

# Eksplorasi Perubahan Preferensi Konsumsi Makanan Tradisional Nusantara terhadap Makanan Korea di Era Globalisasi Pada Masyarakat Kota Bandung

Annisa Damayanti<sup>1</sup>, Muhammad Fadhil Fadhlurrahman<sup>2</sup>, Najmi Yasifa<sup>3</sup>, Siti Salwa Az-Zahra Yusuf<sup>4</sup>, Wa Ode Fauziah Ichwani<sup>5</sup>, Supriyono<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia

<sup>6</sup> Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Universitas Pendidikan Indonesia

e-mail : [annisadam.ptr@upi.edu](mailto:annisadam.ptr@upi.edu)

## Abstrak

Penelitian ini mengkaji dampak globalisasi terhadap perubahan preferensi konsumsi makanan di masyarakat perkotaan, dengan fokus pada pergeseran dari makanan tradisional Nusantara ke makanan Korea, terutama di kalangan generasi muda. Fenomena ini mencerminkan betapa kuatnya pengaruh globalisasi dan teknologi media sosial dalam memperkenalkan budaya kuliner asing yang akhirnya berdampak pada adopsi tren dan gaya hidup baru. Melalui metode pendekatan kualitatif dengan studi literatur dan wawancara mendalam, penelitian ini menemukan bahwa daya tarik estetika, kepraktisan, dan citra modern dari makanan Korea lebih menarik bagi masyarakat dibandingkan dengan makanan tradisional. Penelitian ini menggarisbawahi bahwa pentingnya inovasi dalam penyajian makanan tradisional Nusantara sehingga tetap bertahan di era globalisasi sekaligus mampu menarik minat konsumen muda.

**Kata kunci:** *Perubahan, Preferensi, Tradisional, Korea, Globalisasi*

## Abstract

This research examines the impact of globalization on changing food consumption preferences in urban communities, focusing on the shift from traditional Indonesian food to Korean food, especially among the younger generation. This phenomenon reflects the strong influence of globalization and social media technology in introducing foreign culinary cultures that ultimately impact the adoption of new trends and lifestyles. Through a qualitative approach with literature study and in-depth interviews, this research found that the aesthetic appeal, practicality and modern image of Korean food are more appealing to the public compared to traditional food. This research underscores the importance of innovation in the presentation of the archipelago's traditional food so that it can survive in the era of globalization while attracting young consumers.

**Keywords:** *Change, Preference, Traditional, Korean, Globalization*

## PENDAHULUAN

Seperti yang dijelaskan oleh Anthony Giddens, globalisasi adalah kumpulan koneksi yang kuat di berbagai wilayah di seluruh dunia. Dalam hal ini, kejadian yang bersifat lokal dibentuk oleh peristiwa yang terjadi bermil-mil jauhnya dan sebaliknya. Globalisasi telah membawa dampak yang cukup signifikan bagi beragam aspek di dalam kehidupan masyarakat, termasuk dalam hal perubahan ketertarikan konsumsi makanan. Kuliner tradisional merupakan kuliner yang telah diwariskan leluhur secara turun-temurun dan masing-masing daerah memiliki karakteristik yang beragam. Makanan tradisional, yang sebelumnya menjadi pilihan utama, kini mulai terpinggirkan oleh kehadiran berbagai jenis makanan internasional.

Menurut Marwanti (2006), "makanan tradisional" merujuk pula pada makanan masyarakat sehari-hari, termasuk makanan pokok, makanan ringan, atau hidangan khusus yang telah diwariskan secara turun-temurun (Parantika & Jenica, 2022). Fenomena ini menarik untuk diteliti, mengingat makanan bukan hanya sekedar kebutuhan nutrisi, tetapi juga merupakan bagian dari

identitas budaya suatu masyarakat. Preferensi masyarakat dimaknai sebagai pilihan dan kegemaran dari sekelompok orang atau komunitas atau penduduk di suatu wilayah tertentu terhadap suatu hal (Syarif & Sayoga, 2024).

Perubahan ketertarikan konsumsi ini ditandai dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan asing, termasuk makanan Korea, yang semakin populer di kalangan masyarakat perkotaan. Memasuki era globalisasi yang semakin marak dengan pesatnya arus pertukaran informasi dan interaksi antar budaya, makanan Korea semakin populer di Indonesia, terlebih lagi di kalangan generasi muda. Kepopuleran ini dipengaruhi oleh kultur yang populer seperti drama dan musik K-pop, serta kelezatan cita rasa makanan Korea yang sesuai oleh lidah orang Indonesia.

Hidangan seperti kimchi, bulgogi, dan ramyeon menawarkan variasi kuliner yang menarik, sementara cara penyajian yang estetis dan konsep berbagi makanan menambah daya tariknya. Media sosial juga memiliki peran besar atas penyebaran tren ini, dengan banyaknya pengguna yang turut membagikan pengalaman dan rekomendasi resep makanan Korea. Perubahan perilaku pelanggan dapat didefinisikan sebagai perubahan persepsi pelanggan terhadap produk tertentu, baik merek atau produk, atau pergeseran ke penyedia jasa yang berbeda (Tamara & Suyanto, 2019). Perubahan preferensi tersebut memungkinkan orang untuk lebih memilih konsumsi makanan yang mereka gemari.

Dasar teori yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teori preferensi, yang menjelaskan bagaimana orang beralih dari makanan tradisional nusantara ke makanan Korea dalam kehidupan sehari-hari. Globalisasi juga merupakan faktor yang mempengaruhi preferensi konsumsi makanan. Studi terdahulu menunjukkan bahwa globalisasi dapat menyebabkan perubahan dalam pola konsumsi, di mana makanan tradisional sering kali diabaikan demi kemudahan dan kepraktisan makanan modern.

Isu-isu utama yang akan dibahas dalam penelitian ini meliputi bagaimana perubahan preferensi konsumsi makanan tradisional nusantara di masyarakat perkotaan terhadap makanan Korea dan variabel apa saja yang mendorong masyarakat untuk beralih dari makanan tradisional nusantara pada makanan Korea. Untuk menjawab pertanyaan ini, penelitian ini nantinya akan menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus, yang memungkinkan peneliti untuk mendapatkan data yang komprehensif mengenai kecenderungan dan preferensi konsumsi masyarakat. Penelitian lebih lanjut akan membahas bagaimana makanan Korea mempengaruhi preferensi konsumsi makanan Indonesia.

Rencana penelitian ini mencakup pengumpulan data melalui metode kualitatif yang diawali dengan riset digital kemudian melakukan wawancara mendalam terhadap masyarakat perkotaan yang memiliki ketertarikan terhadap makanan Korea. Data yang diperoleh akan dianalisis untuk menemukan pola-pola konsumsi dan faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan perubahan preferensi konsumsi makanan tradisional nusantara terhadap makanan Korea di era globalisasi, menganalisis variabel yang berkontribusi pada perubahan tersebut, serta memberikan rekomendasi bagi masyarakat dan pelaku industri makanan untuk lebih memodernisasikan makanan tradisional nusantara.

## **METODE**

Pendekatan kualitatif kami gunakan untuk melakukan penelitian kali ini, tahapan yang kami lakukan diawali dengan studi literatur yang kemudian dilanjutkan dengan wawancara untuk lebih mendekati diri pada studi kasus yang kami dapatkan. Menurut Bogdan dan Taylor, metode penelitian kualitatif merupakan prosedur penelitian yang melahirkan sebuah data yang bersifat deskriptif berupa perilaku serta kata-kata tertulis maupun lisan dari individu-individu. Penelitian ini memiliki tujuan untuk memperoleh sebuah pemahaman yang baik tentang fenomena yang terjadi di masyarakat dalam kehidupan sehari-hari.

Adapun dalam penelitian ini, data dikumpulkan melalui wawancara yang terstruktur, standar, informal, atau fokus. Ini adalah metode pengumpulan data yang dimulai melalui studi literatur dengan mencari artikel-artikel dari internet dan pertanyaan umum tentang penelitian dan konsentrasi pada kata kunci utama. Karena jenis wawancara ini fleksibel sehingga dapat mengikuti minat dan pemikiran narasumber, kata kunci dalam wawancara yang dilakukan oleh peneliti, yaitu

preferensi konsumsi, memungkinkan pembahasan yang lebih luas selama proses wawancara. Dalam penelitian dengan lebih dari satu sumber, wawancara jenis ini sangat cocok (Candra et al., 2023).

Wawancara dilakukan di Universitas Pendidikan Indonesia dari tanggal 17 hingga 18 Oktober 2024, dan juga dilakukan melalui chat online untuk individu yang tidak dapat hadir. Peneliti memilih lima sumber, masing-masing dengan preferensi dan perspektif unik.

**Tabel Data narasumber**

No.	Nama	Keterangan
1.	VS	Masyarakat Kota Bandung
2.	SH	Masyarakat Kota Bandung
3.	CN	Masyarakat Kota Bandung
4.	YB	Masyarakat Kota Bandung
5.	YI	Masyarakat Kota Bandung

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil wawancara yang diperoleh terhadap lima orang dari kalangan mahasiswa terkait perubahan preferensi konsumsi makanan tradisional Nusantara, terhadap makanan Korea pada masyarakat kota Bandung, diperoleh informasi yang menunjukkan adanya perubahan pola konsumsi di era globalisasi. Perubahan ini tampaknya banyak dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti tren global, pengaruh media, dan gaya hidup masyarakat perkotaan yang dinamis. Di bawah ini adalah penjelasan dan jawaban dari kelima pertanyaan yang telah kami siapkan untuk para narasumber:

### Preferensi Terhadap Makanan Tradisional Nusantara Atau Korea

Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia, preferensi diartikan sebagai hak yang diprioritaskan untuk didahulukan daripada yang lain; keutamaan; pilihan; kecondongan; kegemaran (Aryandhana et al., 2021). Preferensi masyarakat akan berubah seiring dengan perkembangan era globalisasi yang di penuhi dengan berbagai jenis makanan, dengan beragam pilihan kuliner yang masing-masing menawarkan keistimewaan makanannya. Preferensi konsumsi juga akan menentukan pilihan kuliner yang akan dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan yang mereka sukai. Oleh karena itu, jawaban dari narasumber akan sangat mempengaruhi wawancara yang akan kami lakukan dalam artikel ini.

### Tanggapan narasumber

Sebagian besar narasumber yang kami wawancarai, seperti mahasiswa 1 dan 2, cenderung lebih menyukai makanan tradisional Nusantara. Bagi mereka, makanan Nusantara memberikan rasa yang lebih familiar dan variasi pilihan yang telah dikenal sejak kecil. Hidangan seperti nasi goreng, sate, dan soto menjadi bagian tak terpisahkan dari keseharian mereka, sehingga menciptakan keterikatan emosional dan budaya yang mendalam. Cita rasa yang kaya akan rempah-rempah dari makanan tradisional dan penyajiannya yang sesuai dengan kebiasaan makan sehari-hari menjadi sebab utama mengapa mereka bertahan dengan makanan nusantara, meskipun terpapar oleh makanan asing seperti makanan Korea. Asosiasi terhadap memori masa kecil dan tradisi keluarga juga menjadi salah satu faktor pendukung utama dalam preferensi ini, sehingga membuat makanan Nusantara lebih nyaman dan memuaskan daripada makanan mancanegara.

Sebaliknya, narasumber 3, 4 dan 5 lebih memilih makanan Korea karena dianggap lebih baru, menarik dan inovatif. Makanan seperti bibimbap, tteokbokki dan ramyeon menawarkan rasa yang berbeda dan variasi yang lebih banyak, yang bagi mereka menawarkan pengalaman makan yang lebih menyenangkan. Mahasiswa 3, salah satunya, menjadikan makanan Korea sebagai favorit karena citarasanya yang unik dan menarik, sementara mahasiswa lainnya mengapresiasi presentasi dan estetika makanan Korea yang lebih modern. Selain itu, faktor sosial dan budaya, seperti popularitas budaya pop Korea yang

disebarkan melalui tayangan drama dan K-pop, juga turut berperan dalam membentuk preferensi tersebut. Mereka merasa bahwa mengonsumsi sajian Korea membuat mereka mengikuti tren global yang sedang populer, sehingga memberikan pengalaman baru yang berbeda dengan rutinitas konsumsi makanan tradisional nusantara.

### **Tanggapan Terhadap Peningkatan Penjualan Makanan Korea**

Bentuk dari perkembangan yang diminati oleh masyarakat Indonesia salah satunya adalah kultur dari Korea Selatan. Korea Selatan telah berhasil merebut perhatian para penggemarnya di semua lapisan masyarakat, khususnya di Asia. Tidak hanya musik, tarian, juga fashion yang populer, kuliner khas Korea Selatan juga kini tengah digemari masyarakat Indonesia (Kastanya et al., 2022). Dengan pertanyaan ini, kita dapat mengidentifikasi terjadinya perubahan preferensi masyarakat melalui peningkatan penjualan makanan Korea di Bandung melalui jawaban-jawaban yang disampaikan oleh narasumber.

#### **Tanggapan narasumber**

Ketika diwawancarai tentang peningkatan penjualan makanan Korea di Bandung, sebagian besar narasumber setuju bahwa tren ini adalah hal yang wajar, terutama dalam konteks tren globalisasi. Menurut mahasiswa 4, perkembangan zaman dan berubahnya gaya hidup masyarakat yang semakin luas dan terbuka terhadap pilihan makanan internasional merupakan faktor pendorong utama di balik peningkatan penjualan makanan Korea. Masyarakat perkotaan seperti di Bandung saat ini semakin mengenal berbagai macam kuliner dari berbagai negara, terutama yang sedang populer di dunia. Selain itu, adanya akses informasi melalui internet dan media sosial mempermudah masyarakat untuk mengetahui lebih banyak jenis makanan, sehingga meningkatkan ketertarikan terhadap makanan luar negeri, termasuk makanan Korea yang semakin mudah untuk ditemukan di berbagai restoran.

Mahasiswa 1 dan 2 lebih menghubungkan hal ini dengan pengaruh budaya pop Korea, terutama melalui drama Korea (drakor) dan fenomena Korean Wave. Budaya populer Korea telah menjamur dengan cepat, dan tidak jarang makanan Korea, seperti tteokbokki, ramyeon, dan kimchi, muncul dalam adegan drama Korea. Hal ini mendorong rasa penasaran dan keinginan untuk mencoba makanan-makanan tersebut di kalangan masyarakat, terutama generasi muda yang sangat mudah terpengaruh oleh budaya visual. Menurut mahasiswa 5, semakin meningkatnya popularitas budaya Korea secara keseluruhan, termasuk musik dan gaya hidup K-pop, juga turut meningkatkan minat terhadap makanan Korea. Makanan Korea kini tidak hanya dilihat sebagai kebutuhan kuliner, namun juga sebagai bagian dari tren gaya hidup global yang disukai oleh banyak anak muda. Tren ini membuktikan bahwa makanan bukan hanya soal rasa, tapi juga menyangkut citra sosial yang dibentuk oleh tren budaya global.

### **Pilihan Makanan Saat Sedang Berpergian, Lebih Memilih Makanan Nusantara Atau Korea**

Parasecoli pada tahun 2011 menyatakan bahwa keragaman bahan, teknik pengolahan, kepercayaan, dan norma yang menyelimuti masakan lokal membentuk jaringan sistem yang saling berhubungan. Ini menjadi bentuk komunikasi yang ideal (Effendy et al., 2021). Dalam pandangan ini seseorang memilih makanan nusantara atau makanan korea tergantung selera seseorang, dengan adanya makanan korea masuk ke indonesia itu bisa menjadi sebuah jaringan sistem yang saling terkait untuk saling komunikasi antar negara. Dengan adanya pertanyaan ini kami bisa mengidentifikasi apakah para narasumber lebih memilih mengonsumsi makanan korea di banding makanan nusantara.

#### **Tanggapan narasumber**

Mengenai pilihan makanan saat berada di luar rumah, ternyata narasumber mempunyai kebiasaan yang bervariasi. Mahasiswa 1 dan 2 lebih cenderung memilih makanan tradisional Nusantara, terlebih saat berkumpul dengan keluarga atau agar lebih beragam. Namun, mahasiswa 3 dan 4 lebih sering memilih makanan Korea, hal ini dikarenakan lebih mudah

dijangkau melalui layanan pesan antar (gojek) dan juga karena tempat makan Korea lebih modern dan lebih menarik. Yang menarik, mahasiswa 4 menyatakan bahwa pilihan tersebut tergantung pada situasi, di mana makanan tradisional lebih sering dipilih ketika makan di luar, sedangkan makanan Korea lebih sering dipesan melalui aplikasi.

Sebaliknya, mahasiswa 3 dan 4 memiliki kecenderungan untuk lebih sering memilih makanan Korea, khususnya saat mereka makan sendiri atau bersama teman. Mereka menyebutkan bahwa makanan Korea lebih mudah diakses melalui layanan pesan-antar seperti Gojek, dan restoran makanan Korea modern seringkali lebih menarik dalam hal suasana dan desain. Siswa 4 menambahkan bahwa preferensi makanannya kerap bergantung pada situasi. Jika dia ingin makan di luar dengan keluarganya, dia seringkali memilih makanan tradisional Nusantara, tetapi jika dia ingin memesan makanan melalui aplikasi, makanan Korea seringkali menjadi pilihannya karena ketersediaan yang luas dan kemudahan akses melalui situs online. Hal ini mencerminkan pengaruh teknologi dan gaya hidup modern terhadap preferensi makanan, di mana fleksibilitas dalam memesan makanan menjadi faktor penting dalam keputusan memilih makanan.

### Alasan Peningkatan Popularitas Makanan Korea

Istilah "Pengaruh Budaya Populer Korea" atau "Pondasi Budaya Populer Korea" digunakan untuk menggambarkan bagaimana budaya Korea berkembang di berbagai negara, termasuk Indonesia. Banyak orang Indonesia, terutama remaja, telah menyatu dengan budaya populer Korea seperti K-pop, K-drama, dan K-film. Dalam video musik, acara televisi, dan media sosial, penyanyi, aktor, dan selebriti Korea sering menampilkan makanan khas Korea. Misalnya, hidangan seperti ramyeon dan tteokbokki sering muncul dalam adegan makan dalam drama Korea.

Terlepas dari kesuksesan konten Korea seperti drama dan mukbang, makanan Korea ini semakin populer di Indonesia, menarik banyak orang untuk mencobanya (Putri et al., 2024). Oleh karena itu, jawaban para narasumber pasti akan sejalan dengan pernyataan di atas, yang dapat mempengaruhi preferensi mereka dalam memilih makanan.

### Tanggapan narasumber

Ketika ditanya mengenai relevansi makanan tradisional Indonesia dengan gaya hidup masyarakat perkotaan, mayoritas narasumber sepakat bahwa makanan Nusantara masih memiliki tempat yang penting. Mahasiswa 2 dan 5, misalnya, menjelaskan bahwa makanan tradisional masih sering mereka konsumsi, terutama karena tren vintage yang semakin populer di kalangan anak muda. Tren ini mendukung munculnya restoran dan kafe yang menyajikan makanan tradisional dengan konsep modern, yang menarik perhatian generasi muda. Tempat-tempat ini sering kali menggabungkan elemen tradisional dan modern, baik dari segi desain maupun menu, sehingga menciptakan suasana nostalgia yang menarik bagi anak muda. Dengan demikian, makanan Nusantara tetap relevan, karena gaya hidup masyarakat perkotaan yang dinamis mampu mengadaptasi budaya lokal ke dalam konteks yang lebih modern dan sesuai dengan perkembangan zaman.

Namun, ada perbedaan pendapat di antara narasumber mengenai seberapa diminatinya makanan tradisional dalam jangka panjang. Mahasiswa 1 dan 4 berpendapat bahwa walaupun makanan Korea semakin populer di kalangan masyarakat, makanan Nusantara seperti ketoprak, bubur, dan berbagai makanan khas daerah lainnya tetap menjadi bagian integral dari keseharian. Mereka percaya bahwa makanan tradisional menawarkan cita rasa yang khas dan sulit ditandingi oleh makanan asing. Di sisi lain, mahasiswa 3 memiliki pandangan yang berbeda, menyatakan bahwa makanan tradisional semakin tidak diminati karena dianggap monoton dan kurang mengikuti tren zaman. Menurutnya, generasi muda yang lebih terbuka terhadap budaya global cenderung mencari hal-hal baru, dan makanan tradisional dianggap tidak lagi menawarkan inovasi yang relevan dengan selera masa kini. Perbedaan pandangan ini mencerminkan bagaimana perubahan selera masyarakat perkotaan dipengaruhi oleh dinamika tren dan keterbukaan terhadap budaya asing, di mana makanan tradisional Nusantara tetap berupaya mempertahankan relevansinya di tengah maraknya makanan internasional.

## Relevansi Makanan Tradisional Nusantara Dengan Gaya Hidup di Masyarakat Perkotaan

Identitas budaya Indonesia yang kaya dan beragam sangat bergantung pada makanan tradisional. Makanan tradisional Nusantara yang kental akan ragam bumbu dan rempah-rempahnya berpotensi menjadi daya tarik yang sulit direplikasi oleh negara lain di dunia, mengingat kekhasan dan keanekaragamannya (Kartini & Wahyuningsih, 2022). Kuliner tradisional Nusantara tidak stagnan; seiring berjalannya waktu, makanan ini berubah sesuai dengan gaya dan selera modern. Kami ingin menanyakan apakah perubahan preferensi akan mengubah relevansi makanan tradisional dalam masyarakat perkotaan.

### Tanggapan narasumber

Mengenai relevansi makanan tradisional Indonesia dengan gaya hidup kaum urban, mayoritas narasumber yang diwawancarai sependapat bahwa makanan tradisional Indonesia memang masih cukup relevan dalam kehidupan sehari-hari kaum urban. Mahasiswa 2 dan 5, misalnya, menekankan bahwa mereka memang masih cukup sering mengonsumsi hidangan tradisional, terlebih dengan adanya demam gaya vintage yang kini tengah populer di kalangan anak muda. Tren ini juga mendorong hadirnya restoran dan kafe yang menyajikan makanan tradisional, sehingga kekhasan cita rasa lokal tetap terpelihara dan dapat dinikmati dari berbagai kalangan di kota Bandung. Keberadaan tempat-tempat tersebut memberikan wadah bagi generasi muda untuk dapat terus terhubung dengan warisan kuliner nusantara.

Bagaimanapun, pandangan ini tak sepenuhnya sejalan dengan semua narasumber yang kami wawancarai. Mahasiswa 3, misalnya, berargumentasi bahwa makanan Nusantara kini menjadi kurang populer karena dianggap monoton serta tidak mengikuti perkembangan zaman. Menurutnya, makanan tradisional tersebut cenderung kalah bersaing dengan makanan internasional yang terus berinovasi dan menawarkan rasa yang lebih bervariasi. Sekalipun makanan seperti ketoprak dan bubur masih sering dikonsumsi, mahasiswa ini melihat adanya pergeseran minat yang terjadi, terlebih di kalangan anak muda yang saat ini lebih tertarik terhadap makanan-makanan modern dari luar negeri, seperti makanan Korea yang kian digemari.

Dalam respon narasumber di atas, tanggapan narasumber dengan adanya makanan Korea masuk ke dalam Indonesia terutama di Bandung bisa kita artikan bahwa hal ini sudah mengalami perubahan nilai-nilai budaya dan kebudayaan lokalnya. Hakikatnya budaya memiliki nilai-nilai yang senantiasa diwariskan, ditafsirkan dan dilaksanakan seiring dengan proses perubahan sosial kemasyarakatan (Hatibie & Priyambodo, 2020). Walaupun tidak sepenuhnya memilih makanan Korea tetapi tetap terjadi perubahan nilai budaya dan masih ada beberapa narasumber yang memilih makanan nusantara. Maka dari itu masuknya makanan Korea ke Indonesia terutama di Bandung bisa mengikis makanan Nusantara. Ada beberapa dampak positif dan negatif dengan adanya makanan Korea yang masuk ke Indonesia.

#### Dampak Negatif

1. Populernya makanan Korea dapat mengurangi minat masyarakat terhadap kuliner lokal.
2. Masyarakat lebih tertarik pada makanan Korea, sehingga mengabaikan kuliner lokal yang kaya dan beragam.
3. Hilangnya identitas budaya lokal.

#### Dampak Positif

1. Meningkatkan inovatif dan kreatifitas masyarakat, untuk menggabungkan cita rasa dalam makanan.
2. Membuka lapangan pekerjaan karena banyak pengusaha pengusaha yang berlomba lomba membangun restoran Korea.
3. Meningkatkan permintaan menciptakan peluang bisnis baru, seperti restoran, kafe.

## SIMPULAN

Kuliner Korea Selatan sekarang semakin populer karena budayanya yang terkenal. Jajanan Korea dapat dengan mudah ditemukan di Indonesia saat ini dan menjadi tren modern. Karena banyaknya penggemar K-Pop dan drama Korea di Tanah Air, kebudayaan Korea

berkembang dengan cepat. Salah satu yang paling mencolok adalah makanannya yang semakin populer setiap hari. Selain itu, ada berbagai versi dari makanan khas Korea ini, yang tampaknya berusaha menarik penggemar makanan generasi muda. Makanan berat dan kudapan Korea Selatan menjadi makanan yang paling dicari.

Pada era globalisasi ini, merupakan hal yang penting bagi para pengusaha makanan tradisional untuk selalu melakukan terobosan agar tetap dapat bersaing. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah memodernisasi penyajian makanan tradisional dengan melibatkan teknologi dan media sosial. Makanan tradisional yang disajikan dengan gaya yang lebih modern dapat menambah daya tarik di kalangan generasi muda yang saat ini cenderung lebih suka dengan hal-hal yang serba baru dan inovatif.

Camilan adalah pilihan yang paling umum bagi mereka yang suka makan makanan ringan karena mereka dapat menikmatinya sambil berbicara dengan teman. Beberapa tahun terakhir, demam Korea menjadi populer bukan hanya karena industri hiburan Korea. Karena banyaknya restoran, ternyata tren makanan yang mereka makan juga berkembang. Melalui penelitian ini, kami menyimpulkan bahwa mayoritas penduduk lebih cenderung menggemari makanan Korea. Hal ini menunjukkan bahwa peralihan dari preferensi makanan tradisional ke makanan Korea benar-benar terjadi di masyarakat Kota Bandung.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, kami para peneliti dapat menyelesaikan artikel penelitian ini. Kami sangat berterima kasih kepada semua orang yang telah membantu kami menyelesaikan artikel ini. Terima kasih kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, namun telah memberikan bantuan moril dan materiil selama proses penyusunan artikel penelitian ini.

Kami mengharapkan kritik dan saran yang berguna untuk menyempurnakan artikel penelitian ini karena kami menyadari masih banyak kekurangan. Akhir kata, kami ucapkan terima kasih dan juga berharap semoga artikel penelitian ini bisa bermanfaat khususnya bagi semua pihak yang membutuhkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aryandhana, D., Bintarti, S., & Hidayatullah, R. (2021). Pengaruh Persepsi Dan Preferensi Masyarakat Terhadap Keputusan Pembelian Perumahan Syariah Di Kabupaten Bekasi. *Jurnal Ekonomi Syariah Pelita Bangsa*, 6(02), 191–206. <https://doi.org/10.37366/jespb.v6i02.247>
- Candra, M. A., Enjeladinata, V., & Rizky Widana, M. (2023). Eksistensi Makanan Tradisional Di Tengah Gempuran Makanan Korea. *Prosiding Seminar Nasional*, 2(pp), 352–361.
- Effendy, R., Wulandari, P. A., Setiyaningsih, L. A., & Mariani, A. (2021). Mengglobalkan Makanan Tradisional Lewat Media Sosial Youtube sebagai Budaya Tandingan (Studi Food Vlogger Nex Carlos sebagai Media Promosi Kuliner Lokal). *Jurnal Nomosleca*, 7(1), 148–159. <https://www.academia.edu/download/76467265/pdf.pdf>
- Hatibie, I. K., & Priyambodo, T. K. (2020). Nilai Historis Pada Makanan Tradisional Tiliaya Dalam Konteks Kebudayaan Gorontalo. *Tulisan Ilmiah Pariwisata (TULIP)*, 2(1), 29–42. <http://journal.umgo.ac.id/index.php/>
- Kartini, N. L., & Wahyuningsih, S. (2022). Ekspektasi Dan Persepsi Wisatawan Terhadap Makanan Tradisional Di Badung Selatan–Bali. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 10(2), 181–190. <https://doi.org/https://doi.org/10.47492/jih.v10i2.1182>
- Kastanya, R. S. P., Sapari, Lili. S. J., & Maryen, A. (2022). Analisis Strategi Pemasaran untuk Peningkatan Volume Penjualan Produk Kuliner Khas Korea Selatan (Studi Kasus pada Holdak Sorong). *Attractive: Innovative Education Journal*, 4(3), 277–291. <https://doi.org/https://doi.org/10.51278/aj.v4i3.502>
- Parantika, A., & Jenica, G. (2022). Pelestarian Dan Pengembangan Makanan Khas Kampung Ciharahas Mulyaharja Sebagai Destinasi Wisata Kota Bogor. *Journal Of Tourism And Economic*, 5(1), 63–76. <https://doi.org/10.36594/jtec/j42sn190>

- Putri, E. V., Sibarani, A., Rosyida, S., & Nurhayati, E. (2024). Analisis Perkembangan Profil Jajanan Korea Berdasarkan dari Perkembangan Bahasa Indonesia di Surabaya. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(2), 23704–23720.  
<https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/15487>
- Syarif, L. B., & Sayoga, A. A. H. E. (2024). Pengembangan Layanan Perpustakaan Daerah Kabupaten Semarang Berdasarkan Preferensi Masyarakat. *Media Informasi Penelitian Kabupaten Semarang*, 6(1), 115–126.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.55606/sinov.v6i1.806>
- Tamara, A., & Suyanto, A. (2019). Analisis Faktor-Faktor Yang Membentuk Perubahan Minat Konsumen Dari Makanan Tradisional Menjadi Makanan Korea Di Indonesia. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 3(2), 291–300.  
<http://journalfeb.unla.ac.id/index.php/almana/article/view/511>