



Pelestarian Bacang Vegan Sebagai Kuliner Khas Kampung Wisata Tematik Ranca Indah, Serpong, Kota Tangerang Selatan

Joshua Immanuel, Talitha Ferina Aileen Fauzi, Olivia*, Kelly Virginia Putri, Budi Setiawan

Universitas Pradita

Abstrak: Pariwisata gastronomi merupakan salah satu bentuk pariwisata yang berkembang pesat karena mampu mengintegrasikan pengalaman kuliner dengan nilai budaya lokal yang dimiliki suatu destinasi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis upaya pelestarian bacang vegan sebagai kuliner khas Kampung Wisata Tematik Ranca Indah, Serpong, Kota Tangerang Selatan, serta mengkaji perannya dalam mendukung pengembangan wisata gastronomi berbasis masyarakat. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi. Informan dipilih menggunakan teknik purposive sampling yang melibatkan pengelola kampung wisata, pengurus Pokdarwis, pelaku usaha kuliner, dan masyarakat yang terlibat dalam kegiatan wisata gastronomi. Data dianalisis menggunakan teknik analisis interaktif yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan kuliner di Kampung Wisata Tematik Ranca Indah dilakukan secara partisipatif dengan melibatkan masyarakat dalam proses produksi, inovasi, dan promosi kuliner lokal. Bacang vegan merupakan inovasi kuliner yang tetap mempertahankan teknik pengolahan tradisional, namun menggunakan bahan nabati sebagai bentuk adaptasi terhadap perubahan preferensi konsumen yang semakin memperhatikan aspek kesehatan dan keberlanjutan. Selain berfungsi sebagai produk konsumsi, bacang vegan berperan sebagai media pelestarian budaya, identitas kuliner lokal, sarana edukasi wisata gastronomi, serta sumber pendapatan masyarakat. Meskipun demikian, pengembangannya masih menghadapi kendala berupa keterbatasan sumber daya manusia dan promosi digital yang belum optimal. Oleh karena itu, diperlukan kolaborasi antara masyarakat, pemerintah, akademisi, dan pelaku industri untuk memperkuat pengelolaan, pemasaran, dan keberlanjutan wisata gastronomi berbasis komunitas.

Kata Kunci: Pariwisata Berbasis Masyarakat, Pelestarian Kuliner Tradisional, Inovasi Kuliner Vegan, Identitas Kuliner Lokal.

DOI:

<https://doi.org/10.47134/pjpp.v3i2.5838>

*Correspondence: Olivia

Email: olivia@student.pradita.ac.id

Received: 06-04-2026

Accepted: 06-05-2026

Published: 06-06-2026



Copyright: © 2026 by the authors. Submitted for open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Abstract: Gastronomic tourism is a rapidly growing form of tourism because it integrates culinary experiences with the local cultural values of a destination. This study aims to analyze efforts to preserve vegan bacang as a signature dish of the Ranca Indah Thematic Tourism Village in Serpong, South Tangerang City, and to examine its role in supporting the development of community-based gastronomic tourism. The study employs a qualitative approach using a descriptive method. Data collection was conducted through observation, semi-structured interviews, and documentation. Informants were selected using purposive sampling, involving tourism village managers, Pokdarwis (Community-Based Tourism Group) officials, culinary business operators, and community members involved in gastronomic tourism activities. Data were analyzed using interactive analysis techniques, including data reduction, data presentation, and drawing conclusions. The results of the study indicate that culinary management in the Ranca Indah Thematic Tourism Village is carried out in a participatory manner by involving the community in the production, innovation, and promotion of local cuisine. Vegan bacang is a culinary innovation that preserves traditional processing techniques while using plant-based ingredients as an adaptation to changing consumer preferences, which are increasingly focused on health and sustainability. Beyond serving as a food product, vegan bacang

functions as a vehicle for cultural preservation, a symbol of local culinary identity, a tool for gastronomic tourism education, and a source of income for the community. Nevertheless, its development still faces challenges, including limited human resources and suboptimal digital promotion. Therefore, collaboration among the community, government, academia, and industry stakeholders is essential to strengthen the management, marketing, and sustainability of community-based gastronomic tourism.

Keywords: *Community-Based Tourism, Preservation of Traditional Cuisine, Vegan Culinary Innovation, Local Culinary Identity.*

Pendahuluan

Pariwisata gastronomi merupakan salah satu bentuk pariwisata yang berkembang pesat dalam beberapa tahun terakhir karena mampu menggabungkan pengalaman kuliner dengan eksplorasi budaya lokal suatu destinasi. Gastronomi tidak hanya berkaitan dengan aktivitas konsumsi makanan, tetapi juga mencakup aspek sejarah, tradisi, teknik pengolahan, hingga nilai sosial dan budaya yang terkandung dalam suatu hidangan. Oleh karena itu, gastronomi sering dipandang sebagai bagian dari warisan budaya takbenda yang dapat menjadi daya tarik utama dalam pengembangan destinasi wisata ([Okumus et al., 2022](#)). Melalui pengalaman kuliner yang autentik, wisatawan tidak hanya menikmati cita rasa makanan, tetapi juga memperoleh pemahaman mengenai identitas budaya, sejarah, serta praktik sosial masyarakat yang melatarbelakanginya ([Stone et al., 2023](#)). Dalam perkembangan industri pariwisata modern, pengalaman gastronomi juga terbukti menjadi faktor penting yang mempengaruhi kepuasan wisatawan dan niat untuk berkunjung kembali ke suatu destinasi ([Prasetyo et al., 2024](#)).

Kuliner lokal memiliki peran strategis dalam membangun identitas destinasi wisata karena mencerminkan karakteristik budaya dan tradisi masyarakat setempat. Wisata kuliner tidak hanya berfokus pada konsumsi makanan, tetapi juga pada pengalaman yang melibatkan cerita, bahan, serta proses pembuatannya. Hal ini menjadikan kuliner lokal sebagai daya tarik unik yang sulit ditemukan di destinasi lain serta mampu memperkuat citra destinasi ([Oktaviani et al., 2025](#)). Selain itu, pengembangan kuliner lokal juga berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat melalui pariwisata berbasis komunitas, di mana masyarakat terlibat langsung dalam kegiatan produksi dan pelayanan wisata ([Veronica & Wibawa, 2025](#)). Dalam konteks ini, pengembangan wisata gastronomi tidak hanya berdampak pada sektor pariwisata, tetapi juga pada pelestarian budaya dan pemberdayaan ekonomi lokal ([Maleachi et al., 2024](#); [Dordai et al., 2026](#)).

Pelestarian kuliner tradisional menjadi isu penting di tengah arus globalisasi dan modernisasi yang berpotensi menggeser keberadaan makanan tradisional. Perubahan gaya hidup masyarakat dan perkembangan industri makanan menyebabkan beberapa kuliner tradisional mengalami penurunan eksistensi bahkan terancam punah ([Dua et al., 2025](#)). Oleh karena itu, diperlukan upaya pelestarian melalui dokumentasi resep, inovasi produk, serta promosi yang berkelanjutan ([Pasya et al., 2025](#)). Salah satu strategi yang efektif adalah dengan mengintegrasikan kuliner tradisional ke dalam aktivitas pariwisata, sehingga tidak hanya menjaga keberadaannya tetapi juga meningkatkan nilai ekonomi bagi masyarakat lokal. Pendekatan ini sejalan dengan konsep pariwisata berbasis masyarakat (*community-*

based tourism), yang menempatkan masyarakat sebagai aktor utama dalam pengelolaan dan pengembangan destinasi wisata ([Amelia & Ety Dwi Susanti, 2024](#)). Melalui keterlibatan aktif masyarakat, potensi lokal seperti kuliner, budaya, dan tradisi dapat dikembangkan secara berkelanjutan tanpa menghilangkan nilai aslinya ([Syarifah & Rochani, 2022](#)).

Seiring dengan perkembangan tren konsumsi, inovasi dalam kuliner tradisional juga menjadi faktor penting dalam menjaga relevansi makanan lokal. Saat ini, meningkatnya kesadaran terhadap gaya hidup sehat dan keberlanjutan lingkungan mendorong munculnya makanan berbasis nabati atau vegan ([Agatha et al., 2024](#)). Inovasi ini memungkinkan makanan tradisional untuk tetap diminati oleh berbagai segmen pasar tanpa menghilangkan nilai budaya yang melekat (Aurelia Chandra et al., 2025; Lin et al., 2022). Dengan demikian, inovasi kuliner tidak hanya berfungsi sebagai strategi adaptasi terhadap perubahan tren, tetapi juga sebagai upaya pelestarian budaya yang lebih inklusif dan berkelanjutan.

Penelitian mengenai wisata gastronomi dan pelestarian kuliner tradisional telah banyak dilakukan, namun menunjukkan fokus yang berbeda-beda. Okumus et al. (2022) menekankan bahwa makanan adalah daya tarik wisata yang dapat meningkatkan pengalaman pelanggan dan memperkuat identitas destinasi. Sementara itu, Maleachi et al. (2024) menemukan bahwa keterlibatan masyarakat lokal dalam pengelolaan destinasi sangat penting untuk keberhasilan pengembangan wisata kuliner. Costa dan Sari (2024) menekankan inovasi produk kuliner dengan mengubah bahan sebagai cara untuk mempertahankan makanan tradisional meskipun preferensi konsumen berubah. Di sisi lain, Sabrina et al. (2025) menunjukkan bahwa kuliner tradisional dapat memperkuat citra destinasi apabila dikemas sebagai pengalaman wisata yang autentik. Meskipun demikian, penelitian tersebut belum secara khusus menyelidiki bagaimana inovasi kuliner berbasis tradisi, seperti bacang vegan, dapat berfungsi sebagai media pelestarian budaya, strategi untuk menyesuaikan diri dengan tren konsumsi modern, dan daya tarik wisata kuliner dalam konteks kampung wisata tematik. Oleh karena itu, penelitian ini berupaya mengisi kesenjangan tersebut dengan mengkaji peran bacang vegan dalam pelestarian identitas kuliner lokal sekaligus mendukung pengembangan wisata gastronomi berbasis masyarakat.

Salah satu makanan tradisional yang memiliki potensi untuk dikembangkan dalam wisata gastronomi adalah bacang, yang memiliki akar budaya dari tradisi kuliner Tionghoa dan telah mengalami akulturasi dengan budaya lokal di Indonesia (Hadinata, 2024). Dalam perkembangannya, bacang tidak hanya diproduksi sebagai makanan tradisional, tetapi juga mengalami inovasi dalam bahan dan teknik pengolahan. Di Kampung Wisata Tematik Ranca Indah, Serpong, Tangerang Selatan, bacang vegan dikembangkan sebagai salah satu produk kuliner khas yang menjadi daya tarik wisata gastronomi. Keberadaan bacang vegan tidak hanya berfungsi sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai simbol identitas kuliner lokal yang mencerminkan kreativitas masyarakat dalam mengadaptasi tradisi kuliner dengan kebutuhan zaman. Selain itu, inovasi kuliner lokal seperti ini terbukti dapat meningkatkan daya tarik destinasi serta memperkaya pengalaman wisatawan ([Aruan & Suryadi, 2025](#); [Ayuningsih et al., 2025](#)).

Meskipun demikian, kajian mengenai pelestarian kuliner inovatif berbasis tradisi dalam konteks kampung wisata tematik masih relatif terbatas, khususnya dalam melihat bagaimana suatu makanan tradisional yang telah mengalami inovasi dapat tetap mempertahankan nilai budaya sekaligus berperan sebagai daya tarik wisata. Berdasarkan kondisi tersebut, rumusan permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimana upaya pelestarian bacang vegan sebagai kuliner khas di Kampung Wisata Tematik Ranca Indah serta bagaimana perannya dalam mendukung pengembangan wisata gastronomi berbasis masyarakat.

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis upaya pelestarian bacang vegan sebagai bagian dari identitas kuliner lokal, mengkaji perannya dalam pengembangan wisata gastronomi berbasis komunitas, serta mengidentifikasi kontribusinya dalam memperkuat daya tarik destinasi wisata kuliner di Kota Tangerang Selatan.

Metodologi

Metode ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif untuk memahami secara mendalam proses pelestarian bacang vegan sebagai kuliner khas di Kampung Wisata Tematik Ranca Indah, Serpong, Tangerang Selatan. Pendekatan kualitatif dipilih karena mampu menggambarkan fenomena sosial dan budaya yang berkaitan dengan praktik kuliner lokal, pengalaman pelaku wisata, serta makna yang diberikan oleh masyarakat terhadap makanan tradisional sebagai bagian dari identitas gastronomi destinasi wisata ([Bahri et al., 2024](#)).

Lokasi penelitian berada di Kampung Wisata Tematik Ranca Indah, Serpong, Tangerang Selatan yang dikenal sebagai destinasi wisata berbasis komunitas dengan potensi wisata kuliner lokal informan penelitian dipilih menggunakan teknik purposive sampling, yaitu individu yang dianggap memiliki pengetahuan dan keterlibatan langsung dalam pengelolaan wisata kuliner, seperti pengelola kampung wisata, pelaku usaha kuliner bacang vegan, serta masyarakat setempat yang terlibat dalam aktivitas wisata gastronomi.

Pengumpulan data dilakukan melalui tiga teknik utama, yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi. Observasi dilakukan secara langsung untuk mengamati aktivitas produksi, penyajian, dan promosi bacang vegan sebagai daya tarik wisata kuliner. Wawancara mendalam dilakukan secara semi-terstruktur kepada informan untuk memperoleh informasi mengenai sejarah kuliner, proses pelestarian, serta strategi pengembangan gastronomi dikawasan tersebut. Teknik wawancara semi-terstruktur sering digunakan dalam penelitian gastronomi karena memungkinkan peneliti menggali pengalaman dan perspektif informan secara lebih mendalam (Sarioglan et al., 2022).

Selain itu, dokumentasi dilakukan melalui pengumpulan foto, arsip kegiatan, catatan pengelola, serta promosi materi promosi wisata kuliner yang berkaitan dengan bacang vegan di Kampung Wisata Tematik Ranca Indah. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis interaktif yang meliputi reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan yang memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai pelestarian kuliner lokal dalam pengembangan wisata gastronomi berbasis komunitas ([Maleachi et al., 2024](#)).

Hasil dan Pembahasan

Bagian berikut memaparkan hasil dan pembahasan penelitian mengenai pengelolaan kuliner serta upaya pelestarian bacang vegan sebagai kuliner khas di Kampung Wisata Tematik Ranca Indah berdasarkan temuan lapangan dan analisis terhadap literatur terkait gastronomi dan wisata kuliner.

Pengelolaan Kuliner di Kampung Wisata Tematik Ranca Indah

Penelitian yang dilakukan pada 9 Februari–9 Maret 2026 di Kampung Wisata Tematik Ranca Indah, Serpong, Tangerang Selatan menunjukkan bahwa kuliner menjadi salah satu elemen penting dalam pengembangan destinasi wisata berbasis komunitas. Berdasarkan hasil wawancara dengan Ketua Kampung Wisata, Ketua Pokdarwis, serta dua warga pelaku kuliner laksa dan bacang, diketahui bahwa kegiatan kuliner tidak hanya berfungsi sebagai penyedia konsumsi bagi wisatawan, tetapi juga sebagai sarana pelestarian identitas budaya lokal.

Pengelolaan kuliner di kawasan ini dilakukan melalui pendekatan partisipatif yang melibatkan masyarakat lokal sebagai pelaku utama dalam produksi, pengelolaan, dan promosi makanan khas. Masyarakat tidak hanya berperan sebagai produsen, tetapi juga sebagai pengelola dan promotor kuliner yang menjadi daya tarik wisata. Ketua Pokdarwis menjelaskan bahwa kuliner tradisional diposisikan sebagai elemen utama dalam memperkuat karakter tematik kampung wisata. Pendekatan ini sejalan dengan konsep *community based tourism*, di mana masyarakat lokal berperan aktif dalam mengelola potensi wisata daerahnya (Maleachi et al., 2024).

Dalam konteks wisata kuliner, makanan lokal memiliki peran penting dalam membangun citra destinasi dan menciptakan pengalaman wisata yang autentik. Kuliner khas suatu daerah sering kali menjadi identitas budaya yang membedakan satu destinasi dengan destinasi lainnya. Penelitian Sari et al. (2025) menunjukkan bahwa keberadaan makanan lokal dapat meningkatkan daya tarik destinasi wisata serta memperpanjang durasi kunjungan wisatawan karena wisatawan tertarik untuk mengeksplorasi pengalaman kuliner yang unik. Hal ini juga terlihat di Kampung Wisata Ranca Indah, di mana pengelolaan kuliner tidak hanya berorientasi pada aspek ekonomi, tetapi juga pada pelestarian nilai budaya lokal.

Di Kampung Wisata Ranca Indah, kuliner laksa dan bacang menjadi dua produk kuliner yang dipertahankan sebagai bagian dari identitas kawasan. Laksa dikenal sebagai kuliner berkuah dengan pengaruh budaya Melayu dan Tionghoa, sementara bacang merupakan makanan tradisional yang memiliki akar budaya Tionghoa dan telah mengalami proses akulturasi dengan budaya lokal Indonesia. Keberadaan kedua makanan tersebut menunjukkan adanya interaksi budaya yang menghasilkan keragaman kuliner khas daerah. Salah satu bentuk pengembangan yang dilakukan adalah inovasi bacang vegan sebagai adaptasi dari bacang tradisional yang disesuaikan dengan tren konsumsi masa kini.

Pengelolaan bacang vegan mencerminkan adanya sinergi antara pelestarian budaya dan pengembangan ekonomi lokal. Kegiatan produksi dilakukan secara gotong royong

dengan melibatkan masyarakat sekitar, sehingga memberikan dampak sosial yang positif. Selain itu, promosi kuliner dilakukan melalui media sosial dan kegiatan wisata tematik yang memperkenalkan pengalaman gastronomi kepada wisatawan. Hal ini diperkuat oleh pernyataan Ketua Pokdarwis yang menyatakan bahwa “pengembangan bacang vegan menjadi salah satu strategi untuk menarik minat wisatawan sekaligus mempertahankan identitas kuliner lokal yang sudah ada sejak lama.” Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa inovasi kuliner tidak menghilangkan nilai tradisional, melainkan memperkuat relevansinya di tengah perkembangan zaman.

Temuan ini menunjukkan bahwa pengelolaan kuliner di Kampung Wisata Ranca Indah tidak hanya berfokus pada penyediaan makanan, tetapi juga pada penciptaan pengalaman wisata yang autentik melalui integrasi antara kuliner, budaya, dan interaksi sosial. Hal ini sejalan dengan konsep wisata gastronomi yang menekankan pengalaman holistik bagi wisatawan (Okumus et al., 2022). Dengan demikian, pengelolaan kuliner di Kampung Wisata Ranca Indah dapat dikategorikan sebagai bentuk pengembangan wisata berbasis komunitas yang berkelanjutan.

Penemuan penelitian ini sangat penting karena menunjukkan bahwa pengelolaan kuliner di Kampung Wisata Ranca Indah tidak hanya berfokus pada keuntungan finansial tetapi juga pada konservasi budaya lokal. Hasil ini sejalan dengan penelitian Maleachi et al. (2024), yang menyatakan bahwa keterlibatan masyarakat adalah komponen penting dalam membangun destinasi kuliner yang berkelanjutan. Selain itu, temuan penelitian mendukung pendapat Okumus et al. (2022) bahwa wisata kuliner memberi pengunjung pengalaman nyata yang menghubungkan mereka dengan budaya lokal. Studi ini menunjukkan bahwa inovasi makanan seperti bacang vegan tidak menghilangkan nilai tradisional; sebaliknya, mereka menjadi cara untuk mengubah preferensi pelanggan. Oleh karena itu, daya tarik kuliner dan kemampuan masyarakat untuk mempertahankan identitas budaya melalui inovasi baru adalah dua faktor yang menentukan keberlanjutan wisata kuliner.

Berdasarkan hasil penelitian, pengelolaan kuliner di kawasan ini dilakukan melalui tiga strategi utama, yaitu: (1) pelestarian resep tradisional, (2) inovasi produk kuliner, dan (3) promosi kuliner sebagai daya tarik wisata. Strategi tersebut sejalan dengan penelitian Sabrina et al. (2025) yang menyatakan bahwa kuliner tradisional dapat memperkuat citra destinasi wisata apabila dikelola melalui pendekatan gastronomi yang menggabungkan nilai sejarah, budaya, dan pengalaman wisata. Strategi tersebut sejalan dengan penelitian Sabrina et al. (2025) yang menyatakan bahwa kuliner legendaris atau kuliner tradisional dapat memperkuat citra destinasi wisata apabila dikelola melalui pendekatan gastronomi yang menggabungkan nilai sejarah, budaya, dan pengalaman wisata.

Inovasi Bacang Vegan sebagai Adaptasi Kuliner Tradisional

Salah satu temuan menarik dalam penelitian ini adalah keberadaan bacang vegan yang diproduksi oleh masyarakat Kampung Wisata Ranca Indah. Secara tradisional, bacang merupakan makanan berbahan dasar beras ketan yang diisi dengan daging dan dibungkus daun bambu. Namun, pelaku kuliner di kawasan ini melakukan inovasi dengan mengganti bahan isian daging dengan bahan nabati seperti kentang, kelapa parut, dan kacang tunggak.

Inovasi ini dilakukan sebagai bentuk adaptasi terhadap perubahan preferensi konsumen, khususnya wisatawan yang mulai memperhatikan aspek kesehatan dan keberlanjutan pangan. Bacang vegan tetap mempertahankan teknik memasak tradisional, tetapi memodifikasi bahan isian agar lebih inklusif bagi konsumen vegetarian maupun vegan. Bacang vegan tetap mempertahankan teknik memasak tradisional, tetapi memodifikasi bahan isian agar lebih inklusif bagi konsumen vegetarian maupun vegan.



Gambar 1. Komposisi Bahan Bacang Vegan
 Sumber : Hasil Olahan Data Peneliti, 2026

Perubahan ini tidak menghilangkan nilai budaya yang terkandung dalam bacang, melainkan memperluas makna dan aksesibilitasnya bagi berbagai kalangan, termasuk wisatawan vegetarian dan vegan. Inovasi ini juga menjadi strategi untuk meningkatkan daya saing produk kuliner lokal di tengah perkembangan tren global.

Dalam wawancara dengan pelaku usaha kuliner bacang, diketahui bahwa bahwa bacang vegan lebih mudah diterima oleh berbagai kalangan, terutama wisatawan yang peduli terhadap kesehatan dan lingkungan. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi produk tidak hanya berorientasi pada perubahan bahan, tetapi juga pada kebutuhan pasar yang berkembang. Untuk memperjelas perbedaan antara bacang tradisional dan bacang vegan, berikut disajikan tabel perbandingan:

Tabel 1. Perbandingan antara Bacang Tradisional dan Vegan

Aspek	Bacang Tradisional	Bacang Vegan
Bahan Isian	Daging babi/ayam	Kentang, kelapa parut, kacang tunggak
Teknik	Tradisional (Daun bambu)	Tradisional (Daun bambu)
Nilai Budaya	Identitas Tionghoa-Indonesia	Pelestarian dengan inovasi inklusif
Segmentasi Pasar	Umum	Lebih luas (vegan/vegetarian)

Berdasarkan tabel tersebut, dapat dilihat bahwa inovasi bacang vegan tetap mempertahankan teknik dan nilai budaya, namun mengalami perubahan pada aspek bahan

dan segmentasi pasar. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi dilakukan tanpa menghilangkan identitas kuliner asli.

Temuan ini sejalan dengan penelitian Costa dan Sari (2024) yang menyatakan bahwa inovasi kuliner tradisional melalui modifikasi bahan merupakan strategi efektif dalam menjaga keberlanjutan kuliner di tengah perubahan preferensi konsumen. Namun, dalam konteks Kampung Wisata Ranca Indah, inovasi ini tidak hanya berorientasi pada pasar, tetapi juga menjadi bagian dari upaya pelestarian budaya lokal.

Bacang Vegan sebagai Upaya Pelestarian Kuliner Lokal

Berdasarkan hasil penelitian, bacang vegan tidak hanya dipandang sebagai inovasi kuliner, tetapi juga sebagai bentuk pelestarian kuliner tradisional di Kampung Wisata Ranca Indah. Pelestarian kuliner dilakukan melalui proses pewarisan resep, praktik memasak tradisional, serta promosi kuliner kepada wisatawan. Pelaku usaha kuliner di kawasan ini secara aktif memperkenalkan bacang vegan kepada wisatawan yang berkunjung. Wisatawan tidak hanya dapat membeli bacang sebagai makanan siap saji, tetapi juga dapat melihat langsung proses pembuatannya, sehingga menciptakan pengalaman wisata gastronomi yang lebih mendalam bagi pengunjung.

Pengalaman langsung dalam mencicipi dan memahami proses pembuatan makanan tradisional merupakan salah satu aspek penting dalam wisata gastronomi. Gastronomi tidak hanya berkaitan dengan makanan sebagai produk konsumsi, tetapi juga mencakup aspek budaya, sejarah, dan identitas masyarakat yang tercermin dalam makanan tersebut (Chiselina & Irwansyah, 2025). Dalam konteks ini, bacang vegan tidak hanya berfungsi sebagai produk kuliner, tetapi juga sebagai media interpretasi budaya yang memperkenalkan nilai-nilai lokal kepada wisatawan.

Selain berperan dalam pelestarian budaya, pengembangan bacang vegan juga memberikan kontribusi terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal. Kegiatan produksi dan penjualan bacang vegan membuka peluang usaha bagi masyarakat, terutama ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil. Penelitian Mau et al. (2024) menunjukkan bahwa pengembangan wisata kuliner dapat meningkatkan pendapatan masyarakat serta mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui kegiatan usaha kuliner tradisional. Hal ini sejalan dengan kondisi di Kampung Wisata Ranca Indah, di mana keberadaan bacang vegan menjadi salah satu sumber penghasilan tambahan bagi masyarakat yang terlibat dalam kegiatan kuliner. Lebih lanjut, bacang vegan sebagai daya tarik wisata turut berkontribusi dalam meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan, yang secara tidak langsung berdampak pada peningkatan pendapatan masyarakat. Aktivitas wisata gastronomi yang melibatkan pengalaman langsung, seperti proses pembuatan bacang, memberikan nilai tambah bagi wisatawan sekaligus memperkuat daya tarik destinasi. Ketua Kampung Wisata menyatakan bahwa “keberadaan bacang vegan membantu meningkatkan pendapatan masyarakat sekaligus memperkenalkan budaya lokal kepada wisatawan.” Pernyataan ini menunjukkan bahwa inovasi kuliner dapat menjadi sarana yang efektif dalam menghubungkan aspek ekonomi dan budaya dalam pengembangan pariwisata berbasis komunitas.

Namun demikian, dalam pengembangannya masih terdapat beberapa kendala, seperti keterbatasan sumber daya manusia dalam pengolahan dan pemasaran, serta belum optimalnya pemanfaatan promosi digital. Oleh karena itu, diperlukan strategi penguatan kapasitas masyarakat melalui pelatihan keterampilan kuliner dan manajemen usaha. Selain itu, pemanfaatan media digital seperti media sosial, platform pariwisata, serta kolaborasi dengan influencer kuliner dapat menjadi solusi untuk meningkatkan visibilitas bacang vegan sebagai produk unggulan.

Penguatan branding melalui pendekatan storytelling gastronomi yang menekankan nilai sejarah, budaya, dan inovasi juga perlu dilakukan agar bacang vegan tidak hanya dikenal sebagai makanan, tetapi sebagai bagian dari pengalaman wisata yang memiliki nilai edukatif dan kultural. Dengan demikian, pengembangan bacang vegan di Kampung Wisata Tematik Ranca Indah dapat dikatakan sebagai bentuk integrasi antara pelestarian budaya, inovasi kuliner, dan pemberdayaan ekonomi masyarakat yang berkelanjutan.

Peran Kolaborasi dalam Pengembangan Kuliner Kampung Wisata

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa pengembangan kuliner di Kampung Wisata Ranca Indah tidak terlepas dari peran kolaborasi antara masyarakat, pengelola wisata, dan institusi pendidikan. Kolaborasi ini penting untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengelola potensi wisata kuliner secara berkelanjutan. Penelitian Setiawan (2025) dari Universitas Pradita menegaskan bahwa kerja sama antara perguruan tinggi dan masyarakat dapat membantu meningkatkan kualitas pengelolaan kampung wisata melalui pelatihan, pendampingan, dan penguatan strategi promosi digital.

Selain itu, penelitian Andriyanti dan Setiawan (2024) juga menunjukkan bahwa pelestarian kuliner tradisional memerlukan dukungan berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah, akademisi, dan komunitas lokal, agar kuliner tersebut dapat terus berkembang dan dikenal oleh masyarakat luas. Kolaborasi ini memungkinkan terjadinya transfer pengetahuan dan inovasi dalam pengelolaan kuliner, termasuk dalam hal pengemasan produk, pemasaran digital, serta pengembangan pengalaman wisata gastronomi.

Tantangan Pelestarian Kuliner Bacang Vegan

Meskipun bacang vegan memiliki potensi besar sebagai ikon kuliner kampung wisata, penelitian ini juga menemukan beberapa tantangan dalam proses pelestariannya. Salah satu tantangan utama adalah keterbatasan sumber daya manusia yang memiliki keterampilan dalam memasak bacang secara tradisional. Selain itu, promosi kuliner lokal masih terbatas pada lingkup kawasan kampung wisata sehingga belum banyak dikenal oleh masyarakat luas. Padahal, promosi yang efektif dapat meningkatkan minat wisatawan untuk berkunjung dan mencoba kuliner khas daerah.

Penelitian Khaerani et al. (2024) menunjukkan bahwa pengalaman kuliner yang menarik dapat meningkatkan minat wisatawan untuk kembali mengunjungi suatu destinasi wisata. Oleh karena itu, pengelolaan kuliner yang baik perlu didukung dengan strategi pemasaran dan pengalaman wisata yang berkualitas. Tantangan lainnya adalah perubahan preferensi konsumsi masyarakat yang cenderung memilih makanan cepat saji

atau makanan modern. Kondisi ini dapat menyebabkan menurunnya minat generasi muda terhadap kuliner tradisional. Oleh karena itu, inovasi seperti bacang vegan menjadi strategi penting untuk menjaga relevansi kuliner tradisional di era modern.

Implikasi Pengembangan Wisata Gastronomi

Berdasarkan hasil penelitian, bacang vegan memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai ikon wisata gastronomi di Kampung Wisata Tematik Ranca Indah. Inovasi yang menggabungkan konsep kuliner tradisional dengan pendekatan modern memberikan nilai tambah bagi pengalaman wisatawan.

Pengembangan wisata gastronomi tidak hanya berfokus pada makanan sebagai produk konsumsi, tetapi juga pada pengalaman budaya yang menyertainya. Dengan demikian, wisatawan dapat memahami nilai sejarah, budaya, dan tradisi yang terkandung dalam makanan lokal. Keberadaan bacang vegan sebagai kuliner khas kampung wisata menunjukkan bahwa pelestarian kuliner tradisional dapat dilakukan melalui inovasi dan kolaborasi antara berbagai pihak. Apabila dikelola dengan baik, kuliner lokal tidak hanya dapat menjadi daya tarik wisata, tetapi juga berkontribusi terhadap pelestarian budaya dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa bacang vegan adalah salah satu jenis inovasi kuliner yang berhasil menggabungkan pelestarian budaya, pembangunan wisata kuliner, dan pemberdayaan ekonomi masyarakat di Kampung Wisata Tematik Ranca Indah. Seperti yang ditunjukkan oleh pengelolaan kuliner yang dilakukan secara partisipatif, masyarakat memiliki peran penting dalam mempertahankan identitas kuliner lokal melalui produksi, inovasi, dan promosi makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perubahan bahan baku pada bacang vegan tidak menghilangkan nilai budaya kuliner tradisional; sebaliknya, ini meningkatkan jangkauan pasar dan daya tarik wisata. Secara praktis, temuan penelitian ini menunjukkan bahwa peningkatan kapasitas sumber daya manusia, penguatan strategi promosi digital, dan kerja sama antara masyarakat, pemerintah, akademisi, dan sektor swasta adalah semua faktor yang harus mendukung pertumbuhan wisata gastronomi berbasis komunitas. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk menggunakan metode kuantitatif atau campuran untuk mengukur pengaruh bacang vegan terhadap kepuasan wisatawan, kesetiaan pengunjung, dan dampak ekonomi masyarakat.

Referensi

- Agatha, O., Taufiq, A., Lestariningsih, T., & Hadi, B. M. (2024). Analisis Minat dan Perilaku Konsumsi Makanan Vegan Di Kalangan Generasi Muda Di Surabaya Barat. *The Sages Journal*, 2(02), 51–61. <https://doi.org/10.61195/sages.v2i02.17>
- Amelia, A. D., & Ety Dwi Susanti. (2024). Peran Komunitas Lokal Dalam Membangun Pariwisata Berkelanjutan (Studi Kasus Lumbung Stroberi). *Journal Publicuho*, 7(2), 874–883. <https://doi.org/10.35817/publicuho.v7i2.443>

- Andriyanti, A., & Setiawan, B. (2024). Upaya pelestarian dan pengembangan kue tradisional Betawi. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 2(1). <https://doi.org/10.47134/pjpp.v2i1.3307>
- Aruan, P., & Suryadi, N. (2025). Gastronomy tourism dalam perspektif pemasaran destinasi: Systematic literature review and bibliometric mapping using VOSviewer. *Journal of Economics and Business UBS*. <https://doi.org/10.52644/zgmgi151>
- Aurelia Chandra, J., Elsty, K., & Nabila Azhari, N. (2025). Nasi Padang Instan Plant-Based: Menyajikan Tradisi dengan Sentuhan Inovasi. *NovasiKewirausahaan*, 2(1), 38–40. <https://doi.org/10.37817/jurnalinnovasikewirausahaan.v1i3>
- Ayuningsih, S. F., Amelia, R., & Adi, A. (2025). Exploring gastronomy tourism: A cultural and culinary journey through Pasar Lama Tangerang. *Journal of Mandalika Review*, 4(2). <https://doi.org/10.55701/mandalika.v4i2.322>
- Chiselia, K. A., & Irwansyah, M. R. (2025). Mengapa wisatawan berminat mengunjungi Kabupaten Buleleng? Kajian pengalaman gastronomi, citra destinasi dan kepuasan wisatawan. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 17(2). <https://doi.org/10.23887/jjpe.v17i2.93566>
- Costa, S. F., & Sari, W. N. (2024). Modifikasi jamu sebagai potensi wisata gastronomi untuk generasi muda di Jakarta Pusat. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 2(1). <https://doi.org/10.47134/pjpp.v2i1.3300>
- Dordai, L., Becze, A., & Roman, M. (2026). Gastronomic tourism: Global trends, sustainability challenges, and research directions (2010–2025). *Gastronomy*, 4(1), 4. <https://doi.org/10.3390/gastronomy4010004>
- Dua, F. M., Neonbeni, R., Timo, R. I., Mas'ud, F., & Benu, A. (2025). Peran Makanan Tradisional Dalam Mempertahankan Identitas Budaya di Era Globalisasi. *Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 10(04), 336-347. <https://doi.org/10.23969/jp.v10i04.36819>
- Hadinata, A. (2024). Kuliner Bacang Sebagai Kuliner Khas dan Tradisi Budaya Tionhoa di Kota Tangerang, Banten (Doctoral dissertation, Podomoro University).
- Khaerani, R., Yuniawati, Y., Abdullah, T., Maheswari, A., & Kusumawati, R. (2024). Boosting visitors revisit intention in culinary tourism destination. *Tourism Scientific Journal*, 10(1), 15–31. <https://doi.org/10.32659/tsj.v10i1.397>
- Lin, M. P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2022). Gastronomy tourism and well-being: Evidence from Taiwan and Catalonia (Michelin-starred restaurants).

-
- International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(5), 2778.
<https://doi.org/10.3390/ijerph19052778>
- Lunardy, V., & Setiawan, B. (2023). Analysis of extreme gastronomy tourism as a potential pandemic in Tomohon City, North Sulawesi, Indonesia. *Edunity: Kajian Ilmu Sosial dan Pendidikan*, 2(11). <https://doi.org/10.57096/edunity.v2i11.170>
- Maleachi, S., Juliana, J., Sianipar, R., & Sitorus, N. B. (2024). Study of sustainable gastronomy tourism in Siantar City. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 5(1), 138–149.
<https://doi.org/10.55681/jige.v5i1.1528>
- Mau, D. P., Mau, Y. P., Wibowo, O. H., Kurniansah, R., Artana, I. W. A., & Ariawan, I. W. A. P. (2024). Peran Food Festival dalam Meningkatkan Citra Destinasi Kuliner Tradisional Surabaya. *Jurnal Manajemen STIE Muhammadiyah Palopo*, 10(2), 424.
<https://doi.org/10.35906/jurman.v10i2.2250>
- Oktaviani, E., Ngasa, G. J., & Lihi, F. F. (2025). Studi Gastronomi: Nuru Cuing sebagai Warisan Kuliner Manggarai. *Lingua: Jurnal Ilmiah*, 21(1), 2715–6478. <https://jurnal.universitaslia.ac.id/index.php/lingua/26>
- Okumus, B., Koseoglu, M. A., & Ma, F. (2022). Food tourism research: A review of trends and future research directions. *Tourism Management Perspectives*.
<https://doi.org/10.1016/j.tmp.2022.100947>
- Pasya, A., Lubis, H. R. N., & Patriansah, M. (2025). Penerapan Media Promosi Visual Kue Srikaya Kepada Generasi Muda Dalam Upaya Pelestarian Kuliner Tradisional Palembang. *Besaung : Jurnal Seni Desain Dan Budaya*, 10(3), 718–738.
<https://doi.org/10.36982/jsdb.v10i3.5878>
- Prasetyo, B. D., Pramesthi, H. K., & Muchtar, M. S. M. (2024). Does gastronomy tourism experiences matter? Understanding Malang's domestic tourist future behavior. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 13(3). <https://doi.org/10.23887/jish.v13i3.80309>
- Sabrina, A. B., Krisnanda, R., & Saputri, A. (2025). Gastronomi jajanan legendaris sebagai penguat citra destinasi wisata kuliner di Kota Malang. *Jurnal Kajian Pariwisata dan Perhotelan*, 3(1). <https://doi.org/10.62379/jkph.v3i1.3174>
- Santoso, A. D., & Setiawan, B. (2025). Gastronomi dan warisan budaya di Gadri Restoran Yogyakarta. *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Manajemen (EKO-BISMA)*, 4(2).
<https://doi.org/10.58268/eb.v4i2.200>

-
- Sari, I. A., Ridwan, M., Oktapiandi, S. A., Fitriani, S., & Mutaqqien, R. (2025). Pengaruh makanan lokal terhadap destinasi pariwisata. *Karimah Tauhid*, 4(7). <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v4i7.18864>
- Sariođlan, M., et al. (2022). Chefs' opinions of gastronomy: A qualitative study. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4). <https://doi.org/10.33083/joghat.2022.223>
- Setiawan, B. (2025). Kolaborasi kampung wisata Satupam Kota Tangerang Selatan dan perguruan tinggi: Meningkatkan brand awareness di era digital. *Aliansi: Jurnal Manajemen dan Bisnis*. <https://doi.org/10.46975/yhgh0z26>
- Setiawan, B. (2025). Kolaborasi kampung wisata dan perguruan tinggi dalam meningkatkan brand awareness di era digital. *Aliansi: Jurnal Manajemen dan Bisnis*. <https://doi.org/10.46975/yhgh0z26>