

Lentog Tanjung: Antara Tradisi Kuliner dan Tantangan Modernisasi di Era Globalisasi di Abad 20

Naia Sophianti¹ Muzakki Bashori²

ABSTRACT

Lentog Tanjung is a traditional culinary dish unique to Kudus, Indonesia, with deep historical and cultural roots. This article examines Lentog Tanjung from historical, preparation, and cultural value perspectives. The main focus is to assess how modernization and globalization affect the sustainability of this culinary tradition. By exploring traditional ingredients, cooking techniques, and the social and cultural roles of Lentog Tanjung, the article highlights the challenges faced in preserving the authenticity of this dish amid changing lifestyles. Efforts for preservation by local communities, government, and business actors, as well as the role of the younger generation in maintaining and developing Lentog Tanjung, are also discussed. The article evaluates the potential for developing Lentog Tanjung as a culinary product within the creative economy and tourism, alongside innovative strategies to expand market reach.

Keywords: Lentog Tanjung, Kudus, Culinary Tradition, Modernization, Culinary Preservation.

¹ Mahasiswa Universitas Negeri Semarang

² Lecturer Universitas Negeri Semarang

© All rights reserved

2024 Departemen Sejarah FISIP UNNES

Gedung C5 Lantai 1 FISIP UNNES

Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang, 50229

PENDAHULUAN

Lentog Tanjung adalah kuliner tradisional yang berasal dari Kudus, Jawa Tengah, Indonesia, dan merupakan bagian integral dari warisan budaya local (Christiawan et al., 2014; Hermanto, 2020; Mawanti et al., 2023; Setiawan & Bastian, 2019). Kuliner ini dikenal karena cita rasa khas dan proses pembuatan yang melibatkan bahan-bahan lokal serta teknik memasak tradisional. Dalam konteks globalisasi dan modernisasi yang semakin pesat, Lentog Tanjung menghadapi tantangan yang signifikan dalam mempertahankan keberadaannya. Perubahan gaya hidup, preferensi kuliner, serta kemajuan teknologi berdampak besar pada tradisi kuliner yang telah ada selama berabad-abad ini (Saputri et al., 2024). Fenomena ini menggambarkan betapa pentingnya untuk memahami bagaimana Lentog Tanjung beradaptasi dan bertahan di tengah perubahan yang cepat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi dan menganalisis bagaimana Lentog Tanjung telah berkembang dari waktu ke waktu, serta untuk menilai dampak modernisasi dan globalisasi terhadap keberlanjutan kuliner ini. Dengan mempelajari sejarah dan asal-usul Lentog Tanjung, proses pembuatan, serta bahan-bahan tradisional yang digunakan, penelitian ini berupaya untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai bagaimana kuliner ini berperan dalam memperkuat identitas budaya Kudus. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengevaluasi tantangan yang dihadapi dalam menjaga keaslian rasa dan penyajian Lentog Tanjung di tengah perubahan zaman.

Modernisasi dan globalisasi membawa perubahan besar dalam gaya hidup masyarakat, termasuk dalam preferensi kuliner (Hapsah et al., 2024; Saiful, 2019; Saputri et al., 2024; Suradi, 2018; Wahyuni et al., 2016). Dampak dari perubahan ini terhadap Lentog Tanjung mencakup pergeseran dalam cara orang mengonsumsi dan menghargai kuliner tradisional. Artikel ini akan membahas berbagai tantangan

yang dihadapi, termasuk perubahan dalam cara penyajian, serta bagaimana masyarakat Kudus dan pelaku usaha kuliner berusaha untuk mempertahankan keaslian dan nilai budaya dari Lentog Tanjung. Selain itu, upaya pelestarian yang dilakukan oleh komunitas lokal, pemerintah, dan pelaku usaha juga akan dikaji, termasuk pemanfaatan teknologi dan media sosial untuk promosi dan edukasi.

Kontribusi dari penelitian ini adalah untuk memberikan wawasan mendalam mengenai interaksi antara tradisi kuliner dan modernitas, serta memberikan rekomendasi yang berguna untuk pelestarian Lentog Tanjung. Dengan menganalisis upaya pelestarian dan tantangan yang dihadapi, penelitian ini diharapkan dapat memberikan panduan bagi pembuat kebijakan, pelaku usaha, dan komunitas lokal dalam menjaga dan mengembangkan kuliner tradisional ini. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi potensi pengembangan Lentog Tanjung sebagai produk kuliner dalam industri ekonomi kreatif dan pariwisata, sehingga dapat memperluas jangkauan pasar dan memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat Kudus.

Dengan memahami berbagai aspek, artikel ini berusaha untuk menjembatani pemahaman antara warisan budaya dan perubahan global, serta menekankan pentingnya menjaga keaslian Lentog Tanjung di era globalisasi. Penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi pada pelestarian kuliner tradisional dan memberikan wawasan tentang strategi yang efektif dalam mengatasi tantangan yang dihadapi. Melalui studi ini, diharapkan Lentog Tanjung dapat terus menjadi bagian penting dari identitas budaya Kudus dan menjadi contoh bagaimana tradisi kuliner dapat beradaptasi dan bertahan di tengah arus modernisasi.

LANDASAN TEORI

Kuliner merujuk pada seni dan ilmu memasak yang mencakup berbagai aspek mulai dari bahan makanan, teknik

pengolahan, hingga penyajian dan pengalaman bersantap (Rahman, 2018, 2023). Dalam konteks budaya, kuliner merupakan elemen penting dari identitas suatu komunitas, di mana kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai simbol sosial yang mencerminkan pola kehidupan dan struktur Masyarakat (Liliweri, 2019; Utami, 2018). Makanan tradisional dapat dianggap sebagai manifestasi dari identitas budaya yang mengungkapkan berbagai nilai dan norma dalam Masyarakat (Noor, 2020). Sebagai contoh, Lentog Tanjung, salah satu kuliner tradisional, tidak hanya memenuhi kebutuhan sehari-hari tetapi juga menyimpan makna simbolis yang dalam, mencerminkan sejarah, ritual, dan cara hidup masyarakat Kudus. Kuliner tradisional berperan sebagai medium penting untuk mengkomunikasikan dan memperkuat nilai-nilai budaya lokal, dan kuliner tersebut terus berkembang dalam era globalisasi yang memunculkan inovasi serta pertukaran budaya baru.

Modernisasi adalah proses yang kompleks dan multidimensional yang mencakup transformasi sosial, ekonomi, dan budaya dalam Masyarakat (Jamaludin, 2016; Muzzaki et al., 2023; Wathoni, 2023). Proses ini biasanya ditandai dengan peralihan dari masyarakat agraris dan tradisional menuju masyarakat industri dan urban. Modernisasi sering kali melibatkan peningkatan teknologi yang mempengaruhi cara produksi, komunikasi, dan interaksi sosial (Kurnia & Lestari, 2023; Lestari, 2020; Masrur & Rahayu, 2023). Dalam konteks ekonomi, modernisasi dapat dilihat melalui industrialisasi, di mana alat-alat produksi yang lebih efisien menggantikan metode tradisional, menghasilkan barang secara massal dan meningkatkan produktivitas. Selain itu, modernisasi juga mencakup perubahan dalam struktur sosial, seperti pergeseran dari nilai-nilai kolektif menuju nilai-nilai individu, yang sering kali memunculkan budaya konsumsi (Lestari, 2020; Muzzaki et al., 2023; Saputri et al.,

2024). Pendidikan dan kesehatan yang lebih baik menjadi bagian integral dari proses ini, mendorong peningkatan kualitas hidup dan harapan hidup. Namun, modernisasi juga membawa tantangan, seperti ketidaksetaraan sosial, hilangnya nilai-nilai tradisional, dan dampak lingkungan yang negatif akibat eksploitasi sumber daya alam. Dalam konteks kuliner, modernisasi memiliki dampak signifikan, terutama dengan munculnya fenomena munculnya waralaba makanan seperti McDonald's, KFC, Mixue, dan lain-lain memberikan dampak signifikan pada industri kuliner. Perubahan ini juga mengubah pola makan dan dapat mengancam keberadaan kuliner tradisional, seperti Lentog Tanjung, yang berjuang mempertahankan keaslian dan keunikannya di tengah arus konsumsi yang semakin seragam dan global.

Globalisasi adalah fenomena yang menggambarkan peningkatan interdependensi dan keterhubungan antarnegara di seluruh dunia, mencakup berbagai aspek, termasuk ekonomi, budaya, politik, dan teknologi (Fahma et al., 2024; Hermawanto & Anggraini, 2020; Pamungkas, 2015). Proses globalisasi memungkinkan arus bebas barang, jasa, informasi, dan ide di seluruh dunia dengan kecepatan yang belum pernah terjadi sebelumnya. Dalam konteks ekonomi, globalisasi terlihat dari munculnya perusahaan multinasional yang beroperasi di berbagai negara, serta integrasi pasar global yang memfasilitasi perdagangan internasional. Teknologi informasi dan komunikasi, seperti internet dan media sosial, memainkan peran kunci dalam mempercepat proses ini, memungkinkan individu dan perusahaan untuk terhubung dan berkolaborasi tanpa batas geografis. Selain keuntungan yang ditawarkan, seperti akses yang lebih besar terhadap produk dan layanan, globalisasi juga menghadirkan tantangan yang signifikan, termasuk risiko homogenisasi budaya, di mana tradisi lokal dapat tergerus oleh budaya global yang dominan (Resen & Sushanti, 2022;

Swastiwi, 2024). Hal ini berpotensi mengancam keberadaan kuliner tradisional, yang sering kali tidak dapat bersaing dengan makanan cepat saji dan produk internasional yang lebih dikenal. Selain itu, globalisasi dapat memperdalam ketidakadilan ekonomi, dengan negara-negara berkembang sering kali tertinggal dalam persaingan global, sehingga menciptakan kesenjangan antara yang kaya dan yang miskin. Di tengah berbagai dinamika ini, baik modernisasi maupun globalisasi terus membentuk lanskap dunia dan mempengaruhi kehidupan masyarakat secara menyeluruh.

Pelestarian warisan budaya merupakan upaya penting untuk menjaga dan melestarikan identitas suatu bangsa, yang meliputi nilai-nilai, tradisi, seni, dan bahasa yang diwariskan dari generasi ke generasi. Pelestarian warisan budaya menjadi isu penting di tengah arus globalisasi yang cepat (Gustianingrum & Affandi, 2016; Indrawati & Sari, 2024; Kurniati, 2023; Rohani et al., 2018). Pelestarian budaya adalah upaya yang dilakukan untuk menjaga tradisi dan praktik budaya yang mungkin terancam punah akibat pengaruh luar. Dalam konteks Lentog Tanjung, pelestarian ini melibatkan upaya untuk mempertahankan resep, teknik memasak, dan nilai-nilai tradisional yang melekat pada kuliner ini. Upaya pelestarian memerlukan kolaborasi antara komunitas lokal, pemerintah, dan pelaku usaha. Selain itu, pemanfaatan teknologi dan media sosial juga merupakan strategi penting untuk promosi dan edukasi, yang dapat membantu menjangkau audiens yang lebih luas dan melibatkan generasi muda dalam menjaga keberlangsungan kuliner tradisional ini. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan warisan budaya dapat terus hidup dan berkembang, memberikan kontribusi positif terhadap keberagaman budaya di dunia.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan menerapkan metode

sejarah untuk menganalisis Lentog Tanjung sebagai kuliner tradisional dari Kudus. Metode sejarah ini terdiri dari lima tahapan utama: pemilihan topik, pengumpulan sumber, verifikasi, interpretasi, dan penulisan sejarah (Kuntowijoyo, 2005). Tahap pertama melibatkan pemilihan topik, di mana fokus penelitian ditentukan pada Lentog Tanjung sebagai studi kasus kuliner tradisional yang relevan dengan konteks budaya lokal dan tantangan modern. Selanjutnya, pada tahap pengumpulan sumber, berbagai jenis sumber dikumpulkan, termasuk buku, artikel jurnal ilmiah, dokumen sejarah, serta wawancara dengan ahli kuliner, pembuat Lentog Tanjung, dan anggota masyarakat Kudus. Pengumpulan sumber ini bertujuan untuk memperoleh data yang komprehensif dan representatif mengenai kuliner ini.

Setelah data dikumpulkan, tahap verifikasi dilakukan untuk memastikan keakuratan dan kredibilitas informasi. Pada tahap ini, informasi dari berbagai sumber dibandingkan dan diverifikasi untuk mengevaluasi konsistensi dan validitasnya. Verifikasi juga mencakup pengecekan fakta dan konfirmasi dengan narasumber untuk memastikan bahwa data yang diperoleh adalah sah dan dapat diandalkan. Proses ini penting untuk memastikan bahwa informasi yang digunakan dalam analisis adalah benar dan bebas dari kesalahan (Kuntowijoyo, 2005; Sukmana, 2021).

Tahap interpretasi melibatkan analisis mendalam terhadap data yang telah diverifikasi untuk menyusun narasi yang komprehensif mengenai Lentog Tanjung. Peneliti menghubungkan informasi dari berbagai sumber dan mengevaluasi aspek-aspek historis, sosial, dan kultural dari kuliner ini. Akhirnya, tahap penulisan sejarah menyusun hasil interpretasi dalam bentuk artikel yang sistematis dan terstruktur, menyajikan temuan penelitian dalam narasi yang koheren dan berbasis fakta (Sukmana, 2021). Melalui metode ini, penelitian bertujuan untuk memberikan pemahaman mendalam tentang bagaimana Lentog Tanjung berfungsi sebagai bagian

dari identitas budaya Kudus dan bagaimana Lentog Tanjung beradaptasi dengan perubahan zaman serta tantangan globalisasi.

HASIL PENELITIAN

1. Sejarah dan Asal Usul Lentog Tanjung

Lentog Tanjung merupakan salah satu kuliner tradisional yang berasal dari Kabupaten Kudus, Jawa Tengah. Nama "Lentog" merujuk pada sajian nasi dengan potongan lontong yang disajikan dengan sayur nangka muda (sayur gori/tewel) dan sayur tahu (kotokan tahu), yang dimasak dengan bumbu khas. Sedangkan "Tanjung" diambil dari nama desa tempat asal mula kuliner ini, yaitu Desa Tanjungkarang di Kudus. Lentog Tanjung telah menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya kuliner Kudus dan diwariskan secara turun-temurun oleh masyarakat setempat. Latar belakang sejarah Lentog Tanjung dapat ditelusuri kembali ke masa lampau, dimana dalam wawancara dengan Pak Syamsudin, Juru Kunci Petilasan Mbah Sukaesih, terungkap sejarah mendalam lentog Tanjung yang berkaitan dengan masa transisi antara kerajaan Hindu dan Islam di Indonesia. Menurut Pak Syamsudin dan beberapa cerita dari masyarakat Tanjungkarang, makanan ini mulai muncul saat penyebaran Islam. Diceritakan bahwa Sunan Kudus mengutus seorang santriatnya, Mbah Sukeksi, untuk membangun masjid di wilayah Kudus bagian selatan guna menyebarkan Islam. Pembangunan masjid dilaksanakan di malam hari dan direncanakan akan selesai dalam waktu satu malam. Namun, rencana tersebut gagal karena "kemenungsan" atau ketahuan seorang ibu yang sedang napeni beras, yaitu membersihkan beras dari kerikil batu dan sekam. Akhirnya, Mbah Sukeksi bersabda kepada warga Tanjungkarang, "Suk rejaning jaman wong Tanjungkarang nek dodol sego ora payu, nek dodol bubur iku cepet laku." Karena sabda tersebut, warga desa Tanjungkarang

yang awalnya berjualan nasi beralih menjual lontong atau lentog.



Gambar 1. Petilasan Mbah Kulah (Mbah Sukeksi)

Sumber: Dokumen Pribadi

Pak Syamsudin menjelaskan bahwa banyak versi tentang sejarah lentog Tanjung, salah satunya berasal dari legenda Mbah Kulah dan Mbah Sukeksi yang muncul sekitar tahun 1514 Masehi, saat penyebaran agama Islam di Demak Bintoro. Beliau menggambarkan perbedaan antara kulah, yang digunakan untuk mandi, dan sumur, yang berfungsi sebagai sumber air untuk kebutuhan sehari-hari. Menariknya, beliau juga menyoroti hasil penelitian dari UGM yang menunjukkan bahwa air di Menara Kudus kemungkinan bersumber dari petilasan Mbah Kulah, karena kandungan mineral di sumur petilasan tersebut sama dengan air di Menara Kudus. Hal ini terjadi karena seharusnya Masjid Menara Kudus dibangun di Desa Tanjungkarang, namun rencana itu gagal setelah diketahui oleh manusia. Lentog sendiri menjadi simbol penting dalam budaya lokal, yang terwujud dalam tradisi kirab lentog yang diadakan setiap tahun. Selain itu, Pak Syamsudin juga menceritakan penemuan makam Mbah Kulah di lokasi petilasan yang dianggap keramat, menjadikannya tempat ziarah bagi masyarakat. Sehingga, lentog Tanjung tidak hanya sekadar kuliner khas, tetapi juga melambangkan warisan sejarah dan budaya yang kaya di Tanjungkarang, yang perlu dilestarikan dan dihormati sebagai bagian dari identitas masyarakat.

Pada awalnya, Lentog Tanjung hanya dikenal di kalangan masyarakat Desa Tanjungkarang dan sekitarnya. Hidangan ini disajikan sebagai sarapan pagi oleh para pedagang lentog yang berkeliling membawa dagangan mereka menggunakan pikulan. Seiring berkembangnya zaman, Lentog Tanjung mulai dikenal luas dan menjadi salah satu ikon kuliner Kudus. Masyarakat Kudus, terutama yang tinggal di sekitar Desa Tanjungkarang, terus mempertahankan tradisi ini dengan membuka warung-warung yang menjual Lentog Tanjung, baik di Pusat Pasar Lentog Tanjung maupun di tepian jalan-jalan utama kota Kudus. Perkembangan Lentog Tanjung sebagai kuliner khas Kudus juga tidak lepas dari peran serta para pedagang lokal yang menjaga resep asli dan cara penyajian Lentog Tanjung. Meskipun zaman terus berkembang dan banyak kuliner modern bermunculan, Lentog Tanjung tetap bertahan sebagai pilihan sarapan yang populer, terutama bagi mereka yang ingin merasakan cita rasa asli Kudus. Lentog Tanjung bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga simbol dari keunikan dan kekayaan budaya kuliner Kudus yang patut dilestarikan. Berdasarkan wawancara dengan Pak Sanusi dan Bu Inayati, penjual lentog Tanjung, keduanya menekankan pentingnya menjaga kualitas dan cita rasa lentog yang membedakannya dari penjual lain. Hal ini menjadi kunci untuk menarik pelanggan dan menjadikan mereka sebagai pelanggan tetap. Bu Inayati, yang telah berjualan selama 34 tahun sejak tahun 1990, menambahkan bahwa dedikasinya pada kuliner ini merupakan bagian dari warisan yang ingin beliau lestarikan.

Lentog Tanjung juga mengandung nilai-nilai budaya dan tradisi yang telah melekat kuat dalam kehidupan masyarakat setempat. Sebagai hidangan yang diwariskan secara turun-temurun, Lentog Tanjung mencerminkan kearifan lokal dan adat istiadat yang masih dijaga dengan baik oleh masyarakat Kudus, khususnya di Desa Tanjungkarang. Nilai-nilai ini tidak hanya

berkaitan dengan cita rasa makanan itu sendiri, tetapi juga dengan filosofi dan makna yang terkandung dalam setiap penyajiannya. Salah satu nilai budaya yang tercermin dalam Lentog Tanjung adalah nilai kebersamaan dan gotong royong. Proses pembuatan Lentog Tanjung, yang melibatkan banyak tahap dari mulai mempersiapkan bahan-bahan hingga memasak, biasanya dilakukan bersama-sama oleh anggota keluarga. Aktivitas ini menjadi momen penting untuk mempererat hubungan antaranggota keluarga, sekaligus menjadi bentuk nyata dari tradisi gotong royong yang menjadi ciri khas masyarakat Jawa.

Nilai spiritual juga tercermin dalam Lentog Tanjung. Bahan-bahan yang digunakan dalam Lentog Tanjung, seperti lontong dan sayur gori, memiliki makna simbolis dalam budaya Jawa yang melambangkan kesederhanaan, keberkahan, dan kelimpahan. Selain itu, Lentog Tanjung juga mengandung nilai keberlanjutan budaya. Meskipun zaman terus berubah dan kuliner modern semakin mendominasi, masyarakat Kudus tetap mempertahankan Lentog Tanjung sebagai bagian dari identitas budaya mereka. Pasar Lentog Tanjung dan w-warung Lentog Tanjung yang tersebar di berbagai sudut Kudus menjadi bukti nyata dari upaya pelestarian tradisi kuliner ini.

2. Ciri Khas dan Proses Pembuatan Lentog Tanjung



Gambar 2. Lentog Tanjung
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Lentog Tanjung, sebagai salah satu kuliner ikonik dari Kudus, memiliki keunikan tersendiri yang terletak pada kesederhanaan bahan-bahan yang digunakan, namun tetap memberikan cita rasa yang khas dan menggugah selera. Hidangan ini terdiri dari beberapa komponen utama yang secara harmonis menyatu dalam satu piring, menciptakan sebuah sajian yang tidak hanya lezat, tetapi juga kaya akan nilai budaya. Bahan-bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Lentog Tanjung mencerminkan kekayaan alam lokal dan tradisi kuliner masyarakat Kudus. Setiap tahapan dalam pembuatan Lentog Tanjung memiliki makna dan filosofi yang mendalam, mencerminkan kearifan lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi. Komponen utama dalam Lentog Tanjung adalah Lentog atau lontong montog (lontong yang berukuran besar), yang merupakan nasi yang telah dimasak dengan cara dibungkus daun pisang kletuk dan dimasak selama 6 jam hingga padat. Lentog ini menjadi elemen penting karena berfungsi sebagai sumber karbohidrat yang mengenyangkan. Proses pembuatan lontong dalam Lentog Tanjung cukup sederhana namun membutuhkan kesabaran. Proses memasak Lentog Tanjung dimulai dengan pembuatan Lentog. Lentog dibuat dengan cara tradisional menggunakan beras yang telah dicuci bersih. Beras tersebut kemudian dimasukkan ke dalam bungkusan daun pisang kletuk yang telah dibentuk menyerupai corong tabung atau biasa disebut lontongan. Daun pisang tidak hanya berfungsi sebagai pembungkus, tetapi juga memberikan aroma alami yang khas pada lontong. Berdasarkan wawancara dengan Pak Sanusi dan Ibu Inayati, penggunaan daun pisang kletuk merupakan kunci agar Lentog tidak bocor atau rusak saat proses perebusan selama 6 jam. Lentog dalam waktu yang cukup lama agar teksturnya menjadi padat namun tetap lembut. Proses perebusan lentog dilakukan dengan api kecil dan diawasi dengan seksama untuk memastikan bahwa lentog matang merata

tanpa kehilangan kelembutannya. Beliau menjelaskan bahwa setiap dua jam sekali, air dalam drum berisi lentog yang sedang dimasak harus diisi kembali. Hal ini penting agar airnya tidak habis, yang bisa menyebabkan lentog menjadi rusak dan tidak matang dengan sempurna.

Selanjutnya, pembuatan sayur gori atau sayur nangka muda menjadi tahap penting lainnya. Sebab, resep Lentog Tanjung merupakan kombinasi unik dari beberapa bahan dan bumbu rahasia yang membuatnya istimewa. Adapun untuk bahan kotokan tahu atau sayur tahu, disarankan menggunakan daging ikan bandeng atau udang sebagai bumbu rahasia, yang menurut Bu Umiyatun (Penjual Lentog Tanjung Pak Kasrun), memberikan cita rasa sedap dan gurih, terutama sebelum adanya MSG. Bahan-bahan lainnya mencakup 5 buah tahu putih, santan asli kental dari parutan kelapa, 6 butir bawang merah, 4 siung bawang putih, 3 butir kemiri, sedikit jahe, 1 sendok teh ketumbar, 1/4 sendok teh lada halus, 1 lembar daun salam, lengkuas, 1 batang serai, 1 lembar daun jeruk, 1/2 gelas air, serta gula merah, garam, gula pasir, dan penyedap rasa secukupnya, serta minyak goreng untuk menumis. Untuk bahan sayur nangka atau goori, siapkan 1/4 buah nangka muda, santan encer, 3 butir bawang merah, 3 siung bawang putih, 1 butir kemiri, 1 lembar daun salam, lengkuas, terasi, 1,5 gelas air, garam, dan penyedap rasa secukupnya. Biasanya, lentog Tanjung disajikan dengan berbagai pelengkap, seperti sambal cabe rawit, bawang goreng, sate telur puyuh, sate ati ampela, sate usus ayam, serta gorengan.

Untuk proses pembuatan sayur tahu, goreng bumbu bawang merah, bawang putih, dan kemiri, lalu blender, dan tambahkan merica, jahe geprek, gula, serta garam. Masukkan daging ikan bandeng yang sudah dipisahkan dari tulang dan kulit, goreng tahu yang dipotong segitiga kecil, lalu masukkan ke dalam panci bersama santan kental dan bumbu, masak hingga matang. Sedangkan untuk sayur tewel, cincang nangka muda, rebus, tiriskan, lalu ulek,

goreng bawang merah dan bawang putih, blender dengan terasi, parut kelapa dan beri air sedikit demi sedikit hingga menghasilkan santan encer, kemudian masukkan lengkuas geprek dan bumbu lainnya ke dalam panci, masak hingga matang. Menurut wawancara dengan Bu Umiyatun dan Bu Inayati serta suami selaku penjual lentog, lentog biasanya dipersiapkan dan dimasak mulai sore hari selama 6 jam, kemudian untuk pembuatan sayur-sayuran dan sambal dilakukan sekitar pukul 2 atau 3 pagi, sehingga semua bisa siap diujakan saat ruko buka sekitar jam 6 pagi hingga siang hari.



Gambar 3. Lentog
Sumber: Dokumen Pribadi



Gambar 4. Sayur Nangka Muda (Sayur Goori atau Sayur Tewel)
Sumber: Dokumen Pribadi



Gambar 5. Sayur Tahu (Kotokan Tahu)
Sumber: Dokumen Pribadi

Proses memasak Lentog Tanjung merupakan kegiatan yang melibatkan teknik dan resep, serta pengetahuan yang diturunkan secara lisan dari generasi ke generasi. Setiap keluarga memiliki variasi tersendiri dalam cara memasak dan meracik bumbu, namun esensi dari proses tersebut tetap berfokus pada pemeliharaan keaslian dan kualitas rasa. Di Desa Tanjungkarang, keterampilan memasak Lentog Tanjung umumnya diajarkan oleh orang tua kepada anak-anak mereka sejak usia dini, melalui pengalaman langsung di dapur. Hal ini tidak hanya menjamin kelangsungan tradisi kuliner ini, tetapi juga memperkuat ikatan keluarga. Teknik dan proses memasak yang diwariskan mencerminkan nilai-nilai kebersamaan, kesabaran, dan penghargaan terhadap tradisi.

3. Lentog Tanjung sebagai Identitas Kuliner Lokal Kudus

Dalam konteks Kudus, Lentog Tanjung tidak hanya sekadar makanan, melainkan juga simbol yang menyatukan masyarakat dalam keragaman budaya dan sejarah lokal. Dengan menggunakan bahan-bahan lokal dan metode tradisional dalam proses pembuatannya, Lentog Tanjung menjadi bagian integral dari perayaan dan kegiatan sosial, serta berfungsi sebagai sarana

pelestarian budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi. Secara sosial, Lentog Tanjung memiliki makna yang mendalam bagi masyarakat Kudus. Makanan ini sering kali menjadi bagian dari acara-acara penting seperti perayaan hari besar keagamaan, pesta pernikahan, dan acara komunitas lainnya. Kehadirannya dalam setiap perayaan menciptakan kesempatan bagi masyarakat untuk berkumpul dan berbagi, memperkuat ikatan sosial antarwarga. Dalam setiap sendok Lentog Tanjung, terdapat rasa kebersamaan dan kekeluargaan yang tercermin dalam tradisi makan bersama yang telah berlangsung lama. Hal ini menjadikan Lentog Tanjung tidak hanya sebagai makanan, tetapi juga sebagai medium untuk memperlerat hubungan sosial dan membangun rasa solidaritas di antara penduduk lokal.

Dari perspektif budaya, Lentog Tanjung menggambarkan kekayaan warisan kuliner Kudus yang unik dan khas. Setiap elemen dalam penyajiannya, mulai dari bahan dasar nasi, daun pisang, hingga kuah santan, memiliki makna dan sejarah tersendiri. Proses pembuatan Lentog Tanjung yang melibatkan teknik tradisional menambah nilai budaya pada hidangan ini, menjadikannya sebagai jembatan antara masa lalu dan masa kini. Lentog Tanjung juga berfungsi sebagai alat pendidikan budaya yang efektif. Dalam setiap proses penyajiannya, mulai dari pemilihan bahan, teknik memasak, hingga penyajian, terdapat pengetahuan dan keterampilan yang diwariskan secara turun-temurun. Hal ini memberikan kesempatan bagi generasi muda untuk terlibat langsung dalam pelestarian budaya kuliner mereka. Lentog Tanjung tidak hanya memberikan kontribusi pada aspek kuliner, tetapi juga memainkan peran vital dalam memperkuat identitas budaya dan sosial masyarakat Kudus.

4. Pengaruh Modernisasi terhadap Keberlanjutan Tradisi Lentog Tanjung

Modernisasi membawa banyak perubahan dalam berbagai aspek kehidupan, termasuk dalam kuliner tradisional seperti Lentog Tanjung. Lentog Tanjung adalah hidangan khas yang berasal dari Desa Tanjungkarang Kudus, yang berisi dengan potongan lontong, sayur gori dan kotokan tahu yang kaya akan bumbu. Namun, dengan kemajuan teknologi dan perubahan gaya hidup masyarakat, menjaga keaslian rasa dan cara penyajian Lentog Tanjung menjadi semakin sulit. Proses modernisasi sering kali mengarah pada pengenalan bahan-bahan baru dan teknik memasak yang berbeda, yang dapat mengubah karakteristik tradisional dari hidangan ini. Misalnya, penggunaan bahan-bahan instan atau metode memasak yang lebih cepat dapat mengubah cita rasa dan tekstur Lentog Tanjung, sehingga mengurangi kekayaan dan keautentikan rasa yang selama ini menjadi ciri khasnya.

Tantangan besar dalam mempertahankan keaslian Lentog Tanjung terletak pada perubahan pola konsumsi dan preferensi masyarakat modern. Dalam era yang serba cepat ini, banyak orang cenderung memilih makanan yang praktis dan cepat saji (Alfora et al., 2023; Fahrudin, 2021; Permatasari et al., 2024). Hal ini berpotensi menggeser perhatian dari makanan tradisional yang memerlukan waktu dan usaha lebih dalam proses pembuatannya. Lentog Tanjung seringkali terpinggirkan oleh popularitas makanan cepat saji seperti pizza, burger, dan olahan mie yang kini mendominasi meja makan. Meskipun Lentog Tanjung menawarkan cita rasa yang kaya dan keunikan kuliner lokal yang khas, kepraktisan dan daya tarik makanan cepat saji membuatnya lebih disukai oleh banyak orang.

Di sisi lain, modernisasi juga membawa peluang untuk memperkenalkan Lentog Tanjung kepada audiens yang lebih luas. Media sosial dan platform digital memungkinkan para penggemar dan pengusaha kuliner untuk mempromosikan dan berbagi resep Lentog Tanjung dengan lebih mudah. Ini dapat membantu

memperkenalkan hidangan ini ke generasi muda yang mungkin belum familiar dengan tradisi kuliner tersebut. Namun, pengenalan ini harus dilakukan dengan hati-hati agar tidak mengorbankan keaslian rasa dan cara penyajian. Untuk itu, diperlukan usaha sadar dari para pelaku kuliner untuk memastikan bahwa inovasi yang diterapkan tetap menghormati nilai-nilai tradisional yang ada.

5. Upaya Pelestarian Lentog Tanjung di Tengah Arus Globalisasi

Dalam era globalisasi yang semakin pesat, pelestarian budaya lokal, terutama kuliner tradisional seperti Lentog Tanjung, menjadi tantangan yang memerlukan perhatian dan kolaborasi dari berbagai pihak. Lentog Tanjung bukan hanya sekadar makanan tetapi juga merupakan simbol dari identitas dan warisan budaya masyarakat Kudus. Dengan masuknya berbagai pengaruh luar yang dapat mengubah cara hidup dan pola konsumsi, menjaga keaslian dan nilai-nilai yang terkandung dalam Lentog Tanjung memerlukan upaya kolektif dari berbagai elemen masyarakat, mulai dari pemerintah, pelaku industri kuliner, hingga masyarakat umum. Melalui edukasi dan promosi yang berkelanjutan, masyarakat dapat lebih memahami makna dan pentingnya hidangan ini, serta berkontribusi dalam melestarikannya. Kegiatan-kegiatan seperti festival kuliner, workshop memasak, dan program pelatihan bagi generasi muda dapat menjadi sarana efektif untuk mengangkat dan mempertahankan keberadaan Lentog Tanjung dalam konteks yang lebih luas.

Peran generasi muda dalam pelestarian Lentog Tanjung juga sangat krusial. Mereka adalah kunci untuk membawa hidangan ini ke era modern, dengan kreativitas dan ide-ide segar yang mereka miliki. Generasi muda dapat memanfaatkan teknologi dan media sosial sebagai alat untuk mempromosikan Lentog Tanjung kepada audiens yang lebih luas. Melalui platform seperti Instagram, YouTube, dan TikTok, mereka bisa menciptakan konten menarik

yang memperlihatkan cara memasak, menyajikan, dan menikmati Lentog Tanjung. Selain itu, pendekatan ini juga bisa menjangkau generasi yang lebih muda, yang mungkin lebih tertarik pada presentasi visual daripada tradisi kuliner itu sendiri. Lentog Tanjung dapat dikenalkan dengan cara yang relevan dan menarik, memastikan bahwa Lentog Tanjung tetap hidup di tengah arus modernisasi.

Kolaborasi antar pihak juga sangat diperlukan untuk menciptakan inovasi dalam penyajian dan pengemasan Lentog Tanjung agar tetap relevan di mata generasi muda yang semakin terbuka terhadap berbagai pilihan kuliner. Melibatkan komunitas kreatif, seperti seniman dan desainer, dalam proses ini dapat membantu menciptakan identitas visual yang menarik dan modern tanpa mengorbankan nilai-nilai tradisional. Misalnya, pengembangan kemasan ramah lingkungan dan presentasi yang menarik bisa menarik perhatian konsumen baru, sementara tetap menghormati warisan yang ada. Dengan sinergi yang baik antara pelestarian tradisi dan inovasi, Lentog Tanjung tidak hanya akan bertahan, tetapi juga dapat bertransformasi menjadi bagian penting dari pengalaman kuliner yang kaya dan beragam, menciptakan jembatan antara generasi dan menjaga semangat budaya lokal tetap hidup dalam masyarakat global yang terus berubah. Setiawan & Bastian (2019) menekankan pentingnya menciptakan model pembelajaran dan penguatan ekonomi kreatif bagi UMKM di Kudus, serta mengeksplorasi peran media web interaktif dalam mendukung ekonomi kreatif di sektor kuliner dengan tujuan untuk mengidentifikasi dan mengemas nilai-nilai budaya lokal, sehingga dapat meningkatkan daya tarik kuliner khas Kudus dan memberikan kontribusi positif terhadap perkembangan sektor pariwisata serta ekonomi masyarakat.

Di sisi lain, dukungan dari pemerintah lokal sangat penting dalam upaya melestarikan Lentog Tanjung. Pemerintah desa Tanjungkarang Kudus dan Dinas

Kebudayaan Kudus telah mengambil langkah-langkah signifikan dengan mematenkan hak cipta Lentog Tanjung, menyelenggarakan kirab Lentog setiap tahun, serta membangun pusat pasar khusus untuk hidangan ini. Dalam wawancara dengan Bapak Sumarno, Kepala Desa Tanjungkarang, diungkapkan bahwa pemerintah desa telah berperan aktif dalam mempromosikan lentog Tanjung sebagai daya tarik pariwisata yang sudah dikenal di Kudus dan sekitarnya. Untuk mendukung hal ini, pemerintah desa memfasilitasi para pedagang Lentog melalui pembentukan koperasi Koprataselen, yang bertujuan mengurus hak paten, merek, dan aspek higienis lentog agar diakui secara resmi. Bapak Sumarno juga menjelaskan bahwa ada program untuk melestarikan lentog Tanjung, salah satunya melalui kirab lentog yang diadakan setiap tahun pada bulan besar atau Dzulhijjah. Diharapkan, lentog dapat menjadi ikon Kota Kudus dan destinasi wisata kuliner, didukung oleh pembangunan pasar dan fasilitas bermain anak. Kirab lentog dilaksanakan mulai dari makam Mbah Sukaesih ke pasar lentog, diikuti oleh pedagang dan masyarakat setempat, dan dilakukan pada malam hari agar tidak mengganggu aktivitas jual beli di siang hari.

Dan dalam wawancara dengan Dra. Sri Sukapti Noor, Kepala Bidang Kebudayaan Kabupaten Kudus, menggambarkan upaya pelestarian Lentog Tanjung sebagai warisan budaya. Ibu Sukapti menjelaskan bahwa dinas kebudayaan berperan dalam mematenkan kuliner ini melalui proses yang melibatkan Bappeda dan Kemenkumham. Beliau juga menyebutkan bahwa Lentog Tanjung sudah memiliki hak paten, bersamaan dengan soto kebo. Untuk menjaga dan mengembangkan warisan ini, meskipun tidak ada program khusus dari dinas, partisipasi masyarakat sangat penting. Kegiatan seperti expo kuliner di Jakarta menunjukkan antusiasme masyarakat terhadap makanan tradisional Kudus. Ibu Sukapti menekankan pentingnya promosi dan melibatkan desa

dalam pengembangan Lentog Tanjung, dengan harapan kuliner ini tetap lestari. Beliau juga mengajak masyarakat untuk menikmati dan merayakan lentog sebagai bagian dari budaya lokal, menekankan keunikan tekstur dan cita rasa lentog yang membuatnya istimewa. Menurutnya, Lentog Tanjung telah menjadi bagian dari budaya masyarakat Kudus, bahkan menjadi pilihan kuliner setelah kegiatan seperti CFD.



Gambar 6. Pasar Lentog Tanjung di Desa Tanjungkarang Kudus
Sumber: Dokumen Pribadi



Gambar 7. Ruko Lentog Tanjung di Pasar Lentog Tanjung
Sumber: Dokumen Pribadi

Namun, berdasarkan wawancara dengan Ibu Umiyatun selaku Penjual Lentog Tanjung yang mangkal di Pasar Lentog, beliau memberikan saran bahwa masyarakat juga mengharapkan adanya fasilitas yang lebih modern, termasuk tempat foto yang menarik dan promosi yang lebih agresif untuk acara seperti Kudus Expo. Fasilitas tersebut tidak hanya

akan meningkatkan pengalaman bagi pengunjung, tetapi juga mendorong lebih banyak orang untuk datang dan menikmati Lentog Tanjung. Inisiatif ini dapat menciptakan momentum yang positif, di mana masyarakat lokal, wisatawan, dan pecinta kuliner dapat berinteraksi dengan budaya Kudus secara lebih mendalam. Sebab teknologi dan media sosial juga memegang peranan yang sangat penting dalam melestarikan Lentog Tanjung di tengah arus globalisasi. Dengan memanfaatkan platform digital seperti Instagram, YouTube, dan TikTok, pelaku usaha dan komunitas dapat memperkenalkan Lentog Tanjung kepada audiens yang lebih luas. Video tutorial, blog kuliner, dan posting media sosial yang menyoroti cara pembuatan, sejarah, serta keunikan Lentog Tanjung dapat menarik minat generasi muda dan wisatawan. Selain itu, kolaborasi dengan influencer kuliner atau food blogger dapat mempercepat penyebaran informasi tentang Lentog Tanjung dan mengundang lebih banyak orang untuk mencoba dan menghargai makanan tradisional ini.

6. Potensi Pengembangan Lentog Tanjung sebagai Produk Kuliner Berbasis Ekonomi Kreatif

Lentog Tanjung, sebuah makanan khas dari Kudus, memiliki potensi besar untuk berkembang dalam ekonomi kreatif, meskipun tantangan keterbatasan daya simpan produk ini harus dipertimbangkan. Mengingat bahwa Lentog Tanjung mengandung santan dan lontong yang mudah basi jika disimpan terlalu lama, inovasi dalam hal penyajian dan distribusi menjadi kunci untuk menjaga kualitas serta daya tarik produk. Salah satu langkah yang bisa diambil adalah menciptakan penyajian yang dikemas dalam bentuk lebih inovatif agar dapat menarik minat konsumen untuk tergugah mencoba Lentog Tanjung. Pengemasan yang menarik dan fungsional penting untuk meningkatkan daya tarik konsumen yang menginginkan pengalaman kuliner otentik tetap dapat menikmati

Lentog Tanjung dengan cara yang lebih nikmat.

Strategi pemasaran yang cerdas juga sangat penting untuk memaksimalkan jangkauan Lentog Tanjung di pasar. Identifikasi segmentasi pasar yang relevan, seperti konsumen yang menghargai makanan tradisional dan wisatawan yang mencari pengalaman kuliner unik, dapat membantu dalam merumuskan kampanye pemasaran yang lebih efektif. Memanfaatkan pemasaran digital dengan kampanye iklan terarah dan konten menarik, seperti video pembuatan dan ulasan produk, akan meningkatkan visibilitas Lentog Tanjung. Selain itu, keterlibatan dalam event kuliner dan festival makanan dapat menjadi platform yang efektif untuk memperkenalkan hidangan ini secara langsung kepada audiens. Mengoptimalkan platform e-commerce dan berkolaborasi dengan aplikasi makanan juga akan mempermudah konsumen dalam mengakses Lentog Tanjung. Dengan mengedepankan pengalaman kuliner yang autentik dan menyajikannya dalam konteks wisata gastronomi, Lentog Tanjung dapat menjadi daya tarik tersendiri di Kudus, menarik lebih banyak pengunjung dan meningkatkan apresiasi terhadap kuliner lokal.

Menurut Christiawan et al. (2014) dalam jurnal mereka yang berjudul "Perancangan Destination Branding Kawasan Wisata Kuliner Lentog Tanjung Kabupaten Kudus," destination branding merupakan strategi penting dalam menciptakan citra atau identitas yang kuat bagi suatu daerah dengan mengembangkan positioning yang khas dan menarik. Kawasan Wisata Kuliner Lentog Tanjung memiliki keunikan dalam penyajian yang menjadikannya daya tarik utama, berbeda dari kuliner khas Kabupaten Kudus lainnya. Namun, saat ini, kawasan ini masih dikenal terbatas oleh masyarakat setempat dan belum sepenuhnya menjangkau wisatawan. Dengan demikian, pengembangan brand untuk Kawasan Wisata Kuliner Lentog Tanjung menjadi langkah inovatif yang

diperlukan, mengingat kuliner sering kali menjadi daya tarik utama bagi wisatawan saat berkunjung ke suatu kota. Untuk meningkatkan daya tarik ini, diperlukan kemasan baru berupa destination branding yang bertujuan membentuk citra lebih positif dan menarik, serta menciptakan suasana bersih dan ramah bagi pengunjung. Strategi promosi yang informatif dan persuasif akan dilakukan melalui kerjasama dengan pihak hotel untuk memicu minat wisatawan mengeksplorasi Lentog Tanjung lebih lanjut. Melibatkan media sosial dan influencer kuliner dalam promosi juga akan membantu menjangkau audiens yang lebih luas. Dengan dukungan dari pemerintah Kabupaten Kudus yang gencar membangun infrastruktur dan tata kota, fokus pada pengembangan potensi wisata, Kawasan Wisata Kuliner Lentog Tanjung diharapkan dapat menjadi ikon kuliner menarik bagi pengunjung, baik regional maupun nasional, sehingga meningkatkan jumlah kunjungan dan pengalaman wisatawan yang lebih berkesan. Melalui perancangan destination branding ini, diharapkan Lentog Tanjung tidak hanya dikenal sebagai makanan khas, tetapi juga sebagai bagian integral dari pengalaman budaya yang lebih luas di Kabupaten Kudus.

Perancangan destination branding Kawasan Wisata Kuliner Lentog Tanjung atau yang lebih dikenal dengan Pasar Lentog tidak hanya sekadar upaya untuk meningkatkan popularitas kuliner ini, tetapi juga merupakan langkah strategis untuk mempromosikan kekayaan budaya dan kuliner Kabupaten Kudus secara lebih luas. Melalui kolaborasi yang solid antara pemerintah, pelaku usaha, dan komunitas, diharapkan Kawasan Wisata Kuliner Lentog Tanjung dapat menjadi destinasi yang menarik dan berkesan bagi setiap pengunjung. Dengan menghadirkan pengalaman kuliner yang otentik dan suasana yang menyenangkan, kawasan ini berpotensi untuk menarik perhatian wisatawan dari berbagai kalangan, sehingga dapat berkontribusi pada peningkatan ekonomi lokal dan pelestarian

budaya. Dengan pendekatan yang komprehensif dan inovatif, Kawasan Wisata Kuliner Lentog Tanjung diharapkan tidak hanya menjadi salah satu daya tarik wisata, tetapi juga menjadi kebanggaan masyarakat Kudus yang mencerminkan keberagaman dan kekayaan budaya Indonesia.

PENUTUP

Dalam perjalanan panjangnya, Lentog Tanjung telah menjadi lebih dari sekadar hidangan; kuliner ini mencerminkan kekayaan budaya dan tradisi masyarakat Kudus. Dari sejarah dan asal usul yang kaya hingga ciri khas yang terjaga, Lentog Tanjung berperan penting sebagai identitas kuliner lokal yang menghubungkan generasi. Meskipun dihadapkan pada tantangan modernisasi dan perubahan selera, keberadaan Lentog Tanjung menunjukkan ketahanan dan adaptabilitas yang mengesankan. Upaya pelestarian yang dilakukan oleh komunitas lokal, pemerintah, dan pelaku usaha sangat krusial dalam menjaga keaslian rasa dan proses pembuatan. Peran generasi muda juga tidak bisa diabaikan, karena mereka merupakan garda terdepan dalam meneruskan tradisi ini sekaligus memberikan inovasi yang diperlukan untuk menarik minat generasi baru. Melalui pemanfaatan teknologi dan strategi pemasaran yang kreatif, Lentog Tanjung berpotensi untuk tidak hanya bertahan, tetapi juga berkembang sebagai produk kuliner yang dapat menarik perhatian di tingkat yang lebih luas. Sebagai warisan kuliner, Lentog Tanjung bukan hanya soal rasa, tetapi juga tentang koneksi, identitas, dan sejarah. Dengan semua upaya yang dilakukan, diharapkan Lentog Tanjung akan terus menjadi simbol kebanggaan masyarakat Kudus dan dapat dinikmati serta diapresiasi oleh generasi mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

Alfora, D., Saori, E., & Fajriah, L. N. (2023). Pengaruh konsumsi makanan cepat saji terhadap gizi remaja.

- FLORONA: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(1), 43–49.
- Christiawan, F., Yoyok, B., & Sutanto, R. P. (2014). Perancangan Destination Branding Kawasan Wisata Kuliner Lentog Tanjung Kabupaten Kudus. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(4), 1–12.
- Fahma, F., Safitri, D., & Sujarwo, S. (2024). Dinamika Identitas Budaya dalam Era Globalisasi: Tantangan dan Kesempatan Media Sosial terhadap Budaya Masyarakat Lokal: Dynamics of Cultural Identity in the Era of Globalization: Challenges and Opportunities for Social Media on Local Community Culture. *Jurnal Intelek Dan Cendekiawan Nusantara*, 1(3), 3675–3682. <https://jicnusantara.com/index.php/jicn/article/view/423>
- Fahrudin, F. I. (2021). Perilaku Membeli dan Pilihan Makanan dalam Kalangan Generasi Milenial: Suatu Sorotan Awal. *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities (MJSSH)*, 6(10), 285–291. <https://doi.org/10.47405>
- Gustianingrum, P. W., & Affandi, I. (2016). Memaknai Nilai Kesenian Kuda Renggong dalam Upaya Melestarikan Budaya Daerah di Kabupten Sumedang. *Journal of Urban Society's Arts*, 3(1), 27–36. <https://doi.org/10.24821>
- Hapsah, R. H., Zahrah, F. A., & Yasin, M. (2024). Dinamika Interaksi Manusia, Masyarakat, dan Budaya dalam Era Globalisasi dan Modernisasi. *JURNAL ILMU PENDIDIKAN & SOSIAL (SINOVA)*, 2(2), 191–202. <https://miftahul-ulum.or.id/ojs/index.php/jps/article/view/149>
- Hermanto, D. (2020). *Analisa Strategi Co Branding dan Online Delivery Food dalam Peningkatan Pendapatan pada Usaha Menengah Kecil dan Mikro (UMKM) Kuliner Khas Kudus*. IAIN KUDUS.
- Hermawanto, A., & Anggraini, M. (2020). *Globalisasi, Revolusi Digital dan Lokalitas: Dinamika Internasional dan Domestik di Era Borderless World (I)*. LPPM Press UPN" Veteran" Yogyakarta.
- Indrawati, M., & Sari, Y. I. (2024). MEMAHAMI WARISAN BUDAYA DAN IDENTITAS LOKAL DI INDONESIA. *Jurnal Penelitian Dan Pendidikan IPS*, 18(1), 77–85. <https://doi.org/10.21067>
- Jamaludin, A. N. (2016). *Sosiologi Pembangunan* (Tim Redaksi Pustaka Setia (ed.); I). CV Pustaka Setia.
- Kuntowijoyo, K. (2005). *Pengantar ilmu sejarah*. PT Bentang Pustaka.
- Kurnia, H., & Lestari, D. (2023). Transformasi Sosial Budaya Masyarakat Suku Korowai dalam Konteks Modernisasi dan Globalisasi. *ENGGANG: Jurnal Pendidikan, Bahasa, Sastra, Seni, Dan Budaya*, 4(1), 190–204. <https://doi.org/10.37304>
- Kurniati, K. (2023). Peran Perpustakaan dalam Melestarikan Warisan Budaya dan Sejarah Lokal. *THE LIGHT: Journal of Librarianship and Information Science*, 3(2), 102–114. <https://journal.uinmataram.ac.id/index.php/light/article/view/8783>
- Lestari, D. E. G. (2020). Peran Komunikasi dalam Proses Modernisasi Masyarakat Desa Pertanian. *Satwika: Kajian Ilmu Budaya Dan Perubahan Sosial*, 4(2), 150–156. <https://doi.org/10.22219>
- Liliwari, A. (2019). *Pengantar Studi Kebudayaan* (II). Penerbit Nusa Media.
- Masrur, M. A., & Rahayu, K. L. (2023). Pengaruh Modernisasi terhadap Praktik Waris Adat di Era Revolusi

- Industri 4.0. *Kultura: Jurnal Ilmu Hukum, Sosial, Dan Humaniora*, 1(5), 265–272. <https://doi.org/10.572349>
- Mawanti, R. A. A., Gumilar, G., & Nastiti, N. E. (2023). Perancangan Buku Ilustrasi Lentog Tanjung sebagai Media Informasi Kuliner Tradisional Khas Kudus. *EProceedings of Art & Design*, 10(6), 8723–8738.
- Muzzaki, A. D., Fatoni, A., & Faristiana, A. R. (2023). Perubahan Sosial Kultural Masyarakat Pedesaan (Suatu Tinjauan Teoritik-Empirik). *Dewantara: Jurnal Pendidikan Sosial Humaniora*, 2(3), 1–17. <https://doi.org/10.30640>
- Noor, F. A. (2020). Manajemen pendidik berbasis kearifan lokal. *Cakrawala Dini: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 11(1), 37–50. <https://ejournal.upi.edu/index.php/cakrawaladini/article/view/20030>
- Pamungkas, C. (2015). Global Village dan Globalisasi dalam Konteks ke-Indonesiaan. *Global & Strategis*, 9(2), 20–28.
- Permatasari, A. A., Ardita, F. P., Prasetya, A. P., Anggraini, N., Marpuah, S., & Asanti, E. (2024). Dampak Makanan Cepat Saji Bagi Kesehatan Tubuh Pada Kalangan Remaja. *Jurnal Ventilator*, 2(2), 110–120. <https://doi.org/10.59680>
- Rahman, F. (2018). Kuliner sebagai identitas keindonesiaan. *Jurnal Sejarah*, 2(1), 43–63. <https://doi.org/10.26639>
- Rahman, F. (2023). *Jejak Rasa Nusantara Sejarah Makanan Indonesia* (C. Hardjono & W. Retna (eds.)). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Resen, P. T. K., & Sushanti, S. (2022). *Globalisasi: Dimensi Dan Implikasinya* (R. A. Nugroho (ed.); I). Jejak Pustaka.
- Rohani, R., Novianty, F., & Firmansyah, S. (2018). Analisis Upaya Melestarikan Nilai-Nilai Budaya pada Masyarakat Adat Melayu di Kecamatan Sungai Kakap Kabupaten Kubu Raya. *Vox Edukasi*, 9(2), 152–162. <https://doi.org/10.31932>
- Saiful, N. I. (2019). Dampak Globalisasi terhadap Perubahan Gaya Hidup pada Masyarakat Kampung Komboi Distrik Warsa Kabupaten Biak Numfor. *Gema Kampus IISIP YAPIS Biak*, 14(2), 32–40. <https://doi.org/10.52049>
- Saputri, Y. W., Rhodinia, S., & Setiawan, B. (2024). Dampak Globalisasi Terhadap Perubahan Gaya Hidup di Indonesia. *Maximal Journal: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya Dan Pendidikan*, 1(5), 208–217. <https://malaqbiipublisher.com/index.php/MAKSI/article/view/192>
- Setiawan, A., & Bastian, H. (2019). Pengembangan Desain Web Interaktif Kuliner Nusantara Berbasis Kearifan Lokal Kedaerahan (Studi Kasus Kuliner Khas Kabupaten Kudus). *Journal of Art, Design, Education And Culture Studies (JADECS)*, 4(2), 111–119.
- Sukmana, W. J. (2021). Metode penelitian sejarah. *Seri Publikasi Pembelajaran*, 1(2), 1–4. https://www.researchgate.net/publication/351097486_METODE_PENELITIAN_SEJARAH
- Suradi, A. (2018). Pendidikan Berbasis Multikultural dalam Pelestarian Kebudayaan Lokal Nusantara di Era Globalisasi. *Wahana Akademika: Jurnal Studi Islam Dan Sosial*, 5(1), 111–130. <https://doi.org/10.21580>
- Swastiwi, A. W. (2024). *Globalisasi dan Media: Konvergensi Budaya dan Komunikasi* (D. Arman (ed.)). PT Indonesia Delapan Kreasi Nusa.
- Utami, S. (2018). Kuliner sebagai Identitas

Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44. <https://doi.org/10.35814>

Wahyuni, R. B., Soesilowati, E., & Banowati, E. (2016). Gaya Hidup Remaja Kelas Menengah Kota Pekalongan. *JESS (Journal of Educational Social Studies)*, 5(2), 97–103. <https://doi.org/10.15294>

Wathoni, S. (2023). Transformasi Sosial di Pedesaan: Dampak Industrialisasi Terhadap Kehidupan Masyarakat Lokal. *AL-MIKRAJ Jurnal Studi Islam Dan Humaniora*, 3(2), 174–183. <https://doi.org/10.37680>