

Students' Perceptions of Yogyakarta Palace Traditional Foods as Heritage Gastronomy among Culinary Department Students at SMK Negeri 1 Kalasan

Erda Afifah Ardelia^{a,1}, Ika Wahyu Kusuma Wati^{a,2*}, Anggri Sekar Sari^{a,3} (12pt)

^a Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa, Yogyakarta, Indonesia

¹ 2022007092@ustjogja.ac.id; ² ika.wahyu@ustjogja.ac.id^{*}; ³ anggri.sekar@ustjogja.ac.id

^{*}Corresponding author

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Keywords

culinary education,
cultural preservation,
heritage gastronomy,
student perception,
yogyakarta palace
traditional foods

Article history

Received: 25/06/2026

Revised: 06/07/2026

Accepted: 28/07/2026

Available online:
30/07/2026

This study aimed to examine the perceptions of Culinary Department students at SMKN 1 Kalasan regarding Yogyakarta Palace traditional foods as heritage gastronomy and to identify the internal and external factors influencing these perceptions. The study employed a qualitative approach with a case study design. The research was conducted at SMK Negeri 1 Kalasan, Sleman Regency, Special Region of Yogyakarta. Informants were selected through purposive sampling and consisted of one Head of the Culinary Program, two traditional food teachers, and five eleventh-grade Culinary Department students in the 2025/2026 academic year. Data were collected through in-depth interviews, passive participant observation, and documentation. Data trustworthiness was ensured through source, technique, and time triangulation. Data were analyzed using the interactive model of Miles and Huberman, including data collection, data reduction, data display, and conclusion drawing. The findings revealed that students' perceptions of Yogyakarta Palace traditional foods encompass understanding, views, interest, and preservation. Most students understood these foods as culinary products originating from the Yogyakarta Palace and possessing cultural values, although their understanding of the historical and philosophical aspects remained limited. Students viewed these foods as cultural heritage that should be preserved and showed strong interest due to their unique taste, appearance, processing techniques, and practical learning experiences. Preservation efforts were supported through education, social media, and innovations in food presentation. Factors influencing students' perceptions included internal factors, such as interest, curiosity, learning motivation, and experience, as well as external factors, including school-based learning, social media, family, peers, and the social environment. The study concludes that students perceive Yogyakarta Palace traditional foods as an important part of heritage gastronomy that reflects cultural values and regional identity and should be preserved.

Pendahuluan

Makanan merupakan hasil pemanfaatan sumber daya hayati yang tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia, tetapi juga memiliki makna budaya yang mencerminkan nilai,

sejarah, dan identitas suatu masyarakat. Indonesia memiliki keanekaragaman kuliner yang sangat kaya sebagai bagian dari *cultural culinary diversity* (Ali, 2025). Dalam konteks budaya, kuliner dipandang sebagai bagian dari warisan budaya yang memiliki dimensi historis, filosofis, dan sosiologi (Laksmi et al., 2025). Kuliner tradisional Indonesia berkembang dari ketersediaan bahan pangan lokal serta tradisi yang diwariskan secara turun-temurun di setiap daerah (Wachyuni, 2023). Penggunaan rempah dan bumbu menjadi karakteristik utama kuliner Indonesia yang membedakannya dari kuliner negara lain (Callista et al., 2025). Salah satu bentuk kekayaan kuliner tersebut adalah kuliner khas Keraton Yogyakarta yang memiliki nilai historis, filosofis, dan sosial yang kuat serta dipertahankan melalui tradisi kerajaan. Hidangan khas keraton tersebut biasanya hanya dijumpai di beberapa restoran yang ada di seputaran Keraton Yogyakarta (Nugroho & Hardani, 2020).

Kuliner khas Keraton Yogyakarta seperti *gencok genem*, *prawan kenes*, *bendul*, dan *manuk nom* tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga mengandung makna budaya yang mencerminkan sejarah dan filosofi kehidupan masyarakat keraton (Laksmi et al., 2025). Salah satunya adalah hidangan *manuk nom* yang mengalami perubahan fungsi penyajian pada masa Sri Sultan Hamengku Buwono VII hingga VIII, yang mencerminkan adanya dinamika budaya dalam kuliner keraton (Noviati et al., 2025). Perkembangan globalisasi dan modernisasi telah membawa perubahan signifikan terhadap pola konsumsi masyarakat. Makanan tidak lagi hanya dipandang sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai simbol identitas dan representasi budaya (*cultural power*) (Ali, 2025). Pada zaman sekarang generasi muda cenderung lebih menyukai makanan modern dan cepat saji karena dianggap lebih praktis dan sesuai dengan gaya hidup saat ini (Slavina et al., 2024). Kondisi tersebut menjadi tantangan bagi keberlangsungan kuliner tradisional karena dapat memengaruhi minat dan apresiasi generasi muda terhadap warisan kuliner.

Persepsi generasi muda terhadap makanan tradisional berperan penting dalam pelestarian warisan kuliner. Namun, pengaruh globalisasi dan gaya hidup modern menyebabkan sebagian generasi muda lebih tertarik pada makanan modern dibandingkan makanan tradisional. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan apresiasi generasi muda terhadap kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya (Kristia et al., 2024). Media digital dapat dimanfaatkan sebagai sarana untuk memperkenalkan dan melestarikan kuliner tradisional kepada generasi muda. Melalui berbagai platform digital, informasi mengenai nilai budaya dan keunikan kuliner tradisional dapat disebarluaskan secara lebih luas (Palupi et al., 2024). Pendidikan kuliner tidak hanya berfokus pada keterampilan memasak, tetapi juga pada pemahaman budaya dan identitas kuliner. Melalui pendidikan kuliner, peserta didik dapat mengenal nilai-nilai yang terkandung dalam makanan tradisional sehingga mendukung pelestarian budaya kuliner (Nur et al., 2023). Pendidikan kuliner kejuruan berperan dalam membekali peserta didik dengan keterampilan yang sesuai dengan kebutuhan industri sekaligus meningkatkan pemahaman terhadap kuliner tradisional. Dengan demikian, pendidikan kejuruan dapat menjadi salah satu sarana pelestarian warisan kuliner kepada generasi muda (Wulandari et al., 2026). Melalui proses pembelajaran tersebut, peserta didik tidak hanya diharapkan memiliki kompetensi teknis di bidang kuliner, tetapi juga mampu memahami kuliner tradisional sebagai bagian dari warisan budaya yang perlu dilestarikan. Pemahaman tersebut menjadi landasan penting dalam membentuk kesadaran peserta didik terhadap konsep *heritage gastronomy* sebagai bagian dari pelestarian warisan budaya melalui pendidikan kuliner.

Tantangan dalam mempertahankan eksistensinya dalam konteks pelestarian budaya, gastronomi tidak hanya dipahami sebagai aktivitas konsumsi makanan, tetapi juga sebagai ilmu dan seni yang

mempelajari makanan dalam dimensi budaya (Natawiguna et al., 2025). *Gastronomy* merupakan proses mempersiapkan dan memenuhi kebutuhan bahan makanan dan minuman, yang melibatkan berbagai pihak seperti pembudidaya, petani, nelayan, pemburu hewan, juru masak, dan lainnya (Pratiwi, 2021). UNESCO menegaskan bahwa *intangible cultural heritage* atau warisan budaya tak benda berisiko mengalami kepunahan apabila tidak diwariskan secara berkelanjutan kepada generasi berikutnya. Oleh karena itu, diperlukan upaya pelestarian yang sistematis melalui berbagai sektor, termasuk sektor pendidikan. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) bidang kuliner memiliki peran strategis dalam mempersiapkan sumber daya manusia yang kompeten di bidang kuliner sekaligus berkontribusi dalam pelestarian budaya. Peran tersebut menjadikan peserta didik SMK bidang kuliner sebagai kelompok yang relevan untuk mengkaji bagaimana warisan *gastronomy* dipahami, diapresiasi, dan diwariskan kepada generasi berikutnya.

Pendidikan kejuruan merupakan salah satu pilar penting untuk membangun sumber daya manusia yang berkualitas dan memiliki daya saing tinggi serta dibekali keterampilan (Paristha et al., 2025). Pendidikan kuliner juga berfungsi sebagai sarana efektif dalam pengembangan serta pelestarian budaya kuliner (Djono et al., 2023). Pelestarian budaya atau yang disebut *heritage gastronomy* adalah bagian dari warisan budaya yang merepresentasikan identitas, nilai, dan sejarah masyarakat melalui praktik kuliner tradisional (Lin et al., 2021). Berbagai penelitian mengenai kuliner Keraton Yogyakarta telah dilakukan, namun sebagian besar berfokus pada aspek wisata gastronomi, daya tarik kuliner tradisional, pengembangan destinasi wisata, serta upaya pelestarian budaya dalam konteks pariwisata (Laksmi et al., 2025). Kajian-kajian tersebut memberikan kontribusi penting dalam memahami nilai budaya dan potensi ekonomi kuliner Keraton Yogyakarta. Akan tetapi, penelitian yang secara khusus mengkaji persepsi peserta didik pada pendidikan kejuruan kuliner sebagai generasi penerus dan agen pelestarian gastronomi masih relatif terbatas. Padahal, siswa SMK bidang kuliner memiliki posisi strategis karena tidak hanya berperan sebagai konsumen budaya, tetapi juga calon praktisi kuliner yang berpotensi meneruskan, mengembangkan, dan memperkenalkan warisan gastronomi kepada masyarakat. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk memahami bagaimana siswa SMK Program Keahlian Kuliner memaknai makanan khas Keraton Yogyakarta sebagai *heritage gastronomy* serta mengidentifikasi faktor-faktor yang membentuk persepsi mereka terhadap warisan kuliner tersebut. Berdasarkan kondisi tersebut, integrasi konsep *heritage gastronomy* dalam pendidikan kuliner menjadi penting untuk meningkatkan pemahaman dan apresiasi siswa terhadap kuliner tradisional. Namun, penelitian yang secara khusus mengkaji persepsi siswa SMK Program Keahlian Kuliner terhadap makanan khas Keraton Yogyakarta masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk: mengkaji persepsi siswa SMK Negeri 1 Kalasan Program Keahlian Kuliner terhadap makanan khas Keraton Yogyakarta sebagai *heritage gastronomy*, dan mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang memengaruhi persepsi siswa terhadap makanan khas tersebut.

Metode

Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus tunggal (*single case study*). Pendekatan ini dipilih untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai persepsi siswa terhadap makanan khas Keraton Yogyakarta sebagai *heritage gastronomy* dalam satu



kasus yang terfokus, yaitu siswa Program Keahlian Kuliner di SMK Negeri 1 Kalasan. Penelitian dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Informan penelitian yang secara detail ditampilkan pada Tabel 1, dipilih menggunakan teknik *purposive sampling* yang terdiri atas satu Ketua Program Keahlian Kuliner, dua guru mata pelajaran masakan tradisional, dan lima siswa kelas XI Program Kuliner Tahun Ajaran 2025/2026.

Tabel 1. Informasi Informan

Kode Informan	Informan	Keterangan
1.1	Ketua Program Kuliner	Informan Pendukung
1.2	Guru Masakan Tradisional 1	Informan Pendukung
1.3	Guru Masakan Tradisional 2	Informan Pendukung
1.4	Siswa Kelas XI 1	Informan Utama
1.5	Siswa Kelas XI 2	Informan Utama
1.6	Siswa Kelas XI 3	Informan Utama
1.7	Siswa Kelas XI 4	Informan Utama
1.8	Siswa Kelas XI 5	Informan Utama

Pemilihan informan didasarkan pada keterlibatan dan pengalaman mereka dalam pembelajaran yang berkaitan dengan makanan tradisional serta makanan khas Keraton Yogyakarta. Studi kasus tunggal digunakan karena penelitian berfokus pada satu unit kasus yang dianggap mampu memberikan informasi secara mendalam mengenai fenomena yang diteliti.

Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi partisipasi pasif, dan dokumentasi. Wawancara mendalam digunakan untuk memperoleh informasi mengenai pemahaman, pandangan, ketertarikan, serta upaya pelestarian makanan khas Keraton Yogyakarta menurut perspektif siswa. Observasi partisipasi pasif dilakukan untuk mengamati aktivitas pembelajaran dan respons siswa terhadap materi yang berkaitan dengan makanan khas Keraton Yogyakarta. Dokumentasi berupa foto kegiatan, perangkat pembelajaran, dan dokumen pendukung lainnya digunakan untuk melengkapi data hasil wawancara dan observasi. Keabsahan data diuji menggunakan triangulasi sumber, triangulasi teknik, dan triangulasi waktu. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari guru produktif kuliner, siswa Program Kuliner, serta dokumen pendukung. Triangulasi teknik dilakukan melalui perbandingan hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi terhadap sumber data yang sama. Sementara itu, triangulasi waktu dilakukan dengan mengumpulkan data pada waktu yang berbeda melalui wawancara dan observasi berulang untuk memastikan konsistensi informasi yang diperoleh.

Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan model analisis interaktif Miles dan Huberman yang meliputi pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/verifikasi. Data penelitian diperoleh melalui wawancara, observasi, dan studi dokumentasi.

Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur terhadap delapan informan yang terdiri atas ketua program keahlian, 2 guru masakan tradisional dan 5 siswa kelas IX. Setiap wawancara berlangsung selama kurang lebih (30-40) menit. Seluruh proses wawancara direkam dengan persetujuan informan, kemudian ditranskripsikan secara verbatim untuk memudahkan proses analisis. Observasi dilakukan selama periode penelitian. Observasi dengan menggunakan catatan lapangan untuk mendokumentasikan situasi, aktivitas, interaksi, dan fenomena yang relevan dengan fokus penelitian. Selain itu, penelitian ini juga memanfaatkan dokumen sebagai sumber data pendukung. Dokumen yang dianalisis meliputi profil sekolah, laporan kegiatan, foto kegiatan, atau dokumen lain yang relevan. Analisis dokumen dilakukan untuk memperkuat dan memverifikasi data yang diperoleh dari wawancara dan observasi.

Pada tahap reduksi data, peneliti menyeleksi, memfokuskan, menyederhanakan, dan mengorganisasi data yang telah terkumpul. Proses analisis dilakukan melalui pemberian kode (*coding*) terhadap hasil wawancara, catatan observasi, dan dokumen penelitian. Kode-kode awal yang memiliki kesamaan makna kemudian dikelompokkan ke dalam kategori tertentu. Selanjutnya, kategori tersebut dianalisis untuk menemukan tema-tema utama yang berkaitan dengan fokus penelitian. Data yang telah dikategorikan disajikan dalam bentuk uraian naratif yang sistematis sehingga memudahkan proses interpretasi. Tahap terakhir dilakukan dengan menarik dan memverifikasi kesimpulan secara berkelanjutan melalui triangulasi sumber dan teknik, sehingga kredibilitas, konsistensi, dan keakuratan temuan penelitian dapat terjaga.

Hasil dan Pembahasan

Persepsi Siswa

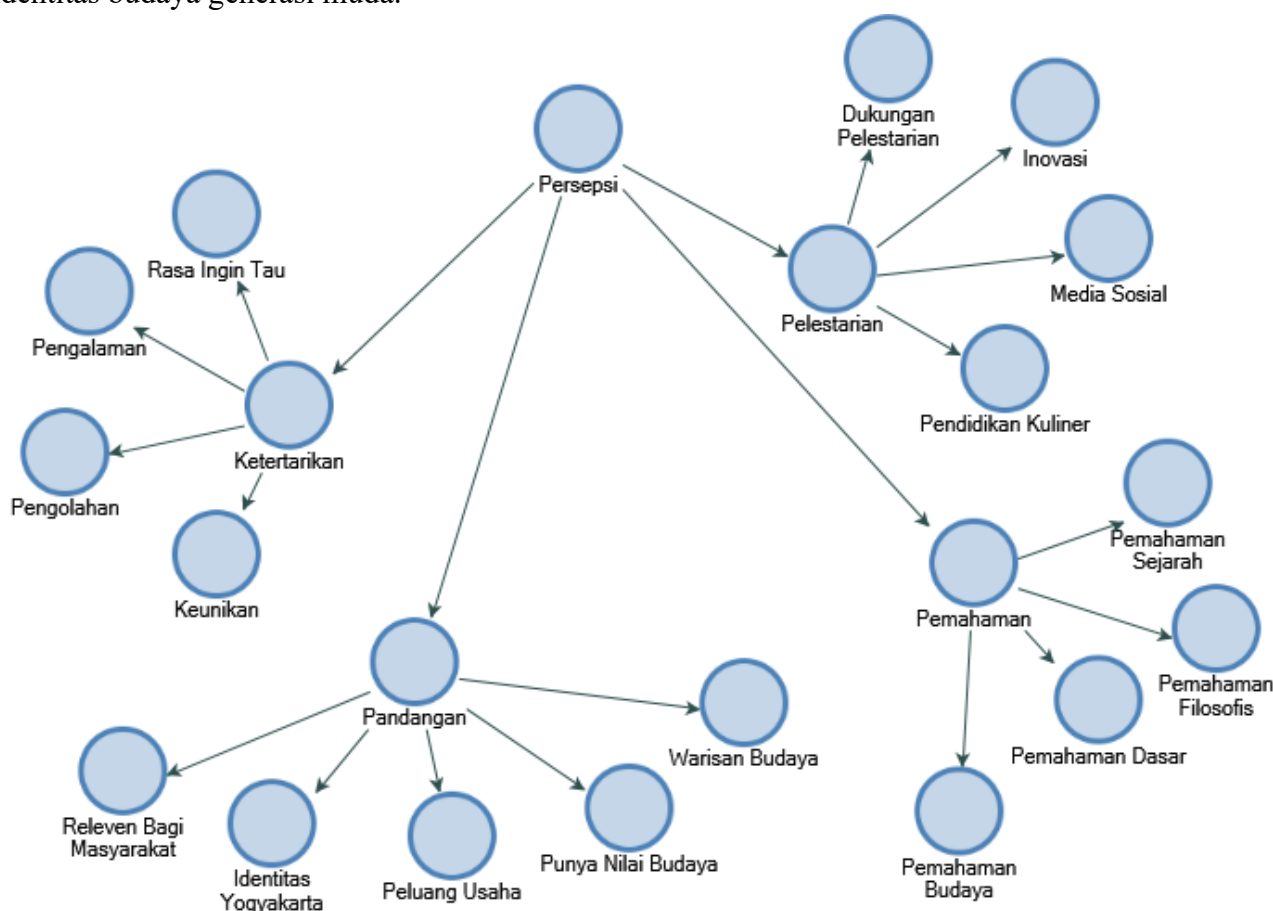
Berdasarkan hasil penelitian pada Gambar 1, menunjukkan persepsi siswa Program Kuliner SMK Negeri 1 Kalasan terhadap makanan khas Keraton Yogyakarta dapat dilihat dari beberapa aspek, yaitu pemahaman, ketertarikan, pandangan, dan pelestarian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemahaman siswa terhadap makanan khas Keraton Yogyakarta masih berada pada tingkat pengenalan dan belum mencapai pemahaman mendalam mengenai nilai sejarah dan filosofi. Kondisi ini dipengaruhi oleh pembelajaran kuliner yang lebih menekankan aspek produk, teknik pengolahan, dan penyajian dibandingkan dengan aspek budaya. Dalam perspektif *heritage gastronomy*, pemahaman terhadap makanan tradisional tidak hanya mencakup pengetahuan mengenai jenis makanan, tetapi juga nilai budaya, sejarah, dan identitas masyarakat yang melekat pada makanan tersebut seperti yang ditampilkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Wawancara Persepsi Makanan Khas Keraton

Aspek	Hasil
Pemahaman	Siswa memahami pada pemahaman awal yaitu makanan khas keraton sebagai kuliner tradisional yang berasal dari lingkungan Keraton Yogyakarta yang memiliki filosofis, nilai budaya dan sejarah.
Pandangan	Siswa memandang makanan khas Keraton sebagai warisan budaya yang mempunyai nilai budaya, Identitas Yogyakarta, dan Relevan bagi masyarakat.
Ketertarikan	Ketertarikan muncul penasaran, keunikan, pengalaman dan pengolahan.

Pelestarian Siswa mendukung pelestarian melalui pembelajaran, media sosial, dan inovasi penyajian.

Oleh karena itu, keterbatasan pemahaman siswa menunjukkan perlunya integrasi nilai budaya dalam pembelajaran kuliner di sekolah, sebagaimana dikemukakan oleh Rozaanah, (2025) yang menyatakan bahwa generasi muda umumnya memahami makanan tradisional pada tingkat dasar. Selain itu, siswa juga memandang makanan khas Keraton Yogyakarta sebagai bagian dari identitas budaya daerah yang perlu dijaga keberadaannya. Hal ini sejalan dengan penelitian Dua, (2025) yang menunjukkan bahwa makanan tradisional memiliki peran penting dalam pembentukan kesadaran identitas budaya generasi muda.



Gambar 1. Hasil Persepsi Siswa

Pemahaman

Siswa memahami makanan khas Keraton Yogyakarta sebagai bagian dari kuliner tradisional yang merepresentasikan identitas budaya daerah. Hal ini menunjukkan bahwa pemahaman siswa masih berada pada tahap pengenalan (*recognition*), yaitu sebatas mengetahui keberadaan kuliner tradisional tanpa disertai pemahaman mendalam mengenai sejarah, filosofi, dan makna simboliknya. Kondisi ini mengindikasikan bahwa pembelajaran kuliner di sekolah masih cenderung berfokus pada aspek teknis seperti pengolahan dan penyajian makanan, dibandingkan pada nilai budaya yang melatarbelakanginya. Siswa belum sepenuhnya memahami aspek yang lebih mendalam seperti sejarah kemunculan, filosofi, serta makna simbolik yang terkandung dalam makanan khas keraton. Hal

tersebut merefleksikan bahwa kognitif siswa masih dominan pada tahap pengenalan (*recognition*) dibandingkan dengan pemaknaan (*interpretation*) terhadap nilai budaya yang lebih kompleks. Hal ini diperkuat dengan hasil wawancara siswa yang menyatakan :

“Kalau makanan tradisional itu khas dari masing-masing daerah, baik dari tempat maupun bumbunya. Kalau makanan khas keraton lebih berasal dari lingkungan keraton itu sendiri.” (AR-S, 21/05/2026)

Pendapat lain juga disampaikan oleh siswa berbeda yang menyatakan bahwa:

“Makanan yang berasal dari keraton dan teknik pengolahan serta bahan turun menurun” (WA-S, 21/05/2026).

Siswa juga mengetahui bahwa makanan khas keraton memiliki perbedaan dengan makanan tradisional lainnya. Hal tersebut sebagaimana disampaikan oleh siswa yang lain menyatakan bahwa:

“Berbeda dari makanan khas keraton dari segi bahan dan teknik olahannya” (DI-S, 21/05/2026).

Pernyataan informan menunjukkan bahwa siswa telah mampu membedakan antara makanan tradisional daerah dengan makanan khas Keraton Yogyakarta berdasarkan asal-usul dan lingkungannya. Namun, pemahaman tersebut masih terbatas pada pengenalan karakteristik umum dan belum mencakup pengetahuan yang lebih mendalam mengenai sejarah, filosofi, serta makna simbolik yang terkandung dalam setiap hidangan keraton. Kondisi ini mengindikasikan bahwa siswa lebih memahami makanan khas Keraton Yogyakarta sebagai produk budaya daripada sebagai warisan budaya yang sarat akan nilai historis dan filosofis. Hasil ini sejalan dengan penelitian Elsty, (2025) yang menunjukkan bahwa Generasi Z telah mengenal jamu sebagai bagian dari gastronomi Indonesia, tetapi pemahamannya masih terbatas pada tingkat pengenalan dan belum mencakup sejarah maupun nilai budaya yang melekat pada warisan gastronomi tersebut. Selain itu, Lin , (2021) yang menyatakan bahwa generasi muda umumnya mengenal makanan tradisional sebagai bagian dari budaya, tetapi belum sepenuhnya memahami nilai historis dan filosofis yang melekat pada makanan tersebut.

Pandangan

Pandangan siswa terhadap makanan khas Keraton dipandang sebagai warisan budaya yang perlu dijaga dan dilestarikan agar tetap dikenal oleh masyarakat. Hal ini diperkuat dengan hasil wawancara siswa yang menyatakan :

“Makanan yang turun-temurun yang dimakan raja-raja.” (DI-S 21/05/2026)

Pendapat lain disampaikan oleh siswa yang menyatakan bahwa:

“Mungkin iya kan dari keraton Yogyakarta” (DA-S, 20/05/2026).

Pendapat lain juga disampaikan oleh siswa WA yang menyatakan bahwa:

“Karena makanan khas keraton dibuat di sini makanya khasnya sini dan identitas sini juga bisa” (WA-S, 20/05/2026).

Pernyataan informan menunjukkan bahwa siswa memandang makanan khas Keraton Yogyakarta sebagai warisan budaya yang memiliki keterkaitan dengan sejarah dan tradisi kerajaan. Pandangan tersebut mengindikasikan bahwa siswa menyadari makanan khas keraton bukan sekadar produk kuliner, melainkan bagian dari peninggalan budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Hal ini sejalan dengan konsep *heritage gastronomy* yang menyatakan bahwa makanan tradisional merupakan bagian dari warisan budaya yang mencerminkan identitas dan sejarah suatu masyarakat (Lin et al., 2021). Selain itu, food heritage tidak hanya dipandang sebagai makanan, tetapi juga sebagai

representasi sejarah, tradisi, dan identitas budaya yang perlu dipahami serta dilestarikan melalui pendidikan (Kapelari et al., 2020).

Ketertarikan

Siswa menunjukkan ketertarikan terhadap makanan khas Keraton Yogyakarta yang ditunjukkan melalui perhatian pada bentuk, penyajian, rasa, serta teknik pengolahan. Ketertarikan ini juga dipengaruhi oleh visualisasi makanan melalui media sosial serta pengalaman praktik di sekolah. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa aspek emosional siswa terbentuk melalui stimulus visual dan pengalaman langsung dalam pembelajaran. Pada aspek evaluatif, siswa memandang makanan khas Keraton Yogyakarta sebagai bagian dari identitas budaya yang penting untuk dipelajari. Selain itu, siswa juga menilai bahwa makanan khas keraton memiliki potensi untuk dikembangkan dalam konteks kuliner modern melalui inovasi penyajian tanpa menghilangkan karakteristik aslinya. Hal ini diperkuat dengan hasil wawancara siswa yang menyatakan :

“Tertarik karna makanan sekarang dominan makanan modern jadi makanan khas keraton jarang di temuin mungkin pas acara adat.” (WA-S,21/05/2026)

Pendapat lain disampaikan oleh siswa yang menyatakan bahwa:

“Bakal tertarik sih kan sudah mempelajari ciri khas makanan dari daerah sendiri” (DA-S, 20/05/2026).

Siswa juga tertarik pada rasa dan bentuk makanan khas keraton yang dianggap berbeda dengan makanan modern. Sebagaimana disampaikan oleh siswa berbeda yang menyatakan bahwa:

“Dari rasa, bentuk, dan teknik pengolahannya karena berbeda dengan masakan modern” (AU-S, 20/05/2026).

Pernyataan informan menunjukkan bahwa makanan khas Keraton Yogyakarta yang relatif jarang dijumpai dalam kehidupan sehari-hari serta memiliki keunikan pada rasa, bentuk, dan teknik pengolahannya menjadi faktor yang mendorong munculnya ketertarikan siswa. Makanan khas keraton dipandang berbeda dari makanan yang umum dikonsumsi sehari-hari sehingga menimbulkan rasa ingin tahu untuk mengenal dan mempelajarinya lebih lanjut. Hal ini sejalan dengan penelitian Kristia, (2024) yang menunjukkan bahwa generasi muda cenderung tertarik pada makanan tradisional yang memiliki keunikan budaya dan identitas lokal yang kuat. Selain itu, ketertarikan Generasi Z terhadap warisan gastronomi dapat tumbuh melalui pengalaman belajar dan pengenalan terhadap nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional (Elsty et al., 2025).

Pelestarian

Siswa menunjukkan kecenderungan untuk melestarikan makanan khas Keraton Yogyakarta melalui keinginan untuk mempelajari, mencoba, dan mengembangkan dalam pembelajaran kuliner. Pelestarian juga dipahami dapat dilakukan melalui inovasi dan adaptasi terhadap perkembangan zaman tanpa menghilangkan nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Hal ini diperkuat dengan hasil wawancara siswa yang menyatakan :

“Kalau boleh dikreasikan sendiri agar lebih menarik atau modern sedikit” (DI-S, 20/05/2026).

Pendapat lain juga disampaikan oleh siswa yang menyatakan bahwa:

“Iya karena misal makanan ini ilang ga ada makanan khas keraton” (WA-S, 20/05/2026).

Siswa juga menyampaikan bahwa pelestarian dapat dilakukan melalui inovasi penyajian makanan khas keraton agar lebih menarik bagi generasi muda. Disampaikan oleh siswa yang menyatakan bahwa:

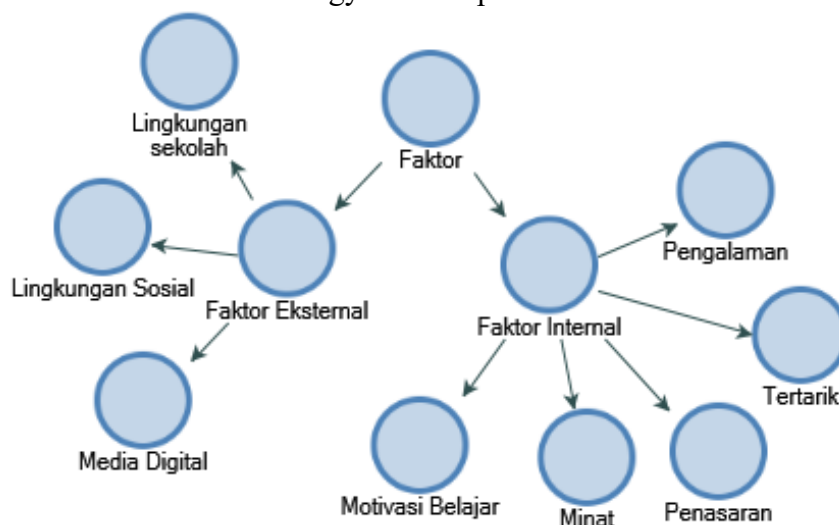


“Kalau boleh dikreasikan sendiri agar lebih menarik atau modern sedikit” (DI-S, 20/05/2026)

Pernyataan informan menunjukkan bahwa siswa memiliki pandangan terhadap upaya pelestarian makanan khas Keraton Yogyakarta melalui inovasi. Bagi siswa, pelestarian tidak hanya dilakukan dengan mempertahankan bentuk asli makanan, tetapi juga melalui pengembangan dan penyesuaian penyajian agar lebih menarik bagi generasi masa kini. Pandangan tersebut mencerminkan adanya kesadaran bahwa inovasi dapat menjadi strategi untuk menjaga keberlangsungan kuliner tradisional tanpa menghilangkan identitas budaya yang melekat pada makanan khas Keraton Yogyakarta. Hal ini sejalan dengan satu penelitian yang menegaskan pentingnya pendidikan kuliner dalam membangun kesadaran peserta didik terhadap warisan kuliner daerah (Nur et al., 2023). Hal ini dapat dilihat dari visualisasi bagan berpikir siswa mengenai makanan khas keraton sebagai *heritage gastronomy*. Selain itu, temuan ini juga didukung bahwa *food heritage* perlu diwariskan dan dilestarikan melalui proses pendidikan sekaligus disesuaikan dengan perkembangan masyarakat agar tetap memiliki makna dan keberlanjutan sebagai bagian dari identitas budaya (Kapelari et al., 2020).

Faktor yang memengaruhi persepsi

Berdasarkan hasil penelitian, pada Gambar 2 menunjukkan persepsi siswa Program Kuliner SMK Negeri 1 Kalasan terhadap makanan khas Keraton Yogyakarta dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal meliputi minat, rasa ingin tahu, motivasi, dan pengalaman siswa, sedangkan faktor eksternal meliputi media sosial, lingkungan belajar, dan berbagai sumber informasi yang memperkenalkan makanan khas Keraton Yogyakarta kepada siswa.



Gambar 2. Hasil Analisis Faktor yang memengaruhi persepsi

Hasil ini sejalan dengan Nathania & Erdiansyah (2024) yang menyatakan bahwa media digital berperan dalam meningkatkan minat terhadap makanan tradisional. Faktor internal meliputi minat dan rasa ingin tahu siswa terhadap budaya lokal. Siswa menunjukkan ketertarikan untuk mempelajari dan mengembangkan inovasi makanan khas keraton. Selain itu, pembelajaran praktik di sekolah turut memengaruhi persepsi siswa, meskipun belum secara khusus membahas kuliner keraton. Hasil ini sejalan dengan Salsabila & Kharis, (2023). Hasil penelitian menunjukkan bahwa siswa memiliki potensi dalam pelestarian kuliner tradisional melalui pembelajaran, ketertarikan, dan inovasi. Penguatan pembelajaran berbasis *heritage gastronomy* diperlukan untuk meningkatkan pemahaman

budaya kuliner secara lebih mendalam. Hal ini menunjukkan bahwa pelestarian kuliner dapat dilakukan melalui pendekatan pendidikan yang menggabungkan aspek budaya dan praktik kuliner.

Tabel 3. Hasil faktor yang memengaruhi persepsi

Faktor	Hasil
Eksternal	Pembelajaran di sekolah, media sosial, keluarga, teman sebaya, lingkungan sosial
Internal	Minat, rasa ingin tahu, motivasi belajar, pengalaman pribadi.

Faktor Eksternal

Faktor eksternal yang dominan adalah media sosial seperti TikTok, YouTube, dan vlog kuliner yang menampilkan visual makanan tradisional secara menarik. Hal ini di perkuat oleh :

“Sering melihat vlog di TikTok atau YouTube yang menceritakan seseorang baru makan di Keraton Yogyakarta” (DI-S, 20/05/2026).

Pendapat senada juga diungkapkan oleh siswa yang menyatakan bahwa informasi mengenai makanan tradisional tersebut mayoritas diperoleh dari dunia maya:

“Banyak dari media sosial” (DA-S, 20/05/2026).

Hal ini menunjukkan pengaruh media sosial yang cukup besar menunjukkan bahwa siswa saat ini lebih banyak mengenal makanan khas Keraton Yogyakarta melalui platform digital. Berbagai konten kuliner yang ditampilkan secara menarik mampu meningkatkan rasa ingin tahu dan ketertarikan siswa terhadap makanan tradisional. Namun, informasi yang diperoleh dari media sosial sering kali hanya berfokus pada tampilan makanan sehingga pemahaman siswa mengenai sejarah dan filosofi makanan khas Keraton Yogyakarta masih terbatas. Oleh karena itu, diperlukan peran pendidikan untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai nilai budaya yang terkandung dalam makanan tersebut. Hal ini sejalan dengan penelitian Kandriasari, (2024) yang menyatakan bahwa media digital berperan penting dalam memperkenalkan dan meningkatkan ketertarikan generasi muda terhadap kuliner tradisional melalui penyajian konten yang menarik dan mudah diakses. Media digital cenderung lebih menonjolkan aspek visual sehingga diperlukan dukungan pendidikan untuk memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai nilai sejarah dan budaya yang terkandung dalam kuliner tradisional. Selain itu, media sosial berperan sebagai sarana efektif dalam memperkenalkan kuliner lokal melalui konten digital yang menarik. Namun, penyajian informasi di media sosial perlu tetap memperhatikan autentisitas dan representasi budaya agar masyarakat tidak hanya mengenal tampilan kuliner, tetapi juga memahami nilai sejarah dan budaya yang terkandung di dalamnya (Widjanarko et al., 2024).

Faktor Internal

Faktor internal yang memengaruhi persepsi siswa terhadap makanan khas Keraton Yogyakarta meliputi rasa ingin tahu, minat pribadi, motivasi belajar, ketertarikan terhadap keunikan makanan, serta pengalaman yang dimiliki siswa. Hal ini di perkuat oleh hasil wawancara salah satu siswa yang menyatakan :

“Minat dalam pengolahannya serta ingin tau sejarahnya.” (DA-S, 21/05/2026)

Pendapat lain juga disampaikan oleh siswa WA yang menyatakan bahwa:



“Minat melestarikannya” (WA-S, 20/05/2026).

Siswa juga tertarik karena makanan khas keraton dianggap berbeda dengan makanan modern yang lebih sering ditemui sehari-hari. Sebagaimana disampaikan oleh siswa AU yang menyatakan bahwa:

“Yang membuat tertarik itu tampilannya unik dan jarang dilihat” (AU-S, 20/05/2026).

Pernyataan informan menunjukkan bahwa rasa ingin tahu dan minat pribadi menjadi faktor internal yang mendorong siswa untuk mengenal makanan khas Keraton Yogyakarta lebih jauh. Ketertarikan tidak hanya muncul pada aspek pengolahan makanan, tetapi juga pada keinginan untuk memahami sejarah dan latar belakang budaya yang menyertainya. Hal ini menunjukkan bahwa persepsi siswa terbentuk melalui motivasi intrinsik yang mendorong mereka untuk mencari informasi dan pengalaman terkait kuliner tradisional. Semakin tinggi rasa ingin tahu dan minat yang dimiliki siswa, semakin besar pula kecenderungan mereka untuk memahami serta menghargai nilai budaya yang terkandung dalam makanan khas Keraton Yogyakarta. Temuan ini sejalan dengan penelitian Kristia, (2024) yang menunjukkan bahwa ketertarikan generasi muda terhadap makanan tradisional dipengaruhi oleh rasa ingin tahu terhadap keunikan budaya dan identitas yang melekat pada makanan tersebut. Selain itu, minat Generasi Z terhadap warisan gastronomi mendorong keinginan untuk mempelajari nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional sehingga berpotensi meningkatkan kesadaran terhadap pentingnya pelestarian warisan kuliner (Elsty et al., 2025).

Kesimpulan

Siswa Program Kuliner SMK Negeri 1 Kalasan memiliki persepsi terhadap makanan khas Keraton Yogyakarta sebagai bagian dari warisan budaya yang mencerminkan identitas daerah Yogyakarta. Persepsi tersebut terutama terlihat pada aspek pemahaman awal siswa mengenai makanan khas keraton sebagai kuliner tradisional yang memiliki nilai budaya dan karakteristik tertentu. Namun, pemahaman siswa terhadap aspek sejarah, filosofi, dan makna simbolik yang terkandung dalam makanan khas keraton masih berada pada tingkat dasar. Hal ini menunjukkan bahwa proses pemahaman lebih banyak berfokus pada pengenalan jenis dan bentuk makanan dibandingkan pendalaman nilai budaya yang melatarbelakanginya. Persepsi siswa juga dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal meliputi minat pribadi dan rasa ingin tahu siswa terhadap budaya kuliner tradisional, yang mendorong mereka untuk mempelajari dan mengeksplorasi makanan khas keraton lebih lanjut. Sementara itu, faktor eksternal meliputi media sosial seperti TikTok, YouTube, dan vlog kuliner yang menyajikan visualisasi makanan secara menarik, serta pembelajaran praktik di sekolah yang memberikan pengalaman langsung dalam bidang kuliner. Hasil ini menunjukkan bahwa pembentukan persepsi siswa tidak hanya berasal dari proses pembelajaran formal, tetapi juga dipengaruhi oleh lingkungan digital dan pengalaman belajar praktis. Oleh karena itu, penguatan pembelajaran berbasis *heritage gastronomy* diperlukan untuk meningkatkan pemahaman siswa, khususnya dalam aspek sejarah dan filosofi, serta untuk mendukung pelestarian kuliner tradisional di kalangan generasi muda.

Konflik Kepentingan

Penulis menyatakan tidak memiliki konflik kepentingan dalam penelitian ini



Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas yang telah memberikan dukungan akademik dan fasilitas dalam pelaksanaan penelitian ini. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada pihak SMK Negeri 1 Kalasan yang telah memberikan izin dan kesempatan untuk melakukan penelitian, serta membantu dalam proses pengumpulan data di lapangan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada para informan penelitian, yaitu siswa Program Kuliner SMK Negeri 1 Kalasan, yang telah bersedia meluangkan waktu dan memberikan informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini sehingga penelitian dapat berjalan dengan baik. Selain itu, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan artikel ini.

Referensi

- Ali, M. (2025). Dinamika Tren Kuliner Asing dan Tantangan Pelestarian Kuliner Tradisional di Indonesia. *Journal of Economics, Business, Management, Accounting and Social Sciences (JEBMASS)*, 3(3), 137–143. <https://ojs.putrajawa.co.id/index.php/jebmass/article/view/186>
- Callista, J., Susanti, E., & Yonatia, J. (2025). Perancangan Media Promosi Makanan Tradisional Indonesia Saturasa dengan Strategi AISAS. *Askara : Journal Seni dan Desain Askara*, 4(128), 266–275. <https://doi.org/10.20895/askara.v4i1.1831>
- Djono, Sukmawati, F., & Salimi, M. (2023). Indonesian Culinary History and Values: Exploration Study in Solo City, Indonesia. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, 18(3), 961–969. <https://doi.org/10.18280/ijstdp.180332>
- Dua, F., Neonbeni, R., Immanuel, R., Selan, F., Mas'ud, F., & Benu, A. (2025). Peran Makanan Tradisional Dalam Mempertahankan Identitas Budaya Di Era Globalisasi. *Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 10. <https://doi.org/10.23969/jp.v10i04.36819>
- Elsty, K., Sari, W. N., & Nurhasanah, A. (2025). Jamu as Indonesian Gastronomy: Exploring the Perceptions and Challenges of Generation Z in Gading Serpong. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 6(2), 204. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v6i2.26873>
- Kandriasari, A., Yulianti, Y., & Riska, N. (2024). Multimedia as Digital Literacy in Culinary Arts Vocational Learning. *Jurnal Teknologi Pendidikan*, 26(December), 897–913. <https://doi.org/10.21009/jtp.v26i3.50927>
- Kapelari, S., Alexopoulos, G., Moussouri, T., Sagmeister, K. J., & Stampfer, F. (2020). Food heritage makes a difference: The importance of cultural knowledge for improving education for sustainable food choices. *Sustainability (Switzerland)*, 12(4). <https://doi.org/10.3390/su12041509>
- Kristia, K., Kovács, S., & Erdey, L. (2024). Generation Z ' s appetite for traditional food : unveiling the interplay of sustainability values as higher order construct and food influencers in Indonesia. *Discover Sustainability*. <https://doi.org/10.1007/s43621-024-00714-4>
- Laksmi, A., Syaltut, M., & Maulana, A. (2025). Strategi Pelestarian Kuliner Keraton Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Pariwisata, Bisnis dan Digital*, 11(1), 1–14. <https://doi.org/10.30647/jpbd.v1i1.1949>
- Lin, M., Marine-roig, E., & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a Sign of the Identity and Cultural Heritage of Tourist Destinations : A Bibliometric Analysis 2001 – 2020. *Sustainability* .



<https://doi.org/10.3390/su132212531>

- Natawiguna, H., Pratama, A., Bridha, R., Hindayani, P., & Putri, D. P. (2025). Gastronomic Literacy in Local Food Security Efforts in Indonesia. *The Journal Gastronomy Tourism*, 12(2), 169–181. <https://doi.org/10.17509/gastur.v12i2.85908>
- Nathania, E., & Erdiansyah, R. (2024). Dampak Konten Video Farida Nurhan di YouTube terhadap Minat pada Makanan Tradisional. *Prologia*, 21–29. <https://doi.org/10.24912/pr.v9i1.27710>
- Noviati, F., Makiya, K. R., & Haryanto, E. (2025). Pola Perjalanan Wisata Gastronomi: Menelusuri Kuliner Jejak Kerajaan Mataram Islam Di Yogyakarta. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 19(1), 141. <https://doi.org/10.47256/kji.v19i1.751>
- Nugroho, S., & Hardani, I. P. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52–62. <https://doi.org/10.31294/par.v7i1.8136>
- Nur, F., Nasution, H., Hudaiby, A., & Kusumah, G. (2023). Pelestarian Warisan Kuliner : Menyeimbangkan Tradisi dan Inovasi di Dalam Wisata Kuliner. *Tourism and Hospitality Essentials (THE) Journal*, 13(2), 1–6. <http://ejournal.upi.edu/index.php/thejournal>
- Palupi, R., Astuti, N., Tri, L., & Bahar, A. (2024). Z- Generation ' s Perception on Surabaya Traditional Food. *Journal of Food and Culinary*, 7(1), 45–52. <https://doi.org/10.12928/jfc.v7i1.10374>
- Paristha, N., Slamet, I. W., Agung, A., & Ayu, I. G. (2025). Pelatihan Food Plating Di Uma Palak Subak Sembung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 28–35. <https://doi.org/10.46837/binacipta.v4i1.61>
- Pratiwi, I. (2021). Estetika Gastronomi Nusantara Dalam Media Digital. *Jurnal Budaya Nusantara*, 4(April), 248–257. <https://doi.org/10.36456/JBN.vol4.no2.3628>
- Rozaanah, A., Nugroho, K., Nilawati, D., Algifari, M., & Supriyono. (2025). Relevansi Makanan Tradisional sebagai Penguatan Nilai Nasionalisme Generasi Z di Era Digital. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 9, 37472–37476. <https://doi.org/10.31004/jptam.v9i3.34539>
- Salsabila, A., & Kharis, F. (2023). Eksistensi Makanan Halal Modern Terhadap Minat Beli Jajanan Tradisional pada Generasi Muda. *Fokus Bisnis: Media Pengkajian Manajemen dan Akuntansi*, 22(2), 238–246. <https://doi.org/10.32639/fokbis.v22i2.748>
- Slavina, E., Solfema, S., & Putri, L. (2024). Melestarikan Budaya Jawa di Trans Melalui Makanan Tradisional. *Student Scientific Creativity Journal*, 3(1), 165–169. <https://doi.org/10.55606/sscj-amik.v3i1.4947>
- Wachyuni, S. S. (2023). Gastronomi Indonesia Sebagai Identitas Budaya & Daya Tarik Wisata. *Yogyakarta: Mata Kata Inspirasi*.
- Widjanarko, W., Lusiana, Y., Istiyanto, S. B., Novianti, W., & Evgenievna, L. N. (2024). Promoting Local Cuisine on Social Media: A Strategic Communication Approach. *Komunikator*, 16(1), 53–66. <https://doi.org/10.18196/jkm.20763>
- Wulandari, T., Susanto, H., Prayitno, J., Indri, & Wardhana, B. (2026). Integrating Technical Skills, Soft Skills, and Digital Technology in Culinary Vocational Education: A Deep Learning Model for Industry 5. *Prologia*, 50–66. <https://doi.org/10.23917/jdl.v2i1.12927>



