

Etnografi Pengenalan Kuliner Khas Aceh Bagi Mahasiswa di Kota Kendari


La Ode Aris^{1*}, Laxmi², Siti Hermina³, I. Subandrio⁴, Adhe Ismail Ananda⁵

^{1,2,3,4}Universitas Halu Oleo, Jl. H.E.A. Mokodompit, Kodya Kendari, Sulawesi Tenggara

⁵Universitas Nusa Cendana, Jl. Adisucipto Penfui, Kec. Alak, Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur

E-mail: laxmi77antro@yahoo.com

* Corresponding Author

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.1752>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 27 May 2025

Revised: 05 July 2025

Accepted: 14 July 2025

Kata Kunci:

Etnografi, Kuliner dan Mahasiswa

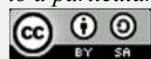
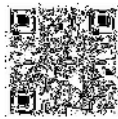
Keywords:

Ethnography, Culinary and Students

ABSTRACT

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan mengetahui bagaimana bentuk-bentuk kegiatan dan inisiatif yang dilakukan oleh paguyuban untuk melestarikan nilai-nilai, tradisi, dan kuliner Aceh di perantauan Kota Kendari, dan untuk mengetahui mekanisme dan aktivitas yang dilakukan paguyuban untuk memperkuat ikatan solidaritas, kohesi sosial, serta membangun jaringan di antara sesama perantau dari Aceh di Kendari. Latar belakang kegiatan ini berangkat dari kenyataan bahwa kehadiran paguyuban di daerah perkotaan, dengan tujuan migrasi seperti Kendari memiliki peran penting dalam kehidupan para pendatang. Fungsi paguyuban sangat beragam, mulai dari mempererat tali persaudaraan, membantu pendatang baru dalam beradaptasi dengan lingkungan baru, hingga melestarikan dan mempromosikan nilai-nilai budaya daerah asal. Kegiatan ini melibatkan observasi, wawancara, ceramah, sosialisasi, serta pengenalan budaya dan pendampingan dari pengurus paguyuban Aceh dan tim PKM. Hasil kegiatan menunjukkan kuliner dari paguyuban dapat diminati dan menjadi perhatian masyarakat lokal di Kendari. Kuliner yang beranekaragam yang disajikan di paguyuban bisa menarik pelanggan yang ingin merasakan keunikan budaya lain. Misalnya, sesuai namanya yaitu teh tarik dapat menarik perhatian dan minat pada pelanggan. Paguyuban sering kali jadi simbol kekuatan komunitas. Kuliner bisa meningkatkan rasa kecintaan terhadap daerah atau komunitas tertentu.

This community service activity aims to determine the forms of activities and initiatives undertaken by the association to preserve Acehnese values, traditions, and culinary delights among migrants in Kendari City, and to understand the mechanisms and activities carried out by the association to strengthen bonds of solidarity, social cohesion, and build networks among fellow migrants from Aceh in Kendari. The background to this activity stems from the fact that the presence of regional associations in migration destination cities such as Kendari plays a vital role in the lives of migrants. The functions of associations are very diverse, ranging from strengthening bonds of brotherhood, helping newcomers adapt to their new environment, to preserving and promoting cultural values of their region of origin. This activity involved observation, interviews, training, and technical assistance within the Aceh association. The results of the activity showed that the culinary delights of the association can attract the attention of the local community in Kendari. The diverse culinary delights served at the association can attract customers who want to experience the unique culture. For example, as the name suggests, teh tarik can attract the attention and interest of customers. Associations are often a symbol of community strength. Culinary arts can foster a sense of belonging to a particular region or community.



This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

How to Cite: La Ode Aris, et al (2025). Etnografi Pengenalan Kuliner Khas Aceh Bagi Mahasiswa di Kota Kendari, 4 (1) 1364-1370. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.1752>

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang heterogen dengan beberapa identitas nasional, termasuk spesialisasi daerah. Setiap negara memiliki budaya kulinernya sendiri, yang berkontribusi pada kekhasan dan keragaman negara tersebut (Utami, 2018). Makanan adalah ruang budaya dan sosial dalam kehidupan sehari-hari yang sangat dipengaruhi oleh peristiwa terkini. Makanan mengekspresikan identitas sosial dan menghubungkan manusia dengan semua makhluk hidup. Makanan mengekspresikan identitas budaya, yang tidak mudah menyebabkan perpecahan sosial budaya (Weichart, 2014). Kuliner Indonesia itu beragam, mencakup nusantara dan menempati tempat-tempat yang strategis. Karena cita rasanya yang khas dan beraneka ragam, masakan Indonesia mendapat pengakuan internasional.

Makanan khas daerah merupakan menu masakan yang khas dari daerah tertentu. Makanan ini biasanya memiliki rasa yang berbeda dan luar biasa, membuatnya populer di kalangan penduduk setempat. Penyajiannya juga khas, dengan daun pisang, janur, dan daun pandan yang digunakan secara tradisional, menarik perhatian banyak orang luar. Masyarakat di wilayah tersebut sering mengontrol pengolahan makanan khas daerah (Sofyan, 2020). Ada 34 provinsi di Indonesia, masing-masing dengan kekhasan daerahnya sendiri. Setiap provinsi memiliki makanan khas daerahnya masing-masing, baik itu makanan berat, kudapan, makanan ringan, atau minuman tradisional. Keistimewaan daerah ini merupakan identitas dan ciri khas suatu daerah.

Sumber daya alam yang melimpah dan letak geografis yang menguntungkan, Indonesia memiliki berbagai macam kuliner yang kaya rempah. Selain itu, sebagian besar masakan tradisional di Indonesia masih menggunakan resep turun temurun, sehingga cita rasanya tetap konsisten (Darwis, 2022). Makanan tradisional sangat erat kaitannya dengan budaya, dan semuanya terasa natural dalam penyajian dan penyajiannya. Setiap makanan tradisional Indonesia memiliki cerita dan filosofi tersendiri di balik bahan dan cara pembuatannya (Krisnawati, 2022).

Perpindahan penduduk atau migrasi merupakan fenomena demografis yang dinamis dan memiliki peran signifikan dalam membentuk lanskap sosial, ekonomi, dan budaya suatu wilayah. Di Indonesia, dengan keragaman geografis, sumber daya alam, dan tingkat pembangunan antar daerah yang bervariasi, mobilitas penduduk antar provinsi menjadi hal yang lumrah. Provinsi Sulawesi Tenggara, dengan Kota Kendari sebagai pusat gravitasinya, menarik arus migrasi dari berbagai penjuru nusantara, tak terkecuali dari ujung barat Indonesia, Nanggroe Aceh Darussalam.

Aceh, sebuah provinsi yang terletak di ujung barat Pulau Sumatera, memiliki sejarah dan karakteristik yang unik. Dikenal sebagai "Serambi Mekkah," Aceh memiliki akar budaya Islam yang kuat dan mendalam, yang tercermin dalam kehidupan sehari-hari masyarakatnya serta dalam kekhususan otonomi yang dimilikinya, termasuk penerapan Syariat Islam. Selain kekayaan budaya dan sejarah, Aceh juga memiliki potensi sumber daya alam, terutama di sektor pertanian dan perikanan. Namun, dinamika pembangunan dan peluang ekonomi yang berbeda antar wilayah di Indonesia seringkali menjadi pendorong bagi sebagian masyarakat Aceh untuk mencari peruntungan di daerah lain, termasuk di Sulawesi Tenggara yang memiliki sektor pertambangan, perdagangan, dan jasa yang berkembang.

Kendari, sebagai ibu kota Provinsi Sulawesi Tenggara, menawarkan daya tarik tersendiri bagi para pendatang, sebagai pusat pemerintahan, pendidikan tinggi, dan aktivitas ekonomi. Kendari menyediakan berbagai peluang kerja dan usaha di berbagai sektor. Pertumbuhan ekonomi di Kendari, yang didukung oleh sumber daya alam provinsi serta posisinya sebagai pusat perdagangan regional, menjadi magnet bagi individu dan keluarga yang mencari kehidupan yang lebih baik atau peluang pengembangan diri.

Kehadiran paguyuban-paguyuban daerah di kota-kota tujuan migrasi seperti Kendari memiliki peran penting dalam kehidupan para pendatang. Paguyuban menjadi wadah sosial dan budaya yang menghubungkan individu-individu yang memiliki latar belakang daerah yang sama. Fungsi paguyuban sangat beragam, mulai dari mempererat tali persaudaraan, membantu pendatang baru dalam beradaptasi dengan lingkungan baru, hingga melestarikan dan mempromosikan nilai-nilai budaya daerah asal.

Dalam konteks kunjungan ke paguyuban Aceh di Kendari, yang dilakukan setelah kunjungan ke paguyuban Jawa Timur, kita dapat melihat bagaimana keberagaman budaya Indonesia tercermin dalam interaksi antar kelompok masyarakat. Jika paguyuban Jawa Timur dan Yogyakarta

cenderung menonjolkan kesenian tradisional seperti musik, pakaian adat, dan tarian sebagai representasi budaya mereka, paguyuban Aceh kali ini memilih jalur yang berbeda dengan menyajikan kekayaan kuliner khas Aceh. Hal ini menunjukkan bahwa setiap paguyuban memiliki cara tersendiri dalam mengekspresikan identitas budaya mereka, sesuai dengan fokus dan preferensi anggota paguyuban tersebut. Sajian makanan dan minuman khas Aceh tidak hanya memuaskan rasa rindu para perantau terhadap kampung halaman, tetapi juga menjadi sarana efektif untuk memperkenalkan kekayaan budaya Aceh kepada masyarakat Kendari dan anggota paguyuban dari daerah lain. Ini memperkaya mozaik budaya di Kota Kendari dan memperkuat rasa persatuan dalam keberagaman.

METODE

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dilaksanakan dalam rangkaian dengan kegiatan penelitian sehingga tugas-tugas Tridharma dapat berjalan maksimal, oleh karena itu dalam PKM memerlukan metode yang berbeda dari kegiatan penelitian. Metode yang digunakan dalam Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Diskusi *sharing season* tentang kajian etnografi yang dibahas bersama Mahasiswa dan Pengurus Paguyuban. Hal ini sangat penting sekali karena mahasiswa akan dapat teori di kelas dan kemudian akan berpraktek di lapangan bersama panguyuban.
2. Tanya jawab dan bertukar informasi dan pengalaman bersama peserta yang terlibat dalam PKM sehingga tanya jawab berjalan seimbang antara yang memiliki pengalaman sebagai pengurus paguyuban, koki makanan khas Aceh, dan mahasiswa yang belum memiliki pengalaman. Koki kuliner Aceh akan mengungkapkan ke khasan makanan Aceh serta bagi pengurus paguyuban menjaga solidaritas antar sesama pengurus paguyuban masyarakat Aceh di Kota Kendari dan mahasiswa.
3. Ceramah Etnografi dan Peran paguyuban yang dibawakan langsung dari pengurus Paguyuban Aceh dan Tim PKM dari Universitas, dalam hal ini Tim PKM dari Fakultas Ilmu Budaya UHO bekerjasama dengan Dosen yang berada di Nusa Cendana terhadap konsep, dan kajian ilmiah terhadap pentingnya kajian etnografi tentang makanan dan pentingnya menjaga solidaritas antar sesama budaya yang beraneka ragam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dengan judul “Etnografi Pengenalan Kuliner Khas Aceh Pada Mahasiswa di Kota Kendari”. Adapun tahap pelaksanaannya diuraikan secara khusus sebagai berikut :

1. Peserta dalam pengabdian kepada masyarakat ini di ikuti oleh mahasiswa yang program Mata Kuliah Etnografi Indonesia, Pengurus Paguyuban, dan Tim PKM, Peserta PKM (Pengabdian Kepada Masyarakat) merupakan peserta yang telah mengikuti perkuliahan di kelas, penelitian dasar dan kegiatan penelitian dosen lainnya. Dari kegiatan penelitian Etnografi Indonesia di tindaklanjuti dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, sehingga dalam kegiatan lanjutan PKM diperoleh informasi yang lebih luas dan mendalam setelah proses wawancara bersama informan Paguyuban yang dilaksanakan di Kota Kendari.
2. Dalam proses PKM telah dilakukan kunjungan lapangan bersama mahasiswa sehingga telah diperoleh gambaran dasar dalam kelanjutan PKM sebagaimana tujuan yang diharapkan dalam penelitian dan PKM lanjutan.
3. Untuk memudahkan jalannya proses PKM di Kota Kendari, lebih awal tim pengabdian melakukan kunjungan secara reguler bersama pengurus Paguyuban, untuk melakukan wawancara mendalam mengenai bagaimana bentuk-bentuk kegiatan paguyuban Aceh dan inisiatif lainnya yang dilakukan oleh paguyuban untuk melestarikan nilai-nilai, tradisi, dan kuliner Aceh di perantauan.
4. Setelah pendekatan melalui wawancara mendalam dan tukar fikiran dengan paguyuban dan mahasiswa, tim pengabdian melakukan konfirmasi untuk kegiatan lanjutan melalui diskusi bersama mahasiswa dan pengurus paguyuban.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjalan dengan lancar dan produktif di karenakan tim PKM turun langsung dan terlibat ke lokasi pusat kuliner khas Aceh di Kota Kendari.

Berikut di bawah ini dokumentasi hasil pelaksanaan kegiatan PKM “Etnografi Pengenalan Kuliner Khas Aceh Pada Mahasiswa di Kota Kendari”.



Gambar 1. Pemberian Ceramah Dari Ketua Paguyuban Aceh
Sumber: Tim PKM



Gambar 2. Praktek Membuat Kuliner Khas Aceh oleh Koki
Sumber: Tim PKM



Gambar 3. Mahasiswa Mendengar Ceramah dari Tim PKM
Sumber: Tim PKM



Gambar 4. Olahan Makanan Khas Aceh Hasil PKM
Sumber: Tim PKM



Gambar 5. Penyerahan Piagam Kepada Ketua Paguyuban Aceh
Sumber: Tim PKM

Berdasarkan hasil pelaksanaan PKM yang dilaksanakan oleh tim Fakultas Ilmu Budaya Universitas Halu Oleo dan Tim Nusa Cendana dengan judul kegiatan “Etnografi Pengenalan Kuliner Khas Aceh Pada Mahasiswa di Kota Kendari” Tim PKM melakukan perencanaan sebagaimana yang ditetapkan bersama pengurus paguyuban sehingga tugas Tri Dharma Perguruan Tinggi dapat berjalan secara efektif. Hal ini dilakukan agar dapat diperoleh hasil yang maksimal sesuai dengan tahapan yang ditetapkan, oleh karena itu dalam proses pelaksanaan PKM bersama peserta mampu melaksanakan etnografi pengenalan kuliner khas Aceh Pada Mahasiswa di Kota Kendari. Dalam hasil PKM memperoleh informasi bahwa paguyuban Aceh tidak langsung melakukan bisnis kuliner namun diawali dengan pengenalan budaya setempat, khususnya kebudayaan yang berada di Sulawesi Tenggara, kemudian mengidentifikasi budaya makan kebiasaan orang Kendari, setelah itu mencari lokasi strategis sebagai pusat bisnis kuliner, hingga memasuki tahun keempat setelah pengurus paguyuban melakukan berbagai tahapan sehingga hasilnya berhasil dalam bisnis kuliner. Di Aceh, dan di daerah-daerah lainnya, kuliner menjadi ciri khas kekayaan budaya lokal. Misalnya ketika pengenalan mie Aceh, mudah dirasakan bahwa mie aceh yang memiliki cita rasa pedas dan gurih

karena kekayaan rempah-rempah nusantara serta akulturasi dengan negeri india dan cina sehingga menghasilkan makanan yang khas di indonesia. Dari PKM pengenalan etnografi kuliner Aceh juga di ketahui mahasiswa bahwa Paguyuban berfungsi sebagai tempat untuk menjaga dan melestarikan kuliner tradisional. Hal ini menjadi penting di ketahui peserta PKM dari mahasiswa, terutama di zaman serba cepat yang bisa membuat budaya tradisional tergerus modernisasi. Dengan penyajian kuliner yang beranekaragam, paguyuban menjaga kuliner-kuliner khasnya agar tetap relevan dan terjaga kelestariannya.

Kuliner dari paguyuban Aceh sangat mendapat perhatian masyarakat lokal di Kendari. Kuliner yang beranekaragam yang disajikan di paguyuban bisa membuat pelanggan yang ingin merasakan keunikan budaya. Misalnya, sesuai namanya yaitu teh tarik dapat menarik perhatian dan minat pada pelanggan, di tengah kebiasaan meminum teh yang diseduh langsung pada cangkir. Teh Tarik dari pembuatannya melalui proses budaya karena memerlukan keahlian khusus dari seorang koki. Dari pembuatan kuliner khas Aceh, maka Paguyuban sering kali jadi simbol kekuatan komunitas. Kuliner bisa meningkatkan rasa memiliki terhadap daerah atau komunitas tertentu. Ketika mereka menyajikan kuliner khas Aceh, ini bukan hanya tentang kuliner, tapi juga tentang menunjukkan kebanggaan terhadap asal daerah dan warisan budaya.

Kendari di kenal sebagai kota yang penuh keberagaman budaya dan kuliner dari berbagai daerah di Indonesia. Salah satu komunitas yang turut memperkaya khasanah budaya dan kuliner di kota ini adalah paguyuban Aceh. Fokus utama dari paguyuban ini tidak hanya sebagai wadah sosial budaya, tetapi juga dalam mengembangkan dan memperkenalkan kuliner khas Aceh yang terkenal dengan cita rasa khas, seperti mie Aceh, ayam tangkap, teh tarik, dan lain lain. Salah satu tokoh utama dalam komunitas ini adalah seorang warga Aceh yang merantau ke Kendari. Ia memiliki kecintaan terhadap makanan khas negerinya dan berinisiatif membuka warung kuliner Aceh yang menyajikan aneka masakan khas. Warung ini tidak hanya menjadi tempat untuk menyantap makanan, tetapi juga sebagai simbol pelestarian budaya dan identitas Aceh di perantauan.

Perkembangan warung ini menunjukkan bagaimana seorang perantau mampu beradaptasi dan berkontribusi dalam memperkenalkan budaya kuliner Aceh di kalangan masyarakat Kendari. Keberadaan budaya yang ada di kota ini telah menginspirasi bagaimana kecintaan satu individu terhadap kuliner Aceh dapat menjadi cikal bakal terbentuknya sebuah paguyuban. Pemilik kuliner Aceh tidak hanya mengurus bisnis kuliner semata namun sebagai pengurus paguyuban Aceh memiliki peran ganda, untuk mengembangkan paguyuban baik sebagai wadah sosial budaya maupun sebagai promotor kekayaan kuliner.

Peserta PKM selanjutnya belajar Etnografi *Life History* dari kisah pengurus Paguyuban yang rela melakukan perjalanan jauh ke Makassar hanya untuk menikmati Mie Aceh. Dari kebiasaan makanan khas Aceh memberikan gambaran mendalam tentang betapa kuatnya ikatan antara manusia dengan cita rasa daerah asalnya. Membuka bisnis kuliner Aceh sebagai pemikiran sederhana namun brilian untuk membuka warung kuliner Aceh di Kendari, karena tidak hanya memuaskan hasrat pribadinya, tetapi juga membuka jendela budaya bagi masyarakat Kendari untuk mengenal lebih dekat keunikan dan kelezatan masakan Aceh. Tindakan ini adalah bentuk nyata dari pelestarian budaya di perantauan, dimana rasa “budaya” menjadi jembatan penghubung dengan akar identitas. Pemahaman budaya dan kemampuan beradaptasi dapat menjadi modal berharga dalam menciptakan peluang ekonomi dan memberikan kontribusi positif kepada masyarakat. Dari kisah pengurus paguyuban yang merambah bisnis kuliner khas Aceh menggaris bawahi peran penting generasi muda dalam melestarikan dan mengembangkan warisan budaya melalui berbagai cara, termasuk kewirausahaan berbasis budaya.

Peran paguyuban Aceh sebagai lembaga tidak hanya sekedar bisnis kuliner namun dari etnografi *life history* sosok perantau Aceh yang menjadi motor penggerak komunitas ini adalah pewaris budaya di tingkat lokal. Kecintaannya yang tulus terhadap warisan kuliner Aceh mendorongnya untuk tidak hanya merindukan, tetapi juga bertindak nyata dengan membuka warung yang menyajikan cita rasa khas Aceh. Warung ini bukan sekedar tempat transaksi jual beli makanan, melainkan juga simbol ketahanan budaya dan identitas Aceh di tengah perantauan. Saat berada di pusat kuliner Aceh, aroma bumbu Aceh yang khas menguat, cerita tentang asal-usul Aceh terungkap, dan rasa kebersamaan antar perantau terjalin. Perkembangan warung kuliner Aceh ini adalah cerminan dari kemampuan seorang perantau Aceh mampu beradaptasi dengan lingkungan baru sambil tetap setia pada akar budayanya . Keberhasilannya memperkenalkan kuliner Aceh di kalangan masyarakat Kendari hingga pada peserta Pengabdian Kepada Masyarakat menunjukkan

bahwa kebudayaan selalu memiliki pengaruh universal yang dapat melintasi batas-batas geografis. Keberadaan Paguyuban Aceh dan warung kulinernya tidak hanya memperkaya pilihan kuliner di Kendari, tetapi juga berkontribusi pada pemahaman dan apresiasi terhadap keberagaman budaya Indonesia secara keseluruhan, menjadikan Kendari semakin berwarna dan inklusif.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan PKM yang telah dilakukan oleh tim Fakultas Ilmu Budaya Universitas Halu Oleo, Universitas Nusa Cendana Kupang, bersama Pengurus Paguyuban Aceh menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian telah dilaksanakan di Kota Kendari. Perkembangan warung kuliner khas Aceh menunjukkan bagaimana seorang perantau yang telah berhasil membentuk paguyuban telah mampu beradaptasi dan berkontribusi dalam memperkenalkan budaya kuliner Aceh di kalangan masyarakat Kendari. Keberadaan budaya yang ada di kota ini telah menginspirasi bagaimana kecintaan satu individu terhadap kuliner Aceh sehingga dapat menjadi cikal bakal terbentuknya sebuah paguyuban, baik sebagai wadah sosial budaya maupun sebagai promotor kekayaan kuliner. Bagi peserta PKM merasakan bahwa materi yang disampaikan oleh tim pengabdian sangat tepat untuk kondisi saat ini. Kegiatan PKM ini telah menyadarkan kepada peserta PKM bahwa sebagai pewaris budaya di tuntut untuk berperan serta dalam mendukung pembangunan nasional melalui pewarisan budaya, khususnya dalam pengenalan kuliner khas Aceh di tanah rantau. Keberadaan peserta PKM menjadi tindak lanjut bagi tim pengabdian untuk menjalin kemitraan dalam melakukan kegiatan Tri Dharma perguruan tinggi, khususnya kelanjutan dalam bidang pengabdian masyarakat yang lebih luas kegiatannya.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertajuk “Pengenalan Etnografi Kuliner Khas Aceh Pada Mahasiswa di Kota Kendari”. Terima kasih kami tujukan secara khusus kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Halu Oleo Kendari dan Universitas Nusa Cendana Kupang yang bertepatan kehadiran salah seorang dosennya berada di Kota Kendari, yang telah memfasilitasi dan memotivasi terlaksananya kegiatan ini, kepada Bapak Dr. Abiadi, HS. S,E, M,M., selaku ketua Paguyuban sekaligus pemilik kuliner Aceh yang telah terbuka, antusias, dan aktif dalam setiap proses pengabdian, dan turut memberikan dukungan moral dan teknis, serta kepada seluruh anggota tim pengabdian baik dosen maupun mahasiswa yang telah bekerja dengan penuh semangat, dedikasi, semangat kolaboratif, dan komitmen tinggi sejak tahap perencanaan hingga pelaksanaan PKM di lapangan. Sinergi dari seluruh pihak inilah yang menjadikan kegiatan PKM ini berjalan efektif, partisipatif, dan berdampak nyata dalam mendukung kemajuan kuliner budaya lainnya agar mampu beradaptasi dengan tuntutan sosial dan budaya di kota perantauan secara berkelanjutan.

REFERENSI

- Aini, K. N., Sari, C. M., Syanturi, H. T., Pertiwi, A. M., Sholekah, A. W., Azzulva, A., Rohmatika, R. M., Ningsih, T. W., & Anam, C. (2024). Pendampingan UMKM Candaria dalam Branding dan Promosi Produk Olahan Nanas melalui Media Sosial. *Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 531–536.
- Baskoro, F., Wijaya, A. Y., Hozairi, H., & Asrori, M. Z. (2023). *Media Sosial Untuk Remaja*.
- Cholil, A. M. (2018). 101 branding ideas: Strategi jitu memenangkan hati konsumen. *Anak Hebat Indonesia*.
- Christiawan, R. (2022). *Aspek Hukum Startup*. Sinar Grafika.
- Dias Pratami Putri, S. P. (2024). *Perilaku konsumen di industri kuliner*. PT. Media Penerbit Indonesia.
- Hadiyati, H., & Fatkhurahman, F. (2023). *Literasi Media Sosial Dalam Promosi Produk pada Kelompok*.
- Usaha Bersama Graha Permai Di Kelurahan Tuah Karya Kecamatan Tuah Madani. *Jurnal Pengabdian Kompetitif*, 2(2), 74–85.
- Kartika, D. S. Y., & Maulana, H. (2024). *Bisnis Digital pada Sektor Desa Wisata dan Ekonomi Kreatif*. Thalibul Ilmi Publishing & Education.

- Niravita, A., Waspiyah, W., Latifiani, D., Novita, Y. D., Fikri, M. A. H., Ningsih, A. S., & Nugroho, H. (2024). Peningkatan Kapasitas dan Daya Saing UMKM Kopi Di Kabupaten Temanggung Melalui Legalitas Usaha. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 6(1), 732–743.
- Sari, A. F. K., & Junaidi, J. (2020). Fenomena Label Halal is it a Awareness or Branding. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6(1), 87–94.
- Suwali, S., Afifah, H., Sumaya, P. S., Hasirun, H., Handayani, J. H., & Hasibuan, R. R. (2024). Peningkatan Kemampuan Digitalisasi Pemasaran Pada Umkm Gula Semut Kelapa Di Banyumas Untuk Meningkatkan Daya Saing Di Era Digital. *ADIMA Jurnal Awatara Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(4), 25–33.
- Yudha, A. T. R. C. (2021). *Fintech Syariah Dalam Sistem Industri Halal: Teori dan praktik*. Syiah Kuala University Press.