

ANALISIS DAYA TARIK KULINER LOKAL SEBAGAI REPRESENTASI IDENTITAS BUDAYA KULINER DI PASAR KLOJEN MALANG

Anyelir Adenia Ratukasih^{1*}

¹Program Studi Pariwisata, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran Jawa Timur, Indonesia

*Email Corresponding Author: 22045010088@student.upnjatim.ac.id

ABSTRAK

Kuliner lokal memainkan peran penting dalam membentuk identitas budaya di Pasar Klojen, Malang. Pariwisata kuliner merupakan segmen dinamis dari industri pariwisata karena menawarkan pengalaman autentik melalui makanan lokal yang mencerminkan nilai-nilai sosial dan budaya suatu destinasi. Pasar Klojen, pasar tradisional yang telah direvitalisasi dengan konsep modern, menghadirkan perpaduan praktik kuliner tradisional dan ruang makan kontemporer. Studi ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana daya tarik kuliner lokal di Pasar Klojen merepresentasikan identitas budaya Kota Malang. Pendekatan kualitatif deskriptif digunakan untuk memahami pengalaman, persepsi, dan interaksi sosial dalam praktik kuliner di pasar tersebut. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan melalui reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa daya tarik kuliner lokal dibentuk oleh lima aspek utama: bahan-bahan lokal, penyajian, cita rasa, keunikan dan keaslian, serta nilai budaya. Praktik kuliner tidak hanya berfungsi sebagai aktivitas konsumsi, tetapi juga sebagai ekspresi budaya yang tercermin dalam habitus, interaksi sosial, dan makna simbolis. Temuan ini sejalan dengan teori pembedaan Bourdieu dalam menjelaskan hubungan antara konsumsi dan identitas budaya. Kesimpulannya, Pasar Klojen berfungsi sebagai ruang penting untuk mewakili budaya kuliner lokal dan mendukung pengembangan pariwisata kuliner yang berkelanjutan.

Kata kunci: Identitas budaya; masakan lokal; objek wisata; pariwisata kuliner; Pasar Klojen

ABSTRACT

Local cuisine plays a significant role in shaping cultural identity at Klojen Market in Malang. Culinary tourism is a dynamic segment of the tourism industry because it offers authentic experiences through local foods that reflect a destination's social and cultural values. Klojen Market, a traditional market revitalized with a modern concept, offers a blend of traditional culinary practices and contemporary dining spaces. This study aims to analyze how the appeal of local cuisine at Klojen Market reflects Malang's cultural identity. A qualitative descriptive approach was used to understand the experiences, perceptions, and social interactions within culinary practices at the market. Data were collected through in-depth interviews, observations, and documentation. Data analysis was conducted through data reduction, data presentation, and conclusion. The results indicate that the appeal of local cuisine is shaped by five key aspects: local ingredients, presentation, flavor, uniqueness, authenticity, and cultural value. Culinary practices serve not only as consumption activities but also as cultural expressions reflected in habitus, social interactions, and symbolic meanings. These findings align with Bourdieu's theory of distinction in explaining the relationship between consumption and cultural identity. In conclusion, Klojen Market serves as a vital space for representing the local culinary culture and supporting the development of sustainable culinary tourism.

Keywords: Culinary tourism; cultural identity; Klojen Market; local cuisine; tourist attraction

History Article

Submitted 7 June 2026 | Revised 11 June 2026 | Accepted 15 June 2026

License and Copyright

Attribution-NonCommercial-ShareAlike
International CC BY-NC-SA 4.0

4.0



Website

<https://journal.bukitpengharapan.ac.id/index.php/JUPARITA/index>

Email

juparita@bukitpengharapan.ac.id

1. PENDAHULUAN

Wisata kuliner merupakan segmen wisata budaya yang berkembang karena menawarkan pengalaman otentik melalui kuliner lokal sekaligus mencerminkan identitas suatu daerah (Adinugraha, 2025). Kuliner lokal tidak hanya dipandang sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai media untuk mengekspresikan nilai-nilai budaya, norma, dan identitas yang dimanifestasikan melalui bahan-bahan, teknik persiapan, penyajian, serta makna simbolis yang tertanam di dalamnya (Muttaqien et al., 2025). Dalam konteks Kota Malang, Pasar Klojen menonjol sebagai ruang kuliner yang menarik dengan memadukan tradisi dan modernitas, menawarkan berbagai hidangan khas Malang dalam suasana pasar yang lebih terorganisir dan nyaman sambil tetap melestarikan keaslian lokalnya (Pemerintah Kota Malang, 2025). Daya tarik ini menunjukkan bahwa Pasar Klojen tidak hanya berfungsi sebagai pusat kegiatan ekonomi, tetapi juga sebagai ruang yang merepresentasikan budaya kuliner Malang (Paino et al., 2024). Namun, studi yang secara khusus meneliti bagaimana ruang kuliner modern seperti Pasar Klojen mewakili identitas budaya kuliner masih terbatas; oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya tarik kuliner lokal di Pasar Klojen di Malang sebagai representasi identitas budaya kuliner kota tersebut.

Klojen menggambarkan bagaimana wisata kuliner dapat berfungsi sebagai pintu masuk yang bermakna untuk memahami budaya lokal di lingkungan perkotaan. Di Kota Malang, pengalaman kuliner tidak hanya terbatas pada rasa, tetapi juga erat terkait dengan interaksi sosial, identitas tempat, dan praktik budaya sehari-hari. Tata letak pasar yang lebih bersih, suasana yang lebih nyaman, serta lokasinya yang mudah diakses di pusat kota menjadikannya menarik bagi berbagai pengunjung, termasuk penduduk lokal, anak muda, dan wisatawan. Pada saat yang sama, Pasar Klojen mempertahankan karakter tradisionalnya melalui kehadiran pedagang lokal, interaksi sosial secara informal, dan berbagai hidangan khas Malang. Kombinasi kenyamanan dan keakraban budaya ini memperkuat posisinya sebagai destinasi kuliner yang modern sekaligus berakar pada identitas lokal.

Daya tarik kuliner lokal di Pasar Klojen juga erat terkait dengan cara pengolahan bahan-bahan, persiapan, dan penyajiannya yang tetap mempertahankan keasliannya. Hidangan yang terbuat dari bahan-bahan lokal seperti tempe, apel, dan ubi telo mencerminkan hubungan erat antara praktik kuliner Malang dan sumber daya pertanian serta budaya daerah. Kuliner lokal dalam konteks ini bukan sekadar produk untuk dikonsumsi, melainkan ekspresi budaya yang membawa makna historis serta nilai-nilai sosial dalam kehidupan sehari-hari. Pengunjung tertarik bukan hanya oleh cita rasa makanan, tetapi juga oleh cerita dan kenangan yang terkait dengan hidangan lokal yang telah lama menjadi bagian dari lanskap kuliner Malang. Hal ini menjadikan pasar tersebut sebagai tempat penting untuk mengamati bagaimana makanan dapat berfungsi sebagai produk ekonomi sekaligus simbol budaya.

Klojen semakin menonjol karena menjembatani kesenjangan antara tradisi dan modernitas tanpa sepenuhnya meninggalkan salah satu pihak. Pasar ini telah direvitalisasi menjadi ruang yang lebih terorganisir dan nyaman, namun tetap mempertahankan suasana lokalnya melalui kios kuliner, interaksi sosial, dan *Branding* "Klojen". "*Nikmat.*" *Branding* ini lebih dari sekadar mempromosikan pasar; ini membantu memposisikan Pasar Klojen sebagai ruang kuliner yang mencerminkan identitas Malang dalam bentuk yang kontemporer. Fakta bahwa pasar ini semakin populer dan dipenuhi para pedagang menunjukkan bahwa daya tariknya bukan sementara, melainkan bagian dari pergeseran yang lebih luas dalam cara orang menghargai ruang kuliner lokal.

Terlepas dari daya tariknya yang terus meningkat, studi yang secara khusus meneliti bagaimana ruang kuliner modern seperti Pasar Klojen merepresentasikan identitas budaya kuliner masih terbatas. Penelitian yang ada sering kali berfokus pada hidangan daerah, potensi kuliner, atau makna simbolis, sementara hubungan antara ruang pasar, pengalaman pengunjung, dan representasi budaya kurang mendapat perhatian. Oleh karena itu, studi ini berupaya mengatasi kesenjangan tersebut dengan menganalisis daya tarik kuliner lokal di Pasar Klojen sebagai representasi identitas budaya kuliner Malang. Dengan demikian, studi ini menyoroti

bagaimana wisata kuliner lokal dapat berkontribusi pada pelestarian budaya, identitas perkotaan, serta pembangunan pariwisata berkelanjutan di Kota Malang.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Pariwisata kuliner lokal merupakan bentuk pariwisata budaya yang saat ini berkembang pesat karena menawarkan pengalaman autentik kepada wisatawan melalui makanan dan minuman khas suatu daerah (Yeboah & Ashie, 2024). Dalam pariwisata kuliner, wisatawan datang tidak hanya untuk menikmati makanan, tetapi juga untuk merasakan budaya yang tercermin dalam cita rasa, penyajian, suasana, dan interaksi sosial dengan masyarakat setempat (Petrovi et al., 2024). Oleh karena itu, kuliner tidak hanya dipahami sebagai masalah konsumsi tetapi juga sebagai bagian integral dari identitas budaya yang dapat mewakili karakter suatu daerah (Civitello, 2026). Kuliner lokal muncul dari proses sosial dan budaya suatu komunitas yang telah berkembang dari generasi ke generasi, sehingga mewujudkan nilai-nilai, tradisi, dan makna budaya yang mendefinisikan karakter khas suatu daerah (Andersson dkk., 2025).

Kuliner lokal berperan penting sebagai daya tarik wisata budaya. Keunikan bahan-bahan, teknik persiapan, cita rasa, dan penyajian hidangan lokal merupakan faktor yang dapat menciptakan pengalaman wisata yang khas bagi pengunjung (Eerang & Widyanta, 2022). Kehadiran kuliner lokal juga dapat memperkuat citra suatu destinasi, karena makanan khas daerah sering kali menjadi ciri khas suatu wilayah tertentu (Jinjing, 2011). Hal ini menunjukkan bahwa kuliner tidak hanya memiliki nilai ekonomi tetapi juga nilai sosial dan budaya yang dapat memperkuat identitas masyarakat setempat (Giampiccoli & Kalis, 2012). Pengembangan wisata kuliner pada akhirnya dapat berfungsi sebagai upaya untuk melestarikan budaya lokal sekaligus mendukung pertumbuhan sektor pariwisata (Horng & Tsai, 2012).

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa kuliner sangat erat kaitannya dengan identitas budaya suatu komunitas (Reddy & Dam, 2020). Modernisasi kuliner tradisional tidak serta-merta menghapus identitas budaya; sebaliknya, hal itu dapat berfungsi sebagai cara baru untuk melestarikan budaya lokal melalui inovasi kuliner yang tetap mempertahankan karakteristik khas daerah. Penelitian ini juga menunjukkan bahwa kuliner lokal memiliki makna simbolis yang terkait dengan nilai-nilai sosial, budaya, dan agama suatu komunitas (Chukwurah dkk., 2025). Björk & Kauppinen-Räsänen (2016) menjelaskan bahwa kuliner lokal memiliki potensi signifikan sebagai daya tarik wisata karena nilai budayanya dan cita rasa unik yang mampu menarik minat wisatawan. Prabowo dkk. (2025) lebih lanjut menunjukkan bahwa kuliner khas Malang memiliki potensi besar untuk mendukung *branding* destinasi melalui cita rasa lokal dan identitas budaya yang khas. Studi-studi ini secara kolektif mengungkapkan bahwa kuliner tidak hanya diposisikan sebagai produk makanan, tetapi juga sebagai representasi budaya dan identitas suatu daerah.

Teori pembedaan Pierre Bourdieu digunakan untuk memahami hubungan antara konsumsi kuliner dan identitas budaya (de Morais Sato dkk., 2016). Bourdieu dalam Scott dkk. (2017) menjelaskan bahwa praktik konsumsi dipengaruhi oleh habitus, modal, dan selera yang dibentuk oleh pengalaman sosial masyarakat. Habitus mengacu pada kebiasaan, pola perilaku, dan perspektif yang terbentuk melalui lingkungan sosial dan budaya. Dalam konteks kuliner, habitus terlihat dalam kebiasaan masyarakat untuk memilih, menikmati, dan melestarikan makanan lokal sebagai bagian dari kehidupan sehari-hari. Modal dalam teori Bourdieu meliputi modal ekonomi, budaya, sosial, dan simbolik yang memengaruhi posisi individu dalam masyarakat. Modal budaya terlihat dalam pengetahuan tentang makanan tradisional, sedangkan modal simbolik muncul melalui pengakuan terhadap masakan tertentu sebagai ekspresi identitas regional (Bessière, 1998). Konsep pembedaan menjelaskan bahwa pilihan makanan dan pola konsumsi dapat berfungsi sebagai penanda identitas sosial dan budaya suatu komunitas. Kuliner lokal di Pasar Klojen tidak hanya dipahami sebagai aktivitas ekonomi dan konsumsi, tetapi juga sebagai praktik sosial dan budaya yang mewakili identitas budaya Kota Malang melalui bahan-bahan lokal, cita rasa, gaya penyajian, serta interaksi sosial yang terjadi di dalamnya.

3. METODE

Pendekatan kualitatif deskriptif digunakan dalam penelitian ini untuk memahami pengalaman, persepsi, dan interaksi sosial yang berkaitan dengan daya tarik kuliner lokal sebagai representasi identitas budaya di Pasar Klojen, Malang (Makarim, 2024). Penelitian ini dilakukan di Pasar Klojen, Jalan Cokroaminoto, Kecamatan Klojen, Kota Malang, selama periode Desember 2025 hingga Februari 2026. Observasi langsung dilakukan di area kuliner Pasar Klojen untuk mengamati aktivitas wisata kuliner, suasana pasar, serta interaksi antara pedagang dan pengunjung dalam praktik mengonsumsi kuliner lokal. Wawancara dilakukan dengan 9 informan yang terdiri dari 1 pengelola pasar, 3 pedagang, dan 5 wisatawan atau pengunjung untuk memperoleh informasi mengenai daya tarik kuliner lokal, keunikan hidangan khas, serta nilai-nilai budaya yang tertanam dalam aktivitas kuliner di Pasar Klojen. Triangulasi digunakan untuk memperkuat validitas data dengan mengintegrasikan temuan dari observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dikumpulkan selama penelitian. Dokumentasi penelitian, termasuk catatan lapangan, rekaman audio, foto, dan transkrip wawancara, digunakan untuk mendukung proses analisis data. Data yang diperoleh kemudian dianalisis melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan untuk mengidentifikasi unsur-unsur yang membentuk daya tarik kuliner lokal, seperti bahan-bahan lokal, metode penyajian, cita rasa, keunikan, keaslian, serta nilai-nilai budaya yang mencerminkan identitas kuliner Kota Malang.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Hasil



Gambar 1. Pasar Klojen

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2026

Data dari observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan di Pasar Klojen di Kota Malang, menunjukkan bahwa daya tarik kuliner lokal di pasar ini dibentuk oleh lima indikator utama: bahan-bahan lokal, penyajian, cita rasa, keunikan dan keaslian, serta nilai budaya. Kelima indikator ini saling terkait dalam menciptakan pengalaman wisata kuliner yang khas bagi para pengunjung. Kuliner lokal di Pasar Klojen bukan hanya produk konsumsi, tetapi juga bagian integral dari praktik budaya masyarakat yang telah dilestarikan hingga saat ini. Pengunjung tertarik tidak hanya pada cita rasa makanan tetapi juga pada identitas budaya yang tertanam di dalamnya. Kehadiran kuliner lokal di Pasar Klojen pada akhirnya menyoroti hubungan yang erat antara konsumsi makanan dan pengalaman sosial serta budaya masyarakat Kota Malang. Sebagian besar responden menjawab sebagai berikut:

Tabel 1. Tabel Hasil Narasumber

N o.	Indikator	Tanggapan Narasumber
1	Bahan-bahan lokal	Narasumber mencatat bahwa bahan-bahan seperti tempe, apel, dan ubi ungu tetap menjadi ciri khas kuliner Malang. Para penjual menjelaskan bahwa mendol sangat diminati karena dianggap sebagai hidangan khas berbahan dasar tempe, sementara bakpao ubi ungu dianggap unik karena menggunakan bahan-bahan lokal yang identik dengan Malang.
2	Presentasi	Para pengunjung merasa penyajian makanan di Pasar Klojen menarik karena mempertahankan unsur-unsur tradisional, seperti penggunaan daun pisang dan tampilan hidangan yang sederhana namun khas. Beberapa makanan juga disajikan dalam bentuk yang lebih unik untuk menarik perhatian pengunjung yang lebih muda.
3	Rasa	Para pengunjung menyebut rasa sebagai alasan utama mereka membeli makanan di Pasar Klojen. Pukis terkenal karena tetap lembut dan gurih bahkan saat dipanaskan kembali, sementara makanan seperti putu lanang, klepon isi, dan kue lumpur kentang dianggap memiliki rasa yang menggugah selera.
4	Keunikan dan Keaslian	Keunikan dan keaslian sumber menyebutkan bahwa makanan tradisional seperti putu, onde-onde, mendol, dan kue lumpur masih dilestarikan di Pasar Klojen. Pengunjung juga mencatat inovasi kecil berupa variasi topping atau rasa untuk memastikan makanan tetap menarik bagi generasi muda.
5	Nilai Budaya	Para pengunjung mengamati bahwa Pasar Klojen bukan hanya tempat untuk makan, tetapi juga ruang untuk berkumpul dan bersosialisasi. Aktivitas seperti "berbelanja, minum kopi, makan camilan, dan mengobrol" tetap kuat dan menciptakan suasana sosial yang khas di pasar tersebut.

4.2. Pembahasan

a. Bahan-bahan lokal

Hasil wawancara menunjukkan bahwa bahan-bahan lokal tetap menjadi faktor kunci dalam membentuk daya tarik kuliner di Pasar Klojen. Informan menjelaskan bahwa makanan seperti mendol masih sangat diminati karena dianggap sebagai hidangan khas Malang yang dibuat dengan tempe sebagai bahan utamanya. Informan lain juga menjelaskan bahwa telo, atau ubi ungu, telah lama dikenal sebagai bahan khas Malang dan digunakan dalam produk seperti bakpao. Tujuan akhir dari penjelasan ini adalah untuk menunjukkan bahwa bahan-bahan lokal masih memegang peran penting dalam pengalaman wisata kuliner para pengunjung. Penggunaan bahan-bahan lokal memberikan karakter yang berbeda pada makanan yang dijual di Pasar Klojen dibandingkan dengan hidangan modern yang lebih umum ditemukan di tempat lain.

Penulis memandang penggunaan bahan-bahan lokal sebagai dasar pembentukan identitas kuliner di Pasar Klojen. Tempe, apel, dan ubi ungu tidak hanya digunakan sebagai bahan produksi makanan, tetapi juga berfungsi sebagai simbol yang mencerminkan hubungan antara kuliner dan lingkungan budaya masyarakat Malang. Penggunaan bahan-bahan lokal menunjukkan bahwa makanan di Pasar Klojen telah berevolusi dari potensi wilayah yang telah lama diakui. Pengunjung tidak hanya menikmati makanan karena rasanya, tetapi juga merasakan makna budaya yang tertanam dalam bahan-bahannya. Kehadiran bahan-bahan lokal pada akhirnya memperkuat karakter kuliner khas Pasar Klojen sebagai bagian integral dari identitas kuliner Kota Malang.

Temuan menunjukkan bahwa bahan-bahan lokal membantu membentuk persepsi pengunjung tentang keaslian makanan yang dijual di Pasar Klojen. Bahan-bahan seperti tempe dan talas telah lama menjadi bagian dari kehidupan lokal, membangkitkan cita rasa yang dianggap lebih familiar dan menenangkan. Hal ini membuat pengunjung merasa bahwa makanan di Pasar Klojen memiliki karakter yang berbeda dibandingkan makanan modern yang cenderung seragam. Kehadiran bahan-bahan lokal tidak hanya memperkuat identitas makanan, tetapi juga memperkaya pengalaman wisata kuliner yang unik. Daya tarik kuliner Pasar Klojen pada akhirnya muncul dari hubungan erat antara bahan-bahan makanan lokal dan pengalaman budaya masyarakat.

Perspektif Pierre Bourdieu menunjukkan bahwa penggunaan bahan-bahan lokal terkait dengan habitus masyarakat yang dibentuk oleh kebiasaan konsumsi sehari-hari. Masyarakat Malang terbiasa mengonsumsi bahan-bahan seperti tempe, talas, dan apel, sehingga menjadikan bahan-bahan ini sebagai bagian dari cita rasa kolektif yang terus diwariskan. Kebiasaan ini membentuk bagaimana masyarakat memandang makanan lokal sebagai sesuatu yang khas dan bermakna secara budaya. Penggunaan bahan-bahan lokal juga menunjukkan modal budaya yang dimiliki oleh para pedagang, karena mereka memahami bahan-bahan mana yang tepat untuk melestarikan kekhasan kuliner daerah tersebut. Pengetahuan mengenai penggunaan bahan-bahan lokal merupakan elemen penting dalam menjaga identitas kuliner Pasar Klojen agar tetap dikenal oleh masyarakat.

b. Presentasi

Penyajian makanan merupakan salah satu faktor yang memengaruhi minat pengunjung terhadap kuliner di Pasar Klojen. Pengunjung merasa bahwa makanan yang disajikan secara sederhana namun tradisional lebih menarik daripada makanan yang disajikan secara konvensional. Beberapa pedagang masih menggunakan daun pisang sebagai alas makanan, sehingga menciptakan kesan tradisi yang kuat. Beberapa pedagang juga mulai menggabungkan gaya penyajian yang lebih unik untuk membuat makanan lebih menarik bagi pengunjung yang lebih muda. Tren ini menunjukkan bahwa penyajian berperan penting dalam membentuk pengalaman visual wisata kuliner di Pasar Klojen.

Perspektif penulis menyoroti bahwa penyajian tidak hanya berfungsi sebagai media untuk menyajikan makanan, tetapi juga sebagai bagian integral dari identitas kuliner lokal di Pasar Klojen. Metode penyajian tradisional, seperti penggunaan daun pisang, menunjukkan bahwa makanan tersebut masih mempertahankan hubungan yang erat dengan budaya lokal masyarakat Malang. Para penjual juga berupaya menyesuaikan tampilan makanan agar tetap menarik bagi pengunjung masa kini. Adaptasi ini dilakukan tanpa mengorbankan karakter tradisional makanan, sehingga identitas lokal tetap terjaga. Pada akhirnya, gaya penyajian berfungsi sebagai elemen yang membantu kuliner Pasar Klojen tetap relevan di tengah perubahan tren konsumen.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyajian makanan berpengaruh signifikan terhadap minat pengunjung sebelum mereka mencicipi makanan tersebut. Penyajian yang rapi dan menarik membuat makanan tradisional tampak lebih berharga dan lebih mudah diterima oleh berbagai kelompok usia. Pengalaman visual adalah salah satu hal pertama yang diperhatikan pengunjung saat memilih makanan di Pasar Klojen. Para penjual telah mulai menggabungkan unsur-unsur tradisional dengan penyajian yang lebih modern untuk menjaga daya tarik makanan tanpa kehilangan identitas aslinya. Strategi ini menunjukkan bahwa penyajian makanan merupakan komponen penting dalam mempertahankan daya tarik kuliner lokal.

Analisis Pierre Bourdieu menunjukkan bahwa penyajian dapat dipahami sebagai bentuk perbedaan atau diferensiasi sosial yang mencerminkan selera budaya tertentu. Penyajian makanan tradisional dengan unsur-unsur lokal menyampaikan karakter yang otentik dan berbeda dibandingkan dengan makanan modern yang cenderung lebih praktis dan seragam. Pengunjung yang tertarik pada penyajian tradisional menunjukkan preferensi terhadap pengalaman kuliner yang dianggap lebih khas dan bermakna secara budaya. Penyajian tradisional juga dapat dipahami sebagai modal simbolik karena menambah nilai pada makanan yang dijual di Pasar Klojen. Pada akhirnya, metode penyajian tidak hanya berfungsi sebagai estetika, tetapi juga memperkuat identitas budaya kuliner lokal di Pasar Klojen.

c. Rasa

Cita rasa yang dominan merupakan faktor utama yang memengaruhi keputusan pengunjung untuk membeli makanan di Pasar Klojen. Pengunjung menjelaskan bahwa makanan seperti pukis, putu lanang, klepon isi, dan kue lumpur kentang memiliki cita rasa khas yang membedakannya dari makanan lain. Salah satu narasumber juga mencatat bahwa pukis dari

Pasar Klojen tetap lembut dan gurih bahkan ketika dipanaskan kembali keesokan harinya. Pengamatan ini menunjukkan bahwa konsistensi rasa merupakan alasan utama pengunjung untuk membeli kembali makanan yang dijual di pasar tersebut. Pada akhirnya, rasa menjadi aspek yang paling berkesan bagi pengunjung setelah menikmati kuliner di Pasar Klojen.

Perspektif penulis menyoroti bahwa cita rasa merupakan elemen inti dari pengalaman wisata kuliner di Pasar Klojen. Rasa yang khas dan konsisten membuat makanan lokal lebih mungkin meninggalkan kesan mendalam pada pengunjung. Hidangan seperti putu, klepon, pukis, dan kue lumpur tidak hanya dinikmati sebagai camilan, tetapi juga sebagai bagian dari pengalaman budaya masyarakat Malang. Pengunjung cenderung mengingat makanan berdasarkan rasa yang mereka alami, sehingga kualitas rasa menjadi faktor penting dalam mempertahankan minat pengunjung terhadap kuliner lokal. Rasa pada akhirnya berfungsi sebagai elemen yang memperkuat identitas kuliner Pasar Klojen sebagai destinasi wisata kuliner tradisional.

Temuan penelitian menunjukkan bahwa rasa sangat terkait dengan pengalaman emosional dan ingatan budaya masyarakat. Pelestarian cita rasa makanan tradisional membuat pengunjung merasa lebih terhubung dengan pengalaman masa lalu dan kebiasaan makan yang telah lama ada. Beberapa makanan yang dijual di Pasar Klojen adalah camilan tradisional yang telah lama menjadi bagian dari kehidupan lokal, sehingga cita rasanya membangkitkan nostalgia di kalangan pengunjung. Situasi ini menunjukkan bahwa makanan tradisional tidak hanya memiliki nilai konsumsi, tetapi juga nilai emosional yang dapat meningkatkan pengalaman wisata kuliner. Kehadiran cita rasa khas pada akhirnya menjadi salah satu elemen kunci yang menjaga relevansi kuliner Pasar Klojen di tengah maraknya kuliner modern.

Teori Pierre Bourdieu menyatakan bahwa selera terkait dengan habitus suatu masyarakat yang dibentuk melalui pengalaman konsumsi yang berkelanjutan dan kebiasaan sosial. Preferensi masyarakat terhadap makanan tradisional muncul dari pengalaman budaya yang diturunkan dalam lingkungan keluarga dan kehidupan sosial sehari-hari. Cita rasa yang khas juga menandakan adanya perbedaan karena makanan di Pasar Klojen memiliki profil rasa yang unik dibandingkan dengan cita rasa masakan modern yang lebih beragam. Pengunjung tidak hanya memilih makanan karena rasanya yang lezat, tetapi juga karena rasa tersebut dianggap mewakili pengalaman budaya tertentu. Pada akhirnya, rasa telah menjadi elemen kunci dalam membentuk identitas kuliner lokal di Pasar Klojen.

d. Keunikan dan Keaslian

Keunikan dan keaslian merupakan beberapa daya tarik kuliner utama di Pasar Klojen. Narasumber menjelaskan bahwa makanan tradisional seperti putu, onde-onde, mendol, dan kue merupakan salah satu daya tarik utama. Lumpur masih tetap lestari di pasar tersebut. Para pengunjung juga mencatat bahwa makanan-makanan ini semakin sulit ditemukan di tempat lain, sehingga keberadaannya di Pasar Klojen menjadi semakin penting. Para pedagang mulai memperkenalkan inovasi kecil, seperti menambahkan topping atau variasi rasa, untuk memastikan hidangan-hidangan ini tetap menarik bagi generasi muda. Situasi ini menunjukkan bahwa kuliner di Pasar Klojen terus mempertahankan identitas tradisionalnya sambil beradaptasi dengan selera masyarakat yang terus berkembang.

Perspektif penulis menyoroti bahwa keunikan dan keaslian merupakan faktor pembeda utama antara kuliner Pasar Klojen dan pusat kuliner modern lainnya. Keberadaan makanan tradisional yang berkelanjutan mencerminkan upaya untuk melestarikan warisan kuliner lokal. Pengunjung tertarik karena makanan yang dijual memiliki karakteristik khas dan tidak mudah ditemukan di tempat lain. Inovasi kecil yang diterapkan oleh para penjual juga menunjukkan bahwa kuliner lokal terus beradaptasi dengan zaman tanpa meninggalkan identitas aslinya. Keunikan dan keaslian pada akhirnya menjadi elemen kunci yang mempertahankan relevansi kuliner Pasar Klojen sekaligus melestarikan karakteristik budaya lokalnya.

Temuan penelitian menunjukkan bahwa otentisitas di Pasar Klojen tidak berarti sepenuhnya menolak perubahan. Para penjual terus melakukan penyesuaian pada penyajian dan variasi rasa agar makanan tradisional lebih mudah diterima oleh pengunjung yang lebih muda.

Perubahan ini dilakukan tanpa mengubah bentuk dasar atau profil rasa yang mendefinisikan identitas makanan tersebut. Situasi ini menunjukkan bahwa kuliner lokal dapat bertahan jika mampu menjaga keseimbangan antara melestarikan tradisi dan beradaptasi dengan selera publik yang terus berkembang. Kemampuan para penjual untuk mempertahankan inti budaya sambil beradaptasi secara wajar pada akhirnya menjadi kekuatan utama kuliner Pasar Klojen.

Teori Pierre Bourdieu menunjukkan bahwa keunikan dan keaslian terkait dengan perbedaan karena kuliner tradisional di Pasar Klojen berfungsi sebagai pembeda dibandingkan dengan kuliner modern yang lebih seragam. Pengunjung yang memilih makanan tradisional menunjukkan preferensi terhadap pengalaman kuliner yang dianggap lebih otentik dan memiliki nilai budaya yang kuat. Kehadiran makanan tradisional juga menandakan modal simbolik, karena hidangan-hidangan ini dipandang sebagai bagian dari warisan budaya Malang. Nilai simbolik ini membuat kuliner Pasar Klojen tidak hanya menarik dari perspektif konsumsi, tetapi juga sarat makna budaya yang lebih mendalam bagi pengunjung dan masyarakat setempat. Keunikan kuliner lokal pada akhirnya berperan penting dalam melestarikan identitas budaya Pasar Klojen.

e. Nilai Budaya

Kehadiran nilai-nilai budaya di Pasar Klojen terlihat jelas dalam suasana sosial yang masih terjaga di lingkungan pasar. Pengunjung menjelaskan bahwa Pasar Klojen bukan hanya tempat untuk makan, tetapi juga ruang bagi masyarakat untuk berkumpul dan berinteraksi. Aktivitas seperti “*blonjo*, ngopi, *njajan*, *jagongan*” tetap kuat, menciptakan suasana khas yang membedakannya dari pusat kuliner modern. Hubungan antara pedagang dan pengunjung tampak lebih intim karena interaksi sosial masih berlangsung secara tatap muka. Kondisi ini menunjukkan bahwa pengalaman wisata kuliner di Pasar Klojen dibentuk tidak hanya oleh makanan tetapi juga oleh suasana budaya yang menyertainya.

Perspektif penulis menunjukkan bahwa nilai budaya berfungsi sebagai elemen pengikat bagi seluruh indikator daya tarik kuliner lokal di Pasar Klojen. Bahan-bahan lokal, metode penyajian, cita rasa, dan keunikan makanan memperoleh makna yang lebih dalam konteks sosial masyarakat Malang. Masakan lokal tidak hanya dipahami sebagai produk makanan, tetapi juga sebagai bagian dari praktik budaya yang tetap terjaga hingga saat ini. Aktivitas seperti makan bersama, mengobrol, dan menikmati suasana pasar menunjukkan bahwa kuliner memiliki fungsi sosial yang lebih luas daripada sekadar memenuhi kebutuhan konsumsi. Pasar Klojen pada akhirnya berfungsi tidak hanya sebagai ruang ekonomi tetapi juga sebagai ruang budaya yang melestarikan identitas masyarakat setempat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai-nilai budaya di Pasar Klojen mencerminkan identitas masyarakat Malang melalui kegiatan wisata kuliner yang berlangsung di sana. Pengunjung tidak hanya menikmati cita rasa makanan, tetapi juga suasana sosial yang mencerminkan kedekatan antarmasyarakat. Kehadiran kuliner tradisional di tengah aktivitas pasar memastikan bahwa Pasar Klojen mempertahankan karakter budaya yang kuat meskipun berada di tengah modernisasi kota. Situasi ini menunjukkan bahwa kuliner lokal dapat berfungsi sebagai media untuk menjaga hubungan masyarakat dengan budaya daerah. Nilai-nilai budaya pada akhirnya menjadi elemen penting yang memperkuat keberadaan Pasar Klojen sebagai destinasi wisata kuliner yang berakar pada identitas budaya lokal.

Analisis Pierre Bourdieu menunjukkan bahwa nilai-nilai budaya di Pasar Klojen terkait dengan representasi budaya, karena kuliner lokal tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga sebagai simbol kehidupan sosial masyarakat Malang. Aktivitas seperti “*blonjo*, ngopi, *njajan*, *jagongan*” menunjukkan bahwa praktik konsumsi makanan tetap menjadi bagian integral dari adat istiadat sosial yang lestari. Pasar Klojen berfungsi sebagai ruang yang merepresentasikan identitas budaya masyarakat melalui makanan, interaksi sosial, dan suasana tradisional yang tetap hidup. Representasi budaya dalam wisata kuliner Pasar Klojen terlihat jelas dalam cara kuliner lokal melestarikan nilai-nilai kebersamaan, adat istiadat sosial, dan identitas budaya masyarakat Kota Malang. Hubungan ini menunjukkan bahwa kuliner lokal memainkan peran penting dalam melestarikan keberlanjutan budaya masyarakat setempat.

5. KESIMPULAN

Studi ini menunjukkan bahwa daya tarik kuliner lokal di Pasar Klojen, Malang, mewakili identitas budaya kuliner kota melalui perpaduan bahan-bahan lokal, metode penyajian tradisional, cita rasa khas, keunikan dan keaslian makanan, serta nilai-nilai budaya yang berkembang dalam interaksi sosial di masyarakat pasar. Kuliner lokal di Pasar Klojen tidak hanya berfungsi sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai media untuk melestarikan dan menegaskan identitas budaya daerah. Perspektif Pierre Bourdieu mengungkapkan bahwa daya tarik ini dibentuk melalui habitus, modal, perbedaan, dan representasi budaya yang tercermin dalam kebiasaan konsumsi, selera publik, serta praktik sosial yang tetap terjaga. Temuan studi ini menjawab fokus penelitian dengan menunjukkan bahwa Pasar Klojen mampu menawarkan pengalaman kuliner yang autentik, khas, dan bernilai budaya, sekaligus berpotensi menjadi destinasi wisata kuliner berbasis budaya yang mendukung pengembangan wisata kuliner berkelanjutan di Kota Malang.

6. REFERENSI

- ADINUGRAHA, H. H. (2025). *CHAPTER 1 GASTRONOMIC EXPERIENCES AND CULINARY HERITAGE IN ENHANCING DESTINATION COMPETITIVENESS: A STUDY OF HERITAGE FOOD TOURISM IN INDONESIA*. <https://doi.org/10.5281/zenodo.17949384>
- Andersson, C. C. T. D., Borgonovi, E., Cioffi, R., Torre, S. Della, Macco, M., Manacorda, D., Noiret, S., Pencarelli, T., Pupino, A. R., Gigliozi, T., Cerquetti, M., Coltrinari, F., Feliciati, P., Geddes, C., Gigliozi, M. T., Mariotti, C., Gigliozi, T., Meyer, S. A., Montella, M. M., ... Papa-, C. (2025). *Studies on the Value of Cultural Heritage*.
- Bessière, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34. <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2016). Local food: a source for destination attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(1), 177–194. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-05-2014-0214>
- Chukwurah, G. O., Okeke, F. O., Isimah, M. O., Enoguanbhor, E. C., Awe, F. C., Nnaemeka-Okeke, R. C., Guo, S., Nwafor, I. V., & Okeke, C. A. (2025). Cultural Influence of Local Food Heritage on Sustainable Development. *World*, 6(1). <https://doi.org/10.3390/world6010010>
- Civitello, L. (2026). *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=DF_LEQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR27&dq=Therefore,+cuisine+is+not+merely+understood+as+a+matter+of+consumption+but+also+as+an+integral+part+of+cultural+identity+that+can+represent+the+character+of+a+region+&ots=pnYnNY9LqC&sig=-_VRFQx_BdVtMQJhE6uNjEI7Ll4&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- de Moraes Sato, P., Gittelsohn, J., Unsain, R. F., Roble, O. J., & Scagliusi, F. B. (2016). The use of Pierre Bourdieu's distinction concepts in scientific articles studying food and eating: A narrative review. *Appetite*, 96, 174–186. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.09.010>
- Eerang, P., & Widyanta, A. (2022). Food tourism experience and changing destination foodscape: An exploratory study of an emerging food destination. *Elsevier, Volume 42*.
- Giampiccoli, A., & Kalis, J. H. (2012). Tourism, Food, and Culture: Community-Based Tourism, Local Food, and Community Development in Mpondoland. *Culture, Agriculture, Food and Environment*, 34(2), 101–123. <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/j.2153-9561.2012.01071.x>
- Horng, J.-S., & Tsai, C.-T. (Simon). (2012). Culinary tourism strategic development: an Asia-Pacific perspective. *International Journal of Tourism Research*, 14(1), 40–55. <https://doi.org/https://doi.org/10.1002/jtr.834>

- Jinjing, G. (2011). *AND ITS INFLUENCE ON CHINESE DOMESTIC TOURISTS ' PERCEPTIONS OF DESTINATIONS* Guan Jingjing Ph . D The Hong Kong Polytechnic University.
- Kota, P. M. (2025). *Jadi Daya Tarik Wisata Kuliner, Penataan Pasar Klojen Akan Dilakukan*. https://malangkota.go.id/2025/04/05/jadi-daya-tarik-wisata-kuliner-penataan-pasar-klojen-akan-dilakukan/?utm_source=chatgpt.com
- Makarim, A. A. (2024). *The effect of local food consumption of muslim domestic travelers on sustainable tourism: a case study in indonesia*.
- Maulana, M. S., Hastijanti, R., & Santoso, J. (2025). Perumusan Konsep Dasar pada Perancangan Fasilitas Wisata Gastronomi di Kota Malang. *SADE : Jurnal Arsitektur, Planologi Dan Teknik Sipil*, 4(1), 31–38. <https://doi.org/10.29303/sade.v4i1.111>
- Muttaqien, R., Sari, I. A., Ridwan, M., & Oktapiandi, S. A. (2025). *Pengaruh Makanan Lokal terhadap Destinasi Pariwisata*. 4, 4228–4235.
- Paino, N. P., Gafari, M. O. F., Adisaputera, A., Medan, U. N., Pedas, B., Deli, M., & Utara, S. (2024). *LEKSIKON KULINER KHAS MELAYU DELI DI SUMATERA UTARA : 13(1)*, 61–75.
- Petrovi, M. D., Vuksanovi, N., Demirovi, D., Radosavac, A., & Obradovi, V. (2024). *The Role of Culinary Tourism in Local Marketplace Business — New Outlook in the Selected Developing Area*.
- Reddy, G., & Dam, R. M. Van. (2020). Food , culture , and identity in multicultural societies : Insights from Singapore. *Appetite*, 149(February), 104633. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104633>
- Scott, S., Shucksmith, J., Baker, R., & Kaner, E. (2017). ‘Hidden Habitus’: A Qualitative Study of Socio-Ecological Influences on Drinking Practices and Social Identity in Mid-Adolescence. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 14(6). <https://doi.org/10.3390/ijerph14060611>
- Yeboah, R., & Ashie, D. (2024). Heliyon Promotion of local food as tourism product in the Cape Coast Metropolis : An explorative research. *Heliyon*, 10(24), e40950. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e40950>