

**ANALISIS HUBUNGAN GASTRONOMI DAN NILAI  
PELANGGAN TERHADAP PELESTARIAN JEPA SEBAGAI  
PANGAN LOKAL MANDAR DI KABUPATEN MAJENE**

**JIRANA RUSDIN  
A0120005**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN DAN KEHUTANAN  
UNIVERSITAS SULAWESI BARAT  
MAJENE  
2025**



**UNIVERSITAS SULAWESI BARAT  
FAKULTAS PERTANIAN DAN KEHUTANAN  
PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
PROGRAM SARJANA**

**LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Jirana Rusdin

NIM : A0120005

Program Studi : Agribisnis

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **“Analisis Hubungan Gastronomi Dan Nilai Pelanggan Terhadap Pelestarian Jepa Sebagai Pangan Lokal Mandar Di Kabupaten Majene ”** adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri di bawah arahan dosen pembimbing dan belum pernah di ajukan keperguruan tinggi mana pun serta seluruh sumber yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Majene, 06 Mei 2025



Jirana Rusdin  
NIM A0120005

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul Skripsi : Analisis Hubungan Gastronomi Dan Nilai Pelanggan Terhadap Pelestarian Jepa Sebagai Pangan Lokal Mandar Di Kabupaten Majene

Nama : Jirana Rusdin

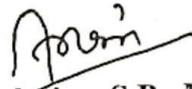
Nim : A0120005

Prodi : Agribisnis

Disetujui Oleh

Pembimbing I

Pembimbing II

  
Dahmiar, S.P., M.Si  
NIDN. 0914067002

  
Dr. Arman Amran, S.P., M.P  
NIP. 197210022008011005

Diketahui Oleh

Dekan, Fakultas Pertanian dan  
Kehutanan

Ketua Program Studi  
Agribisnis



Prof. Dr. Ir. Kaimuddin, M.Si  
NIP. 19600512 198903 1 003

  
Astina, S.P., M.Si  
NIP. 199007222024212036

Tanggal Lulus : 06 Mei 2025

## HALAMAN PERSETUJUAN

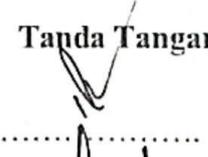
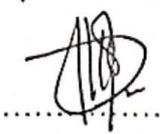
Skripsi dengan judul:

**Analisis Hubungan Gastronomi Dan Nilai Pelanggan Terhadap  
Pelestarian Jepa Sebagai Pangan Lokal Mandar Di Kabupaten  
Majene**

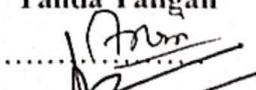
Disusun oleh  
**JIRANA RUSDIN**  
**A0120005**

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji  
Skripsi Fakultas Pertanian dan Kehutanan  
Universitas Sulawesi Barat  
Pada tanggal ~~06 Mei 2025~~ dan dinyatakan **LULUS**

### SUSUNAN TIM PENGUJI

Tim Penguji	Tanda Tangan	Tanggal
1. Muhammad Arafat Abdullah, S.Si., M.Si	 .....	27 / 05 / 2025
2. Rizki Abdillah Tanjung, S.Sos.,M.Si	 .....	19 / 05 / 2025
3. Andi Werawe Angka, S.Pt.,M.Si	 .....	20 / 05 / 2025

### SUSUNAN KOMISI PEMBIMBING

Komisi Pembimbing	Tanda Tangan	Tanggal
1. Dahniar SP., M.Si	 .....	14 / 05 / 2025
2. Dr. Arman Amran, S.P., M.P	 .....	15 / 05 / 2025

## **ABSTRAK**

**JIRANA RUSDIN, 2025.** Analisis Hubungan Gastronomi Dan Nilai Pelanggan Terhadap Pelestarian Jepa Sebagai Pangan Lokal Mandar Di Kabupaten Majene. Dibimbing oleh **DAHNIAR** dan **ARMAN AMRAN**.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara gastronomi dan nilai pelanggan terhadap pelestarian jepa sebagai pangan lokal Mandar di Kabupaten Majene. Gastronomi mencakup aspek sejarah, budaya, lanskap geografis, dan metode memasak jepa yang menjadi ciri khas masyarakat Mandar. Nilai pelanggan dievaluasi melalui aspek emosional, sosial, dan kualitas yang dihubungkan dengan persepsi konsumen terhadap jepa. Penelitian dilakukan dengan metode kuantitatif deskriptif menggunakan kuesioner sebagai instrumen utama, melibatkan 100 responden yang terdiri dari konsumen dan penjual jepa di Kabupaten Majene. Data dianalisis menggunakan korelasi Pearson untuk mengukur hubungan antara variabel independen (gastronomi dan nilai pelanggan) dengan variabel dependen (pelestarian jepa). Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan positif dan signifikan antara gastronomi dan pelestarian jepa, serta antara nilai pelanggan dan pelestarian jepa. Secara simultan, kedua variabel independen memiliki pengaruh signifikan terhadap pelestarian jepa. Penelitian ini menegaskan pentingnya sinergi antara aspek budaya dan nilai pelanggan dalam menjaga keberlanjutan pangan lokal Mandar seperti jepa. Upaya pelestarian dapat ditingkatkan melalui pendekatan yang memadukan edukasi budaya, inovasi kuliner, dan promosi gastronomi lokal.

Kata kunci: Gastronomi, nilai pelanggan, jepa, pelestarian dan pangan lokal Mandar

## ABSTRACT

**JIRANA RUSDIN, 2025.** *Analysis of the Relationship between Gastronomy and Customer Value towards the Preservation of Jeka as Mandarese Local Food in Majene Regency. Supervised by DAHNIAR and ARMAN AMRAN.*

*This study aims to analyze the relationship between gastronomy and customer value towards the preservation of jeka as Mandar local food in Majene Regency. Gastronomy includes aspects of history, culture, geographical landscape, and jeka cooking methods that characterize Mandar people. Customer value is evaluated through emotional, social and quality aspects linked to consumer perceptions of jeka. The research was conducted using a descriptive quantitative method using a questionnaire as the main instrument, involving 100 respondents consisting of consumers and jeka sellers in Majene Regency. Data were analyzed using Pearson correlation to measure the relationship between the independent variables (gastronomy and customer value) and the dependent variable (jeka preservation). The results showed a positive and significant relationship between gastronomy and jeka preservation, as well as between customer value and jeka preservation. Simultaneously, both independent variables have a significant influence on Japanese preservation. This research confirms the importance of synergy between cultural aspects and customer value in maintaining the sustainability of Mandarese local food such as jeka. Preservation efforts can be improved through an approach that combines cultural education, culinary innovation, and local gastronomy promotion.*

*Keywords: Gastronomy, customer value, jeka, preservation and Mandar local food*

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal. Pangan lokal merupakan produk lama yang telah lama diproduksi dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu. Umumnya produk pangan lokal diolah dari bahan baku, teknologi, dan pengetahuan lokal. Di samping itu, produk pangan lokal biasanya dikembangkan sesuai dengan preferensi konsumen lokal. Sehingga produk pangan lokal ini berkaitan erat dengan budaya lokal setempat (Nugraheni, 2017).

Potensi pada masing-masing daerah di Indonesia untuk mengangkat kuliner gastronomi sebagai sebuah identitas sangat besar dengan memanfaatkan kearifan lokal dikarenakan dalam kearifan gastronomi lokal dapat dijadikan sebagai salah satu indikator lokal yang berbasis budaya dengan tradisi dalam berbagai daerah yang terbentuk sebagai keunggulan budaya daerah masing-masing. Kearifan lokal dalam kuliner gastronomi mengandung sistem kepercayaan, norma, budaya yang ditunjukkan dalam tradisi yang diwariskan secara turun temurun. Kebijakan dalam kuliner Indonesia lebih ditekankan kepada gastronomi lokal dalam melestarikan warisan tradisional hidangan masakan para leluhur yang ritual, nilai religi, filosofi, identitas dan akar jati diri kebangsaan (Krisnadi, 2018).

Gastronomi lebih dekat artinya dengan tata boga dimana ilmu akan makanan yang baik (*good eating*). Gastronomi sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makanan dan minuman dengan kata lain gastronomi adalah studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan, dimana gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai seni kuliner (Rijal *et al.*, 2020).

Suku mandar merupakan etnik yang mendiami Sulawesi Barat, yang kehidupan masyarakatnya masih mengandalkan hasil pertanian dan nelayan guna memenuhi perekonomian keluarga. Hasil alam yang melimpah membuat masyarakat harus mengolahnya menjadi berbagai olahan pangan. Terdapat lima jenis olahan pangan yang berbasis kearifan lokal yang ada di Sulawesi Barat, diantaranya jepa, bau peapi, golla kambu, pupuq Mandar, dan loka anjoroi. Yang dimana proses pembuatan atau pengolahan dan alat yang digunakan pada pangan tradisional tersebut masih cenderung sederhana (Syamsuri *et al.*, 2022).

Salah satu pangan lokal khas yang ada di Kabupaten Majene adalah jepa, yang dimana jepa merupakan salah satu kuliner khas mandar yang terbuat dari ubi kayu. Jepa ini biasanya dinikmati atau dikonsumsi sebagai pengganti nasi. Kuliner mandar ini terbuat dari ubi kayu yang terlebih dahulu diparut kemudian diperas, hal ini dilakukan untuk menghilangkan kadar airnya, kemudian diayak lalu dicampurkan dengan parutan kelapa untuk memberikan sensasi rasa yang gurih dan nikmat. Jepa dibuat dengan cara memasukkan parutan ubi kayu bercampur kelapa kedalam tungku yang terbuat dari tanah liat yang orang Mandar sebut dengan panjepangan. Sebelumnya panjepangan dipanaskan terlebih dahulu menggunakan api sedang dari kayu bakar. Dibutuhkan keterampilan dalam menuang bahan baku di atas panjepangan dengan gerakan cepat dan terukur, jika terlalu lama memanggangnya maka permukaan jepa akan terlihat hitam/gosong, cukup dengan membuatnya berwarna cokelatan maka jepa tersebut sudah masak dan bisa di angkat. Dari deskripsi diatas dapat diketahui bahwa memproduksi jepa memiliki cara unik dalam proses pembuatannya yang dapat mempengaruhi hasil produksi jepa yang ingin dipasarkan.

Ubi kayu merupakan tanaman yang dapat digunakan sebagai bahan pangan, pakan, sumber energi, dan berbagai macam keperluan industri. Ubi kayu merupakan tanaman yang memiliki waktu tanam selama 7-12 bulan sebelum siap dipanen (Karuniawan *et al.*, 2020). Ubi kayu mempunyai kandungan gizi yang cukup baik dan salah satu kandungan yang sangat diperlukan untuk menjaga kesehatan tubuh dan singkong mengandung sekitar 60% air, 25% hingga 35% pati

dan mengandung protein, mineral, serat, kalsium dan fosfat. Singkong juga merupakan sumber energi yang lebih tinggi dibandingkan produk pangan lain seperti beras, jagung, ubi jalar dan sorgum.

Pemkab Majene juga aktif mendorong kreativitas dan inovasi dalam pengembangan pangan lokal, seperti dengan mengadakan festival pangan lokal. Festival ini bertujuan untuk meningkatkan konsumsi pangan yang seimbang dan aman, sekaligus menciptakan produk-produk pangan lokal yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Program ini diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui diversifikasi pangan dan peningkatan produksi pangan lokal berbasis sumber daya alam yang tersedia.

Kebanyakan penjual jepa yang ada dipasar sentral majene adalah orang tua yang menjadi fakta bahwa minat pengusaha muda sudah berkurang dan bagaimana cara kedepannya ini menarik minat generasi muda untuk bisa membuat jepa agar jepa bisa tetap dikenal oleh generasi selanjutnya, mengingat jepa adalah salah satu makanan khas suku Mandar yang ada di Kabupaten Majene Sulawesi Barat yang harus tetap digaja kelestariannya.

Nilai pelanggan sebagai evaluasi menyeluruh dari manfaat yang diperoleh konsumen dibandingkan dengan biaya yang telah dikeluarkan dan usaha yang dirasakan untuk mendapatkan manfaat tersebut. (Dhirtya & Warmika, 2022). Pelanggan dapat termotivasi untuk membeli jepa karena faktor preferensi seperti kualitas, rasa, pelayanan yang diterima. Aspek yang mempengaruhi pelanggan mengambil keputusan pembelian jepa dapat menjadi faktor yang mempengaruhi nilai pelanggan. Oleh karena itu sangat penting mengetahui value (nilai) dari pelanggan sebagai dasar pengembangan suatu produk.

Kurangnya minat konsumen dalam menyikapi ketertarikan dalam mengonsumsi jepa menjadi alasan dilakukannya penelitian ini agar sekiranya dapat menjadi pengetahuan baru bagi pembaca serta menjadi pembelajaran penjual jepa dalam mengembangkan makanan khas Mandar jepa sesuai dengan kebutuhan konsumen saat ini. Dengan memahami aspek gastronomi dan nilai

pelanggan terkait jepa, diharapkan upaya pelestarian makanan tradisional ini dapat dilakukan secara berkelanjutan.

Keberadaan budaya pangan lokal ini dapat dijadikan sebagai simbol daerah untuk mendukung pengembangan pariwisata, sinergi gastronomi dan pariwisata dalam meningkatkan pariwisata membawa manfaat yang sangat besar bagi sektor lain yang terkait, yang berpijak pada kesejahteraan masyarakat. Pentingnya merawat, melestarikan, dan mengangkat kembali kearifan lokal yang dianut masyarakat salah satunya adalah makanan lokal (Ilham & Patmasari, 2022).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang, maka permasalahan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah ada hubungan gastronomi dengan pelestarian jepa sebagai pangan lokal Mandar?
2. Apakah ada hubungan nilai pelanggan dengan pelestarian jepa sebagai pangan lokal Mandar?
3. Apakah ada hubungan gastronomi dan nilai pelanggan terhadap pelestarian jepa sebagai pangan lokal Mandar?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk menganalisis hubungan antara gastronomi dan pelestarian jepa sebagai pangan lokal Mandar di Kabupaten Majene.
2. Untuk menganalisis hubungan nilai pelanggan dan pelestarian jepa sebagai pangan lokal Mandar di Kabupaten Majene.
3. Untuk menganalisis hubungan antara gastronomi dan nilai pelanggan terhadap pelestarian jepa sebagai pangan lokal Mandar di Kabupaten Majene.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Teoritis**

Melalui penelitian ini, informasi baru dapat dikumpulkan dan dianalisis untuk memperluas pemahaman kita tentang gastronomi dan nilai pelanggan terhadap pelestarian jepa sebagai pangan lokal Mandar.

### **2. Manfaat Praktis**

#### **a. Bagi Penulis**

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan berfikir kritis untuk melatih kemampuan dalam memahami serta menganalisis hubungan antara gastronomi dan nilai pelanggan dalam pelestarian jepa sebagai pangan lokal Mandar.

#### **b. Bagi Penjual Jepa**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai tambahan pengetahuan penjual jepa mengenai nilai pelanggan terhadap pembelian jepa, sehingga dapat digunakan untuk meningkatkan penjualan mereka di masa yang akan datang.

#### **c. Bagi Pemerintah**

Hasil penelitian ini diharapkan mendapat rujukan untuk membangun pangan lokal Mandar, kuliner jepa kedepannya.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Gastronomi**

Gastronomi memiliki pengertian yang umum dalam mengonsumsi makanan dan minuman, terutama dalam menikmati makanan dan minuman yang baik sebagai bentuk gaya hidup yang superior. Dalam kamus *encyclopedia Britanica* gastronomi diartikan sebagai sebuah bentuk dari seni dalam memilih, mempersiapkan, menyajikan dan menikmati makanan enak (Putra, 2021)

Gastronomi adalah ilmu yang menggabungkan seni dan budaya untuk memahami hubungan antara makanan dan sosial, ekonomi dan historisnya. Ini mencakup banyak hal, seperti cara memasaknya, dan nilai-nilai budaya yang melekat. Selain itu, industri gastronomi sering dianggap sebagai alat untuk meningkatkan keberlanjutan sistem makanan melalui pendekatan inovatif untuk mendorong budaya makanan yang lebih berkelanjutan (Libertino, A., *et al.*, 2024).

Menurut Nugroho (2020) gastronomi atau tata boga adalah seni, atau ilmu makanan yang baik (*good eating*) dan gastronomi sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan dan minuman. Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa studi (ilmu) gastronomi yang terdapat mengenai budaya dan sejarah yang terkandung didalamnya yang menjadikan identitas budaya suatu daerah. Koridor kajian gastronomi umumnya menekankan kepada 4 (empat) elemen, yaitu:

1. Sejarah: yakni mengenai asal usul bahan baku, bagaimana dan dimana dibudidayakan.
2. Budaya: yakni mengenai factor yang mempengaruhi masyarakat setempat mengonsumsi makanan tersebut.
3. Lansekap Geografis: mengenai faktor lingkungan (alam & etnis yang mempengaruhi masyarakat memasak makanan tersebut).

4. Metode memasak: yakni mengenai proses memasak secara umum. Bukan mengenai teknis memasak karena seorang gastronom tidak harus bisa memasak.

Keempat elemen inilah yang dinamakan dengan *tangible* (nyata, jelas dan terwujud) yang selalu digunakan sebagai tolak ukur masyarakat barat jika berbicara mengenai gastronomi (Hasnah *et al.*, 2021).

## 2.2 Nilai Pelanggan

Nilai bisa diartikan sebagai perbandingan antara jumlah yang diterima pelanggan dan jumlah yang dikeluarkan oleh pelanggan. Pelanggan memperoleh manfaat dan mengeluarkan biaya. Konsumen akan membeli dari produsen yang di yakini menawarkan nilai yang dipikirkan tertinggi, nilai yang dipikirkan oleh konsumen yaitu selisih antara evaluasi atas semua manfaat serta biaya tawaran yang diberikan oleh produsen. Dimana keuntungan yang dirasakan adalah kombinasi dari atribut fisik, jasa dan teknik pendukung dalam pemanfaatan produk.

Nilai sebagai pengkajian secara menyeluruh manfaat dari suatu produk, didasarkan persepsi pelanggan atas apa yang telah diterima oleh pelanggan dan yang telah diberikan oleh produk tersebut. Nilai dapat mencerminkan sejumlah manfaat, baik yang berwujud maupun yang tidak berwujud. Nilai juga dianggap sebagai suatu kombinasi dalam kualitas, pelayanan dan harga yang disebut juga dengan tiga elemen nilai pelanggan. Dari definisi-definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa nilai pelanggan adalah hal yang menyangkut pendapat seseorang dengan mempertimbangkan atas manfaat serta pengorbanan yang didapati selama memiliki hingga merasakan suatu barang atau jasa tersebut.

Nilai pelanggan adalah sekumpulan manfaat yang diharapkan oleh pelanggan dari produk atau jasa tertentu dan biaya pelanggan total adalah sekumpulan biaya yang diharapkan oleh konsumen yang dikeluarkan untuk mengevaluasi, mendapatkan, menggunakan dan membuang produk atau jasa. Dan hubungan yang diinginkan adalah hubungan yang bersifat jangka panjang, sebab usaha dan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan diyakini jauh lebih besar apabila harus

menarik pelanggan baru atau pelanggan yang sudah meninggalkan perusahaan, dari pada mempertahankannya (Brama, 2021).

Dimensi Nilai Pelanggan menurut (Nuni & Nurhayani, 2019) terdapat 3 aspek utama dari nilai pelanggan yaitu:

1. Nilai Emosional (*Emotional Value*) merupakan kemampuan yang berkaitan dengan kesan perasaan atau emosional yang diakibatkan oleh penggunaan produk.
2. Nilai Sosial (*Social Value*) merupakan kemampuan yang suatu produk yang berkaitan dengan kemampuannya dalam meningkatkan kesan sosial yang baik dalam masyarakat.
3. Nilai Kualitas (*Perfomance Value*) kemampuan suatu produk yang dinilai memiliki kinerja dan fungsi yang bagus.

Konsep nilai pelanggan memberikan gambaran tentang pelanggan suatu perusahaan, mempertimbangkan apa yang mereka inginkan, dan percaya bahwa mereka memperoleh manfaat dari suatu produk atau jasa. Melihat perlunya lintas fungsional dalam sebuah perusahaan, yaitu pemasaran, operasi dan sumber daya manusia sebagai prasyarat dalam mengelola nilai pelanggan.

### **2.3 Pelestarian**

Menurut IFLA (*International Federation of Federation of Library*) pelestarian adalah kegiatan yang mencakup semua usaha melestarikan bahan pustaka, keuangan, ketenagaan, metode dan teknik penyimpanannya. Pelestarian adalah kegiatan yang mencakup semua usaha untuk melestarikan bahan pustaka dan arsip termasuk didalamnya kebijakan pengelolaan, keuangan, ketenagakerjaan, metode dan teknik penyimpanannya.

Pelestarian adalah kegiatan untuk melestarikan bahan pustaka agar bahan pustaka tidak mudah mengalami kerusakan. Dengan demikian maka bahan pustaka dapat terjaga kelestariannya sehingga informasi yang terdapat pada koleksi tersebut tetap dapat dimanfaatkan oleh pemustaka meskipun koleksi tersebut adalah koleksi yang sudah lama usianya (Asaniyah, 2019).

Pelestarian adalah upaya atau tindakan yang dilakukan secara berkelanjutan oleh masyarakat, dengan tujuan yang jelas dan terencana, serta dilakukan secara terpadu untuk mencapai sasaran tertentu. Tindakan ini mencerminkan adanya unsur di masyarakat yang menunjukkan budaya yang tetap bertahan, bersifat dinamis, fleksibel, dan selektif, sesuai dengan nilai dan norma lokal (budaya setempat).

Konsep pelestarian memiliki dua aspek dalam mewujudkan pelestarian budaya di masyarakat, yaitu pengembangan dan pemanfaatan. Dalam hal ini yang dimaksud pelestarian budaya yaitu upaya yang dilakukan oleh masyarakat dan pemerintah untuk mengembangkan hasil budaya berupa makanan tradisional atau pangan lokal agar tetap diminati dan dikonsumsi oleh masyarakat luas kemudian dikembangkan sebagai upaya keberlanjutan makanan tradisional sebagai salah satu warisan budaya (Khusnaya, 2019).

#### **2.4 Pangan Lokal Mandar**

Indonesia merupakan negara mega biodiversitas yang memiliki keanekaragaman hayati yang tinggi. Keanekaragaman hayati ini memiliki potensi wirausaha jika dapat dikelola dengan baik, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Selain itu setiap negara memberi kesempatan dan mendukung masyarakat untuk melakukan wirausaha. Hal ini berarti setiap masyarakat memiliki potensi sebagai wirausahawan dengan memanfaatkan dan melakukan inovasi dari hasil-hasil kekayaan alam dan kearifan lokal di daerahnya.

Pangan lokal merupakan produk pangan yang telah lama diproduksi, berkembang dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu. Umumnya produk pangan lokal diolah dari bahan baku lokal, teknologi lokal, dan pengetahuan lokal pula. Di samping itu, produk pangan lokal biasanya dikembangkan sesuai dengan preferensi konsumen lokal pula. Sehingga produk pangan lokal ini berkaitan erat dengan budaya lokal setempat (Nikmawati, 2021).

Diversifikasi olahan pangan tradisional berbasis kearifan lokal merupakan suatu bentuk *knowledge* yang khas oleh suatu etnik, yang diperoleh secara turun-temurun, dengan memanfaatkan keanekaragaman hayati yang ada di lingkungan ekosistem tempat hidupnya. Selain meningkatkan nilai atau mutu, diversifikasi olahan pangan tradisional juga dapat meningkatkan daya tahan atau daya simpan produk olahannya.

Suku Mandar merupakan etnik yang mendiami Sulawesi Barat yang masyarakatnya masih banyak mengandalkan hasil pertanian dan nelayan guna memenuhi perekonomian keluarga. Hasil alam yang melimpah membuat masyarakat menjadi berbagai olahan pangan. Agar keluarga tidak bosan karena adanya penyegaran menu, sehingga harus diolah menjadi aneka pangan tradisional. Selain itu, pengolahan ini juga dimaksudkan untuk menjaga mutu dari hasil alam yang diperoleh sehingga dapat dikonsumsi pada waktu mendatang (Syamsuri *et al.*, 2022).

## **2.5 Jepa**

Jepa adalah olahan khas suku mandar yang dicetak dengan menggunakan cetakan khusus, yaitu panjepangan. Jepa adalah makanan tradisional yang terbuat dari singkong atau ubi yang diparut terlebih dahulu kemudian diperas untuk menghilangkan kadar airnya dan kemudian diayak dan dicampurkan dengan parutan buah kelapa untuk memberinya rasa gurih dan nikmat.

Jepa memiliki rasa yang unik dan cenderung lebih sehat karena bahan yang digunakan lebih minimal jenis yang dicampurkan seperti tanpa penambahan gula sehingga aman buat penderita diabetes, tentu hal ini akan diminati oleh masyarakat sehingga memiliki peluang wirausaha karena dapat dijadikan sebagai usaha untuk industri rumah tangga yang dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga (Fadila *et al.*, 2022).

Jepa dapat dijadikan sebagai bahan makanan pokok, pengganti nasi karena kandungan karbohidratnya yang cukup tinggi, seperti yang selalu dijadikan bahan logistik oleh para nelayan Mandar saat melaut, dimana di laut lepas mereka membutuhkan bahan makanan yang dapat disajikan dengan cepat sebagai

pengganti nasi. Pada beberapa orang yang telah berumur dan mengidap penyakit sistemik seperti Diabetes Melitus maka japa dapat dijadikan bahan makanan non nasi yang dikonsumsi saat makan siang dan makan malam. Kandungan karbohidratnya kurang lebih sama dengan yang dikandung oleh nasi (Maghfiroh & Nuswardhani, 2019).

## 2.6 Penelitian Terdahulu

Berikut merupakan hasil penelitian terdahulu yang mengemukakan beberapa konsep yang relevan dan terkait dengan gastronomi dan nilai pelanggan. Tujuan dari penelitian terdahulu untuk mendapatkan bahan perbandingan dan acuan dalam penyusunan penelitian. Kegunaannya untuk mengetahui hasil yang telah dilakukan oleh peneliti terdahulu.

**Tabel 2. 1 Penelitian Sebelumnya Yang Relevan**

No.	Peneliti	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
1	Gitasiswhara, Ratih Nurriyati, Vanessa Gaffar, Lili Adi Wibowo, Taufik Abdullah (2021)	<i>Gastronomic Festival Attribute And Customer Engagement To Customer Delight Through Customer Experience Value</i>	Menurut temuan peneliti, terdapat hipotesis bahwa tidak mempunyai pengaruh signifikan terhadap berbagai hal alasan, sedangkan hipotesis dengan pengaruh terbesar adalah Gastronomi Atribut Festival pada Pengalaman Nilai Pelanggan, sedangkan hipotesis dengan pengaruh yang paling kecil pengaruhnya adalah Pelanggan Keterlibatan pada Pengalaman Nilai Pelanggan.
2	Kasmiati, Ikawati Karim, and	<i>The mandarese gastronomy:</i>	Hasil penelitian menunjukkan generasi muda Mandar

	Faradilah Farid Karim (2022)	<i>Preference and opportunities for food diversification on the dining table of young generations</i>	(Milenial, Z dan Alpha) di Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat, masih memilih dan menyukai kuliner lokal. Mereka masih mengonsumsi makanan lokal ini; baupiapi, Jepa, Bubur Tarreang, Loka Anjoroi, Binte. Makanan ini memiliki bahan baku utama yang sangat beragam, mulai dari ikan, singkong, jagung, jewawut, dan pisang. Bahan makanan orang mandar menunjukkan potensi yang tinggi untuk diversifikasi pangan. Apalagi didukung oleh generasi muda yang mengonsumsi dan menyukainya. Kondisi ini dapat mendorong kita untuk mendiversifikasi makanan khas Mandar sebagai pilihan menu makanan sehari-hari generasi muda yang bersifat politis dan dibentuk oleh kesadaran untuk menciptakan ketersediaan pangan yang beragam.
3	Titing Kartika dan Zulkifli Harahap	<i>The culinary development of</i>	Berdasarkan hasil penelitian bahwa kuliner pempek

	(2019)	<i>pempek as a Gastronomic tourist attraction in Palembang, Sumatera Selatan</i>	memiliki makna asimilasi dan hibriditas yang dilakukan oleh orang-orang Cina dan kekayaan lokal yang ada di Palembang sehingga bernilai ekonomi kolektif, kesehatan dan budaya. Dengan demikian penguatan Pempek sebagai daya tarik wisata gastronomi akan dengan mudah diimplementasikan di Palembang dengan menyuguhkan Pempek bukan hanya sekedar makanan namun sebagai media yang dapat digali dari sisi edukasi dan nilai histori.
4	Ida Bagus Maha Putra, Made Artajaya, I Gusti Agung Febrianto (2023)	Pengaruh <i>Dining Experience terhadap Loyalitas Pelanggan dengan Kepuasan Pelanggan di Restoran My Warung Pererenan</i>	Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dining experience berpengaruh positif dan signifikan terhadap loyalitas pelanggan di restoran My Warung Pererenan, dining experience berpengaruh positif dan signifikan terhadap kepuasan pelanggan di restoran My Warung Pererenan. Dapat disimpulkan bahwa kepuasan pelanggan (Z) mampu memediasi pengaruh

			antara variabel dining experience (X) terhadap loyalitas pelanggan (Y).
5	Asep Parantika dan Gaby Jenica (2022)	Pelestarian & Pengembangan Makanan Khas Kampung Ciharahas Mulyaharja Sebagai Destinasi Wisata Kota Bogor	Kampung Wisata Mulyaharja ini sudah memiliki beberapa faktor yang mendukung Desa Mulyaharja sebagai salah satu destinasi wisata kota Bogor. Akan tetapi, untuk perkembangan wisata gastronomi di Desa ini kedepannya harus lebih dikembangkan dan dilestarikan. Masyarakat Desa Mulyaharja harus semakin sering mengunggah konten mengenai makanan khas Mulyaharja ke media sosial agar semakin banyak menarik perhatian orang lain. Kemudian, pengelola wisata Mulyaharja perlu membuat paket wisata yang telah berisi penginapan, kuliner khas, dan kegiatan wisata yang dapat dilakukan di Mulyaharja. Sehingga hal itu akan melekat sebagai ciri khas yang tidak dimiliki destinasi wisata lainnya di Kota Bogor.

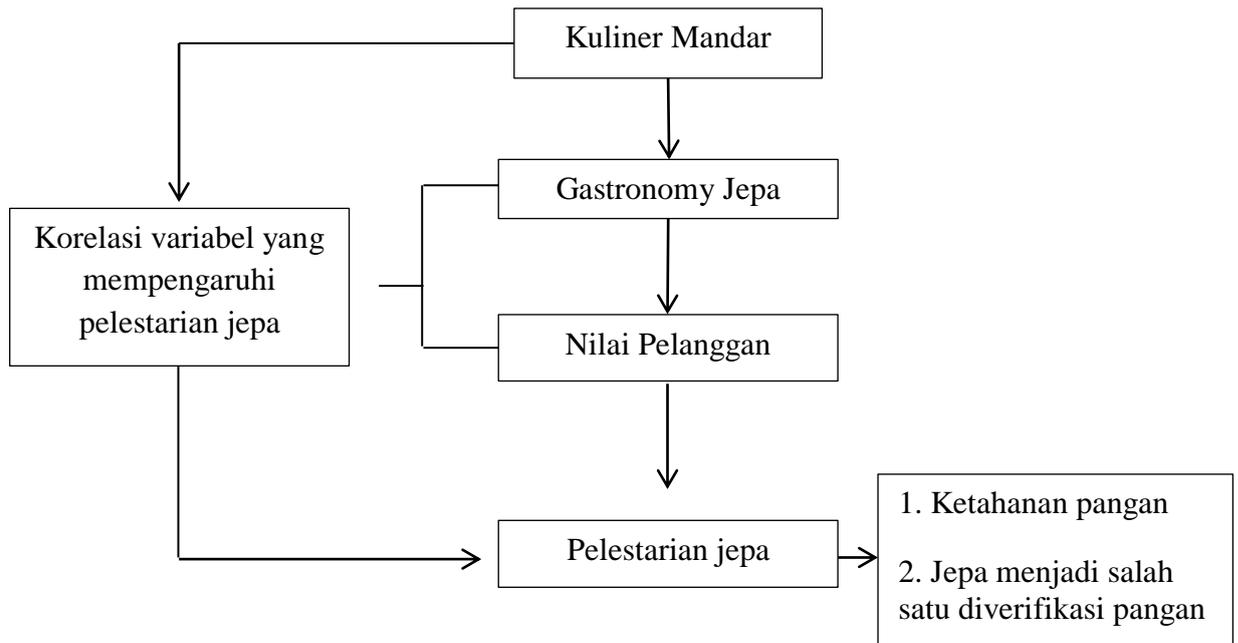
## 2.7 Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran sebagai landasan dalam pemahaman untuk memperjelas penelitian dan sekaligus untuk mempermudah dalam pemahaman dapat dijelaskan sebagai berikut:

Pengusaha penjual jepa di Kabupaten Majene masih cukup banyak yang membuat ketersediaan jepa yang merupakan sebuah makanan lokal daerah ini masih cukup mudah ditemukan di beberapa daerah tertentu. Gastronomi sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makanan dan minuman dengan kata lain gastronomi adalah studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan, dimana gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai seni kuliner.

Produksi Jepa sebagai makanan tradisional dalam menjalankan aktivitas usahanya untuk meningkatkan nilai produksi dan melestarikan pangan lokal jepa. Untuk mengetahui hubungan antara gastronomi dan nilai pelanggan maka akan dilakukan pengujian menggunakan metode uji korelasi pearson guna mengetahui hubungan antara gastronomi dan nilai pelanggan terhadap pelestarian jepa sebagai pangan lokal mandar.

Dapat dilihat dari bagan atau kerangka pemikiran berikut dimana yang menjadi bagan utama untuk mengetahui hubungan gastronomi dan Nilai pelanggan terhadap pelestarian jepa adalah kuliner Mandar sebagai pangan lokal Mandar. Adapun skema dari kerangka pemikiran pada penelitian ini dapat dilihat pada gambar sebagai berikut:



**Gambar 2. 1 Kerangka Pikir Penelitian**

## 2.8 Hipotesis Penelitian

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, dan landasan teori seperti yang telah diuraikan pada sub bab sebelumnya, dan juga berdasarkan kerangka pemikiran diatas, maka hipotesis penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

- H<sub>0</sub>: Tidak ada hubungan atau pengaruh antara gastronomi dan nilai pelanggan terhadap pelestarian jeka sebagai pangan lokal mandar di Kabupaten Majene.
- H<sub>1</sub>: Gastronomi memiliki hubungan atau pengaruh positif dan signifikan terhadap pelestarian jeka sebagai pangan lokal mandar di Kabupaten Majene
- H<sub>2</sub>: Nilai pelanggan memiliki hubungan atau pengaruh positif dan signifikan terhadap pelestarian jeka sebagai pangan lokal mandar di Kabupaten Majene
- H<sub>3</sub>: Gastronomi dan nilai pelanggan secara bersama-sama memiliki hubungan atau berpengaruh positif dan signifikan terhadap pelestarian

## **BAB VI PENUTUP**

### **6.1 Kesimpulan**

Berdasarkan dari hasil penelitian maka dapat diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. **Gastronomi berperan penting dalam pelestarian Jepa**

Penelitian ini menunjukkan bahwa aspek gastronomi yang mencakup nilai budaya, tradisi kuliner, dan warisan lokal memiliki pengaruh signifikan dalam mempertahankan eksistensi Jepa sebagai makanan khas Mandar. Masyarakat Majene masih mempertahankan proses pembuatan dan penyajian Jepa secara tradisional.

2. **Nilai pelanggan memberikan kontribusi terhadap pelestarian pangan lokal**

Penelitian ini menunjukkan bahwa pelanggan memiliki tanggapan yang positif terhadap Jepa, seperti rasa bangga terhadap makanan lokal serta ketertarikan terhadap jepa karena rasanya yang enak menjadi faktor yang memperkuat dukungan terhadap pelestarian jepa.

3. **Hubungan antara gastronomi dan nilai pelanggan dengan pelestarian Jepa bersifat signifikan**

Analisis kuantitatif membuktikan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara kedua variabel utama penelitian gastronomi dan nilai pelanggan dengan pelestarian Jepa. Artinya, semakin tinggi masyarakat terhadap aspek gastronomi dan nilai pelanggan, maka semakin besar pula kemungkinan Jepa tetap lestari sebagai bagian dari identitas kuliner lokal.

## 6.2 Saran

Berdasarkan hasil “Analisis Hubungan Gastronomi dan Nilai Pelanggan Terhadap Pelestarian Jepa sebagai pangan Lokal Mandar di Kabupaten Majene” penelitian ini mengajukan beberapa saran sebagai berikut:

1. Diharapkan peneliti berikutnya bisa menggali lebih dalam tentang peningkatan ekonomi lokal yaitu mengenai peran kuliner lokal dalam mendukung sektor UMKM dan dampak ekonomi dari wisata kuliner lokal.
2. Diharapkan media sosial dapat dimanfaatkan sebagai media promosi untuk mempromosikan Jepa sebagai bagian dari budaya Mandar agar dapat menarik perhatian audiens yang lebih luas, khususnya generasi milenial dan Gen Z.
3. Diharapkan penelitian tentang potensi pengembangan wisata gastronomi berbasis Jepa dapat membantu meningkatkan daya tarik pariwisata Kabupaten Majene sekaligus melestarikan kuliner tradisional dimasa yang akan datang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Algifari. (2019). Mengukur Kualitas Layanan Dengan Indeks Kepuasan, Metode Importance\_Performance Analysis (Ipa), Dan Model Kano.
- Amin, N. F, Garancang, S, Abunawas, K. (2023). Konsep Umum Populasi Dan Sampel Dalam Penelitian, *Jurnal Pilar: Jurnal Kajian Islam Kontemporer*, 14(1), 103–116.
- Anwar, I. C. (2021), “Potensi Geografis Indonesia untuk Ketahanan Pangan Nasional” November 25, 2024. <https://tirto.id/potensi-geografis-indonesia-untuk-ketahanan-pangan-nasional-gbdn>
- Ariella, I. R. (2018). Pengaruh Kualitas Produk, Harga Produk Dan Desain Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Mazelnid. *Jurnal Performa: Jurnal Manajemen dan Start-up Bisnis*, 3(2), 215-221.
- Asaniyah, N. (2019). Pelestarian Koleksi Langka Melalui Restorasi. *Buletin Perpustakaan Univesitas Islam Indonesia*, 2(1), 93–104.
- Badan Pusat Statistik. (2024). Jumlah Produksi Jagung, Kedelai, Kacang Tanah, Kacang Hijau, Ubi Kayu, Ubi Jalar Menurut Kecamatan (Ton), 2021-2023. September 29, 2024. <https://majenekab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjA0IzI=/jumlah-produksi-jagung-kedelai-kacang-tanah-kacang-hijau-ubi-kayu-ubi-jalar-menurut-kecamatan.html>
- Badan Pusat Statistik. (2024). Luas Panen Jagung, Kedelai, Kacang Tanah, Kacang Hijau, Ubi Kayu, Ubi Jalar Menurut Kecamatan (Hektar), 2021-2023. September 29, 2024. <https://majenekab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjAyIzI=/luas-panen-jagung-kedelai-kacang-tanah-kacang-hijau-ubi-kayu-ubi-jalar-menurut-kecamatan.html>
- Brama Kumbara, V. (2021). Determinasi Nilai Pelanggan Dan Keputusan Pembelian: Analisis Kualitas Produk, Desain Produk Dan Endorse. *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 2(5), 604–630. <https://doi.org/10.31933/jimt.v2i5.568>
- Dhirtya, D. A. M. C., & Warmika, I. G. K. (2022). Pengaruh Kepercayaan Merek Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Loyalitas Pelanggan Melalui Mediasi Persepsi Nilai Pelanggan. *E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana*, 11(3), 549. <https://doi.org/10.24843/ejmunud.2022.v11.i03.p07>
- Ghozali. (2019). Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program Ibm Spss 25. Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Gitasiswhara, G., Nurriyati, R., Gaffar, V., Wibowo, L. A., & Abdullah, T.

- (2021). Gastronomic Festival Attribute and Customer Engagement to Customer Delight Through Customer Experience and Social Interaction Value. *Jurnal Pendidikan Ilmu Sosial*, 30(2), 111–126. <https://doi.org/10.17509/jpis.v30i2.41253>
- Hasnah, V. A., Nugroho, S. P., Wisata, A., & Kuliner, W. (2021). Gastronomi Makanan Yogyakarta. Sebagai Atraksi Pariwisata Kuliner 1(1), 141–154. <file:///C:/Users/USER/Downloads/4674-15369-1-PB.pdf>
- Huang, L., & Lu, J. (2017). *Digital Media and the Preservation of Culinary Heritage*. *International Journal of Cultural Studies*, 12(4), 25-35. Penerbit: SAGE.
- Husna, M.T, 2024. Jepa: Makanan Filosofis dan Sederhana <https://lintasnews5terkini.com/2024/01/09/jepa-makanan-filosofis-dan-sederhana/>.
- Ilham, & Patmasari, E. (2022). Local Wisdom “Weapon” Against Climate Change. *Sustainability And Climate Change*, 15(5), 307-311.
- Imam Nur Hakim & Siti Hamidah. (2021). “Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta”, Vol 21 (2): 193-208
- Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). The Culinary Development of Gastronomic Tourist Attraction in Palembang Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, 4(3), 211–233.
- Karuniawan, A., Wicaksono, A. A., Ustari, D., & Maulana, H., 2020, Pemuliaan Dan Budidaya Ubi Jalar Madu, Deepublish. Oktober 18 2024. [https://www.researchgate.net/publication/355734493\\_Pemuliaan\\_dan\\_Budidaya\\_Ubi\\_Jalar\\_Madu](https://www.researchgate.net/publication/355734493_Pemuliaan_dan_Budidaya_Ubi_Jalar_Madu)
- Kasmianti, I., & Karim, F. F. (2022). Anjoro : International Journal of Agriculture and Business The mandarese gastronomy : Preference and opportunities for food diversification on the dining table of young generations. 3(1). <https://doi.org/10.31605/anjoro.v3i1.1474>
- Khusnaya, M. (2019). Upaya Pelestarian Makanan Tradisional Melalui Pasar Sore Karangrandu (Psk) Di Desa Karangrandu, Kecamatan Pecangaan, Kabupaten Jepara. *Universitas Negeri Semarang*. 9(1), 823–836.
- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *Universitas Bunda Mulia*, 5–6 : 2622-7436
- Libertino, A., et al. (2024). Using the Free Listing Technique to Study Consumers’ Representations of Traditional Gastronomy in Argentina. *Journal of Ethnic Foods*, 7(2), 123–135. BioMed Central.

- Maghfiroh, K., & Nuswardhani, R. R. S. K. (2019). Diversifikasi pengolahan singkong untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2),
- Mathori, M., & Chasanah, U. (2024). Pengaruh Nilai Emosional dan Nilai Sosial pada Loyalitas Pelanggan dengan Kepuasan Pelanggan sebagai Variabel Mediasi pada Makanan Sehat. *Journal of Finance Bussiness and Economics*, 2(1), 34–62.
- Nikmawati, E. E. (2021). Pengembangan Wisata Kulindes (Kuliner Pedesaan) Berbasis Pangan Lokal Di Desa Pangauban Kecamatan Batujajar Kabupaten Bandung Barat. *Lentera Karya Edukasi*, 1(3), 153–159. <https://doi.org/10.17509/lekaedu.v1i3.42204>
- Nugraheni, D. M. (2017). Peningkatan Citra Pangan Lokal. *Universitas Negeri Yogyakarta Jurnal*, 1–10.
- Nugroho, S. P. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52-62. <https://doi.org/10.31311/par.v7i1.8136>
- Nuni Nurhalimah, D., & Nurhayati, A. (2019). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Nilai Pelanggan Terhadap Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 6(2), 1–5. 2 September 2019 E - ISSN. <https://doi.org/10.34308/eqien.v6i2.93>
- Parantika, A., Sahid, P., Jenica, G., & Sahid, P. (2022). Pelestarian & 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>
- Putra, I. B. M., Artajaya, M., & Febrianto, I. G. A. (2023). Peran Dining Experience Terhadap Loyalitas Pelanggan Dengan Kepuasan Pelanggan Di Restoran Mywarung Pererenan. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1), 44–52. <https://doi.org/10.52352/jgi.v11i1.732>
- Putra, M. K. (2021). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1), 95–110.
- Rijal, S., Fitry, L. D., Akbar, F., Politeknik, Z., & Makassar, P. (2020). Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan. *Journal of Indonesian History*, 9(1), 17–27. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jih/article/view/40040>
- Subagio, D. P. W., & Sutikno, B. (2023). Loyalitas Gen Milenial pada Makanan Lokal Tradisional dengan Autentitas Makanan sebagai Penentu Kepuasan Konsumen. *Prosiding Seminar Nasional & Call for Paper*, 9(1), 415–427.

- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suharto, B. (2021). *Culinary Tourism and Economic Growth in Local Communities*. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Lokal*, 9(2), 98-110. Penerbit: Universitas Airlangga.
- Syamsuri, S., Hafsa, H., & Alang, H. (2022). Peluang Wirausaha Diversifikasi Olahan Pangan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Oleh Suku Mandar di Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat, Indonesia. *Agro Bali : Agricultural Journal*, 5(2), 313–321. <https://doi.org/10.37637/ab.v5i2.959>
- Wiwik Nirmala Sari, P. G. M. (2023). Wisata Gastronomi: Mengenal Budaya Dan Sejarah Melalui Makanan Lokal ‘Sate Rembiga’ Di Mataram. *Media Bina Ilmiah*, 17(9), 1–22. <http://binapatria.id/index.php/MBI/article/view/354>