menjadi bagian penting dari identitas suatu bangsa dan mencerminkan karakter budaya masyarakat. Selain itu, penelitian (Amalia & Marta, 2018) menunjukkan bahwa kuliner tradisional Jawa Barat memiliki nilai budaya yang harus dipertahankan sebagai warisan lokal di tengah arus globalisasi dan makanan modern. Keberadaan *combro* yang masih mudah ditemukan di pasar tradisional maupun dijual oleh pedagang kaki lima memperlihatkan bahwa makanan tradisional tetap menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Sunda hingga saat ini.

Aspek budaya pada *combro* berkaitan erat dengan kearifan lokal dalam memanfaatkan bahan pangan sederhana yang tersedia di lingkungan sekitar. Penggunaan singkong sebagai bahan utama dan *oncom* sebagai isi mencerminkan kemampuan masyarakat Sunda dalam mengolah sumber daya lokal secara kreatif, ekonomis, dan berkelanjutan. (Rahman, 2018) menjelaskan bahwa makanan tradisional lahir dari sistem pengetahuan lokal yang berkembang dalam masyarakat dan diwariskan antargenerasi. Proses pembuatan *combro* yang masih mempertahankan cara tradisional juga menjadi bentuk pelestarian budaya lokal. Aktivitas memasak, menjual, dan mengonsumsi makanan tradisional menunjukkan adanya kesinambungan budaya yang tetap dijaga oleh masyarakat sebagai bagian dari identitas daerah.

Nilai sosial dalam makanan tradisional terlihat dari perannya dalam membangun hubungan sosial di lingkungan masyarakat. Dalam kehidupan sehari-hari, proses produksi dan penjualan *combro* sering melibatkan anggota keluarga maupun komunitas kecil sehingga menciptakan interaksi sosial yang erat. Di pasar tradisional, *combro* tidak hanya berfungsi sebagai makanan ringan, tetapi juga menjadi media komunikasi sosial antara penjual dan pembeli. Menurut Koentjaraningrat, budaya diwariskan melalui proses belajar sosial dan kebiasaan yang dilakukan secara terus-menerus dalam kehidupan masyarakat (Koentjaraningrat, 2009). Oleh karena itu, kebiasaan memasak dan mengonsumsi *combro* dapat dipandang sebagai bagian dari proses pewarisan budaya yang memperkuat identitas masyarakat Sunda.

Selain memiliki nilai budaya dan sosial, combro juga memiliki nilai ekonomi yang penting bagi masyarakat lokal. Banyak pelaku usaha kecil dan rumah tangga menjadikan penjualan combro sebagai sumber pendapatan sehari-hari. (Amalia & Marta, 2018) menjelaskan bahwa makanan tradisional memiliki potensi besar untuk dikembangkan dalam sektor ekonomi kreatif dan pariwisata kuliner daerah. Inovasi dalam penyajian, pengemasan, dan pemasaran combro tanpa menghilangkan cita rasa tradisional dapat meningkatkan daya tarik produk di kalangan masyarakat modern. Dengan demikian, pengembangan combro tidak hanya mendukung pelestarian budaya lokal, tetapi juga memberikan kontribusi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat.

Transformasi Combro dalam Era Modernisasi

Combro merupakan salah satu kuliner tradisional khas Jawa Barat yang terbuat dari singkong dengan isian oncom. Makanan ini tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi sehari-hari, tetapi juga mencerminkan identitas budaya masyarakat Sunda. Kuliner tradisional dipahami sebagai bagian dari warisan budaya yang mengandung nilai sosial, ekonomi, dan kearifan lokal yang diwariskan secara turun-temurun. (Amalia & Marta, 2018) menjelaskan bahwa makanan tradisional memiliki peran penting dalam mempertahankan identitas budaya daerah sekaligus mendukung ketahanan pangan lokal. Oleh karena itu, keberadaan combro tidak dapat dipisahkan dari kehidupan masyarakat Sunda yang terus berkembang mengikuti perubahan zaman.

Perubahan pola konsumsi masyarakat di era modern mendorong terjadinya transformasi pada produk kuliner tradisional, termasuk combro. Inovasi terlihat melalui munculnya berbagai variasi rasa dan isian, seperti combro isi keju, ayam, sosis, hingga varian pedas yang disesuaikan dengan selera konsumen masa kini. Selain itu, beberapa pelaku UMKM mulai mengembangkan tampilan combro menjadi lebih modern agar mampu bersaing dengan makanan cepat saji dan produk kuliner kekinian. (Kotler dan Keller, 2016) menjelaskan bahwa inovasi produk dilakukan untuk menyesuaikan kebutuhan dan keinginan konsumen agar produk tetap diminati di pasar. Inovasi tersebut menjadi salah satu upaya untuk menjaga keberlangsungan kuliner tradisional sekaligus menarik minat generasi muda terhadap makanan lokal.

Transformasi combro juga terlihat pada sistem produksi dan distribusi yang semakin berkembang. Jika sebelumnya combro hanya dijual di pasar tradisional atau warung sederhana, kini banyak UMKM mulai memasarkan produk melalui platform digital dan penjualan online. Produk combro bahkan telah dikembangkan dalam bentuk frozen food agar lebih praktis, tahan lama, dan mudah dipasarkan ke berbagai daerah. Perkembangan teknologi digital mendorong perubahan strategi pemasaran UMKM, termasuk melalui marketplace dan aplikasi pesan antar makanan. Menurut penelitian (Febriyanto & Arisandi, 2018), media sosial menjadi sarana promosi yang efektif bagi UMKM karena mampu memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan interaksi dengan konsumen secara lebih cepat dan kreatif.

Perkembangan tersebut menunjukkan bahwa teknologi memiliki peran penting dalam mendukung eksistensi kuliner tradisional di era modern. Media sosial seperti Instagram, TikTok, dan Facebook dimanfaatkan sebagai media promosi untuk memperkenalkan combro kepada masyarakat luas, terutama generasi muda yang aktif menggunakan platform digital. Konten berupa foto, video, dan proses pembuatan combro menjadi strategi promosi yang mampu meningkatkan daya tarik produk tradisional agar terlihat lebih modern tanpa menghilangkan ciri khasnya. Kehadiran UMKM kuliner modern membuktikan bahwa makanan tradisional memiliki peluang besar untuk berkembang sebagai bagian dari ekonomi kreatif dan pariwisata kuliner daerah.

Meskipun mengalami berbagai bentuk inovasi, transformasi combro tetap perlu mempertahankan karakteristik asli produk agar nilai budayanya tidak hilang. Penggunaan bahan utama seperti singkong dan oncom, cita rasa khas, serta proses pengolahan tradisional

perlu dipertahankan sebagai identitas utama combro. Pelestarian unsur tradisional dalam makanan lokal penting dilakukan agar warisan budaya tetap dikenal oleh generasi mendatang. Dengan demikian, pengembangan combro di era modern diharapkan mampu menciptakan keseimbangan antara inovasi dan pelestarian budaya sehingga kuliner tradisional ini tetap bertahan di tengah perkembangan zaman.

Potensi Ekonomi Kreatif Combro

Combro tidak hanya dipandang sebagai makanan tradisional khas Jawa Barat, tetapi juga memiliki potensi besar sebagai produk ekonomi kreatif berbasis budaya yang mampu bersaing di era modern. Keunikan combro terletak pada perpaduan antara nilai tradisi, cita rasa khas, dan identitas lokal yang melekat pada produk tersebut. Keaslian rasa dan proses pembuatannya menjadi nilai autentik yang sulit ditiru oleh makanan modern sehingga mampu menjadi keunggulan kompetitif di pasar kuliner. Penelitian mengenai kuliner tradisional menunjukkan bahwa makanan lokal memiliki makna budaya yang kuat dan mampu menjadi media pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan ekonomi berbasis tradisi (Zainuri, 2021). Dengan demikian, combro dapat dikembangkan bukan hanya sebagai makanan sehari-hari, tetapi juga sebagai simbol budaya Sunda yang memiliki nilai ekonomi tinggi.

Pengembangan combro sebagai bagian dari ekonomi kreatif memerlukan inovasi yang tetap mempertahankan nilai tradisionalnya. Inovasi dapat dilakukan melalui variasi rasa, pengemasan modern, hingga pengembangan produk dalam bentuk frozen food dan makanan siap saji yang lebih praktis. Diversifikasi produk menjadi strategi penting agar makanan tradisional mampu mengikuti perubahan selera konsumen modern. Penelitian mengenai diversifikasi produk pangan lokal menunjukkan bahwa inovasi produk mampu meningkatkan daya saing dan memperluas pasar UMKM kuliner tradisional (Setiyoko, Putri, & Casmi, 2023). Oleh karena itu, combro memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi produk yang lebih fleksibel dan diminati oleh berbagai segmen masyarakat, khususnya generasi muda.

Perkembangan teknologi digital juga menjadi faktor penting dalam mendukung transformasi combro menjadi produk ekonomi kreatif yang lebih kompetitif. Digitalisasi memungkinkan pelaku UMKM memanfaatkan media sosial dan platform e-commerce untuk memperluas jangkauan pasar sekaligus membangun citra produk. Melalui konten kreatif di media sosial seperti Instagram, TikTok, dan Facebook, combro dapat dipromosikan tidak hanya sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai bagian dari gaya hidup modern yang memiliki cerita budaya. Penelitian mengenai pemasaran digital UMKM kuliner menunjukkan bahwa penggunaan media pemasaran berbasis digital mampu meningkatkan daya saing produk dan memperluas interaksi dengan konsumen (Utami, Wardani, & Gorda, 2023). Dengan strategi digital marketing yang tepat, combro dapat lebih mudah dikenal oleh masyarakat luas bahkan hingga pasar internasional.

Keunggulan combro juga terletak pada penggunaan bahan baku lokal seperti singkong dan oncom yang mudah diperoleh dari hasil pertanian masyarakat sekitar. Pemanfaatan bahan lokal tidak hanya membantu menekan biaya produksi, tetapi juga memberikan dampak ekonomi bagi petani dan pelaku usaha kecil. Pengembangan produk berbasis pangan lokal dinilai mampu memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat serta meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian daerah. Penelitian mengenai agroindustri pangan lokal berbahan singkong menunjukkan bahwa diversifikasi produk mampu menciptakan nilai tambah ekonomi yang signifikan bagi pelaku usaha lokal (Timisela, 2023). Dengan demikian, usaha combro dapat menjadi bagian dari rantai ekonomi berkelanjutan yang melibatkan banyak sektor masyarakat.

Selain sebagai produk kuliner, combro juga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bagian dari sektor pariwisata budaya. Kuliner tradisional sering kali menjadi daya tarik utama wisatawan karena mampu memberikan pengalaman khas yang tidak ditemukan di daerah lain. Combro dapat diposisikan sebagai ikon kuliner Jawa Barat yang menjadi bagian dari wisata gastronomi daerah. Pengembangan wisata kuliner berbasis budaya dinilai mampu

meningkatkan citra daerah sekaligus memperkuat identitas budaya lokal di tengah arus globalisasi. Oleh sebab itu, promosi combro melalui festival kuliner, pusat oleh-oleh, hingga destinasi wisata dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan nilai ekonominya sekaligus memperkenalkan budaya Sunda kepada wisatawan domestik maupun mancanegara.

Meskipun memiliki peluang besar, pengembangan combro sebagai produk ekonomi kreatif masih menghadapi berbagai tantangan, seperti keterbatasan inovasi, kualitas produk yang belum konsisten, serta rendahnya kualitas kemasan dan branding. Selain itu, sebagian masyarakat masih memandang makanan tradisional sebagai produk yang kurang modern dibandingkan makanan cepat saji. Kondisi ini menuntut pelaku usaha untuk melakukan rebranding dengan tetap mempertahankan nilai budaya yang dimiliki. Penelitian menunjukkan bahwa strategi pemasaran yang inovatif dan penguatan kualitas produk sangat berpengaruh terhadap peningkatan daya saing UMKM kuliner tradisional (Utami & Riswan, 2023). Oleh karena itu, peningkatan kualitas produksi, standar kebersihan, serta desain kemasan modern menjadi langkah penting agar combro mampu bersaing di pasar yang semakin kompetitif.

Pengembangan combro juga membutuhkan kolaborasi antara berbagai pihak, termasuk pemerintah, pelaku UMKM, akademisi, dan masyarakat. Dukungan pemerintah melalui pelatihan kewirausahaan, bantuan modal, serta promosi produk lokal sangat penting dalam memperkuat daya saing kuliner tradisional. Di sisi lain, akademisi dapat membantu melalui penelitian dan pengembangan inovasi produk, sedangkan masyarakat berperan dalam menjaga keberlanjutan budaya konsumsi makanan tradisional. Penelitian mengenai pemberdayaan masyarakat berbasis kuliner tradisional menunjukkan bahwa kolaborasi multipihak dapat menciptakan ekosistem ekonomi kreatif yang lebih kuat dan berkelanjutan (Zainuri, 2021). Dengan sinergi yang baik, combro memiliki peluang besar untuk berkembang menjadi produk unggulan daerah yang bernilai budaya dan ekonomi tinggi.

Secara keseluruhan, combro memiliki potensi besar untuk berkembang sebagai produk ekonomi kreatif berbasis budaya yang mampu bersaing di era modern. Melalui inovasi produk, pemanfaatan teknologi digital, penguatan branding, serta dukungan berbagai pihak, combro dapat bertransformasi dari makanan tradisional sederhana menjadi produk unggulan yang memiliki nilai ekonomi tinggi sekaligus memperkuat identitas budaya lokal. Dengan strategi pengembangan yang tepat, combro tidak hanya mampu bertahan di tengah modernisasi kuliner, tetapi juga berpotensi menjadi ikon kuliner Indonesia yang dikenal secara luas.

E. SIMPULAN

Combro mungkin hanya terlihat sebagai jajanan tradisional sederhana yang terbuat dari singkong dan oncom, tetapi penelitian ini menunjukkan bahwa di balik kesederhanaannya tersimpan nilai budaya, identitas lokal, dan potensi ekonomi yang tidak dapat diabaikan. Keberadaan combro mencerminkan kemampuan masyarakat Sunda dalam mengolah sumber daya lokal menjadi warisan kuliner yang bertahan lintas generasi dan tetap relevan di tengah perubahan zaman. Perkembangan teknologi, inovasi produk, dan pemanfaatan media digital membuktikan bahwa makanan tradisional tidak harus tertinggal oleh modernisasi, melainkan dapat bertransformasi tanpa kehilangan akar budayanya. Lebih dari sekadar produk konsumsi, combro juga memiliki peran strategis dalam mendukung ekonomi kreatif, memperkuat UMKM lokal, serta menjaga keberlanjutan identitas budaya daerah. Pada akhirnya, masa depan combro tidak hanya ditentukan oleh kemampuannya untuk terus dijual dan dikonsumsi, tetapi juga oleh kesadaran masyarakat untuk memahami, menghargai, dan mewariskan nilai budaya yang terkandung di dalamnya kepada generasi yang akan datang.

REFERENSI

- Abror, K. T., Zennika, T., Putri, E. P. M., Yukuri, K. A., & Supriyono. (2024). Peran makanan tradisional dalam menguatkan identitas nasional. *Jurnal Budaya Nusantara*, Vol. 7 No. 1, 24–35.
- Amalia, R. M., & Marta, D. C. V. (2018). Preserving Traditional Food from West Java: An Effort to Maintain National and Regional Food Security. *International Journal on Studies in English Language and Literature (IJSELL)*, 6(9), 1–9.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik Penyediaan Makanan dan Minuman Indonesia*. Jakarta: BPS.
- Febriyantoro, M. T., & Arisandi, D. (2018). *Pemanfaatan Digital Marketing Bagi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah pada Era Masyarakat Ekonomi ASEAN*. *JMD: Jurnal Riset Manajemen & Bisnis Dewantara*, 1(2), 61–76.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. (2023). *Laporan Perkembangan Ekonomi Kreatif Indonesia*. Jakarta: Kemenparekraf.
- Koentjaraningrat. (2009). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management (15th ed.)*. Pearson Education.
- Long, L. M. (2004). *Culinary Tourism*. Kentucky: The University Press of Kentucky.
- Nye, J. S. (2004). *Soft Power: The Means to Success in World Politics*. New York: Public Affairs.
- Pratiwi, I. (2021). Estetika Gastronomi Nusantara dalam Media Digital. *Jurnal Budaya Nusantara*, 4(2), 248–257. *Jurnal Budaya Nusantara*.
- Rahman, F. (2018). *Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan*. *Jurnal Sejarah*, 2(1), 43–63.
- Richards, G. (2012). An Overview of Food and Tourism Trends and Policies. *Journal of Tourism Consumption and Practice*, 4(1), 1–17.
- Rosidin, O., Riansi, E. S., & Muhyidin, A. (2021). *Leksikon kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Pandeglang*. *LITERA*, 20(1), 1–15.
- Saparinto, C., & Hidayati, D. (2010). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soekarto, S. T. (1990). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Suryana. (2019). *Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta: Salemba Empat.
- Setiyoko, D., Putri, A., & Casmi. (2023). Diversifikasi produk pangan lokal untuk meningkatkan daya saing UMKM kuliner tradisional. *Warta LPM*, 26(2), 145–156. Diakses dari [Journals UMS](#)
- Tjiptono, F. (2015). *Strategi Pemasaran (4th ed.)*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Timisela, N. R. (2023). Analisis nilai tambah dan diversifikasi agroindustri pangan lokal berbahan singkong. *ResearchGate Publication*. Diakses dari [ResearchGate](#)
- Utami, N., Wardani, M., & Gorda, A. (2023). Pemanfaatan digital marketing pada UMKM kuliner dalam meningkatkan daya saing produk lokal. *Jurnal Kumawula*, 6(1), 88–97. Diakses dari [Jurnal Kumawula Unpad](#)
- Utami, S., & Riswan. (2023). Strategi pemasaran dan peningkatan kualitas produk UMKM kuliner tradisional di era modern. *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*, 12(3), 210–219. Diakses dari [Ejournal UNDIP](#)
- Utami, S. (2018). Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, Vol. 8 No. 2, 36–44.
- Wijaya, S. (2019). Indonesian Food Culture Mapping and Culinary Tourism Development. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1–9.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Zainuri, M. (2021). Pengembangan ekonomi kreatif berbasis kuliner tradisional sebagai pemberdayaan masyarakat. *Prosperity: Journal of Society and Empowerment*, 1(2), 55–66. Diakses dari [Walisongo Journal](#)