

Dari Siobak Ke Sioke: Inovasi Kuliner Akulturasi Tionghoa-Bali Dalam Dinamika Sosial Dan Digital Masyarakat Singaraja

Putu Cindy Anggita Pradnyani¹, I Gede Andi Legawa²

^{1,2} Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Udayana, Indonesia

E-mail: cindygita1422@gmail.com¹, legawa.andigede@gmail.com²

Article History:

Received: 20 Juli 2026

Revised: 29 Juli 2026

Accepted: 31 Juli 2026

Keywords: adaptasi budaya, antropologi interpretative, identitas kuliner, Siobak, Sioke.

Abstract: Siobak merupakan kuliner khas Singaraja yang lahir melalui proses akulturasi budaya Tionghoa dan Bali serta berkembang menjadi bagian dari identitas kuliner masyarakat. Seiring perubahan sosial, perkembangan Siobak tidak hanya ditandai oleh perluasan usaha dan pemanfaatan media digital, tetapi juga oleh kemunculan Sioke sebagai bentuk inovasi kuliner yang merespons keberagaman kebutuhan konsumen. Penelitian ini bertujuan menganalisis perkembangan Siobak sebagai identitas kuliner masyarakat Singaraja serta mengkaji kemunculan Sioke sebagai bentuk inovasi kuliner dalam merespons perubahan sosial. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan perspektif antropologi interpretatif Clifford Geertz. Data dikumpulkan melalui observasi partisipatif, wawancara terstruktur, dan studi dokumentasi dengan melibatkan pelaku usaha kuliner serta akademisi yang memiliki kompetensi di bidang budaya kuliner. Analisis data dilakukan menggunakan model analisis interaktif Miles dan Huberman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perkembangan Siobak berlangsung melalui pewarisan usaha antargenerasi, perluasan jaringan usaha, dan pemanfaatan media digital yang memperkuat eksistensinya sebagai ikon kuliner Singaraja. Di sisi lain, popularitas tersebut juga menghadirkan tantangan berupa penggunaan nama "Khelok" oleh pihak yang tidak memiliki hubungan genealogis dengan keluarga pendiri. Selain itu, kemunculan Sioke menunjukkan bahwa inovasi kuliner mampu mempertahankan identitas Siobak melalui penggunaan bumbu khas, teknik pengolahan, dan pola penyajian yang tetap dipertahankan meskipun menggunakan bahan baku ayam. Penelitian ini menyimpulkan bahwa keberlanjutan Siobak sebagai identitas kuliner masyarakat Singaraja ditentukan oleh kemampuan mempertahankan nilai budaya sekaligus beradaptasi dengan perubahan sosial.

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional merupakan salah satu bentuk warisan budaya yang merefleksikan sejarah, identitas, serta praktik sosial masyarakat. Dalam perspektif antropologi, makanan tidak hanya dipahami sebagai pemenuh kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai produk budaya yang mengandung nilai, pengetahuan, dan simbol yang diwariskan antargenerasi Marwanti, 2000, dalam Roza et al., (2023). Oleh karena itu, keberadaan suatu kuliner tidak hanya ditentukan oleh cita rasa dan teknik pengolahannya, tetapi juga oleh proses sosial yang membentuk, mempertahankan, dan mengembangkannya. Di tengah perubahan sosial yang semakin cepat, kuliner tradisional dituntut untuk mampu beradaptasi agar tetap bertahan tanpa kehilangan karakter budaya yang melekat padanya.

Perubahan tersebut menunjukkan bahwa kuliner tradisional bersifat dinamis. Dinamika kuliner tercermin melalui berbagai bentuk inovasi, penyesuaian terhadap perkembangan teknologi, perubahan pola konsumsi masyarakat, hingga perluasan pasar. Inovasi tidak selalu dimaknai sebagai perubahan yang menghilangkan identitas suatu kuliner, melainkan sebagai strategi adaptasi agar warisan budaya tetap relevan dengan kebutuhan masyarakat yang terus berkembang. Dengan demikian, keberlanjutan kuliner tradisional tidak hanya bergantung pada upaya pelestarian, tetapi juga pada kemampuannya merespons perubahan sosial, ekonomi, dan budaya. Meskipun demikian, kemampuan kuliner tradisional untuk beradaptasi tidak selalu diikuti oleh kajian yang menjelaskan bagaimana proses tersebut berlangsung dalam praktik. Perkembangan usaha, pemanfaatan media digital, serta munculnya inovasi produk merupakan fenomena yang menunjukkan adanya perubahan dalam praktik kuliner tradisional. Namun, sejauh mana perubahan tersebut mampu mempertahankan identitas budaya kuliner masih menjadi persoalan yang memerlukan kajian lebih lanjut. Oleh karena itu, penting untuk mengkaji dinamika perkembangan suatu kuliner tradisional sebagai bentuk adaptasi terhadap perubahan sosial tanpa menghilangkan karakter budaya yang menjadi ciri khasnya.

Salah satu daerah yang memperlihatkan dinamika tersebut adalah Singaraja, Kabupaten Buleleng. Sebagai kota pelabuhan yang berkembang melalui interaksi berbagai kelompok etnis, Singaraja menjadi ruang terjadinya akulturasi budaya yang turut memengaruhi perkembangan kuliner lokal. Salah satu hasil akulturasi tersebut adalah Siobak, kuliner berbahan dasar daging babi yang berakar dari tradisi kuliner Tionghoa. Secara etimologis, istilah Siobak berasal dari bahasa Mandarin, yaitu *sio* (燒) yang berarti memanggang atau memasak, dan *bak* (肉) yang berarti daging. Dalam dialek Hokkien, istilah tersebut berarti hidangan daging babi panggang. Pada tradisi kuliner Tionghoa, Siobak diolah dengan teknik pemanggangan hingga menghasilkan lapisan kulit yang garing (*crispy*) berwarna cokelat kemerahan sebagai ciri khas utamanya. Hidangan ini umumnya menggunakan bumbu yang relatif sederhana, seperti garam dan bubuk lima rempah (*ngo hiong*), sehingga cita rasa asli daging tetap menjadi karakter utama (Rahmawati, 2016).

Dalam perkembangannya, Siobak tidak hanya dipahami sebagai hidangan khas masyarakat Tionghoa, tetapi juga mengalami berbagai penyesuaian ketika diperkenalkan ke berbagai daerah. Di Bali Utara, misalnya, proses interaksi budaya dengan masyarakat lokal mendorong munculnya modifikasi pada teknik pengolahan, penggunaan bumbu, maupun cara penyajian sehingga menghasilkan karakter Siobak yang berbeda dari bentuk aslinya di Tiongkok dan berkembang melalui penyesuaian dengan budaya masyarakat Bali Utara. Seiring perkembangannya, Siobak tidak hanya dikenal sebagai makanan khas Singaraja, tetapi juga menjadi bagian dari kehidupan sosial masyarakat dan berkembang sebagai usaha kuliner yang terus beradaptasi dengan perubahan zaman. Siobak Singaraja merupakan hidangan berbahan dasar daging babi yang

disajikan bersama berbagai bagian jeroan, kerupuk kulit babi (rambak), serta saus khas berbumbu *ngo hiong*, tauco, dan cabai. Perpaduan bahan, teknik pengolahan, dan cita rasa tersebut menjadi karakteristik yang membedakan Siobak Singaraja dari hidangan sejenis di daerah lain serta memperkuat posisinya sebagai salah satu ikon kuliner khas Singaraja.

Kajian mengenai Siobak dan kuliner tradisional telah dilakukan dalam berbagai perspektif. Suadnyana, (2024) menjelaskan bahwa Siobak Cik Khe Lok merupakan hasil hibridasi budaya Bali dan Tionghoa yang lahir melalui proses akulturasi di Kabupaten Buleleng. Penelitian tersebut menegaskan bahwa Siobak tidak hanya memiliki nilai historis sebagai hasil interaksi antaretnis, tetapi juga menjadi representasi identitas sosial masyarakat Buleleng. Sementara itu, Riyadi et al., (2023) menunjukkan bahwa kuliner tradisional merupakan bagian integral dari identitas budaya yang memuat nilai historis, sosial, dan filosofis serta berpotensi mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan. Di sisi lain, Johana et al., (2023) mengungkapkan bahwa kuliner tradisional bersifat dinamis karena mampu bertransformasi mengikuti perkembangan masyarakat tanpa kehilangan nilai budaya yang melekat padanya. Temuan tersebut diperkuat oleh Misnawati, (2019) yang menjelaskan bahwa makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai simbol identitas budaya yang dibentuk melalui praktik sosial dan interaksi masyarakat. Berbagai penelitian tersebut menunjukkan bahwa kuliner tradisional dapat dipahami sebagai representasi identitas budaya sekaligus sebagai praktik sosial yang terus berkembang mengikuti perubahan zaman. Namun, fokus penelitian terdahulu masih terbatas pada aspek sejarah kemunculan kuliner, akulturasi budaya, identitas budaya, maupun transformasi kuliner tradisional secara umum. Penelitian Suadnyana, (Suadnyana, 2024) lebih menitikberatkan pada proses hibridasi budaya dalam pembentukan Siobak, sedangkan Riyadi et al., (Riyadi et al., 2023) menyoroti kuliner tradisional sebagai identitas budaya. Johana et al., (Johana et al., 2023) membahas transformasi kuliner tradisional secara umum, sementara Misnawati, (Misnawati, 2019) mengkaji makanan tradisional sebagai simbol identitas budaya dalam kehidupan masyarakat. Dengan demikian, kajian yang secara khusus mengulas dinamika perkembangan Siobak melalui inovasi kuliner, pengembangan usaha keluarga, pemanfaatan media digital, serta kemunculan Sioke sebagai bentuk adaptasi terhadap perubahan kebutuhan masyarakat masih relatif terbatas.

Berbeda dengan penelitian-penelitian sebelumnya, penelitian ini tidak hanya mengkaji Siobak sebagai hasil akulturasi budaya atau simbol identitas masyarakat, tetapi juga menganalisis bagaimana kuliner tersebut berkembang melalui berbagai bentuk inovasi tanpa menghilangkan karakter budaya yang melekat padanya. Penelitian ini juga mengkaji kemunculan Sioke sebagai bentuk inovasi kuliner yang mampu mengakomodasi keberagaman konsumen sekaligus menunjukkan bahwa adaptasi merupakan bagian dari strategi mempertahankan keberlangsungan kuliner tradisional di tengah perubahan sosial. Dengan demikian, penelitian ini memberikan perspektif baru mengenai hubungan antara pelestarian identitas budaya dan inovasi kuliner dalam perkembangan Siobak sebagai salah satu ikon kuliner khas Singaraja. Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini bertujuan menganalisis perkembangan Siobak sebagai identitas kuliner masyarakat Singaraja serta mengkaji kemunculan Sioke sebagai bentuk inovasi kuliner dalam merespons perubahan kebutuhan masyarakat. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap kajian antropologi kuliner dengan menunjukkan bahwa keberlangsungan kuliner tradisional tidak hanya ditentukan oleh upaya pelestarian, tetapi juga oleh kemampuan pelaku kuliner dan masyarakat dalam melakukan adaptasi terhadap perubahan sosial, ekonomi, dan budaya.

LANDASAN TEORI

Penelitian ini menggunakan pendekatan interpretatif yang dikembangkan oleh Clifford Geertz. Menurut Geertz, (1973), kebudayaan merupakan sistem simbol dan makna yang dibangun, dibagikan, serta ditafsirkan oleh manusia dalam kehidupan sosial. Oleh karena itu, penelitian antropologi tidak hanya bertujuan menjelaskan suatu fenomena secara kausal, tetapi juga menafsirkan makna yang terkandung di balik praktik budaya yang dilakukan masyarakat (Kumbara, 2023). Dalam perspektif interpretatif, kuliner dipahami sebagai simbol budaya yang mengandung makna historis, sosial, dan identitas suatu komunitas. Makanan tidak hanya dipandang sebagai hasil olahan bahan pangan, tetapi juga sebagai representasi pengalaman kolektif, sejarah interaksi sosial, dan nilai-nilai budaya yang diwariskan antargenerasi. Dengan demikian, praktik kuliner dapat dibaca sebagai teks budaya yang mencerminkan cara masyarakat memaknai identitas dan perubahan sosial. Pendekatan interpretatif digunakan dalam penelitian ini untuk menafsirkan Siobak sebagai simbol budaya masyarakat Singaraja yang lahir melalui proses akulturasi budaya Tionghoa dan Bali. Selain itu, pendekatan ini juga digunakan untuk memahami bahwa berbagai inovasi yang muncul, termasuk kemunculan Sioke, bukan merupakan bentuk hilangnya tradisi, melainkan proses adaptasi budaya agar kuliner tradisional tetap relevan dengan perubahan kebutuhan masyarakat. Melalui perspektif ini, perkembangan Siobak dipahami sebagai proses negosiasi makna yang memungkinkan identitas budaya tetap dipertahankan sekaligus menyesuaikan diri dengan dinamika sosial yang terus berkembang.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk memahami dinamika perkembangan Siobak melalui inovasi dan pengembangan dalam praktik kuliner masyarakat Singaraja. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan peneliti memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai praktik, pengalaman, dan proses adaptasi kuliner Siobak dalam merespons perubahan sosial dan budaya.

Penelitian dilaksanakan di Kota Singaraja, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. Pemilihan lokasi didasarkan pada posisi historis Singaraja sebagai kawasan berkembangnya kuliner hasil akulturasi budaya Tionghoa dan Bali, khususnya Siobak. Pengumpulan data dilakukan di Warung Siobak Khelok sebagai pelopor kuliner Siobak di Singaraja, serta di beberapa rumah makan yang menyajikan Sioke (Siobak Ayam) sebagai bentuk inovasi kuliner yang berkembang di masyarakat.

Informan penelitian dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu berdasarkan pengetahuan, pengalaman, dan keterlibatan mereka terhadap objek penelitian. Informan terdiri atas pelaku usaha kuliner, yang meliputi generasi ketiga pemilik sekaligus pengelola Warung Siobak Khelok serta pemilik usaha inovasi Sioke (siobak ayam) dari Warung Mara Family. Selain itu, informan juga melibatkan seorang akademisi yang memiliki kompetensi dalam kajian budaya kuliner, yaitu Dr. Luh Putu Sri Ariyani, S.S., M.Hum. dari Universitas Pendidikan Ganesha sekaligus anggota *Indonesian Gastronomy Association*.

Data penelitian terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer merupakan sumber data utama yang diperoleh secara langsung dari lapangan melalui interaksi antara peneliti dengan subjek penelitian (Prasatya, 2025). Data primer diperoleh melalui observasi partisipatif dan wawancara terstruktur. Observasi dilakukan terhadap proses pengolahan, penyajian, inovasi produk, serta interaksi antara pelaku usaha dan konsumen di lokasi penelitian. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai perkembangan usaha, inovasi produk, strategi

adaptasi, serta pandangan masyarakat terhadap perubahan yang terjadi dalam praktik kuliner Siobak. Sementara itu, data sekunder merupakan data yang diperoleh dari berbagai sumber tidak langsung yang berfungsi untuk melengkapi sekaligus memperkuat temuan di lapangan (Sugiyono, 2016). Data sekunder diperoleh dari buku, artikel jurnal, dokumen historis, arsip, serta hasil penelitian terdahulu yang berkaitan dengan antropologi kuliner, inovasi kuliner tradisional, dinamika kuliner, dan sejarah perkembangan Kota Singaraja.

Analisis data menggunakan model analisis interaktif (Miles & Huberman, 1992) yang meliputi pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, serta penarikan dan verifikasi kesimpulan. Analisis dilakukan secara berkelanjutan sejak proses pengumpulan data hingga penyusunan hasil penelitian untuk menghasilkan interpretasi yang komprehensif mengenai dinamika perkembangan Siobak melalui inovasi dan pengembangan dalam praktik kuliner masyarakat Singaraja.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian ini menyajikan hasil penelitian dan pembahasan mengenai perkembangan Siobak sebagai identitas kuliner masyarakat Singaraja serta kemunculan Sioke sebagai bentuk inovasi kuliner.

1. Perkembangan Siobak sebagai Identitas Kuliner Masyarakat Singaraja

Perkembangan Siobak di Singaraja tidak dapat dilepaskan dari posisi historis kota tersebut sebagai kawasan pelabuhan yang menjadi ruang interaksi berbagai kelompok etnis. Pertemuan masyarakat Tionghoa dengan masyarakat lokal mendorong terjadinya akulturasi budaya yang kemudian melahirkan berbagai tradisi kuliner khas Bali Utara, salah satunya Siobak. Sebelum tahun 1963, Siobak pada umumnya hanya diolah dan dikonsumsi dalam lingkungan keluarga Tionghoa di Singaraja sebagai hidangan rumahan yang mempertahankan cita rasa kuliner dari daerah asal mereka. Pada masa tersebut, ketersediaan daging babi masih sangat terbatas karena penyembelihan umumnya hanya dilakukan ketika hari raya atau acara tertentu. Akibatnya, Siobak belum dikenal secara luas oleh masyarakat di luar komunitas Tionghoa. Perubahan mulai terjadi pada tahun 1963 ketika Tan Khe Lok, yang berasal dari keluarga dengan latar belakang budaya campuran, ayah yang merupakan keturunan Tionghoa dan ibu berasal dari Bali tepatnya Desa Tejakula, bersama istrinya merintis sebuah warung sederhana yang pada awalnya menjual kebutuhan pokok dan berbagai jenis kue basah. Namun, karena usaha tersebut kurang berkembang, sekitar tiga tahun kemudian mereka mengalihkan usahanya dengan menjadikan Siobak sebagai menu utama yang dijual kepada masyarakat.

Peralihan tersebut menjadi peristiwa penting dalam proses akulturasi budaya melalui perpaduan antara tradisi kuliner Tionghoa dan budaya kuliner lokal Bali Utara. Salah satu bentuk penyesuaian yang paling menonjol terlihat pada inovasi pembuatan kuah. Identitas kuliner Tionghoa tetap dipertahankan melalui penggunaan tauco hasil fermentasi kedelai, kecap asin, serta bubuk *ngo hiong* (lima rempah) yang secara filosofis merepresentasikan konsep keseimbangan dalam ajaran Daoisme. Unsur-unsur tersebut kemudian dipadukan dengan berbagai rempah khas Nusantara, seperti kemiri, ketumbar, jahe, dan daun salam, yang berfungsi mengurangi aroma amis pada daging. Penggunaan kecap manis lokal merek Cap Liwis turut memberikan karakter rasa manis dan gurih yang lebih seimbang sekaligus menghasilkan warna cokelat yang khas sesuai dengan preferensi masyarakat Bali Utara.

Proses akulturasi juga tercermin pada pemanfaatan bagian tubuh babi serta teknik pengolahannya. Jika Siobak dalam tradisi Tionghoa umumnya hanya menggunakan bagian *samcan* (*pork belly*) yang diolah melalui teknik pemanggangan hingga menghasilkan tekstur kulit

yang renyah, Siobak Singaraja justru memanfaatkan hampir seluruh bagian babi, seperti yang terlihat pada hidangan tradisional seperti lawar dan komoh. Berbagai bagian, mulai dari daging, kulit, lemak, hingga jeroan seperti usus, hati, telinga, dan jantung, diolah menjadi satu sajian. Bersamaan dengan itu, teknik memasaknya juga mengalami perubahan dari metode pemanggangan menjadi metode perebusan dan penggorengan yang lebih sesuai dengan praktik kuliner masyarakat Bali Utara. Berdasarkan temuan tersebut, Siobak dapat dipahami sebagai simbol hasil akulturasi budaya yang tidak hanya tercermin pada penggunaan bahan bakunya, tetapi juga pada keseluruhan sistem kuliner yang menyertainya, meliputi teknik pengolahan, perpaduan bumbu yang bersifat hibrida, serta penyajian kuah kental yang menjadi ciri khas Siobak Singaraja.



Gambar 1. Siobak yang Disajikan di Warung Khelok
Sumber: Dokumentasi Pradnyani & Legawa, 2026

Menurut Danandjaya (1984), makanan tradisional merupakan bagian dari folklor nonlisan yang diwariskan secara turun-temurun serta dapat mengalami perkembangan tanpa menghilangkan karakter utamanya. Dengan demikian, perkembangan Siobak dapat dipahami sebagai proses keberlanjutan tradisi kuliner yang terus beradaptasi dengan perubahan sosial. Pandangan tersebut diperkuat oleh akademisi Dr. Luh Putu Sri Ariyani, S.S., M.Hum. yang menjelaskan bahwa kota pelabuhan menjadi ruang pertemuan berbagai kelompok masyarakat sehingga memungkinkan terjadinya pertukaran budaya melalui makanan. Kehadiran para pedagang dari berbagai daerah mendorong munculnya warung-warung makan yang kemudian berkembang menjadi kuliner khas daerah. Dengan demikian, kemunculan Siobak merupakan hasil dari proses historis yang panjang sekaligus mencerminkan dinamika sosial yang berkembang di Singaraja.

Dinamika perkembangan Siobak terlihat dari transformasi Warung Siobak Khelok yang berkembang dari usaha keluarga berskala kecil menjadi jaringan usaha yang tersebar di berbagai wilayah. Perkembangan tersebut tidak dilakukan melalui sistem waralaba, melainkan melalui mekanisme pewarisan antargenerasi dalam lingkungan keluarga. Pewarisan antargenerasi tersebut berlangsung sebagai proses transmisi pengetahuan kuliner yang bersifat dekat, berkelanjutan, dan berlandaskan hubungan kekerabatan. Pada masa awal berdirinya usaha, seluruh proses peracikan bumbu masih dilakukan secara manual menggunakan cobek dan ulekan oleh generasi pertama, yaitu Tan Khe Lok bersama istrinya. Sementara itu, anak-anak mereka mempelajari keterampilan tersebut secara alami melalui keterlibatan dan pengamatan langsung terhadap aktivitas memasak di dapur. Setelah Tan Khe Lok meninggal dunia, pengelolaan resep dan pengetahuan kuliner keluarga dilanjutkan oleh generasi kedua, yakni anaknya bersama istrinya. Hingga kini, mereka secara bertahap mewariskan keterampilan tersebut kepada generasi ketiga, yang mencakup anak, maupun keponakan keluarga. Menariknya, proses alih pengetahuan di dapur produksi tidak lagi terbatas pada anggota keluarga, tetapi juga melibatkan pekerja lokal Bali yang berpartisipasi

dalam proses produksi. Mereka diajarkan berbagai keterampilan, mulai dari teknik merebus daging, meracik bumbu tauco menggunakan blender, hingga menjaga konsistensi cita rasa berdasarkan pengalaman dan ingatan sensoris yang telah diwariskan secara turun-temurun.

Pola tersebut sejalan dengan karakter folklor yang dikemukakan Danandjaya (1984), yaitu diwariskan dalam suatu kolektif selama beberapa generasi dengan tetap mempertahankan unsur pokok tradisinya. Temuan penelitian memperlihatkan bahwa perluasan usaha justru menjadi media pelestarian resep, teknik pengolahan, dan cita rasa Siobak yang diwariskan dalam keluarga. Dalam perspektif antropologi interpretatif Clifford Geertz (1973), pewarisan folklor nonlisan tidak dipahami sebagai proses transmisi yang bersifat mekanis dan tetap, melainkan sebagai proses pemaknaan yang terus berlangsung dan berkembang. Dalam konteks ini, Siobak dapat dipandang sebagai sebuah *teks sosial* yang senantiasa ditafsirkan, dimaknai kembali, dan direproduksi oleh setiap generasi penerusnya. Melalui praktik memasak yang terus diulang di lingkungan dapur keluarga, jaringan kekerabatan tidak sekadar mewariskan resep sebagai warisan material, tetapi juga mereproduksi nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Proses tersebut menjadi ruang untuk mempertahankan ikatan dengan leluhur, sekaligus mempertahankan makna autentisitas yang melekat pada identitas keluarga dari generasi ke generasi.

Berdasarkan hasil wawancara, dijelaskan bahwa tidak seluruh anggota keluarga memilih melanjutkan usaha Siobak. Keputusan tersebut disesuaikan dengan kondisi sosial dan budaya di wilayah tempat tinggal masing-masing. Salah seorang anggota keluarga yang menetap di Banyuwangi, misalnya, tidak mengembangkan usaha Siobak karena mempertimbangkan karakteristik masyarakat setempat yang mayoritas tidak mengonsumsi daging babi. Kondisi ini memperlihatkan bahwa pengembangan usaha dilakukan secara adaptif dengan mempertimbangkan karakteristik masyarakat tanpa mengubah identitas kuliner yang dipertahankan. Keberlanjutan usaha juga terlihat dari keterlibatan generasi ketiga dalam mengembangkan Warung Siobak Khelok di beberapa lokasi dengan tetap menggunakan nama Khelok sebagai identitas usaha. Pola pewarisan tersebut menunjukkan bahwa perkembangan Siobak berlangsung melalui jaringan kekerabatan yang memungkinkan tradisi kuliner tetap terpelihara meskipun wilayah pemasarannya semakin luas.

Perluasan wilayah pemasaran menjadi indikator lain yang menunjukkan dinamika perkembangan Siobak. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa jaringan Siobak Khelok tidak lagi terbatas di Singaraja, tetapi telah berkembang ke beberapa wilayah di Bali, seperti Denpasar dan Nusa Dua. Menurut Danandjaya (1984), folklor dapat mengalami penyebaran ke berbagai kelompok masyarakat tanpa kehilangan karakter dasarnya. Dalam konteks ini, penyebaran Siobak menunjukkan bahwa kuliner tradisional mampu berkembang melampaui wilayah asalnya sekaligus mempertahankan ciri khas yang menjadi identitasnya. Berdasarkan hasil wawancara, dijelaskan bahwa pengembangan usaha di setiap daerah dilakukan melalui strategi yang berbeda. Di Denpasar, usaha dijalankan melalui rumah makan permanen, sedangkan di kawasan Nusa Dua dipasarkan menggunakan sistem penjualan keliling dengan sepeda motor. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa strategi pengembangan usaha disesuaikan dengan karakteristik wilayah dan pola mobilitas konsumen. Temuan ini mengindikasikan bahwa keberlanjutan kuliner tradisional tidak hanya ditentukan oleh kemampuan mempertahankan cita rasa, tetapi juga oleh kemampuan pelaku usaha beradaptasi terhadap kondisi sosial dan ekonomi di setiap daerah.

2. Digitalisasi dan Tantangan Pelestarian Identitas Siobak

Selain melalui pewarisan keluarga dan ekspansi usaha, perkembangan Siobak juga didukung oleh peningkatan kualitas fasilitas rumah makan. Hasil wawancara dengan pemilik

sekaligus pengelola Warung Siobak Khelok menunjukkan bahwa setelah dilakukan renovasi, Warung Siobak Khelok semakin dikenal oleh masyarakat dan mulai diliput oleh berbagai konten kreator di platform digital. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa peningkatan fasilitas tidak hanya memberikan kenyamanan yang lebih baik bagi konsumen, tetapi juga meningkatkan daya tarik warung sehingga memperoleh eksposur yang lebih luas melalui media digital. Perkembangan Siobak semakin menunjukkan dinamika baru ketika mulai memasuki ruang digital. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa popularitas Warung Siobak Khelok tumbuh secara signifikan melalui kontribusi platform digital melalui pengalaman para konsumen yang kemudian dibagikan di berbagai platform digital, terutama YouTube. Seiring dengan meningkatnya jumlah pengunjung, banyak kreator konten datang untuk meliput warung tersebut tanpa adanya kerja sama promosi dengan pihak pengelola. Fenomena ini mencerminkan adanya perubahan pola promosi kuliner tradisional yang sebelumnya lebih mengandalkan komunikasi dari mulut ke mulut, menjadi semakin diperkuat oleh penyebaran informasi melalui media digital sehingga jangkauan pengenalannya semakin luas.

Kehadiran Siobak di ranah digital turut dipopulerkan oleh kreator konten kuliner asal Bali melalui saluran YouTube Guntur I Wayan dalam video berjudul *"SIOBAK LEGENDARIS DI DAERAH SINGARAJA (BULELENG) – SIOBAK KHE LOK LEGENDA SEJAK 1963"*. Melalui dokumentasi tersebut, penonton memperoleh gambaran visual yang memperlihatkan karakteristik Siobak Singaraja secara lebih jelas. Sajian ini menampilkan perpaduan potongan daging babi panggang (*samsam*) yang empuk, jeroan seperti usus dan babat yang bertekstur kenyal, serta kerupuk samcam goreng yang renyah sebagai pelengkap. Daya tarik utama yang ditampilkan dalam video tersebut terlihat pada siraman saus kental berwarna cokelat pekat yang menjadi ciri khas Siobak Singaraja. Melalui pengambilan gambar jarak dekat, saus tersebut tampak melapisi seluruh hidangan sehingga menonjolkan tampilannya yang menggugah selera. Cita rasanya didominasi perpaduan manis dan gurih yang berasal dari tauco, cabai, serta berbagai rempah, dengan penggunaan Kecap Cap Liwis sebagai salah satu bahan yang dipertahankan untuk menjaga keaslian rasa. Siobak umumnya disajikan dalam keadaan hangat bersama nasi putih dan irisan cabai hijau segar sebagai pelengkap. Menariknya, pada akhir video, konten kreator menempelkan stiker saluran YouTube miliknya di dinding warung sebagai simbol bahwa kuliner tradisional tersebut telah memperoleh pengakuan dan eksposur di ruang digital.

Media digital turut memperluas penyebaran informasi mengenai Siobak hingga menjangkau masyarakat di luar Singaraja. Berbagai konten yang diunggah oleh konsumen maupun kreator konten memungkinkan masyarakat memperoleh informasi mengenai lokasi, cita rasa, serta sejarah Siobak sebelum mengunjunginya secara langsung. Sejalan dengan pandangan Geertz, (Geertz, 1973), perkembangan tersebut menunjukkan bahwa praktik budaya senantiasa membentuk dan memperoleh makna baru ketika berinteraksi dengan konteks sosial yang berbeda. Dalam konteks ini, media digital berperan sebagai ruang budaya baru yang tidak hanya memperluas penyebaran informasi, tetapi juga memperkuat pengenalan Siobak sebagai bagian dari identitas kuliner Singaraja kepada masyarakat yang lebih luas.

Di balik perkembangannya yang semakin pesat, penelitian ini juga menemukan adanya tantangan terkait penggunaan nama "Khelok" oleh sejumlah pelaku usaha yang tidak memiliki hubungan genealogis dengan keluarga pendiri. Hasil wawancara menunjukkan bahwa penggunaan nama tersebut didorong oleh reputasi Siobak Khelok yang telah dikenal luas dan memiliki nilai komersial di mata masyarakat. Fenomena ini mengindikasikan bahwa semakin tinggi popularitas suatu kuliner, semakin besar pula tantangan yang dihadapi dalam menjaga

autentisitas, identitas, dan legitimasi usaha keluarga sebagai pewaris tradisi. Dalam perspektif Danandjaya (1984), tradisi kuliner dapat berkembang dan menyebar secara luas, tetapi proses pewarisannya tetap berkaitan erat dengan komunitas yang memelihara dan meneruskannya dari generasi ke generasi. Dengan demikian, penggunaan nama Khelok oleh pihak di luar garis keluarga lebih tepat dipahami sebagai bentuk pemanfaatan reputasi yang telah dibangun selama bertahun-tahun, bukan sebagai bagian dari proses pewarisan tradisi. Temuan ini menunjukkan bahwa perkembangan Siobak tidak hanya ditandai oleh perluasan usaha dan meningkatnya eksposur melalui media digital, tetapi juga diiringi oleh tantangan dalam mempertahankan keaslian, identitas, serta nilai historis yang melekat pada kuliner tersebut sebagai warisan budaya keluarga.

3. Sioke sebagai Inovasi Kuliner dalam Merespons Perubahan Sosial

Perkembangan Siobak tidak hanya ditunjukkan melalui perluasan wilayah pemasaran, tetapi juga melalui kemampuan beradaptasi terhadap perubahan kebutuhan masyarakat. Salah satu bentuk adaptasi tersebut adalah munculnya Sioke, yaitu hidangan berbahan dasar ayam yang mempertahankan karakter utama Siobak melalui penggunaan bumbu dan pola penyajian yang sama. Kehadiran Sioke menunjukkan bahwa perkembangan kuliner tradisional tidak selalu diwujudkan melalui perubahan yang bersifat radikal, melainkan melalui penyesuaian yang tetap menjaga identitas kuliner asalnya. Temuan penelitian menunjukkan bahwa kemunculan Sioke merupakan respons terhadap semakin beragamnya latar belakang konsumen. Berdasarkan keterangan yang diberikan oleh akademisi, inovasi tersebut lahir sebagai bentuk adaptasi terhadap masyarakat yang tidak mengonsumsi daging babi karena alasan agama maupun kesehatan. Sioke memiliki karakteristik fisik yang khas, terutama pada tekstur dan tampilan visualnya. Berbeda dengan siobak berbahan dasar babi yang identik dengan lapisan lemak bertekstur kenyal, daging ayam pada sioke diolah melalui proses perebusan dan penggorengan sehingga menghasilkan tekstur yang empuk dengan serat lebih padat, namun tetap lembut saat dikunyah. Karakteristik tersebut dipadukan dengan saus tauco khas Singaraja yang kental berwarna coklat karamel mengilap, sehingga secara visual sioke tetap mempertahankan kemiripan yang kuat dengan hidangan siobak aslinya. Meskipun bahan utama berubah menjadi daging ayam, identitas kuliner tetap dipertahankan melalui penggunaan bumbu khas dan pola penyajian yang sama dengan Siobak. Dengan demikian, inovasi tersebut tidak menghilangkan identitas kuliner, tetapi justru memperluas akses masyarakat terhadap kuliner khas Singaraja.



Gambar 2. Sioke sebagai Inovasi Kuliner Khas Singaraja
Sumber: Dokumentasi Pradnyani & Legawa, 2026

Temuan tersebut sejalan dengan pendapat Pitanatri (2016) yang menyatakan bahwa

inovasi pada usaha kuliner lokal tidak berarti meninggalkan karakter asli suatu makanan, melainkan melakukan penyesuaian tanpa menghilangkan cita rasa yang menjadi identitasnya. Dalam konteks Siobak, unsur yang dipertahankan bukan terletak pada bahan baku daging, melainkan pada komposisi bumbu, teknik pengolahan, dan pola penyajiannya. Oleh karena itu, perubahan bahan utama dari babi menjadi ayam dapat dipahami sebagai bentuk adaptasi terhadap kebutuhan masyarakat tanpa menghilangkan identitas kuliner tersebut. Penjelasan tersebut diperkuat oleh keterangan yang disampaikan oleh akademisi bahwa inovasi kuliner merupakan hasil dari proses adaptasi budaya yang berlangsung secara terus-menerus. Dalam kajian budaya, fenomena tersebut dipahami sebagai proses hibridisasi, yaitu pertemuan berbagai kepentingan sosial dan budaya yang kemudian menghasilkan bentuk kuliner baru tanpa memutus hubungan dengan tradisi sebelumnya Pieterse, dalam (Solikatur et al., 2021). Dengan demikian, Sioke bukan sekadar menu baru, tetapi merupakan bagian dari dinamika perkembangan kuliner Singaraja yang berlangsung secara alami.

Dalam perspektif antropologi interpretatif, kemunculan menu Sioke dapat dipahami melalui konsep stratifikasi makna yang dikemukakan oleh Clifford Geertz. Menurut Geertz, kebudayaan tersusun atas berbagai lapisan makna yang saling berkaitan, di mana setiap unsur budaya memiliki posisi dan tingkat signifikansi yang berbeda dalam kehidupan masyarakat. Dalam konteks kuliner Singaraja, Siobak berbahan dasar babi dan Sioke berbahan dasar ayam merepresentasikan dua lapisan makna yang tidak berada pada posisi yang sama. Siobak menempati lapisan makna utama karena dipandang sebagai representasi autentisitas, memori kolektif, dan warisan tradisi keluarga yang dijaga secara turun-temurun. Makna tersebut dipertahankan melalui konsistensi penggunaan bahan baku, komposisi bumbu, serta teknik pengolahan yang diwariskan oleh keluarga penerus, termasuk jaringan keluarga Khelok. Sebaliknya, Sioke berada pada lapisan makna yang berbeda sebagai simbol adaptasi budaya, inklusivitas sosial, dan strategi keberlanjutan usaha kuliner dalam merespons perubahan kebutuhan masyarakat.

Perubahan penggunaan bahan baku dari daging babi menjadi daging ayam menghadirkan konstruksi makna baru yang lebih terbuka dan inklusif. Dalam hal ini, makanan tidak hanya diposisikan sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai media negosiasi budaya yang memungkinkan batas-batas keagamaan dan sosial dijembatani tanpa menghilangkan identitas kuliner yang telah terbentuk. Meskipun mengalami modifikasi pada bahan utama, karakter bumbu dan cita rasa khas tetap dipertahankan sehingga kontinuitas identitas kuliner Siobak tetap terjaga. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa masyarakat Singaraja mampu membedakan unsur-unsur budaya yang dianggap sebagai inti tradisi dan perlu dipertahankan, dengan unsur-unsur yang dapat disesuaikan sebagai bentuk respons terhadap kebutuhan akan inklusivitas dan keberlanjutan di tengah perubahan sosial.

Temuan penelitian juga menunjukkan bahwa masyarakat pelaku usaha membedakan istilah Sioke dengan Siobak ayam. Berdasarkan keterangan yang diperoleh dari pemilik Warung Siobak Khelok, istilah yang lebih tepat sebenarnya adalah Sioke karena kuliner tersebut memiliki identitas tersendiri, meskipun menggunakan bumbu yang sama dengan Siobak. Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa perubahan bahan baku tidak serta mengubah keseluruhan identitas kuliner, melainkan melahirkan identitas baru yang masih berada dalam satu garis tradisi yang sama. Secara etimologis, istilah Sioke berasal dari bahasa Mandarin, yaitu *sio* yang berarti memanggang atau memasak, serta *ke* yang berarti ayam (Rahmawati, 2016). Dalam perkembangannya di Singaraja, istilah tersebut tidak lagi dipahami secara harfiah, tetapi telah mengalami penyesuaian makna sesuai praktik kuliner masyarakat setempat. Penggunaan istilah

Sioke sekaligus menunjukkan bahwa masyarakat tidak sekadar mengganti bahan baku, melainkan membangun identitas kuliner baru yang tetap berakar pada tradisi Siobak. Dalam perspektif interpretative Geertz, (Geertz, 1973) dalam (Fazhira & Febrianto, 2026), penamaan memiliki fungsi simbolik karena menjadi media pemberian makna terhadap suatu praktik budaya. Oleh sebab itu, penggunaan istilah Sioke tidak hanya berfungsi sebagai pembeda jenis makanan, tetapi juga menunjukkan bahwa masyarakat telah memberikan makna baru terhadap inovasi tersebut. Identitas baru tersebut tetap mempertahankan hubungan historis dengan Siobak melalui penggunaan bumbu khas yang sama, khususnya tauco sebagai komponen utama.

Keberadaan tauco menjadi unsur penting yang menjaga kesinambungan identitas tersebut. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, baik Siobak maupun Sioke menggunakan komposisi bumbu yang relatif sama, yaitu tauco, kecap, bawang putih, cabai, dan berbagai rempah lainnya. Perbedaan utama hanya terletak pada penggunaan jenis daging. Dengan demikian, identitas kuliner lebih ditentukan oleh cita rasa dan teknik pengolahannya daripada bahan baku yang digunakan. Dalam perspektif (Geertz, 1973) dalam (Fazhira & Febrianto, 2026) tauco dapat dipahami sebagai simbol budaya yang merepresentasikan jejak historis pertemuan budaya Tionghoa dengan masyarakat lokal Singaraja. Penggunaan tauco tidak hanya menghasilkan karakter rasa yang khas, tetapi juga menjadi penanda keberlanjutan proses akulturasi budaya yang telah berlangsung sejak lama. Oleh karena itu, keberadaan tauco menjadi elemen yang menjaga kesinambungan identitas Siobak sekaligus memungkinkan lahirnya berbagai bentuk inovasi tanpa kehilangan akar budayanya. Selain mempertahankan identitas rasa, Sioke juga menunjukkan karakter inovasi yang berkembang secara bertahap. Berdasarkan hasil wawancara dengan pelaku usaha, Sioke telah dikenal masyarakat sejak bertahun-tahun sebelumnya, meskipun baru memperoleh popularitas yang lebih luas setelah semakin banyak warung yang menjualnya. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa perkembangan suatu kuliner tidak selalu berlangsung melalui inovasi yang bersifat revolusioner, melainkan melalui proses sosial yang berjalan perlahan hingga akhirnya diterima oleh masyarakat. Fenomena tersebut sejalan dengan karakter folklor menurut Danandjaya (1984), yaitu berkembang secara kolektif melalui proses pewarisan yang berlangsung dalam jangka waktu panjang. Tidak terdapat informasi yang menunjukkan siapa pencipta pertama Sioke ataupun kapan pertama kali kuliner tersebut diperkenalkan. Kondisi tersebut memperlihatkan bahwa inovasi berkembang sebagai hasil praktik sosial bersama yang terus mengalami penyempurnaan dalam kehidupan masyarakat.

Selanjutnya, salah satu temuan penting penelitian ini adalah munculnya variasi Sioke di berbagai warung makan di Singaraja. Variasi tersebut tampak pada penggunaan topping maupun strategi penamaan produk. Beberapa pelaku usaha menggunakan istilah Sioke, sedangkan pelaku usaha lain masih mempertahankan istilah Siobak ayam karena dinilai lebih mudah dikenali konsumen. Selain itu, setiap warung juga menghadirkan variasi pelengkap seperti kerupuk rambak, kerupuk kulit, maupun kerupuk kremes sebagai ciri khas masing-masing. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa inovasi kuliner tidak menghasilkan bentuk yang seragam. Setiap pelaku usaha melakukan interpretasi sesuai karakter konsumennya tanpa menghilangkan unsur utama yang menjadi identitas Siobak. Dalam pandangan Danandjaya (1984), kondisi tersebut merupakan karakter khas folklor, yaitu memungkinkan munculnya berbagai variasi tanpa menghilangkan struktur dasar tradisi yang diwariskan. Temuan penelitian juga menunjukkan bahwa keberadaan Sioke memperluas jangkauan konsumen. Berdasarkan keterangan pelaku usaha, konsumen yang datang berasal dari berbagai latar belakang agama, termasuk wisatawan mancanegara. Selain itu, konsumen yang sebelumnya tidak dapat mengonsumsi Siobak berbahan babi kini memiliki alternatif untuk menikmati kuliner khas Singaraja melalui Sioke. Dalam

perspektif Stuart Hall (1990), kondisi tersebut menunjukkan bahwa identitas budaya selalu bersifat dinamis dan terus dibentuk melalui interaksi sosial. Kehadiran Sioke tidak menghapus identitas Siobak, tetapi justru memperluas makna identitas tersebut sehingga dapat diterima oleh kelompok masyarakat yang lebih beragam. Dengan demikian, inovasi tidak hanya menghasilkan produk kuliner baru, tetapi juga menciptakan ruang inklusif yang memungkinkan lebih banyak masyarakat berpartisipasi dalam pengalaman budaya yang sama.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa Sioke merupakan bentuk inovasi kuliner yang mempertahankan kesinambungan tradisi sekaligus merespons perubahan sosial masyarakat. Perubahan bahan baku tidak menghilangkan identitas Siobak karena unsur utama berupa cita rasa, penggunaan tauco, teknik pengolahan, serta pola penyajian tetap dipertahankan. Oleh karena itu, Sioke dapat dipahami sebagai bentuk adaptasi budaya yang memperlihatkan kemampuan kuliner tradisional untuk terus berkembang tanpa kehilangan akar historis dan identitasnya sebagai bagian dari kuliner khas Singaraja.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa perkembangan Siobak sebagai identitas kuliner masyarakat Singaraja berlangsung melalui proses adaptasi yang tetap mempertahankan nilai historis dan budaya yang melekat padanya. Perkembangan tersebut ditunjukkan oleh keberlanjutan sistem pewarisan usaha keluarga, perluasan jaringan usaha ke berbagai wilayah di Bali, serta meningkatnya pemanfaatan media digital yang memperluas pengenalan Siobak kepada masyarakat. Di sisi lain, perkembangan tersebut juga menghadirkan tantangan berupa penggunaan nama "Khelok" oleh pihak yang tidak memiliki hubungan genealogis dengan keluarga pendiri, sehingga pelestarian autentisitas dan legitimasi sebagai warisan kuliner keluarga menjadi aspek yang perlu diperhatikan.

Penelitian ini juga menunjukkan bahwa kemunculan Sioke merupakan bentuk inovasi kuliner yang lahir sebagai respons terhadap perubahan kebutuhan masyarakat tanpa menghilangkan identitas utama Siobak. Meskipun menggunakan bahan baku yang berbeda, Sioke tetap mempertahankan penggunaan bumbu khas, teknik pengolahan, serta pola penyajian yang menjadi karakter utama Siobak. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa inovasi dalam kuliner tradisional tidak selalu berarti meninggalkan tradisi, melainkan menjadi strategi adaptasi agar warisan kuliner tetap relevan, inklusif, dan dapat diterima oleh masyarakat yang semakin beragam.

Dengan demikian, keberlangsungan Siobak sebagai identitas kuliner masyarakat Singaraja tidak hanya ditentukan oleh upaya pelestarian tradisi, tetapi juga oleh kemampuan pelaku usaha dan masyarakat dalam menafsirkan serta mengembangkan warisan kuliner sesuai dengan perubahan sosial dan budaya. Temuan penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan kajian antropologi kuliner, khususnya mengenai hubungan antara identitas budaya, inovasi kuliner, dan adaptasi sosial dalam mempertahankan keberlanjutan warisan kuliner lokal.

DAFTAR REFERENSI

- Danandjaja, J. (1984). *Folklor Indonesia: Ilmu Gosip, Dongeng, dan Lain-Lain*. Jakarta: Grafiti Pers.
- Eviana, K. R. P. (2025). Strategi Adaptasi Kuliner Tradisional di Era Kuliner Global dalam Masyarakat Kota Singaraja Tahun 2013-2023. *Triwikrama: Jurnal Ilmu Sosial*, 10(9), 61–70.
- Fazhira, E., & Febrianto, A. (2026). Nasi Kapau Sebagai Simbol Budaya dalam Wisata Kuliner Minangkabau. *Culture & Society: Journal Of Anthropological Research*, 8(1), 61–70.
- Geertz, C. (1973). *The Interpretation of Cultures*. Basic books.

-
- Hall, S. (1990). Cultural Identity and Diaspora. In *Colonial discourse and post-colonial theory* (pp. 392–403). Routledge.
- Harsoyo, T. T., Denilson, H., Anugrah, C., Nisa, A., Yulindasari, A., & Tiatri, S. (2024). Persepsi Mahasiswa terhadap Penguatan Identitas Budaya dan Nilai Pancasila Melalui Kuliner Tradisional di Universitas X. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 4(1), 1573–1580.
- Johana, A., Aliffiati, & Pravitasari, P. K. (2023). Eksistensi Betutu Pada Tradisi Kuliner Masyarakat Bali di Desa Sayan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali. *Jurnal Socia Logica*, 3(2), 165–175.
- Kumbara, A. N. (2023). Paradigma & Teori-Teori Studi Budaya. *Paradigma & Teori-Teori Studi Budaya*. <https://doi.org/10.55981/Brin.529>.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1992). *Analisis Data Kualitatif: Buku Sumber tentang Metode-Metode Baru*.
- Misnawati, D. (2019). Kajian Simbolisme Kuliner Mpek mpek dalam Interaksi Sosial Masyarakat Palembang. *Jurnal Vokasi Indonesia*, 7(1), 8.
- Pitanatri, N. W. (2016). Strategi adaptasi pedagang makanan tradisional di tengah globalisasi kuliner: Studi kasus di Pasar Badung, Denpasar, Bali. *Jurnal Kajian Bali*, 8(1), 45–67.
- Prasatya. (2025). *Data primer adalah? Pengertian, sumber, dan contoh penerapannya*. CodePolitan. Codepolitan.Com. <https://www.codepolitan.com/blog/data-primer-adalah-pengertian-sumber-dan-contoh-penerapannya/>
- Rahmawati, A. (2016). Kata Serapan Makanan dan Minuman dari Bahasa Cina. *Paradigma: Jurnal Kajian Budaya*, 2(2), 12.
- Rio, F., Muhammad, F. I., & Purnama, Y. (2025). Peran budaya dalam pembentukan identitas manusia. *RISOMA: JURNAL RISET SOSIAL HUMANIORA DAN PENDIDIKAN Учёным: Asosiasi Seni Desain Dan Komunikasi Visual Indonesia*, 3(2), 25–35.
- Riyadi, F. A., Putro, D. A., & Parantika, A. (2023). Identitas Budaya dan Kuliner Yogyakarta sebagai Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(8), 152–161.
- Roza, Y. M., Razali, G., Fatmawati, E., Syamsuddin, S., & Wibowo, G. A. (2023). Identitas Budaya dan Sosial pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim pada Bulan Ramadan di Indonesia. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(1), 305–315.
- Solikatur, S., Nurjannah, S., & Kusuma, N. (2021). Krisis Kultural Pemuda di Kawasan Pariwisata. *Jurnal Analisa Sosiologi*, 10(1), 443446.
- Suadnyana, K. N. (2024). *Siobak Cik Khe Lok: Hibridasi Kuliner Bali dan Tionghoa di Kabupaten Buleleng (Sejarah dan Potensinya Sebagai Media Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di Sma)*. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta, Bandung.