

Riri Putri Siwi¹
Rosania Krisda Zebua²
William Jordan Nainggolan³
**Putri Yola Endayanti Br.
Tarigan⁴**
Dinda Rizky Fadilah Lubis⁵
Okhotada Yosefo Laia⁶
Ayu Rulyani⁷

EKSPLORASI KREATIVITAS RESTORAN BERBASIS KEARIFAN LOKAL (STUDI KASUS PADA OWNER GENERASI Z DI KOTA MEDAN)

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi kreativitas dalam pengelolaan restoran dengan memanfaatkan kearifan lokal, fokus pada pemilik restoran generasi Z di Kota Medan. Secara khusus, berupaya menemukan berbagai bentuk kreativitas pemilik restoran generasi Z dengan menggunakan kearifan lokal sebagai sumber inspirasi dalam mengembangkan dan menerapkan konsep, menu, dan pengalaman pelanggan pada restoran yang dikembangkan. Selain itu, penelitian juga berupaya menemukan upaya pemajuan kebudayaan melalui pengembangan restoran berbasis kearifan lokal di Kota Medan. Metode penelitian yang akan diterapkan ini ialah kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Riset dilaksanakan melalui observasi langsung ke lokasi penelitian yakni Bakso Mataram, Kampung Kecil, dan Kito Garden untuk mengamati berbagai bentuk kreativitas pengembangan restoran berbasis kearifan lokal. Selanjutnya, pengumpulan data akan dilakukan melalui wawancara mendalam dengan pemilik restoran generasi Z yang mewakili beragam jenis restoran di Kota Medan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bentuk-bentuk kreativitas generasi Z dalam mengeksplorasi restoran berbasis kearifan lokal ialah melalui keindahan interior yang diambil berdasarkan etnik tertentu dengan menampilkan elemen-elemen yang menjadi ciri khasnya seperti adanya figure wayang pada restoran. Selain itu, kenyamanan dan suasana yang ada di restoran menjadikannya salah satu alasan pengunjung datang ke restoran tersebut. Penelitian ini memiliki urgensi yang tinggi karena beberapa alasan. Pertama, perkembang restoran yang terus berkembang dan kompetitif, sehingga pemahaman tentang bagaimana memanfaatkan kearifan lokal untuk menciptakan diferensiasi dan daya tarik bagi pelanggan sangat penting. Kedua, generasi Z memiliki peran yang semakin besar dalam bisnis dan budaya, sehingga penting untuk memahami praktik bisnis mereka, termasuk kreativitas dalam konteks restoran. Terakhir, dengan meningkatnya globalisasi dan homogenisasi dalam industri makanan dan minuman, penekanan pada kearifan lokal dapat membantu menjaga keberagaman budaya dan kuliner.

Kata Kunci: Pengembangan Restoran, Kearifan Lokal, Generasi Z, Kreativitas, Pemajuan Budaya.

Abstract

This study aims to explore creativity in restaurant management by utilizing local wisdom, focusing on generation Z restaurant owners in Medan City. Specifically, it seeks to find various forms of creativity of generation Z restaurant owners by using local wisdom as a source of inspiration in developing and implementing concepts, menus, and customer experiences in the restaurants being developed. In addition, the study also seeks to find efforts to advance culture through the development of restaurants based on local wisdom in Medan City. The research method that will be applied is qualitative with a case study approach. The research was conducted through direct observation to the research locations, namely Bakso Mataram, Kampung Kecil, and Kito Garden to observe various forms of creativity in developing

^{1,2,3,4,5,6,7}Universitas Negeri Medan(Pendidikan Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Medan
email: dindarizkii04@gmail.com

restaurants based on local wisdom. Furthermore, data collection will be carried out through in-depth interviews with generation Z restaurant owners representing various types of restaurants in Medan City. The results of the study show that the forms of creativity of generation Z in exploring restaurants based on local wisdom are through the beauty of the interior which is taken based on a certain ethnicity by displaying elements that are its characteristics such as the presence of wayang figures in the restaurant. In addition, the comfort and atmosphere in the restaurant are one of the reasons visitors come to the restaurant. This research has a high urgency for several reasons. First, the restaurant industry is growing and competitive, so understanding how to leverage local wisdom to create differentiation and appeal to customers is essential. Second, Generation Z is playing an increasingly important role in business and culture, so it is important to understand their business practices, including creativity in the restaurant context. Finally, with increasing globalization and homogenization in the food and beverage industry, emphasizing local wisdom can help maintain cultural and culinary diversity.

Keywords: Restaurant development, local wisdom, Generation Z, creativity, cultural advancement.

PENDAHULUAN

Generasi Z ialah individu yang lahir mulai tahun 1995 - 2010. Mereka dianggap penduduk asli digital karena sejak usia dini sudah terpapar langsung oleh internet dan telfon genggam (Francis & Hoefel, 2018). Generasi Z atau Gen Z mengacu pada generasi yang lahir setelah Generasi Millenial atau Generasi Y. Generasi Z telah dibesarkan oleh internet dan media sosial, sehingga tumbuh dengan teknologi, internet, dan media sosial.

Tuntutan zaman yang kian canggih, mendukung kemajuan teknologi dapat dipahami para generasi Z. Berbagai kreativitas muncul dari peran – peran yang dilakukan para generasi Z, seperti menjadi pengusaha restoran. Pada era digital, generasi Z bertindak dalam menguatkan kreativitas untuk menghadapi tantangan yang ada di kemudian hari dengan cara menjadikan kewirausahaan sebagai preferensi untuk memulai bisnis. Powers (2018) mengungkap bahwa pada umumnya dunia wirausaha diminati karena tampilan kesuksesan yang menjanjikan. Hal ini juga berimbang kepada Generasi Z yang memiliki preferensi untuk memulai bisnis mereka sendiri atau melakukan pekerjaan kontrak.

Owner generasi Z mempertimbangkan pilihan menjadi pebisnis. Berbekal semangat kewirausahaan dengan menuangkan kreativitasnya dalam membuka restoran – restoran yang diminati oleh khalayak ramai. Restoran merupakan suatu bidang usaha yang menyediakan tempat atau bagunan yang diorganisir dengan menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada konsumen serta menyediakan di makanan dan minuman dengan memberikan kesan santai, dan pada umumnya menyajikan layanan yang tersedia di dalam ruangan (In-door) maupun luar ruangan (Out-door). Restoran sebagai wadah upaya untuk pemajuan budaya lokal lebih dari sekadar tempat makan atau minum saja, Restoran bagi khalayak banyak menjadi semacam “platform sosial fisik” yang dapat mengeksplorasi kebudayaan lokal dan nasional. Dengan memilih restoran yang memiliki tema - tema atau nilai budaya yang sejalan dengan preferensi, generasi Z menciptakan pengalaman yang berarti bagi generasi Z dalam mencintai kebudayaan lokal dan nasional.

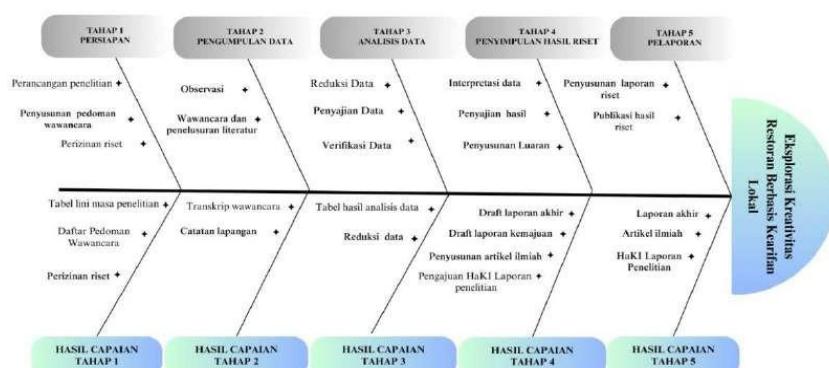
Di era modern saat ini, peran restoran telah menjelma menjadi lebih dari sekadar tempat untuk menikmati makanan dan minuman. Restoran menjadi panggung bagi pemajuan budaya lokal dan nasional dengan menciptakan pengalaman yang tidak hanya menyajikan makanan dan minuman tetapi juga sebagai tempat untuk menciptakan culture experience bagi generasi Z. Restoran bukan sekadar destinasi konvensional, melainkan sebuah tempat untuk mengekspresikan identitas dan memperluas jaringan sesama pemilik budaya. Oleh karena itu, melalui riset ini, penelitian diarahkan untuk menemukan tren terkini pada generasi Z yang berhasil diakomodir oleh pemilik restoran yang juga para generasi Z sebagai modal membangun usaha restoran berdasarkan berbasis kearifan lokal guna memajukan kebudayaan dan meningkatkan perekonomian. Restoran tidak hanya menjadi tempat untuk mengisi perut dan memberikan keindahan bagi mata, tetapi juga sebagai ruang kreatif yang mencerminkan dinamika budaya budaya lokal dan nasional. Restoran tidak hanya memenuhi kebutuhan dasar untuk konsumsi makan dan minum, tetapi juga berperan sebagai tempat pertemuan informal, di mana ide-ide bermunculan, dan persahabatan dibangun melalui budaya masing - masing. Melalui

permasalahan ini, tim berusaha untuk mengetahui lebih dalam mengenai eksplorasi kreativitas restoran berbasis kearifan lokal diterapkan oleh generasi Z pendiri cafe di Kota Medan.

METODE

Penelitian ini menggunakan jenis kualitatif oleh Cresswell (2017) dan menggunakan pendekatan studi kasus. Penelusuran dan data wawancara melakukan secara Tatap muka agar pengumpulan data lebih valid. Serta menggunakan pendekatan studi kasus yang berusaha untuk memahami orang-orang melalui cara interaksi dan makna peristiwa. Metode studi kasus digunakan untuk mengkaji suatu kasus individu secara mendetail, intensif, mendalam dan menyeluruh. Dalam metode ini dikaji berbagai variabel dan hubungan antar variabel. Penelitian dengan Metode studi kasus pada umumnya peneliti ingin mempelajari secara intensif dan mendalam latar belakang, sifat karakter-karakter yang spesifik serta interaksilokasi dari unit-unit sosial, individu, kelompok maupun masyarakat yang menjadi subjek. Studi kasus sangat berguna untuk informasi latar belakang guna perencanaan yang lebih besar dalam ilmu-ilmu sosial, lebih intensif menjelaskan variabel-variabel yang penting. Penelitian kasus memberikan contoh yang berguna berdasarkan data yang diperoleh untuk memberi gambaran mengenai penemuan-penemuan.

Proses tahapan penelitian meliputi langkah-langkah yang meliputi persiapan, implementasi, dan pelaporan hasil penelitian: (1) Tahap persiapan mencakup perencanaan dan penentuan metodologi penelitian, (2) Tahap pelaksanaan melibatkan pengumpulan dan analisis data dari berbagai sumber yang relevan, (3) Data yang didapat dan dikumpulkan akan dianalisis dan disaring, (4) Tahap pelaporan berkaitan dengan penyajian temuan dan interpretasi hasil penelitian yang akan dibentuk atau disusun menjadi laporan penelitian. Adapun tahapan penelitian digambarkan dalam bentuk fishbone, sebagai berikut:



HASIL DAN PEMBAHASAN

Kreativitas Owner Generasi Z dalam Mengeksplorasi Restoran Berbasis Kearifan Lokal di Kota Medan

Pada dasarnya, restoran digandrungi oleh anak muda Generasi Z di zaman sekarang ini. Berdasarkan temuan, adapun jenis restoran yang khas digandrungi oleh para pengunjung khususnya generasi Z ialah restoran yang menyuguhkan tema yang berbasis kearifan lokal. Beberapa restoran yang menerapkan tema berbasis kearifan lokal yang ditemukan di kota Medan diantaranya ialah Bakso Mataram, Kampoeng Kecil, dan Kito Garden.

Bakso Mataram merupakan salah satu restoran yang menerapkan tema kearifan lokal dalam konsep restoran tersebut. Bakso Mataram terletak di Jalan T. Amir Hamzah No.90, Kota Medan. Restoran ini mengangkat tema kearifan lokal dari etnik Jawa yang menyajikan kesan yang sangat menarik, mulai dari desain interior yang sangat lekat dengan etnik Jawa yakni mulai dari tempat makannya yang terdiri dari meja makan dan lesehan, adanya hiasan berupa figure Wayang yang menjadi ikon dari restoran ini serta disediakannya tempat untuk anak-anak bermain. Pada menu restoran ini, bakso merupakan ciri khas yang ditonjolkan. Pada penamaan menu bakso owner memberikan penamaan melalui nama-nama dari wayang yang digunakan seperti Bakso Semar Mendem, Bakso Petruk, Bakso Bagong, dan Bakso Gareng. Penamaan tersebut bukan tanpa alasan, melainkan menyesuaikan ukuran dari bakso tersebut dengan bentuk dari wayang. Adapun berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan Bayu, 7 Agustus 2024 :

“Kalau disini kita kaitkan dengan nama makanan mbak. Contohnya kayak ada bakso gareng itu nama wayang. Terus ada bakso bawor terus ada bakso petro, terus semar dan butu ido terus kalau untuk nama cabang kita juga ada kita ambil dari unsur kesenian juga mbak. Kayak cabang kita yang pusatnya di binjai itu namanya puno kawan yang diambil dari empat saudara tadi kayak semar, bagong, petro, dan gareng itu namanya empat sekawan puno kawan begitu mbak. Jadi ambil inspirasinya seni wayang juga.”

Restoran kedua yang menjadi lokasi penelitian ialah Kampung Kecil yang terletak di Jalan Ngumban Surbakti No. 16B Kota Medan. Restoran ini menerapkan kearifan lokal dengan tema dari etnik Jawa-Sunda yang menyajikan kedan yang sangat menarik bagi pengunjung mulai dari desainnya, pengunjung seperti diajak masuk kedalam sebuah kampung kecil yang asri dengan tempat makan seperti di pondok, suara air yang tenang, serta suara alunan angklung yang merdu menciptakan suasana yang tenang seperti di kampung-kampung kecil yang ada di Jawa-Sunda. Dalam menu restoran ini, terdapat makanan khas dari Jawa-Sunda yang disajikan oleh owner kepada pengunjung yakni mulai dari Tahu genjrot Bandung, Tempe goreng Bandung, Nasi Liwet, Sayur plecing, dan Es Kuwut.

Restoran ketiga yang menjadi lokasi penelitian ialah Kito Garden yang terletak di Jalan Gunung Krakatau No. 192 Kota Medan. Restoran ini menerapkan konsep kearifan lokal dengan tema ketenangan bagi pengunjung sebagai daya tarik utama selain itu Restoran ini mengedepankan konsep kekeluargaan bagi pengunjung yang ingin datang dan menyantap makanan. Konsep yang digunakan pada restoran ini adalah konsep keluarga yang asri dengan banyaknya dihiasin pohon-pohon dan tumbuh-tumbuhan yang memberikan kesan asri. Selain itu, pada restoran ini juga terdapat kolam ikan yang membuat suasana lebih tenang dengan adanya suara gemericik dari air-air yang ada. Pada penamaan menu makanan restoran ini belum memiliki penamaan yang khusus tetapi terdapat banyak makanan-makanan yang berasal dari berbagai daerah yang disajikan dengan sudah menyesuaikan dengan lidah masyarakat Kota Medan.

Berdasarkan ragam restoran yang telah dipaparkan, maka dapat dipahami bahwa bentuk-bentuk kreativitas generasi Z dalam mengembangkan restoran berbasis kearifan lokal ialah melalui kebudayaan tema restoran yang dipilih, seperti dari etnik Jawa, Jawa Sunda, dan adanya akulturasi yang dilakukan oleh owner pada menu makanan. Selain itu, kenyamanan ruangan, instagramable, dan family friendly menjadi daya tarik utama dipilihnya kreativitas tema-tema tersebut. Adapun alasan memilih desain restoran diantaranya untuk upaya memperkenalkan budaya-budaya melalui penamaan menu-menu makanan dan minuman, dan sebagai wadah pengunjung yang menaruh minat besar dalam mempelajari kebudayaan bahkan juga dapat menjadi strategi mengatasi rendahnya tingkat pengetahuan mengenai kebudayaan yang ada di Indonesia.

Penerapan Kreativitas Konsep Restoran Berbasis Kearifan Lokal yang dikembangkan di Kota Medan

Zaman modern saat ini sangat sulit ditemukan gen Z yang masih mengenal dan melestarikan budaya nya sendiri. Identitas owner gen Z menjadi unsur utama yang mendukung penerapan konsep budaya pada restoran berbasis kearifan lokal. Menciptakan konsep tradisional, dipadukan dengan interior yang alami (bambu) dan menerapkan elemen dengan desain budaya. Kreativitas owner gen Z dari hasil temuan memiliki nilai yang menjadi daya tarik para pengunjung bahkan wisatawan karena cita rasa bahkan desain yang unik menjadi kekhasan dari identitas owner gen Z digempurkan restoran yang memiliki konsep modernisasi.

Restoran menciptakan suasana perdesaan/perkampungan menjadi kenyamanan bagi pengunjung, dapat merasakan ketenangan seperti menikmati alam, seperti restoran kampung kecil. Dari hasil temuan, konsep yang digunakan ialah kampung Sunda yang sangat ramah alam, dengan interior bambu dan lesehan menjadi suasana kekeluargaan terasa alami bagi pengunjung dan wisatawan. Menu makanan menjadi salah satu konsep dari kearifan lokal Sunda, dengan menyediakan makanan khas budaya Sunda, yaitu karedok dan nasi liwet. Makanan disajikan dengan piring bambu dan daun pisang sebagai bentuk kearifan lokal Sunda dalam menghidangkan makanan.

Hasil wawancara (Dira, 8 Agustus 2024)

“Untuk konsep karna di zaman modern kayak ginibiasanya usaha lain itu bakal ngikutin zaman modern kan. Jadi mungkin owner kita mau cari

yang lain penampilan lain biar daya tarik baru untuk costumer baru agar nyaman kemari, dengan nuansa desa-desa kampung kayak gitu.”

Penggunaan bahasa Sunda pada menu makanan, ucapan selamat datang dan terima kasih “Hatur Nuhun” yang dipajang pada restoran sebagai bentuk edukasi bagi pengunjung dan wisatawan. Owner gen Z tidak hanya memperkenalkan budaya melalui kuliner, dengan memberikan ungkapan dari Bahasa Sunda mampu memperkenalkan nilai-nilai budaya dan warisan budaya dengan pengunjung.

Restoran berbasis kearifan lokal memiliki fokus dan tujuan utama untuk pengunjungnya. Seperti restoran Kito Garden di Kota Medan, memiliki tujuan untuk pengunjung. Memprioritaskan konsep ketenangan bagi pelanggan sebagai daya tarik utama, dengan memberikan desain interior dan eksterior agar pengunjung atau wisatawan dapat memilih tempat yang nyaman agar dapat menikmati kuliner dari menu yang disediakan. Dari hasil temuan, restoran Kito Garden menerapkan konsep yang penghijauan, bernuansa kesejukan dan keasrian. Tempat duduk didesain menggunakan kayu agar terkesan klasik, dengan banyak pepohonan pada eksterior, sehingga pengunjung dapat merasakan kenyamanan yang bersifat tradisional.

Hasil wawancara (Saskia, 7 Agustus 2024)

“konsepnya kayak gini, supaya pengunjung kita mendapat ketenangan disini begitu kan, ibaratnya kayak tempat nyaman dan ada bentuk kekeluarganya juga.”

Pemilihan konsep pada owner gen Z memiliki nilai kreativitas yang berbeda. Owner gen Z pada restoran bakso mataram yang memperkenalkan budaya Jawa Tengah dengan cita rasa kuliner khas Jawa. Kreativitas yang digunakan dengan memadukan cita rasa khas jawa dengan selera masyarakat di Kota Medan, hal tersebut menjadi daya tarik masyarakat dan wisatawan untuk menikmati kuliner khas Jawa. Latar belakang keilmuan owner gen Z bakso mataram ialah bidang kesenian teater melalui wayang, owner gen Z mampu menerapkan dengan menu yang diambil dari karakter wayang (Gareng, Bagong, Petruk) pada restoran. Dari kesenian owner gen Z mampu menciptakan suatu kreativitas yang diminati masyarakat dan membangun nilai industry yang terus dikembangkan hingga saat ini.

Hasil wawanacara (Bayu, 7 Agustus 2024)

“Kayak gareng dia kan mbak di karakter perwayangan orangnya kecil, kurus atau disebut yang paling kecil lah diantara empat tadi. Jadi dari baksonya kita buat dia baksonya bakso yang biasa paling kecil ada isinya telur puyuhnya. Kalau bagong di karakter perwayangannya dia gemuk, besar begitu kan Cuma gak terlalu besar gemuk gitu kan jadi, bakso besarnya isinya telur. Kalau petro di perwayangan kan identik hidungnya panjang jadi kalo di bakso petro kita buat bentuknya panjang kayak sosis gitu dia mbak.”

Owner gen Z memadukan cita rasa jawa dengan cita rasa Kota Medan yang mayoritas etnik Batak, memberikan opsi makanan yang lebih berasa pedas, karena secara umum makanan khas Jawa manis. Sehingga owner gen Z berinovasi agar kuliner khas Jawa dapat dikenal pengunjung dan wisatawan. Selain itu, dari hasil temuan, pelayanan pada restoran tetap menerapkan nilai tata krama dari Jawa, melontarkan kesopanan dan kerapian, menggunakan baju batik bagi kariawan sebagai identitas dari Jawa Tengah.

Upaya Pemajuan kebudayaan melalui pengembangan restoran berbasis kearifan lokal di kota Medan

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 pasal 1, Pemajuan Kebudayaan adalah upaya meningkatkan ketahanan budaya dan kontribusi budaya Indonesia di tengah peradaban dunia melalui Pelindungan, Pengembangan, Pemanfaatan, dan Pembinaan. Pemajuan kebudayaan ini tentunya dapat dilakukan dari berbagai aktivitas kehidupan manusia, salah satunya industri restoran. Pemajuan kebudayaan pengembangan restoran berbasis kearifan lokal di Kota Medan dilakukan dengan berbagai upaya dan strategi dari pemilik restoran. Di zaman sekarang yang dimana pengunjung sangat mencari keunikan, terdapat beberapa strategi kreatif yang dilakukan.

Selain dari nuansah tenang dan nyaman serta unik yang ditawarkan, menggunakan restoran sebagai sarana edukasi, menerapkan kearifan lokal dalam desain restoran, serta menciptakan dan mengembangkan menu berbasis kearifan lokal menjadi usaha kreatif yang diterapkan oleh restoran demi upaya pemajuan kebudayaan. Susana dari sebuah restoran menjadi hal yang

penting bagi kenyamanan pengunjung, yang dimana dengan kenyamanan dan keunikan yang ditawarkan menjadi usaha yang menjadi pengenalan budaya yang dilakukan kepada pengunjung. Konsep suasana unik yang diterapkan pihak restoran berupa tata krama, dan musik tradisional yang dikumandangkan.

Berdasarkan observasi yang dilakukan, beberapa restoran menjadikan kedua hal tersebut sebagai ciri khas yang membedakan restoran berbasis kearifan lokal dengan restoran lain. Restoran menerapkan tata krama yang memanjakan para pengunjung, mulai dari sambutan selamat datang pelayanan, hingga sampai pengunjung keluar dari restoran.

Musik tradisional juga dikumandangkan secara berkala dengan tujuan memakai secara tidak langsung kebudayaan yang tradisional tidak hilang melainkan tetap terjaga dan diperkenalkan kepada para pengunjung. Berdasarkan temuan, bahwa kebudayaan yang dilibatkan pada restoran juga diedukasikan kepada pengunjung. Edukasi ini tentunya menjadi salah satu upaya pemajuan kebudayaan yang diterapkan. Nama-nama makanan yang disajikan pada restoran membawa nama yang berasal dari tradisi salah satunya dari karakter dari pertunjukan wayang.

Berdasarkan wawancara pada 8 Agustus2024, Bayu, pegawai bakso mataram :

“Menurut saya sih mbak, satu kita ambil dari namaperwayangan tadi kayak gareng kan tamu ada gak tau nih.kayak dek garong itu apasih? Disitu kita jelaskanlah apa itu gareng yang diambil dari nama perwayangan.”

Selain dari edukasi yang dilakukan, pemajuan kebudayaan juga dilakukan dengan desain dan simbol-simbol yang menghiasi restoran. Kampung kecil salah satunya, yang dimana konsep yang ditawarkan dalam desain seolah-olah dalam kampung yang nyata. Ornamen yang digunakan dalam restoran juga merupakan bahan-bahan yang tradisional serta unik. Penerapan desain yang tradisional dapat menjadi salah satu bentuk pelestarian tradisi yang meliputi, mengusung konsep berbasis kearifan lokal dengan bangunan yang tradisional, ukiran dan kerajinan tradisional. Dengan mendirikan restoran yang berdesain arsitektur tradisional, seperti rumah adat atau gaya bangunan khas daerah, restoran tersebut tidak hanya menyediakan pengalaman bersantap yang unik tetapi juga menjadi pelestari warisan budaya. Struktur bangunan yang menggunakan material lokal, teknik konstruksi tradisional, serta ornamen yang mencerminkan estetika dan simbolisme budaya lokal, menyajikan pelanggan dengan sebuah pengalaman makan yang mengajarkan kekayaan budaya setempat. Misalnya, penggunaan kayu ukir tradisional,ataup alang-alang, atau dinding batu lokal.

Berdasarkan wawancara pada 8 Agustus2024, Dira, Wakil Supervisor Kampung Kecil.

“Untuk konsep karna di zaman modern kayak gini biasanya usaha lain itu bakal ngikutin zaman modern kan. Jadi mungkin owner kita mau cari yang lain penampilan lain biar daya tarik baru untuk costumer baru agar nyaman kemari, dengan nuansa desa-desa kampung kayak gitu.”

Melalui perpaduan antara desain bangunan tradisional dan praktik kuliner lokal, restoran berbasis kearifan lokal di Medan telah membantu menjaga dan mempromosikan kebudayaan yang unik serta menghubungkan generasi sekarang dengan warisan budaya yang berharga. Mengembangkan menu berbasis kearifan lokal di restoran tidak hanya berfungsi sebagai strategi bisnis yang inovatif, tetapi juga sebagai upaya signifikan dalam pemajuan kebudayaan.

Dengan menyajikan hidangan yang mengedepankan bahan-bahan, teknik memasak tradisional, dan penamaan yang berbau tradisional, restoran dapat melestarikan dan mempopulerkan budaya kebudayaan. Menu berbasis kearifan lokal mencerminkan kekayaan tradisi dan identitas suatu kebudayaan, sekaligus memberi penghargaan terhadap pengetahuan kuliner lokal yang sering kali terancam pudar oleh modernisasi .

Restoran tidak hanya menawarkan pengalaman makan yang unik namun juga berperan aktif dalam melestarikan dan memajukan kebudayaan lokal. Langkah ini tidak hanya memberi nilai tambah pada bisnis restoran yang berbasis kearfian lokal di Medan tetapi juga berkontribusi pada pengakuan dan pelestarian kekayaan budaya yang berharga.

SIMPULAN

Kreativitas owner Generasi Z tercermin dalam pemilihan dan pengembangan tema restoran yang berbasis kearifan lokal, seperti yang terlihat pada Bakso Mataram dengan tema etnik Jawa, Kampung Kecil dengan nuansa Jawa-Sunda, dan Kito Garden dengan konsep ketenangan alami. Restoran-restoran ini memadukan desain arsitektur

tradisional dengan menu yang berakar pada budaya lokal, menciptakan pengalaman bersantap yang unik dan edukatif bagi pengunjung. Penerapan kreativitas ini tidak hanya memperkenalkan elemen budaya melalui desain interior yang terinspirasi oleh kearifan lokal, tetapi juga melalui menu makanan yang mencerminkan cita rasa dan tradisi daerah.

Upaya pemajuan kebudayaan melalui restoran berbasis kearifan lokal di Kota Medan dilakukan dengan menggabungkan berbagai strategi kreatif, seperti penggunaan desain tradisional, penamaan menu yang berhubungan dengan budaya, dan pelaksanaan kegiatan edukatif. Restoran-restoran ini tidak hanya berfungsi sebagai tempat makan, tetapi juga sebagai sarana pelestarian dan promosi kebudayaan.

Dengan menyajikan makanan berbasis kearifan lokal dan menciptakan suasana yang mendalam secara budaya, restoran-restoran tersebut turut berkontribusi pada pelestarian warisan budaya serta meningkatkan pengetahuan dan apresiasi terhadap kekayaan budaya di tengah masyarakat zaman sekarang.

DAFTAR PUSTAKA

- Cresswell, J.W. 2016. Pendekatan Metode Kualitatif, Kuantitatif,dan Campuran. Edisi Ke-1. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Francis, T., & Hoefel, F. (2018). ‘True Gen’: Generation Z and its implications for companies.
- Florida, R. (2002). The Rise of the Creative Class: And How It’s Transforming Work, Leisure, Community and Everyday Life. Basic Books.
- Hall, S. (1990). Cultural Identity and Diaspora. In J. Rutherford (Ed.), Identity: Community, Culture, Difference. Lawrence & Wishart.
- Hobsbawm, E., & Ranger, T. (1983). The Invention of Tradition. Cambridge University Press
- Ikhsan, R. F., Devi, A., & Kosim, A. M. (2021). Analisis StrategiPemasaran Dalam Meningkatkan Penjualan Rumah Makan Pecak Hj. Sadiyah Cilodong Depok. El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam, 2(1), 22-47.
- Kurniawan, M. Analisis data kualitatif Miles dan Huberman. dalam <https://www.kompasiana.com/artikel>, diakses tanggal, 3.
- Lestari, T., Karsiningsih, E., & Bahtera, N. I. (2023). Pengaruh cafeatmosphere dan gaya hidup terhadap keputusan pembelian generasi Z pada kedai kopi di Kota Pangkalpinang. Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis, 7(2), 505- 517.
- Lingga, O. H. (2021). Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Berbasis Kearifan Lokal di Desa Tongging Kecamatan Merek Kabupaten Karo Sumatera Utara. Jurnal Akademi Pariwisata Medan, 9(1), 37-45.
- Purnomo A., Asitah N., Rosyidah E., Septianto A., Daryanti M.D., Firdaus M. (2019). Generasi Z Sebagai Generasi Wirausaha.
- Raihan. (2017). Metodelogi Penelitian. Universitas Islam Jakarta.Jakarta
- Raharja, K. A., & Mahyuni, L. P. (2021). Model Pengelolaan BisnisObyek Wisata Hidden Canyon di Bali Berbasis Kearifan Lokal Tri Hita Karana dan Sustainability. Jurnal Muara Ilmu Ekonomi dan Bisnis, 5(2), 433-446.
- Rukka, S. (2016). Kearifan Lokal Dan Kesadaran Hukum. Jurnal Al-Risalah, 13
- Suwiryawati, N. K. D., Aprianingsih, N. K. D.,Putri, N. L. G. D. E., & Pradnyawati, S. O. (2022). Peran Generasi Z dalam Pengembangan Industri Kreatif sebagai Upaya Penanggulangan Kesenjangan EkonomiBali di Era Society 5.0. Prosiding Pekan Ilmiah Pelajar , 2, 176-201
- Tarigan, W. S. B. (2019). Resto dan Coffee Shop di Danau TobaBerbasis Kearifan Lokal (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).