

## ANALISIS DAYA TARIK KULINER TRADISIONAL: STUDI PADA PEMILIHAN LONTONG SAYUR SEBAGAI MENU SARAPAN

Zaniarti<sup>1</sup>, Zahrina Aulina<sup>2</sup>, Cici Andriani<sup>3</sup>, Meme Syakira Rizky<sup>4</sup>, Raden Roro Fatida Tjahja  
Putri Nurhayati<sup>5</sup>

Perbankan Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera  
Utara

[zainartimm60@gmail.com](mailto:zainartimm60@gmail.com)<sup>1</sup>, [zahrinaaulia06@gmail.com](mailto:zahrinaaulia06@gmail.com)<sup>2</sup>, [ciciandriani588@gmail.com](mailto:ciciandriani588@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[memesyakirarizky@gmail.com](mailto:memesyakirarizky@gmail.com)<sup>4</sup>, [rorofatida01@gmail.com](mailto:rorofatida01@gmail.com)<sup>5</sup>

### Abstract

*This study aims to analyze the appeal of traditional culinary delights by examining the choice of lontong sayur (rice cake) as a breakfast menu. This phenomenon is important to study because traditional foods remain popular amidst the rise of modern food. The study used a descriptive qualitative approach with purposive sampling of lontong sayur sellers and consumers. Data were collected through in-depth interviews, and observation. The results indicate that the choice of lontong sayur is influenced by several key factors: distinctive taste, affordable price, and easy availability at breakfast time. Furthermore, cultural values and community customs contribute to consumer preference for lontong sayur as a traditional breakfast menu. Service and vendor location also contribute to purchasing decisions, especially for consumers who prioritize convenience and speed of service. Overall, this study confirms that the appeal of traditional culinary delights is determined not only by taste and price but also by cultural aspects and consumer experiences that have been formed over generations.*

**Keywords:** *lontong sayur, traditional culinary delights, consumer preferences, breakfast, food appeal.*

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya tarik kuliner tradisional melalui studi pada pemilihan lontong sayur sebagai menu sarapan. Fenomena ini penting dikaji karena makanan tradisional tetap diminati di tengah maraknya makanan modern. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik purposive sampling terhadap penjual dan konsumen lontong sayur. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan

### Article history

Received: Desember 2025

Reviewed: Desember 2025

Published: Desember 2025

Plagiarism checker no 80

Doi : prefix doi :  
[10.8734/musytari.v1i2.365](https://doi.org/10.8734/musytari.v1i2.365)

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed under  
a [creative commons  
attribution-noncommercial  
4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

bahwa pemilihan lontong sayur dipengaruhi oleh beberapa faktor utama, yaitu cita rasa yang khas, harga yang terjangkau, serta ketersediaan yang mudah dijangkau pada waktu sarapan. Selain itu, nilai budaya dan kebiasaan masyarakat turut memperkuat preferensi konsumen terhadap lontong sayur sebagai menu sarapan tradisional. Faktor pelayanan dan lokasi penjual juga berkontribusi terhadap keputusan pembelian, terutama bagi konsumen yang mengutamakan kenyamanan dan kecepatan layanan. Secara keseluruhan, penelitian ini menegaskan bahwa daya tarik kuliner tradisional tidak hanya ditentukan oleh aspek rasa dan harga, tetapi juga oleh aspek budaya dan pengalaman konsumen yang telah terbentuk secara turun-temurun.

Kata kunci: lontong sayur, kuliner tradisional, preferensi konsumen, sarapan, daya tarik makanan.

## 1. Pendahuluan

Indonesia merupakan negara yang heterogen dengan kekayaan identitas budaya, termasuk keberagaman kuliner tradisional di setiap daerah. Makanan tidak hanya menjadi kebutuhan biologis, tetapi juga berfungsi sebagai ruang budaya dan sosial yang mencerminkan identitas, nilai, serta dinamika masyarakat. Kuliner tradisional Indonesia memiliki karakteristik yang unik dan diakui secara internasional karena cita rasanya yang khas dan keragaman bahan pangan lokal yang digunakan. [1].

Kuliner tradisional menjadi bagian penting dalam identitas budaya sekaligus kebiasaan konsumsi masyarakat Indonesia. Dalam konteks sarapan, lontong sayur merupakan salah satu makanan tradisional yang tetap populer meskipun masyarakat kini memiliki akses luas terhadap makanan modern dan cepat saji. Fenomena ini menunjukkan bahwa makanan tradisional masih relevan dan tetap memiliki daya tarik tersendiri. Penelitian sebelumnya mengungkapkan bahwa preferensi konsumen terhadap makanan tradisional dipengaruhi oleh kepercayaan budaya, harga, rasa, serta kebiasaan konsumsi masyarakat setempat. Faktor-faktor tersebut menjelaskan mengapa makanan tradisional tetap bertahan sebagai pilihan di tengah modernisasi kuliner. [2].

Selain memiliki cita rasa yang khas, kuliner tradisional juga berpotensi menjadi bagian dari industri kreatif dan pariwisata. Banyak makanan tradisional Indonesia yang telah dikenal dunia seperti rendang, pempek, gudeg, dan bakpia. Keunikan rasa dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya memberikan peluang bagi kuliner tradisional untuk dikembangkan sebagai usaha yang menguntungkan serta mampu meningkatkan perekonomian masyarakat. [3].

Aspek budaya dan kebiasaan sosial turut memainkan peran signifikan dalam mempertahankan preferensi konsumen terhadap makanan lokal. Keterikatan emosional sejak kecil, nilai-nilai budaya, serta keberlanjutan tradisi keluarga menjadi faktor yang mendorong masyarakat memilih makanan tradisional sebagai bagian dari rutinitas harian, termasuk sarapan. Bahkan generasi muda yang terpapar tren kuliner modern tetap menunjukkan ketertarikan terhadap makanan tradisional karena nilai autentik dan identitas budaya yang melekat. [4].

Sarapan sendiri merupakan aktivitas penting yang berpengaruh terhadap kesehatan, fungsi kognitif, dan produktivitas seseorang. Pemilihan menu sarapan yang tepat berkaitan dengan peningkatan performa kognitif, terutama pada anak-anak dan remaja. [5]. Dalam masyarakat Indonesia, makanan tradisional masih menjadi pilihan utama pada waktu sarapan. Preferensi tersebut didorong oleh atribut produk seperti cita rasa, nilai gizi, harga, ketersediaan, serta faktor budaya yang melekat pada konsumen. [6].

Lontong sayur merupakan salah satu kuliner tradisional yang banyak dikonsumsi sebagai menu sarapan. Dengan bahan utama beras yang dibungkus daun pisang, lontong menawarkan cita rasa yang enak, mengenyangkan, harga terjangkau, dan mudah dijumpai di berbagai daerah. Lontong juga dikonsumsi oleh berbagai kelompok usia sehingga memperkuat posisinya sebagai makanan tradisional yang tetap relevan. [7].

Berdasarkan kondisi tersebut, terdapat beberapa permasalahan yang perlu dikaji lebih lanjut, antara lain belum jelasnya faktor-faktor yang memengaruhi pemilihan lontong sayur sebagai menu sarapan, minimnya data mengenai persepsi konsumen terhadap cita rasa, harga, dan ketersediaan lontong sayur, serta kurangnya pemahaman mengenai peran nilai budaya dan kebiasaan masyarakat dalam membentuk preferensi konsumsi. Selain itu, aspek kualitas pelayanan dan lokasi penjual juga menjadi faktor yang diduga berpengaruh terhadap keputusan konsumen.

Rumusan masalah dalam penelitian ini berfokus pada upaya memahami faktor-faktor yang memengaruhi preferensi konsumen terhadap lontong sayur sebagai menu sarapan. Penelitian ini menelaah bagaimana aspek cita rasa, harga, dan ketersediaan berperan dalam menarik minat konsumen, serta membandingkan daya tarik lontong sayur sebagai kuliner tradisional dengan beragam menu sarapan modern yang kini semakin populer. Selain itu, penelitian ini juga berusaha memahami kontribusi nilai budaya dan kebiasaan masyarakat dalam membentuk preferensi konsumsi, serta menilai pengaruh kualitas pelayanan dan lokasi penjual terhadap keputusan konsumen memilih lontong sayur sebagai menu sarapan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai faktor-faktor yang memengaruhi pilihan konsumen terhadap lontong sayur sebagai makanan sarapan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi peran cita rasa, harga, dan ketersediaan dalam menarik minat konsumen, menilai daya tarik lontong sayur dibandingkan pilihan sarapan modern, serta menggali kontribusi nilai budaya dan kebiasaan masyarakat terhadap pola konsumsi tersebut. Selain itu, penelitian ini juga ditujukan untuk mengevaluasi pengaruh kualitas pelayanan dan lokasi penjual dalam membentuk keputusan konsumen memilih lontong sayur.

Dengan mempertimbangkan berbagai faktor tersebut, penelitian ini diarahkan untuk memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai alasan konsumen memilih lontong sayur sebagai menu sarapan serta bagaimana kuliner tradisional ini mempertahankan daya tariknya di tengah perkembangan pilihan makanan modern.

## **2. Tinjauan Pustaka**

### **Kuliner Tradisional sebagai Bagian dari Budaya dan Identitas Lokal**

Kuliner tradisional merupakan bagian dari identitas budaya masyarakat dan berperan penting dalam kehidupan sehari-hari, baik dalam konteks sosial maupun ekonomi. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa makanan tradisional bukan sekadar pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga mewakili nilai budaya dan warisan yang mesti dilestarikan. Misalnya, dalam konteks kuliner Nusantara, keberadaan makanan tradisional dianggap sebagai daya tarik budaya yang mencerminkan keunikan citarasa serta karakteristik lokal setiap daerah. Strategi pelestarian kuliner tradisional seringkali melibatkan pendekatan budaya dan promosi untuk memastikan keberlanjutan kuliner lokal di tengah penetrasi makanan modern. [8].

### **Preferensi Konsumen terhadap Makanan Tradisional**

Preferensi konsumen terhadap makanan tradisional dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk cita rasa, pengalaman pribadi, nilai budaya, dan persepsi terhadap kualitas makanan. Penelitian Nugraheni & Wijoyo (2025) tentang motivasi konsumen dalam memilih makanan tradisional di Semarang menyimpulkan bahwa adanya motivasi kuat untuk mempertahankan kuliner tradisional karena dianggap lebih otentik dan memiliki keterikatan emosional yang tinggi dengan budaya setempat. [9].

### **Faktor Rasa, Harga, dan Ketersediaan dalam Keputusan Konsumen**

Aspek cita rasa sering menjadi faktor dominan dalam pemilihan makanan tradisional sebagai pilihan utama. Penelitian tentang preferensi makanan tradisional dan cepat saji di Provinsi Bali mengungkapkan bahwa perbedaan preferensi konsumen terhadap makanan

tradisional dan modern dapat dipengaruhi oleh rasa, kebiasaan konsumsi, serta persepsi terhadap keaslian makanan tradisional. [10].

### 3. Metodologi Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk memahami faktor-faktor yang memengaruhi pemilihan lontong sayur sebagai menu sarapan. Informan penelitian terdiri dari penjual lontong sayur dan konsumen, yang dipilih melalui teknik purposive sampling berdasarkan kesesuaian dengan tujuan penelitian. Data dikumpulkan melalui wawancara dan observasi lapangan sehingga peneliti dapat menggali persepsi konsumen mengenai rasa, harga, ketersediaan, nilai budaya, serta aspek pelayanan dan lokasi penjual. Analisis data dilakukan menggunakan model Miles dan Huberman, yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

### 4. Hasil dan Pembahasan

Penelitian ini dilakukan melalui wawancara mendalam kepada penjual lontong sayur dan lima orang konsumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilihan lontong sayur sebagai menu sarapan dipengaruhi oleh beberapa faktor utama, yaitu rasa, harga, ketersediaan, nilai budaya, lokasi, dan kualitas pelayanan.

Dari sisi penjual, diketahui bahwa usaha lontong sayur telah dijalankan selama lebih dari satu dekade dengan proses produksi yang dilakukan sejak dini hari agar dapat memenuhi kebutuhan konsumen pada pagi hari. Penjual menekankan bahwa ciri khas lontong sayur buatannya terdapat pada kuah santan yang kental, penggunaan bahan segar, serta cita rasa gurih yang sesuai dengan selera masyarakat. Menurut penjual, konsumen memilih lontong sayur karena rasanya yang familiar, porsi yang mengenyangkan, serta harganya yang terjangkau. Ia juga menyebutkan bahwa lokasi berjualan yang strategis dan pelayanan yang cepat menjadi faktor pendukung dalam menarik pembeli.

Sementara itu, hasil wawancara dengan para konsumen menunjukkan bahwa rasa gurih, harga yang ekonomis, serta kemudahan memperoleh lontong sayur di pagi hari menjadi alasan utama pemilihan menu ini. Sebagian besar informan mengungkapkan bahwa mereka telah terbiasa mengonsumsi lontong sayur sejak kecil sehingga terbentuk preferensi berdasarkan budaya dan kebiasaan keluarga. Konsumen juga menilai bahwa makanan tradisional seperti lontong sayur memiliki kesan rumahan yang tidak ditemukan pada menu sarapan modern. Faktor lokasi dan pelayanan menjadi pertimbangan penting dalam keputusan pembelian, di mana konsumen merasa lebih nyaman membeli dari penjual yang ramah, cepat, dan menjaga kebersihan.

## **1. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lontong Sayur sebagai Sarapan**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor utama pemilihan lontong sayur adalah rasa, harga, dan porsi. Sebagian besar konsumen menilai bahwa cita rasa gurih dan khas sangat sesuai untuk sarapan pagi. Hal ini sejalan dengan pernyataan penjual yang menyebutkan bahwa penggunaan bumbu segar dan kuah santan yang kental menjadi kekuatan utama produk. Harga yang terjangkau juga menjadikan lontong sayur pilihan yang kompetitif dibanding menu modern seperti roti, sandwich, atau makanan cepat saji. Dengan kisaran harga Rp10.000-12.000, konsumen merasa mendapatkan nilai yang sesuai dengan kualitas yang diterima.

Temuan ini memperkuat bahwa kuliner tradisional masih memiliki daya tarik yang kuat dalam konteks konsumsi sehari-hari, terutama di kalangan masyarakat pekerja dan pelajar yang membutuhkan makanan praktis, murah, dan mengenyangkan.

## **2. Daya Tarik Kuliner Tradisional dibandingkan Menu Sarapan Modern**

Seluruh konsumen menyatakan bahwa lontong sayur memiliki cita rasa yang lebih rumahan, autentik, dan tidak membosankan. Mereka memandang makanan modern sebagai alternatif yang kurang mengenyangkan, lebih mahal, dan tidak memiliki kedekatan emosional. Dengan demikian, kuliner tradisional dipersepsikan bukan sekadar makanan, tetapi juga bagian dari identitas budaya dan kebiasaan makan masyarakat.

Daya tarik tradisional ini semakin diperkuat oleh proses pembuatan manual dengan bahan segar yang dianggap lebih sehat dan alami. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun makanan modern menawarkan kepraktisan, makanan tradisional tetap memiliki posisi kuat karena nilai emosional dan rasa yang khas.

## **3. Persepsi Konsumen terhadap Rasa, Harga, dan Ketersediaan**

Konsumen menilai rasa lontong sayur sangat memuaskan, terutama karena aroma bumbunya kuat dan kuah santan memberikan sensasi gurih yang khas. Harga dipersepsikan terjangkau oleh seluruh informan. Selain itu, ketersediaan lontong sayur pada pagi hari membuat makanan ini menjadi salah satu pilihan yang paling mudah ditemukan sebelum beraktivitas.

Ketersediaan yang tinggi ini menunjukkan bahwa lontong sayur sudah menjadi bagian dari ekosistem kuliner masyarakat pada waktu pagi, sehingga secara tidak langsung membentuk preferensi konsumsi.

## **4. Pengaruh Nilai Budaya dan Kebiasaan Masyarakat**

Nilai budaya memiliki peran penting dalam keputusan memilih lontong sayur. Sebagian besar konsumen mengaku telah mengonsumsi makanan ini sejak kecil, baik melalui kebiasaan

keluarga maupun lingkungan tempat tinggal. Lontong sayur dipandang sebagai makanan yang dekat dengan kehidupan sehari-hari dan penuh dengan makna nostalgia.

Temuan ini menunjukkan bahwa preferensi kuliner tidak hanya dibentuk oleh faktor ekonomi dan kualitas produk, tetapi juga oleh pengalaman masa kecil dan nilai budaya yang melekat pada makanan tersebut.

## **5. Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Lokasi Penjual**

Penjual yang ramah, cepat, menjaga kebersihan, dan komunikatif mendapatkan penilaian positif dari semua informan. Pelayanan yang baik dianggap meningkatkan kenyamanan dan membuat konsumen ingin kembali membeli. Selain itu, lokasi yang strategis seperti dekat kantor, sekolah, atau jalan utama terbukti menjadi faktor penting bagi konsumen yang memiliki jadwal pagi yang padat.

Kedua faktor ini menegaskan bahwa kualitas pelayanan dan lokasi yang mudah dijangkau merupakan aspek penting dalam keberhasilan bisnis makanan tradisional, terutama yang menasar konsumen pagi hari.

Secara keseluruhan, hasil dan pembahasan menunjukkan bahwa pemilihan lontong sayur sebagai menu sarapan tidak hanya didasarkan pada karakteristik produk, tetapi juga dipengaruhi oleh nilai budaya, kenyamanan akses, serta kualitas layanan. Kuliner tradisional tetap memiliki posisi kuat di tengah keberadaan kuliner modern karena mampu memberikan pengalaman makan yang lebih bermakna, terjangkau, dan sesuai dengan kebiasaan masyarakat.

## **5. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian melalui wawancara dengan penjual dan konsumen lontong sayur, dapat disimpulkan bahwa daya tarik utama lontong sayur sebagai menu sarapan terletak pada cita rasa tradisional yang khas, harga yang terjangkau, serta kemudahan akses dan kepraktisan penyajian. Konsumen memilih lontong sayur karena rasanya yang gurih dan konsisten, memberikan rasa kenyang yang cukup, dan dianggap sesuai dengan selera masyarakat lokal.

Dari sisi penjual, strategi mempertahankan kualitas bahan, konsistensi rasa, serta menjaga pelayanan menjadi faktor penting dalam menarik dan mempertahankan pelanggan. Selain itu, lokasi yang strategis dan jam operasional yang sesuai kebutuhan masyarakat turut memperkuat posisi lontong sayur sebagai pilihan sarapan yang populer.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pemilihan lontong sayur tidak hanya dipengaruhi oleh aspek rasa, tetapi juga oleh faktor ekonomi, budaya, dan praktikalitas.

Lontong sayur tetap memiliki daya tarik yang kuat sebagai kuliner tradisional yang relevan dan kompetitif di tengah banyaknya pilihan makanan modern.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Y. M. Roza, G. Razali, E. Fatmawati, G. A. Syamsuddin, and Wibowo, "IDENTITAS BUDAYA DAN SOSIAL PADA MAKANAN KHAS DAERAH: TINJAUAN TERHADAP PERILAKU KONSUMSI MASYARAKAT MUSLIM PADA BULAN RAMADAN DI INDONESIA," *Bussiness Law binus*, vol. 7, no. 2, pp. 33-48, 2023.
- [2] F. Angelina and E. Kusumo, "Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Preferensi Kuliner," *Rev. Pendidik. dan Pengajaran*, vol. 7, pp. 830-833, 2024.
- [3] A. Anggarani, H. Hidayat, and Y. Dyah Hapsari, "Potensi Pengembangan Bisnis Makanan Tradisional Roti Kemplang Sebagai Makanan Legendaris Kota Solo," *J. Manaj.*, vol. 20, no. 1, pp. 58-82, 2024.
- [4] K. Kristia, S. Kovács, and L. Erdey, "Generation Z's appetite for traditional food: unveiling the interplay of sustainability values as higher order construct and food influencers in Indonesia," *Discov. Sustain.*, vol. 5, no. 1, 2024.
- [5] H. Peña-Jorquera, V. Campos-Núñez, K. P. Sadarangani, G. Ferrari, C. Jorquera-Aguilera, and C. Cristi-Montero, "Breakfast: A crucial meal for adolescents' cognitive performance according to their nutritional status. the cogni-action project," *Nutrients*, vol. 13, no. 4, 2021.
- [6] T. Peulić *et al.*, "Consumer Attitudes and Preferences towards Traditional Food Products in Vojvodina," *Sustain.*, vol. 15, no. 16, 2023.
- [7] E. C. Utomo, F. M. Putri, M. R. Adiantono, U. Nurubay, W. S. Putri, and Y. Trishananto, "Meningkatkan daya saing Lontong : Pelatihan dan desain kemasan produk yang inovatif dan menarik," *Tintamas J. Pengabd. Indones. Emas*, vol. 1, no. 3, pp. 195-202, 2024.
- [8] I. Nafiyah, M. Yulianti, A. T. Styaningsih, and M. T. Abadi, "Promosi Makanan Tradisional Lokal Untuk Meningkatkan Pariwisata Kuliner Pada Pasar Bojong Pekalongan," *Jumat Ekon. J. Pengabd. Masy.*, vol. 4, no. 2, pp. 76-80, 2024.
- [9] K. S. Nugraheni and T. A. Wijoyo, "Analisis Motivasi Pecinta Kuliner Makanan Tradisional Di Kota Semarang," *J. Pariwisata Pesona*, vol. 6, no. 1, pp. 58-67, 2021.
- [10] A. Mufidah, D. Briawan, and Y. Heryatno, "Preferensi dan Frekuensi Konsumsi Makanan Tradisional dan Cepat Saji pada Remaja di Provinsi Bali," *Pangan dan Apl.*, vol. 8, no. 2, pp. 105-118, 2024.