Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia
Volume 4, Nomor 1, Februari 2025
e-ISSN : 2828-2957; p-ISSN : 2828-2949; Hal 50-53
DOI : https://doi.org/10.55606/jpmi.v3i2.4158
Tersedia: https://journalshub.org/index.php/jpmi

Penggabungan Kearifan Lokal dan Teknopreneurship dalam Wisata Kuliner Desa Nongkosawit Gunungpati Semarang

Combining Local Wisdom and Technopreneurship in Culinary Tourism in Nongkosawit Village, Gunungpati, Semarang

Hendrajaya [1*], Heni Krisnatalia [2]
[1,2] Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata, Indonesia

Alamat: Jl. Lamongan Tengah No.2, Bendan Ngisor, Kec. Gajahmungkur, Kota Semarang, Jawa Tengah 50233
Korespodensi email: heni.krisnatalia.dosen@gmail.com

Riwayar Artikel:
Naskah Masuk: 15 Desember 2024;
Revisi: 18 Januari 2025;
Diterima: 21 Februari 2025;
Terbit: 28 Februari 2025

Keywords: *Cultural Heritage, Economic Development, Culinary Sustainability, Local Cuisine, Technopreneurship*

Abstract: *Within the confront of fast worldwide nourishment patterns and modernization, concerns are rising almost the potential misfortune of nearby culinary conventions that exemplify a nation's imaginativeness, culture, history, and character. To address this, STIEPARI Semarang propelled a community benefit extend in Nongkosawit, Gunungpati, pointed at protecting and advancing its one of a kind culinary legacy. The venture included recording conventional formulas and their social centrality, guaranteeing that this information is passed down and shared. The group collaborated with neighborhood cooks to coordinated present day culinary methods whereas keeping up genuineness. Workshops were held to educate the community how to showcase their conventional dishes, emphasizing storytelling as a way to associate with visitors. To maintain these endeavors, the venture presented computerized stages for nearby culinary businesses to reach broader gatherings of people through social media and e-commerce. This activity not as it were jam Nongkosawit s culinary bequest but moreover engages the neighborhood community by making modern financial openings tied to their wealthy social conventions. Through these endeavors, Nongkosawit Town represents the significance of defending and celebrating culinary conventions that characterize our social personality.*

Abstrak

Dalam menghadapi pola makan global yang cepat dan modernisasi, muncul kekhawatiran tentang potensi hilangnya tradisi kuliner lokal yang mencerminkan kreativitas, budaya, sejarah, dan karakter suatu bangsa. Untuk mengatasi hal ini, STIEPARI Semarang meluncurkan program pengabdian masyarakat di Nongkosawit, Gunungpati, yang bertujuan untuk melestarikan dan mengembangkan warisan kulinernya yang unik.Upaya tersebut meliputi pencatatan resep tradisional dan peran sosialnya, memastikan bahwa informasi ini diwariskan dan dibagikan. Tim berkolaborasi dengan para juru masak lokal untuk mengoordinasikan metode kuliner modern sambil menjaga keasliannya. Lokakarya diadakan untuk mendidik masyarakat tentang cara memamerkan hidangan tradisional mereka, dengan menekankan penceritaan sebagai cara untuk berinteraksi dengan pengunjung. Untuk mempertahankan upaya ini, usaha tersebut menghadirkan platform digital bagi para pelaku usaha kuliner lokal untuk menjangkau khalayak yang lebih luas melalui media sosial dan e-commerce. Kegiatan ini tidak hanya menyokong warisan kuliner Nongkosawit, tetapi juga melibatkan masyarakat lokal dengan menciptakan peluang ekonomi modern yang terkait dengan tradisi sosial mereka yang kaya.Melalui usaha ini, Kota Nongkosawit mewakili pentingnya mempertahankan dan merayakan konvensi kuliner yang menjadi ciri kepribadian sosial kita.

Kata kunci: Warisan budaya, Pertumbuhan ekonomi,Keberlanjutan Kuliner,Makanan setempat,Kewirausahaan teknologi

1. PENDAHULUAN

Setiap hidangan di sekitar, dari perencanaan bahan-bahan alami hingga adat istiadat perayaan, membawa jejak kecerdasan leluhur kita dan pemahaman mendalam tentang lingkungan tempat kita tinggal. Namun, dengan laju modernisasi dan perubahan gaya hidup yang cepat, konvensi kuliner ini menghadapi bahaya yang nyata. Generasi yang lebih muda secara bertahap memisahkan diri dari akar sosialnya, lebih menyukai kenyamanan dan akal sehat daripada konvensi yang protektif. Di sisi lain, beban finansial dan daya tarik masakan global melemahkan potensi finansial yang tertanam dalam warisan kuliner lokal kita yang kaya. Terlepas dari tantangan ini, kepercayaan dan peluang tetap ada. Dengan menjembatani kesenjangan antara kecerdasan konvensional dan kebutuhan mutakhir, kita tidak hanya akan memulihkan warisan kuliner kita, tetapi juga membuka jalan bagi kemajuan finansial yang layak. Titik temu kecerdasan lokal dan pendekatan teknopreneurial menawarkan solusi inventif, membuat perubahan yang tidak terpakai antara melestarikan konvensi dan meraih kemajuan.

2. METODE

Kegiatan pendampingan ini melibatkan masyarakat sekitar dengan cara menumbuhkan pertukaran informasi secara intuitif dengan individu masyarakat, koki lingkungan, spesialis kuliner, dan orang tua untuk menyusun pengetahuan penting ke dalam praktik kuliner konvensional dan relevansinya secara historis dan sosial. Selain itu, mitra utama dan pelopor masyarakat yang secara bersama-sama dapat berkontribusi pada perluasan tersebut juga diidentifikasi. Tindakan tersebut berlangsung seperti berikut: (1) melakukan penelitian lapangan melalui kunjungan ke pasar lokal, dapur konvensional, dan acara masyarakat untuk mengamati dan melaporkan konvensi kuliner. (2) membuat katalog sejarah lisan dan cerita yang terkait dengan memasak di lingkungan sekitar, strategi memasak, dan lingkungan sosial yang melingkupi praktik tersebut. (3) berkolaborasi dengan koki lingkungan sekitar untuk menyusun resep konvensional dan variasinya. (4) Menjalankan metodologi teknopreneurial dengan membuat platform digital (situs web, aplikasi, atau media sosial) yang memamerkan hidangan, resep, dan cerita kuliner lingkungan sekitar, membuatnya tersedia dan mudah digunakan untuk kelompok masyarakat yang lebih luas.

3. HASIL

Kegiatan manfaat bagi masyarakat ini bertujuan untuk mengeksplorasi konvensi kuliner lokal yang didirikan atas dasar kecerdikan dan teknopreneurship lokal, yang telah menghasilkan hasil transformatif dalam berbagai ukuran. Dengan mengarsipkan praktik kuliner lokal, penyuluhan ini telah secara efektif mengatalogkan berbagai formulasi, praktik, dan sejarah lisan, yang menumbuhkan apresiasi yang lebih dalam terhadap signifikansi sosial dan historis dari warisan kuliner kita. Transmisi kecerdikan lokal dihidupkan melalui wawancara dan imajinasi, yang memperkuat ikatan antargenerasi dalam masyarakat lokal. Integrasi teknopreneurial telah terwujud melalui peningkatan panggung digital, meningkatkan persepsi wirausahawan lokal, dan memberdayakan mereka melalui pelatihan bisnis. Fokus pada dukungan masyarakat telah menghasilkan peningkatan keterlibatan dalam berbagai acara dan perayaan, yang menumbuhkan rasa karakter dan kebanggaan bersama. Secara finansial, kegiatan ini telah berkontribusi pada pengembangan bisnis kuliner lokal, dengan dampak yang terukur pada penjualan dan munculnya perusahaan-perusahaan modern.

4. DISKUSI

Metrik keterlibatan platform digital mengungkap peningkatan konektivitas antara produsen dan konsumen, yang menggarisbawahi keberhasilan inisiatif dalam menggalang dukungan masyarakat. Puncak dari proyek ini adalah perayaan keragaman kuliner lokal yang meriah, yang menyoroti kedalaman tradisi kita sekaligus mendorong dialog dan umpan balik yang berkelanjutan. Pendekatan ini memastikan dampak yang berkelanjutan dari hasil positif proyek. Dengan mengintegrasikan pengetahuan kuliner lokal, inisiatif ini mendorong efek jangka panjang dan memperdalam apresiasi budaya di kalangan generasi muda. Intinya, kegiatan ini tidak hanya melestarikan dan menghormati warisan kuliner lokal, tetapi juga menyiapkan panggung untuk masa depan yang berkelanjutan dan kaya budaya bagi masyarakat.

5. KESIMPULAN

Sebagai kesimpulan, inisiatif layanan masyarakat ini telah secara efektif menjembatani kesenjangan antara tradisi kuliner lokal dan praktik teknopreneurial modern, yang menghasilkan dampak yang signifikan dan berkelanjutan. Dengan mendokumentasikan dan merayakan warisan kuliner lokal, proyek ini telah memperdalam apresiasi budaya dan membina hubungan antargenerasi. Pengembangan platform digital telah meningkatkan visibilitas bagi produsen lokal, sementara partisipasi aktif masyarakat telah memperkuat

kebanggaan dan keterlibatan lokal. Upaya ini tidak hanya melestarikan dan menghormati tradisi kuliner kita yang kaya tetapi juga membuka jalan bagi masa depan yang berkelanjutan, yang memperkaya masyarakat lokal secara budaya dan ekonomi.

DAFTAR REFERENSI

Amin, S. A., Panzarella, C., Lehnerd, M., Cash, S. B., Economos, C. D., & Sacheck, J. M. (2018). Identifying food literacy educational opportunities for youth. "Health Education & Behavior, 45"(6), 918–925. https://doi.org/[CrossRef]

Cohen, B., & Winn, M. I. (2007). Market imperfections, opportunity and sustainable entrepreneurship. "Journal of Business Venturing, 22"(1), 29–49.

Flowers, R., & Swan, E. (2012). Eating the Asian other?: Pedagogies of food multiculturalism in Australia. "PORTAL: Journal of Multidisciplinary International Studies, 9"(1), 1–30. https://doi.org/[CrossRef]

Halim, I. D. K. (2023). "Teori N-GreenV: Mengukur dan mengembangkan desa wisata hijau yang berkelanjutan". Bukunesia.

Linnanen, L. (2002). An insider's experiences with environmental entrepreneurship. "Greener Management International, 38", 71–80.

Parker, C. (2018). Intergenerational dialogue: Connecting youth and older adults in urban spaces through community-based forum theatre. "Applied Theatre Research, 6"(1), 37–52. https://doi.org/[CrossRef]

Sutton, D. E. (2001). "Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory". Berg Publishers.

Dean, T. J., & McMullen, J. S. (2007). Toward a theory of sustainable entrepreneurship: Reducing environmental degradation through entrepreneurial action. "Journal of Business Venturing, 22"(1), 50–76.

Wise, A. (2011). Moving food: Gustatory commensality and disjuncture in everyday multiculturalism. "New Formations, 74", 82–107. https://doi.org/[CrossRef]