

## Komodifikasi Budaya dalam Perayaan Kultural Pasar Malam Tjap Toendjoengan Surabaya dalam Mempertahankan Warisan Kuliner Lokal

Kardevilla Ferina Mailarangan<sup>1</sup>, Bambang Suharto<sup>2</sup>

Universitas Airlangga, Indonesia

kardevilla.ferina.mailarangan-2023@pasca.unair.ac.id<sup>1</sup>,

bambang.suharto@vokasi.unair.ac.id<sup>2</sup>

### ABSTRACT

*Tjap Toendjoengan Night Market in Surabaya is a cultural celebration that is not only a major highlight in the city but also a center of cultural, culinary and local economic activities. This research analyzes how the process of cultural commodification occurs in this night market, by considering the transformation of previous culinary practices into products that can be sold and commercialized. The method used is a systematic literature review with the help of the Perish or Publish application and the Google Scholar database using the keywords tjap toendjoengan night market and cultural commodification in 2014 - 2024 and obtained 12 relevant journals and news articles from 100 journals. The findings of this study show that while cultural commodification can provide economic benefits, it is also necessary to be aware of its potential negative impacts, such as a decline in original cultural values or damage to cultural integrity. Therefore, it is important for relevant parties, including night market managers and local governments, to take prudent measures in promoting and maintaining the sustainability of local culture without compromising the integrity of the actual culture. The Tjap Toendjoengan night market can thus serve as a good example for the preservation and sustainable utilization of local cultural heritage.*

**Keywords:** *Culinary, Festival, Cultural Heritage Management*

### ABSTRAK

Pasar Malam Tjap Toendjoengan di Surabaya merupakan sebuah perayaan budaya yang tidak hanya menjadi sorotan utama di kota tersebut tetapi juga menjadi pusat kegiatan budaya, kuliner, dan ekonomi lokal. Penelitian ini menganalisis bagaimana proses komodifikasi budaya terjadi di pasar malam ini, dengan mempertimbangkan transformasi praktik kuliner sebelumnya menjadi produk yang dapat dijual dan dikomersialisasikan. Metode yang dipakai yakni *systematic literature review* dengan bantuan aplikasi *Perish or Publish* dan *database Google Scholar* menggunakan kata kunci pasar malam Tjap Toendjoengan dan komodifikasi budaya pada tahun 2014 – 2024 serta didapatkan 12 jurnal dan artikel berita yang relevan dari 100 jurnal. Temuan dari penelitian ini menunjukkan bahwa sementara komodifikasi budaya dapat memberikan manfaat ekonomi, juga perlu diwaspadai potensi dampak negatifnya, seperti penurunan nilai budaya asli atau kerusakan integritas budaya. Oleh karena itu, penting bagi pihak terkait, termasuk pengelola pasar malam dan pemerintah setempat, untuk mengambil langkah-langkah yang bijaksana dalam mempromosikan dan menjaga keberlanjutan budaya lokal tanpa mengorbankan integritas budaya yang sebenarnya. Dengan demikian, pasar malam Tjap Toendjoengan dapat menjadi contoh yang baik bagi upaya pelestarian dan pemanfaatan warisan budaya lokal secara berkelanjutan.

**Kata kunci:** Kuliner, Festival, Komodifikasi Budaya

## PENDAHULUAN

Perayaan kultural memiliki peran penting dalam memperlihatkan kekayaan budaya sebuah daerah kepada dunia (Sugiyarto & Amaruli, 2018). Sebagian besar perayaan kultural menampilkan beragam aspek budaya, seperti seni pertunjukan, musik tradisional, tarian khas, pakaian adat, dan tentu saja, kuliner lokal. Melalui perayaan ini, masyarakat dapat memamerkan warisan budaya mereka kepada orang-orang dari berbagai latar belakang, sehingga memperkuat identitas budaya sambil memperluas pemahaman dan apresiasi orang lain terhadap keanekaragaman budaya yang ada di dunia ini (Cahyawati, 2022). Dengan begitu, perayaan kultural berfungsi sebagai jendela terbuka yang memungkinkan interaksi antarbudaya, pertukaran pengetahuan, dan penghormatan terhadap tradisi-tradisi yang telah diwariskan dari generasi ke generasi (Syawal, 2022). Dalam konteks kuliner, pasar malam menjadi salah satu panggung utama di mana tradisi dan cita rasa lokal bergaung.

Kuliner Indonesia merupakan cerminan dari keberagaman budaya, geografi, dan sejarah yang kaya akan pengaruh asli dan adopsi dari berbagai budaya di seluruh nusantara. Setiap daerah di Indonesia memiliki kekhasan kuliner yang unik, mulai dari rempah-rempah yang melimpah di Sumatera, hingga kelezatan *seafood* di pantai-pantai Jawa, serta keanekaragaman bumbu dan teknik masak yang khas di setiap pulau (Ariyanti, 2023). Makanan Indonesia tidak hanya memanjakan lidah dengan rasa yang lezat, tetapi juga mengandung nilai-nilai sosial dan budaya yang mendalam, seperti persaudaraan, keramahtamahan, dan kesederhanaan (Purwaning Tyas, 2017). Dengan keberagaman tersebut, kuliner Indonesia telah menjadi daya tarik utama bagi wisatawan mancanegara, sekaligus menjadikan makanan sebagai simbol identitas nasional yang mempersatukan beragam etnis, agama, dan kepercayaan di Indonesia.

Tren globalisasi dan modernisasi telah membawa perubahan dalam preferensi makanan, terutama di kalangan anak muda. Meskipun kuliner Indonesia memiliki kekayaan yang luar biasa, banyak anak muda lebih tertarik pada makanan yang dianggap '*trendy*' atau populer di kalangan mereka (Roza, Razali, Fatmawati, Syamsuddin, & Wibowo, 2023). Fenomena ini sering kali disebabkan oleh pengaruh media sosial, promosi dari merek makanan internasional, dan tren makanan barat yang terus berkembang. Di samping itu, minimnya akses terhadap penjual makanan tradisional lokal juga menjadi faktor utama yang membuat anak muda kurang mengenal kuliner khas dari daerah mereka (Triwidayati, 2020). Meskipun memiliki peran utama dalam membangun identitas budaya suatu bangsa, makanan tradisional sering kali diabaikan oleh masyarakat. Sebaliknya, terlihat bahwa penduduk lokal lebih memilih makanan dari merek internasional yang dipasarkan secara massal, seperti McDonalds dan rantai makanan global lainnya (Tiwa, Tasik, & Purwanto, 2022).

Hal ini menunjukkan adanya dominasi budaya makanan internasional dalam pikiran dan preferensi konsumen, yang pada gilirannya dapat meredam apresiasi terhadap kekayaan kuliner tradisional yang dimiliki Indonesia. Indonesia, dengan

keberagaman etnis yang luas, mencerminkan pengaruh multibudaya dalam kuliner lokalnya (Prabangkara, 2018). Namun, ironisnya, masyarakat setempat sering kali tidak melihatnya sebagai sesuatu yang istimewa atau bernilai. Selain itu, promosi makanan tradisional Indonesia di situs pariwisata pemerintah masih kurang diperhatikan, meskipun seharusnya warisan budaya dan sumber daya alam merupakan daya tarik utama wisata yang ditawarkan oleh pemerintah (Amanda, Pandjaitan, & Ramelan, 2023). Hal ini menyoroti pentingnya upaya untuk meningkatkan kesadaran akan nilai budaya dan potensi ekonomi yang dimiliki oleh makanan tradisional Indonesia, baik di kalangan masyarakat lokal maupun dalam strategi promosi pariwisata secara lebih luas.

Hal ini juga menunjukkan pentingnya untuk lebih mempromosikan dan mendukung penjual makanan lokal, serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya melestarikan dan memperkenalkan kembali warisan kuliner tradisional kepada generasi muda agar mereka dapat menghargai kekayaan budaya yang dimiliki oleh Indonesia (Wibawati & Prabhawati, 2021). Dengan cara ini, kita dapat memastikan bahwa kuliner khas dari berbagai daerah tetap menjadi bagian penting dari identitas dan warisan budaya bangsa, serta terus berkembang bersamaan dengan perkembangan zaman.

Surabaya, yang juga dikenal sebagai Kota Pahlawan merupakan salah satu kota terbesar dan paling berpengaruh di Indonesia. sebagai pusat perdagangan dan industri di Jawa Timur. Surabaya memiliki kekayaan sejarah dan budaya yang melimpah. Kota ini dikenal karena semangat perjuangan dan ketangguhannya, yang tercermin dalam monumen dan museum peringatan peristiwa-peristiwa penting selama masa kemerdekaan Indonesia. Selain itu, Surabaya juga menawarkan kehidupan kota yang dinamis, dengan pusat perbelanjaan modern, hiburan malam yang beragam, dan kulinernya yang lezat. Pantai Kenjeran dan Pantai Ria Kenjeran menambah pesona kota ini sebagai tujuan wisata yang menarik. Dengan infrastruktur yang terus berkembang dan semangat inovatif yang tinggi, Surabaya terus menjadi pusat pertumbuhan ekonomi dan kultural di Indonesia (Pratama & Tucunan, 2021).

Artikel ini bertujuan untuk mengeksplorasi peran pasar malam Tjap Toendjoengan yang penting dalam mempertahankan serta merayakan keanekaragaman kuliner dan budaya Indonesia, khususnya di kota Surabaya. Dengan menggali lebih dalam tentang pasar malam ini, artikel ini berupaya untuk memahami bagaimana pasar malam Tjap Toendjoengan menjadi salah satu wadah utama bagi masyarakat Surabaya dalam menjaga dan menghargai warisan kuliner tradisional, sekaligus mempromosikan keragaman budaya yang dimiliki oleh Indonesia. Selain itu, artikel ini juga bertujuan untuk menyoroti kontribusi pasar malam Tjap Toendjoengan dalam memperkuat identitas lokal, mempertahankan kearifan lokal, serta memperkuat jaringan ekonomi lokal melalui promosi dan penjualan produk-produk kuliner tradisional.

## TINJAUAN LITERATUR

### Kuliner di Indonesia

Menurut keputusan lokakarya revitalisasi Pusat Kajian Makanan Tradisional di Yogyakarta tahun 2003, batasan makanan tradisional mencakup sajian-sajian yang terbuat dari bahan-bahan lokal yang dihasilkan di daerah setempat. Kemudian, bahan-bahan tersebut diolah dengan cara dan teknologi yang dikuasai oleh masyarakat setempat. Ini berarti bahwa makanan tradisional tidak hanya mempertimbangkan bahan baku lokal, tetapi juga proses pengolahan yang turun-temurun diwariskan dari generasi ke generasi (Setiawan, 2016).

Produk makanan tradisional memiliki ciri khas yang sangat dikenal dan disukai oleh masyarakat setempat. Ketampakan, citra rasa, dan aroma yang khas membuat makanan tradisional menjadi tidak terlupakan bahkan menjadi kenangan yang dirindukan. Tak hanya sekadar memenuhi kebutuhan gizi, makanan tradisional menjadi bagian penting dari identitas kelompok masyarakat asal makanan tersebut (Hakim & Hamidah, 2022). Mereka mencerminkan kearifan lokal dan menjadi simbol keberagaman budaya yang kaya di Indonesia. Lebih dari sekadar hidangan, makanan tradisional memiliki peran penting dalam mempersatukan bangsa dan membangun rasa cinta tanah air. Makanan tradisional menjadi salah satu sarana untuk merajut kebersamaan di antara beragam etnis, budaya, dan agama yang ada di Indonesia (Suteja & Wahyuningsih, 2019).

Menurut Xiaomin (2017), karakteristik utama dari makanan tradisional adalah penggunaan bahan endogen, yaitu bahan baku lokal yang unik dan khas untuk daerah setempat. Kehadiran bahan dan bumbu masakan yang unik ini menciptakan cita rasa dan aroma yang tak tertandingi oleh masakan dari tempat lain. Esensi dari keberadaan makanan tradisional tidak hanya terletak pada rasa dan aroma yang dihasilkan, tetapi juga pada praktik kuliner yang diwariskan secara turun temurun. Praktik ini membantu makanan tradisional bertahan dan terlindungi dari dampak negatif perkembangan industri makanan yang cenderung mengesampingkan keaslian dan keunikan lokal (Amin et al., 2023).

Selain itu, wisata kuliner makanan tradisional memiliki peran penting dalam meningkatkan pendapatan masyarakat dan menciptakan lapangan kerja baru (Lucia et al., 2022). Dengan memanfaatkan potensi kuliner tradisional, daerah-daerah yang kaya akan warisan kuliner dapat menarik wisatawan, baik lokal maupun mancanegara, untuk datang dan menikmati lezatnya kuliner tersebut. Namun, untuk menjaga kelestarian kuliner tradisional, diperlukan upaya pelestarian yang komprehensif melalui kegiatan seperti memelihara resep-resep tradisional, memanfaatkan bahan baku lokal secara berkelanjutan, serta mengembangkan kreativitas dalam penyajian makanan tradisional agar tetap relevan dan diminati oleh generasi masa kini.

Makanan tradisional Indonesia mencerminkan keberagaman budaya yang kaya, seiring dengan beragamnya etnis dan wilayah multikultural di negeri ini.

Keunikan makanan tradisional Indonesia terletak pada penggunaan rempah-rempah yang beragam, teknik memasak yang bervariasi, dan bahan-bahan lokal yang kaya akan cita rasa. Pengaruh dari India, China, Timur Tengah, dan Eropa turut memberikan warna pada ragam kuliner Indonesia, menciptakan harmoni yang menggugah selera (Putri, Lasmanawati, & Setiawati, 2019). Kedutaan Besar Indonesia menggarisbawahi bahwa keberagaman ini juga tercermin dalam ketersediaan bahan baku lokal di setiap daerah, yang turut memperkaya variasi makanan tradisional.

Dalam konteks pariwisata, keberagaman makanan tradisional Indonesia memberikan peluang besar untuk dipromosikan kepada wisatawan yang peduli terhadap budaya dan warisan lokal (Luckyardi & Apriliani, 2022). Makanan tradisional bukan hanya sekadar sajian untuk dinikmati, tetapi juga merupakan jendela yang membuka wawasan tentang kekayaan budaya dan warisan lokal suatu daerah. Dengan menikmati makanan tradisional, wisatawan dapat merasakan langsung kekayaan kuliner dan mengalami kedalaman budaya setempat. Oleh karena itu, pengembangan dan penawaran makanan tradisional sebagai bagian dari pengalaman wisata merupakan salah satu cara terbaik untuk memperkenalkan serta melestarikan budaya dan warisan lokal Indonesia.

## **Festival Perayaan Kultural**

Menurut Denissa et al. (2015), festival dalam konteks pariwisata yang bertanggung jawab bukan hanya menjadi sarana hiburan semata, tetapi juga menjadi platform penting untuk mempromosikan kesadaran akan keberlanjutan dan tanggung jawab sosial di industri pariwisata. Festival-festival semacam ini sering menggabungkan praktik-praktik yang ramah lingkungan dan berkelanjutan, seperti penggunaan energi terbarukan, manajemen limbah yang efisien, dan peningkatan produk lokal yang berkelanjutan. Selain itu, festival tersebut juga berperan dalam mendukung perekonomian lokal dan komunitas setempat melalui partisipasi mereka dalam penyelenggaraan acara, penjualan produk lokal, dan promosi budaya daerah. Dengan demikian, festival dalam perspektif pariwisata yang bertanggung jawab tidak hanya memberikan pengalaman berwisata yang signifikan bagi pengunjung, tetapi juga memberikan dampak positif yang berkesinambungan bagi lingkungan, masyarakat lokal, dan industri pariwisata secara keseluruhan.

Ardine et al. (2019) juga menekankan bahwa festival-festival bertanggung jawab dalam konteks pariwisata dapat berfungsi sebagai alat pendidikan dan kesadaran bagi masyarakat tentang pentingnya pelestarian lingkungan dan budaya lokal. Melalui berbagai kegiatan edukatif seperti seminar, lokakarya, atau pameran, pengunjung festival dapat diberi informasi tentang praktik-praktik berkelanjutan yang dapat diadopsi dalam kehidupan sehari-hari, serta pentingnya menjaga warisan budaya dan alam. Dengan demikian, festival-festival ini tidak hanya menawarkan pengalaman hiburan bagi pengunjung, tetapi juga berperan sebagai agen perubahan sosial yang memperkuat kesadaran akan pentingnya menjaga keberlanjutan lingkungan dan budaya dalam industri pariwisata.

## Komodifikasi Budaya (*Cultural Heritage Management*)

Komodifikasi budaya menandai pergeseran fokus warisan budaya dari nilai-nilai intrinsiknya menuju keberhasilannya sebagai produk komersial (Janssen, Luiten, Renes, & Stegmeijer, 2017). Dalam konteks pengelolaan warisan budaya, proses ini sering kali mencerminkan dorongan untuk mengoptimalkan potensi ekonomi dari warisan budaya suatu daerah. Budaya tidak lagi hanya dianggap sebagai bagian penting dari identitas suatu komunitas, tetapi juga sebagai sumber daya ekonomi yang dapat dimanfaatkan untuk keuntungan finansial. Pendekatan ini sering diterapkan dalam sektor pariwisata, di mana budaya lokal dijadikan daya tarik utama untuk menarik wisatawan dan memperoleh pendapatan yang signifikan (Kartika, Dienaputra, Machdalena, & Nugraha, 2022). Misalnya, pembuatan suvenir tradisional atau penyelenggaraan pameran budaya menjadi strategi umum dalam upaya untuk memonitisasi warisan budaya. Bahkan, situs-situs bersejarah sering kali disesuaikan atau "dipoles" kembali untuk memenuhi standar komersial, dengan tujuan menarik lebih banyak pengunjung dan meningkatkan pendapatan dari tiket masuk atau penjualan *merchandise* (Irianto, 2016).

Namun, meskipun komodifikasi budaya dapat memberikan manfaat ekonomi bagi suatu daerah, proses ini juga dapat menimbulkan perdebatan dan dampak negatif. Misalnya, penekanan terlalu besar pada aspek komersial dapat mengaburkan nilai-nilai asli dari warisan budaya, mereduksi kompleksitasnya menjadi produk yang sederhana dan mudah dijual. Selain itu, dalam upaya untuk memenuhi kebutuhan pasar, sering kali terjadi distorsi atau penyederhanaan atas warisan budaya yang kompleks dan bermakna. Hal ini dapat mengurangi keautentikan dan keaslian dari budaya yang terkait. Risiko bahwa komodifikasi budaya dapat menyebabkan komersialisasi yang berlebihan dan penipisan keaslian budaya, terutama jika tidak dilakukan dengan hati-hati dan dengan memperhatikan keseimbangan antara memanfaatkan potensi ekonomi dan memelihara integritas budaya yang bersangkutan (Anggara, Rustiyanti, & Mayang, 2023). Oleh karena itu, sementara komodifikasi budaya dapat menjadi alat yang kuat untuk memajukan ekonomi lokal, penting untuk mempertimbangkan implikasi etis dan budaya dari proses ini agar tidak mengorbankan keaslian dan nilai-nilai budaya yang sebenarnya.

Manajemen komodifikasi budaya dalam pengelolaan warisan budaya menuntut pendekatan yang bijaksana dan berwawasan ke depan. Ini melibatkan kesadaran akan kompleksitas dari proses transformasi budaya menjadi produk komersial serta pengaruhnya terhadap keberlanjutan budaya dan ekonomi. Salah satu aspek yang sangat penting dalam manajemen ini adalah menjaga keseimbangan antara memanfaatkan potensi ekonomi dari warisan budaya dengan memelihara integritas dan keaslian budaya tersebut (Laila & Qudsy, 2021). Hal ini dapat dilakukan dengan mempertimbangkan dampak dari setiap langkah komodifikasi terhadap nilai-nilai budaya yang terlibat serta memastikan bahwa praktik-praktik tersebut tidak merusak atau mereduksi kekayaan budaya yang ada (Mardatillah, Raharja, Hermanto, & Herawaty, 2019).

Selain itu, untuk mencapai tujuan yang seimbang dalam manajemen komodifikasi budaya, diperlukan kebijakan yang mendukung partisipasi aktif masyarakat lokal dan pengelolaan yang berkelanjutan. Melibatkan masyarakat lokal dalam proses pengambilan keputusan dan implementasi kebijakan akan membantu memastikan bahwa kepentingan dan aspirasi mereka terwakili dengan baik. Selain itu, pendekatan yang berkelanjutan dalam pengelolaan komodifikasi budaya juga penting untuk menjaga agar praktik-praktik ekonomi tidak merusak lingkungan atau merugikan masyarakat lokal dalam jangka panjang (Sanusi & Sidik, 2022). Dengan demikian, melalui kerja sama antara pemerintah, masyarakat lokal, dan pihak terkait lainnya, manajemen komodifikasi budaya dapat memberikan manfaat yang seimbang bagi semua pihak yang terlibat, sambil tetap memelihara keberlanjutan budaya dan ekonomi.

## METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam kajian ini adalah *systematic literature review*. Dalam metode ini, peneliti secara sistematis mengumpulkan, mengevaluasi, dan menyintesis bukti-bukti yang telah dipublikasikan sebelumnya tentang topik yang diteliti. Langkah-langkah dalam *systematic literature review* melibatkan identifikasi pertanyaan penelitian yang jelas, pengembangan protokol pencarian yang komprehensif, pemilihan sumber informasi yang relevan, evaluasi kualitas metodologi studi-studi yang disertakan, ekstraksi data, dan analisis serta interpretasi hasil secara menyeluruh. Penelitian menggunakan kata kunci seperti pasar malam Tjap Toendjoengan dan komodifikasi budaya. Pencarian dilakukan pada Google Scholar dengan bantuan aplikasi *Perish or Publish* dan Google Chrome karena literatur difokuskan pada jurnal dan berita dari beberapa platform yang membahas pasar malam Tjap Toendjoengan tersebut serta penelitian dilakukan dengan mencari literatur pada tahun 2014 hingga 2024. Selanjutnya analisis akan dilakukan dengan menggunakan analisis menurut Miles dan Huberman dimana data yang diperoleh akan melalui tahapan penyajian data, reduksi data, verifikasi data dan kemudian penarikan kesimpulan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pasar Malam Tjap Toendjoengan Surabaya



**Gambar 1. Suasana Pasar Malam Tjap Toendjoengan**

Sumber: (Baihaqi, 2024)

Kuliner khas Surabaya telah menjadi magnet bagi para penikmat makanan dari seluruh Indonesia (Ermawati, Sodikin, & Supeni, 2022). Salah satu hidangan yang tak terbantahkan sebagai ikon Surabaya adalah Sate Klopo, sate ayam yang disajikan dengan parutan kelapa yang khas, memberikan cita rasa gurih dan renyah yang unik (Utami, 2018). Selain itu, Pecel Semanggi juga menjadi favorit dengan paduan semanggi, kacang, dan sambal yang segar dan menggugah selera (Munawir, Ronny, Chitra Laksmi Rithmaya, Sinarring Azi Laga4, & Djoko Budi Setyawan, 2023). Rujak Cingur, hidangan tradisional yang terbuat dari potongan daging sapi, sayuran, dan cingur (hidung sapi yang dimasak), memberikan sensasi rasa yang beragam, mulai dari gurih, pedas, hingga segar. Tahu Tek, hidangan tahu goreng dengan kuah kental yang khas, memberikan cita rasa yang lezat dan menggugah selera. Sementara itu, Sate Karak menawarkan sate kambing yang diolah dengan bumbu khas Jawa Timur, memberikan cita rasa yang lezat dan gurih (Mau, Lestarringsih, & Mau, 2022). Semua hidangan ini merupakan perpaduan sempurna antara tradisi kuliner khas Surabaya dengan cita rasa yang menggugah selera, menjadikan kuliner Surabaya tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga bagian dari warisan budaya yang patut dipertahankan (Halim & Santoso, 2017).

Pasar Malam Tjap Toendjoengan merupakan perayaan kultural yang menjadi sorotan utama di Surabaya, Jawa Timur. Pasar malam ini tidak hanya menjadi tempat bagi masyarakat Surabaya untuk menikmati beragam hidangan khas tradisional, tetapi juga menjadi wahana bagi mereka untuk mempererat ikatan sosial dan mempertahankan warisan budaya lokal (Manumayoso, 2023). Dalam suasana yang penuh dengan aroma rempah-rempah dan makanan lezat, pengunjung dapat menikmati aneka kuliner khas Surabaya. Pasar malam ini juga menjadi platform bagi para pedagang lokal untuk memamerkan produk-produk unik mereka, mulai dari kerajinan tangan hingga pakaian adat, sehingga turut mendukung ekonomi lokal dan memperkuat identitas kota (Redaksi, 2023). Selain sebagai pusat kuliner dan

perdagangan, Pasar Malam Tjap Toendjoengan juga menjadi arena hiburan bagi masyarakat Surabaya. Berbagai pertunjukan seni tradisional seperti tarian, musik, dan teater rakyat sering kali menjadi bagian tak terpisahkan dari atmosfer pasar malam ini (Pemkot Surabaya, 2017). Para pengunjung dapat menikmati pertunjukan-pertunjukan tersebut sambil menikmati hidangan lezat dan berinteraksi dengan sesama pengunjung.

Sebagai sebuah tradisi yang telah menjadi bagian tak terpisahkan dari perayaan Hari Jadi Kota Surabaya (HJKS), Pemerintah Kota (Pemkot) beserta berbagai perangkat daerah terkait kembali menghadirkan kegembiraan bagi warga Surabaya melalui penyelenggaraan acara Pasar Malam Tjap Toendjoengan. Pasar malam ini tidak hanya menjadi sebuah ajang untuk merayakan momen penting dalam sejarah kota, tetapi juga menjadi kesempatan bagi masyarakat untuk menikmati beragam kuliner khas Surabaya dan suasana kebudayaan yang kental. Acara ini tidak hanya menjadi perayaan, tetapi juga sebuah perwujudan dari semangat kebersamaan dan kebanggaan akan warisan kuliner dan budaya kota yang kaya akan sejarahnya. Pasar Malam Tjap Toendjoengan bukan hanya sekedar acara pasar malam biasa, tetapi merupakan wadah untuk merayakan identitas dan keberagaman kultural yang membuat Surabaya begitu istimewa bagi penduduknya serta bagi siapa pun yang berkunjung (Limandono & Daharmayanti, 2018).

Pasar Malam Tjap Toendjoengan mempersembahkan lebih dari 500 hingga 600 jenis menu makanan dan jajanan nusantara yang menggugah selera pengunjung. Mulai dari hidangan tradisional Surabaya seperti rujak cingur, nasi liwet, dan lontong balap, hingga hidangan khas daerah lain seperti nasi Bali, gudeg Yogyakarta, dan pempek Palembang, pasar malam ini memenuhi keinginan untuk menjelajahi berbagai cita rasa dari seluruh penjuru Indonesia (Manumayoso, 2023). Tak hanya itu, keberagaman menu juga mencakup hidangan penutup seperti es Manado, ronde, dan bubur Madura, sehingga pengunjung dapat menikmati pengalaman kuliner yang lengkap dan memuaskan. Pengunjung juga disuguhi hiburan *live music* yang menarik, mulai dari campur sari, keroncong, hingga musik patrol. Sambil menikmati makanan, mereka dapat menikmati alunan musik yang menghantarkan atmosfer khas pasar malam. Tak hanya itu, penampilan seni tradisional seperti cokekan, lawakan, dan peragaan busana tradisional nusantara juga menjadi daya tarik tersendiri yang memperkaya pengalaman budaya pengunjung (Parantika, Akwila, & Nurmanto, 2023).



**Gambar 2. Pertunjukan Kesenian Ludruk**

Sumber: (Baihaqi, 2024)

## **Peran dalam Warisan Kuliner**

Kuliner selalu menjadi daya tarik tak terbantahkan bagi masyarakat, karena makanan tidak hanya memuaskan kebutuhan fisik, tetapi juga menyentuh aspek budaya dan emosional (Mau et al., 2022). Namun, mempertahankan kuliner lokal sering kali menjadi tantangan yang sulit dihadapi di tengah arus globalisasi dan perubahan gaya hidup modern. Faktor-faktor seperti perubahan selera konsumen, penetrasi makanan cepat saji, dan minimnya dukungan untuk pedagang lokal sering kali mengancam keberlangsungan warisan kuliner tradisional (Ariyanti, 2023). Masyarakat dan pemerintah untuk perlu berupaya mempromosikan, melestarikan, dan mendukung ekosistem kuliner lokal agar dapat terus bertahan dan berkembang sebagai bagian tak terpisahkan dari identitas budaya suatu daerah. Ardine, Rahayu, & Andajani (2019) mengutarakan pada penelitiannya bahwa festival kuliner Pasar Malam Tjap Toendjoengan ini merupakan objek yang sangat sesuai dalam penelitian tentang misi pelanggan yang dianggap menghadiri festival makanan mempengaruhi *experiential value*, *satisfaction* dan *loyalty*. Acara ini menyediakan arena yang ideal untuk mengamati bagaimana pengalaman langsung dengan makanan tradisional lokal mempengaruhi persepsi pelanggan terhadap nilai pengalaman yang mereka alami, tingkat kepuasan terhadap acara tersebut, dan seberapa kuat keterikatan atau loyalitas mereka terhadap festival tersebut. Dalam lingkungan yang penuh dengan keanekaragaman kuliner dan hiburan tradisional, pelanggan memiliki kesempatan untuk merasakan berbagai cita rasa, menikmati hiburan yang disajikan, dan merasakan sentuhan budaya yang khas dari daerah tersebut.

Pasar Malam Tjap Toendjoengan di Surabaya menjadi salah satu upaya konkret pemerintah dalam mempromosikan dan mendukung keberlangsungan kuliner lokal (Wibawati & Prabhawati, 2021). Dengan menyajikan beragam hidangan khas tradisional Surabaya dan menampilkan kekayaan kuliner Nusantara lainnya, pasar malam ini menjadi platform penting bagi para pedagang lokal untuk memamerkan keahlian mereka dalam memasak serta mempromosikan produk kuliner unik mereka kepada masyarakat (Herlina & Lubis, 2017). Melalui dukungan dan fasilitasi pemerintah, pasar malam ini memberikan kesempatan yang berharga

bagi para pelaku usaha kuliner lokal untuk berkembang dan bersaing di pasar yang semakin kompetitif. Dengan demikian, Pasar Malam Tjap Toendjoengan bukan hanya menjadi tempat untuk menikmati hidangan lezat, tetapi juga menjadi wahana untuk memperkuat identitas kuliner lokal serta mendukung pertumbuhan ekonomi di tingkat lokal.

Pasar Malam Tjap Toendjoengan dianggap sebagai simbol yang kuat dalam menjaga keberlanjutan dan melestarikan warisan kuliner Surabaya. Melalui acara ini, komunitas lokal memiliki kesempatan untuk memperkokoh dan merayakan identitas budaya mereka sambil mempertahankan tradisi kuliner leluhur yang telah diwariskan dari generasi ke generasi (Meliana, Mayangsari, Mahadian, & Ramadhana, 2022). Pasar malam ini menjadi wadah yang berharga di mana penjual lokal dapat memamerkan keahlian mereka dalam memasak hidangan-hidangan khas yang menjadi ciri khas kota Surabaya. Di tengah arus globalisasi dan modernisasi, kehadiran Pasar Malam Tjap Toendjoengan menjadi tonggak penting dalam menjaga kelestarian dan keberlanjutan warisan kuliner lokal, serta memperkuat rasa kebanggaan dan identitas budaya masyarakat Surabaya. Pasar malam ini tidak menyediakan makanan lezat saja, tetapi juga mewujudkan ruang untuk melestarikan nilai-nilai budaya yang kaya dan berharga bagi generasi masa depan.

Dengan memperdalam pemahaman tentang bagaimana pasar malam ini menjadi panggung bagi keberagaman kuliner dan budaya, artikel ini membangun kesadaran terhadap pentingnya melestarikan warisan kuliner lokal. Melalui eksplorasi tentang beragam hidangan tradisional yang disajikan di pasar malam Tjap Toendjoengan, memahami betapa berharga dan beragamnya budaya kuliner yang dimiliki oleh sebuah daerah. Lebih dari sekadar makanan, warisan kuliner lokal mencerminkan sejarah, kearifan lokal, dan nilai-nilai budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi. Dengan menghargai dan mendukung upaya pelestarian warisan kuliner lokal, kita turut berkontribusi dalam menjaga identitas dan keberlanjutan budaya sebuah daerah, serta memastikan bahwa kekayaan kuliner tradisional tersebut tetap hidup dan berkembang untuk dinikmati oleh generasi mendatang.

Pasar Malam Tjap Toendjoengan sebagai sebuah perayaan yang telah menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Surabaya, pasar malam ini tidak hanya menjaga dan mewariskan tradisi kuliner lokal, tetapi juga menjadi panggung bagi inovasi dan kreativitas dalam penyajian makanan dengan menyajikan hidangan-hidangan khas seperti sate klopo, pecel semanggi, rujak cingur, dan tahu tek, pasar malam ini mengabadikan cita rasa autentik yang melekat dalam budaya kuliner Jawa Timur. Keberadaan pasar malam ini bukan hanya sekadar ajang belanja dan mencicipi makanan, tetapi juga menghidupkan kembali nilai-nilai sosial dan budaya yang terkait dengan makanan, seperti kebersamaan, keragaman, dan kearifan lokal.

## **Komodifikasi Budaya Pasar Malam Tjap Toendjoengan**

Dalam dekade terakhir, penelitian-penelitian sebelumnya telah mengungkapkan pentingnya budaya makanan dari berbagai perspektif. Salah satunya adalah pemahaman bahwa makanan adalah tidak hanya sekadar konsumsi harian,

tetapi juga merupakan bagian integral dari identitas budaya suatu masyarakat (Septo et al., 2021). Selain itu, banyak perusahaan yang kini mulai memahami kekuatan budaya makanan sebagai salah satu faktor kunci dalam mempertahankan keunggulan kompetitif di pasar global. Liu dkk. menyoroti budaya makanan sebagai suatu teknologi, di mana terdapat aspek seni dalam pengembangan dan pengolahan bahan makanan serta kebiasaan dan tradisi yang memengaruhi pola makan. Budaya makanan merupakan akumulasi dari warisan budaya lokal, yang diwariskan dari generasi ke generasi dan memiliki nilai keaslian yang unik.

Di sisi lain, penelitian sebelumnya juga menyoroti pentingnya memahami budaya makanan sebagai salah satu bentuk keunikan dari keanekaragaman budaya yang ada di dunia (Effendy, Wulandari, Setiyaningsih, & Mariani, 2021). Budaya makanan menjadi kekuatan bagi perusahaan dalam memenangkan persaingan pasar, karena dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen yang semakin menghargai keberagaman kuliner. Selain itu, *food culture* juga dianggap sebagai pemikiran intelektual manusia yang berasal dari warisan generasi sebelumnya, yang memungkinkan nilai-nilai budaya tersebut dapat diwariskan kepada generasi berikutnya.

Pasar malam Tjap Toendjoengan di Surabaya adalah contoh yang menarik dalam konteks komodifikasi budaya. Pasar malam ini tidak hanya sekadar tempat jual beli, tetapi juga menjadi pusat kegiatan budaya dan kuliner yang menggambarkan kekayaan tradisional Indonesia. Salah satu bentuk komodifikasi budaya yang terjadi di pasar malam ini adalah transformasi berbagai elemen budaya tradisional menjadi barang dagangan atau produk yang dapat dijual. Misalnya, berbagai kuliner tradisional seperti sate, bakso, gado-gado, dan jajanan pasar lainnya dikomersialisasikan dan ditawarkan kepada pengunjung sebagai produk yang dapat dinikmati.

Selain itu, komodifikasi budaya juga terlihat dalam pameran dan pertunjukan budaya yang diselenggarakan di pasar malam Tjap Toendjoengan. Para pedagang dan pelaku seni lokal sering kali menghadirkan atraksi budaya seperti tarian tradisional, pertunjukan musik lokal, dan demonstrasi kerajinan tangan. Semua ini merupakan upaya untuk menarik minat pengunjung dan menciptakan pengalaman berwisata yang lebih lengkap. Budaya lokal dijadikan sebagai daya tarik utama bagi pasar malam ini, yang pada gilirannya menghasilkan pendapatan ekonomi bagi para pelaku usaha dan seniman lokal.

**Tabel 1. Perkembangan Kuliner Lokal Pada Pasar Malam Tjap Toendjoengan Surabaya**

No	Sebelum	Sesudah
1.	Tanpa disajikan dengan kemasan khusus, masyarakat hanya mengemas barang-barang untuk tujuan kemudahan penyimpanan	Disusun dengan cermat agar menarik bagi pembeli, memudahkan dalam proses penjualan, dan meningkatkan nilai dari produk

---

	dan pada kesempatan tertentu, makanan seperti memberikan oleh-oleh kepada kerabat.	
2.	Lebih memusatkan perhatian pada cita rasa daripada aspek seni dan estetika dalam penampilannya.	Kehadiran dalam penyajian bervariasi, dari <i>plating</i> , penggunaan warna, hiasan, hingga daya tarik kemasan makanan, menjadi sangat penting.
3.	Kegiatan mengonsumsi makanan tidak memperhatikan lokasi atau tempatnya, sering kali dilakukan di dalam rumah bersama dengan anggota keluarga dan kerabat.	Pemilihan tempat dan lokasi merupakan faktor penting sebagai daya tarik untuk menarik pembeli agar datang dan menikmati suasana sekitar sambil menikmati hidangan yang ditawarkan dan mengadopsi berbagai tema dalam desain tempat mereka untuk menarik minat pengunjung.
4.	Makanan diperkenalkan melalui kegiatan dan perayaan keluarga, dan hanya disiapkan untuk acara-acara khusus.	Makanan diproduksi harian sesuai permintaan pelanggan dan diperkenalkan melalui berbagai media seperti menu yang terkenal, spanduk besar, dan strategi pemasaran lainnya.

---

Sumber: Hasil analisis

Tabel 1 tersebut dapat dikaitkan dengan konsep komodifikasi budaya dalam konteks pengelolaan warisan kuliner. Perubahan praktik kuliner yang terlihat sebelum dan sesudah implementasi perubahan di pasar malam Tjap Toendjoengan Surabaya mencerminkan proses komodifikasi budaya yang terjadi dalam upaya untuk memanfaatkan potensi ekonomi dari warisan kuliner lokal. Sebelumnya, praktik kuliner yang sederhana dan tidak terkemas secara khusus hanya dilakukan untuk kebutuhan sehari-hari atau acara-acara khusus seperti perayaan keluarga. Namun, dengan perubahan tersebut, masyarakat mulai memproduksi makanan secara harian dan memperkenalkannya melalui berbagai media seperti menu terkenal dan spanduk besar. Hal ini menunjukkan adanya upaya untuk mengkomodifikasi budaya kuliner dengan memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya tarik produk melalui strategi pemasaran yang lebih modern (Bagus & Paramita, 2020).

Selain itu, pergeseran dalam fokus pengalaman konsumen dari penekanan pada rasa makanan menjadi pengemasan yang lebih menarik dan perhatian pada aspek estetika dalam penyajian juga mencerminkan proses komodifikasi budaya. Dalam hal ini, praktik penyajian yang menarik dan estetis dimanfaatkan sebagai

strategi untuk meningkatkan nilai tambah produk dan menarik minat konsumen, sehingga memperkuat nilai ekonomi dari warisan kuliner (As Shamad, 2023). Secara keseluruhan, tabel tersebut menggambarkan bagaimana praktik kuliner lokal di pasar malam Tjap Toendjoengan Surabaya telah mengalami proses komodifikasi budaya sebagai respons terhadap dinamika pasar dan perubahan preferensi konsumen. Hal ini menunjukkan bagaimana aspek-aspek budaya, seperti praktik kuliner dan penyajian makanan, dapat dimanfaatkan secara strategis dalam konteks ekonomi dan pemasaran untuk meningkatkan nilai dan daya tarik produk kuliner lokal (Laila & Qudsy, 2021).

Namun, sementara komodifikasi budaya di pasar malam Tjap Toendjoengan Surabaya dapat memberikan manfaat ekonomi bagi para pelaku usaha lokal, juga perlu diwaspadai potensi dampak negatifnya. Terlalu berfokus pada aspek komersial dapat mengaburkan nilai-nilai budaya asli dari berbagai atraksi dan produk yang ditawarkan di pasar malam ini. Selain itu, ada risiko bahwa praktik komodifikasi budaya dapat menyederhanakan atau bahkan merusak keaslian budaya yang dimaksud, terutama jika tidak dilakukan dengan hati-hati dan memperhatikan keberlanjutan budaya yang bersangkutan. Oleh karena itu, penting bagi pengelola pasar malam Tjap Toendjoengan dan pihak terkait lainnya untuk mengambil langkah-langkah yang bijaksana dalam mempromosikan dan menjaga keberlanjutan budaya lokal tanpa mengorbankan integritas budaya yang sebenarnya.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil dan pembahasan tersebut, dapat disimpulkan bahwa Pasar Malam Tjap Toendjoengan di Surabaya bukan hanya sekadar tempat jual beli atau ajang hiburan semata, tetapi juga menjadi wadah untuk memperkuat dan melestarikan warisan kuliner lokal serta budaya kota. Melalui ragam hidangan khas Surabaya dan Nusantara yang disajikan, pasar malam ini memperkenalkan serta mempromosikan kekayaan kuliner tradisional kepada masyarakat lokal dan pengunjung dari luar kota. Komodifikasi budaya terjadi di pasar malam ini, tercermin dari transformasi berbagai praktik kuliner sebelumnya menjadi produk yang dapat dijual dan dikomersialisasikan, seperti pengemasan makanan yang menarik untuk menarik minat pembeli. Namun, sementara komodifikasi budaya dapat memberikan manfaat ekonomi, perlu diwaspadai potensi dampak negatifnya, seperti penurunan nilai budaya asli atau kerusakan integritas budaya. Oleh karena itu, penting bagi pihak terkait, termasuk pengelola pasar malam dan pemerintah setempat, untuk mengambil langkah-langkah yang bijaksana dalam mempromosikan dan menjaga keberlanjutan budaya lokal tanpa mengorbankan integritas budaya yang sebenarnya.

Dari perspektif komodifikasi budaya, Pasar Malam Tjap Toendjoengan merupakan contoh konkret bagaimana budaya kuliner lokal dikomersialisasikan untuk memanfaatkan potensi ekonomi dan pariwisata. Dengan menyajikan beragam hidangan tradisional dalam suasana pasar malam yang khas, praktik-praktik seperti pengemasan makanan yang menarik, serta pameran dan pertunjukan budaya yang

diselenggarakan, pasar malam ini menggambarkan bagaimana aspek-aspek budaya lokal dapat dijadikan sebagai daya tarik utama untuk menarik pengunjung dan meningkatkan pendapatan ekonomi lokal. Namun, dalam melakukan proses komodifikasi budaya, penting untuk tetap memperhatikan keberlanjutan dan integritas budaya asli, serta memastikan bahwa manfaat ekonomi yang dihasilkan dapat dinikmati secara adil oleh semua pihak terkait, termasuk masyarakat lokal dan pelaku usaha kecil. Dengan demikian, pasar malam ini dapat menjadi contoh yang baik bagi upaya pelestarian dan pemanfaatan warisan budaya lokal secara berkelanjutan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amanda, E. A., Pandjaitan, D. R. H., & Ramelan, M. R. (2023). Pengaruh Gaya Hidup, Kualitas Layanan dan Promosi Terhadap Keputusan Konsumen dalam Menggunakan GoFood Pada Masa Pandemi Covid-19 di Kota Bandar Lampung. *Journal Economy and Currency Study (JECS)*, 5(1), 47–59. <https://doi.org/10.51178/jecs.v5i1.1311>
- Amin, S., Kaswari, T., Setiawati, R., Widiastuti, F., Hasbullah, H., & Bahri, Z. (2023). Melestarikan Kuliner Kue Tradisional Khas Jambi Kota Seberang. *Jurnal Surya Masyarakat*, 5(2), 236. <https://doi.org/10.26714/jsm.5.2.2023.236-243>
- Anggara, E. P., Rustiyanti, S., & Mayang, A. A. (2023). Komodifikasi Budaya Minum Kopi Di Kedai Sang Pejoang Lembang. *Jurnal Budaya Etnika*, 7(1), 55–66.
- Ardine, A. E., Rahayu, S., & Andajani, E. (2019). Pengaruh Experiential Value dan Satisfaction Pengunjung Festival Makanan Terhadap Loyalty Di Pasar Malam Tjap Toendjoengan Surabaya. *Calyptra: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 7(2), 2662–2676.
- Ariyanti, I. (2023). Ekosistem Kuliner Indonesia Berstandar Global. *Pedagogy*, 10(1), 81–88.
- As Shamad, A. M. P. (2023). Komodifikasi Budaya Populer di Generasi Z (Studi Kasus Anak Muda Sidoarjo) Populer. *Jurnal Dinamika Sosial Budaya*, 25(2), 221–224. Retrieved from <https://journals.usm.ac.id/index.php/jdsb>
- Bagus, I., & Paramita, G. (2020). Komodifikasi Budaya: Relasi Fakta, Tegangan, dan Negosiasi Pergeseran Komponen Budaya dalam Karya-Karya Sastrawan Muda Sastra Bali Modern. *CULTOURE: Culture Tourism and Religion*, 1(1), 44–53.
- Baihaqi, A. (2024). Meriahnya Pasar Malam Tjap Toendjoengan Ada Kuliner hingga Gelaran Ludruk. Retrieved from Detik.com website: <https://www.detik.com/jatim/bisnis/d-7269609/meriahnya-pasar-malam-tjap-toendjoengan-ada-kuliner-hingga-gelaran-ludruk>
- Cahyawati, P. N. (2022). Quo Vadis Kebudayaan Nusantara. *WICAKSANA: Jurnal Lingkungan Dan Pembangunan*, 6(1), 39–46.

<https://doi.org/10.22225/wicaksana.6.1.2022.39-46>

- Denissa, L., Widodo, P., Adisasmito, N. D., & Piliang, Y. A. (2015). Public Engagement and the Making of Carnaval's Place at Jember Fashion Carnaval. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 184, 95–103. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2015.05.061>
- Effendy, R., Wulandari, P. A., Setiyaningsih, L. A., & Mariani, A. (2021). Mengglobalkan Makanan Tradisional Lewat Media Sosial Youtube sebagai Budaya Tandingan (Studi Food Vlogger Nex Carlos sebagai Media Promosi Kuliner Lokal). *Jurnal Nomosleca*, 7(2), 148–159. <https://doi.org/10.26905/nomosleca.v7i2.6581>
- Ermawati, Y., Sodikin, M., & Supeni, E. (2022). Strategi Pemberdayaan Umkm Berbasis Sentra Wisata Kuliner Di Surabaya. *Seminar Nasional Teknologi Dan Multidisiplin Ilmu (SEMNASTEKMU)*, 2(2), 390–404. <https://doi.org/10.51903/semnastekmu.v2i1.192>
- Hakim, I. N., & Hamidah, S. (2022). Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta. *Mozaik Humaniora*, 21(2), 193–208. <https://doi.org/10.20473/mozaik.v21i2.29444>
- Halim, R. G., & Santoso, I. (2017). Galeri Kuliner Tradisional di Surabaya. *JURNAL EDIMENSI ARSITEKTUR Universitas Kristen Petra*, V(2), 25–32.
- Herlina, N., & Lubis, E. E. (2017). Efektivitas Komunikasi Akun Instagram @Sumbar\_Rancak Sebagai Media Informasi Online Pariwisata Sumatera Barat. *Jom Fisip1*, 4(2), 1–12.
- Irianto, A. M. (2016). Komodifikasi Budaya Di Era Ekonomi Global Terhadap Kearifan Lokal: Studi Kasus Eksistensi Industri Pariwisata dan Kesenian Tradisional di Jawa Tengah. *Jurnal THEOLOGIA*, 27(1), 212–236. <https://doi.org/10.21580/teo.2016.27.1.935>
- Janssen, J., Luiten, E., Renes, H., & Stegmeijer, E. (2017). Heritage as sector, factor and vector: conceptualizing the shifting relationship between heritage management and spatial planning. *European Planning Studies*, 25(9), 1654–1672. <https://doi.org/10.1080/09654313.2017.1329410>
- Kartika, N., Dienaputra, R., Machdalena, S., & Nugraha, A. (2022). Cultural-Based Tourism in Cirebon: a Study of Commodification in Cultural Tourism. *Sosiohumaniora*, 24(3), 362. <https://doi.org/10.24198/sosiohumaniora.v24i3.33432>
- Laila, N. Q., & Qudsy, S. Z. (2021). Strategi Komodifikasi Budaya dalam Ritual Yaa Qowiyyu pada Masyarakat Jatinom, Klaten. *Satya Widya: Jurnal Studi Agama*, 4(1), 1–11. <https://doi.org/10.33363/swjsa.v4i1.676>
- Limandono, J. A., & Daharmayanti, D. (2018). Pengaruh Content Marketing Dan Event Marketing Terhadap Customer Engagement Dengan Sosial Media Marketing

Sebagai Variabel Moderasi Di Pakuwon City. *Jurnal Strategi Pemasaran*, 5(1), 11.

Lucia, R. H., Kawatak, S. Y., Saerang, D. P. E., Maramis, J. B., Worang, F. G., & Wenas, R. S. (2022). Mempromosikan Kuliner Khas Kota Manado Pada Media Sosial Di Masa Tatanan Normal Baru. *Jurnal EMBA : Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 10(2), 1013–1021. <https://doi.org/10.35794/emba.v10i2.41308>

Luckyardi, S., & Apriliani, D. A. (2022). Pemasaran Kuliner Indonesia Berbasis Digital Marketing Sebagai Sarana Gastro Diplomasi. *Jurnal Ilmiah Bisnis Dan Ekonomi Asia*, 16(2), 282–291. <https://doi.org/10.32815/jibeka.v16i2.968>

Manumayoso, A. H. (2023). Kebersamaan dalam Pasar Malem Tjap Toendjoengan. Retrieved from Kompas website: <https://www.kompas.id/baca/nusantara/2023/05/05/kebersamaan-dalam-pasar-malem-tjap-toendjoengan>

Mardatillah, A., Raharja, S. J., Hermanto, B., & Herawaty, T. (2019). Riau Malay food culture in Pekanbaru, Riau Indonesia: commodification, authenticity, and sustainability in a global business era. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 3. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0005-7>

Mau, D. P., Lestarringsih, T., & Mau, Y. P. (2022). Kuliner Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Surabaya. *The Sages Journal (Culinary Science and Business)*, 1(1), 27–34. Retrieved from <https://journalsages.ac.id/index.php/sages>

Meliana, S., Mayangsari, I. D., Mahadian, A. B., & Ramadhana, M. R. (2022). Efektivitas Komunikasi Antarpribadi Dalam Anggota Komunitas Pena Dan Lensa Purwakarta. *Medium*, 10(1), 84–105. [https://doi.org/10.25299/medium.2022.vol10\(1\).9014](https://doi.org/10.25299/medium.2022.vol10(1).9014)

Munawir, M., Ronny, Chitra Laksmi Rithmaya, Sinarring Azi Laga4, & Djoko Budi Setyawan. (2023). Peningkatan Daya Tarik Sentra Wisata Kuliner Dharmahusada Surabaya Melalui Penataan Taman Dan Lampu Hias. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 6(02), 176–185. <https://doi.org/10.36456/abadimas.v6.i02.a6362>

Parantika, A., Akwila, T., & Nurmanto, V. C. (2023). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Destinasi di Surabaya. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(7), 467–476.

Pemkot Surabaya. (2017). Pasar Malam Tjap Toendjoengan Meriahkan Hari Jadi Kota Surabaya. Retrieved from Pemkot Surabaya website: <https://www.surabaya.go.id/id/berita/35083/pasar-malam-tjap-toendjoengan-m>

Prabangkara, H. S. (2018). Kuliner Yogyakarta, Dari Identitas Ke Komoditas 110-122. *Lensa Budaya*, 13(2), 262–273. Retrieved from <http://journal.unhas.ac.id/index.php/jlb>

- Pratama, R. B., & Tucunan, K. P. (2021). Analisis Rekognisi Citra Ruang Kota Surabaya Berdasarkan Persepsi Masyarakat Melalui Lensa Sosial Media. *Jurnal Teknik ITS*, 10(2). <https://doi.org/10.12962/j23373539.v10i2.63408>
- Purwaning Tyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 38. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>
- Putri, J. C., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2019). Pengenalan Tentang Masakan Sunda Di Kalangan Remaja Kecamatan Kiaracondong. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(1), 40–47. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i1.19235>
- Redaksi. (2023). Wali Kota Surabaya Buka Pasar Malam Tjap Toendjoengan. Retrieved from Surabaya Today website: <https://www.surabayatoday.id/2023/05/02/wali-kota-surabaya-buka-pasar-malam-tjap-toendjoengan/>
- Roza, Y. M., Razali, G., Fatmawati, E., Syamsuddin, & Wibowo, G. A. (2023). Identitas Budaya dan Sosial Pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan Terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim Pada Bulan Ramadan di Indonesia. *Komitemen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(1), 305–315.
- Sanusi, N., & Sidik, A. P. (2022). Komodifikasi Keunikan Kampung Adat Cireundeu Sebagai Objek Wisata Budaya. *Linimasa: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 5(1), 76–82.
- Septo, Wulandari, L. A., Tiwo, C. Y., Yanti, E., Karlioni, E., & Tryani. (2021). Eksplorasi Kekayaan Kuliner Masyarakat Suku Dayak Ngaju Di Desa Mandomai Kalimantan Tengah. *Jurnal Kewarganegaraan*, 5(2), 386–396. <https://doi.org/10.31316/jk.v5i2.1729>
- Setiawan, R. (2016). Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara : Sebuah Tinjauan Etis Rudi Setiawan. *Respons*, 21(01), 113–140. Retrieved from <http://ejournal.atmajaya.ac.id/index.php/response/article/download/527/194/>
- Sugiyarto, & Amaruli, R. J. (2018). Pengembangan Pariwisata Berbasis Budaya dan Kearifan Lokal. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 7(1), 45. <https://doi.org/10.14710/jab.v7i1.22609>
- Suteja, I. W., & Wahyuningsih, S. (2019). Inovasi Budaya Kuliner melalui Komodifikasi sebagai Penunjang Kegiatan Pariwisata di Kawasan Wisata Mataram. *Jurnal Bina Wakya*, 13(7), 1397–1404. Retrieved from <http://ejournal.binawakya.or.id/index.php/>
- Syawal, S. (2022). Landasan Pendidikan dalam Perspektif Budaya (Kajian Pendidikan dan Budaya Toraja Ma' nene). *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(3), 14807–14904. <https://doi.org/10.1353/mis.2023.0001>
- Tiwa, E. T., Tasik, F. C. ., & Purwanto, A. (2022). Pemanfaatan Internet dalam

Pengembangan Usaha Kuliner Desa Tumpaan Kecamatan Tumpaan. *Jurnal Ilmiah Society*, 2(2), 1–9.

Triwidayati, M. H. M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 15, 1–24.

Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.

Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(1), 36–44. <https://doi.org/10.22141/2224-0721.16.4.2020.208486>

Xiaomin, C. (2017). “City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Network- From International Criteria to Local Practice. *Ritsumei*, (152), 55–68.