



## Kuliner sebagai Kajian Budaya: Pindang Tetel dan Cerita Masyarakat Pekalongan

Aurelia Syaharani<sup>1\*</sup>, Khaera Adinia Putri<sup>2</sup>, Naeli Farkhah<sup>3</sup>, Sekar Oktaviani<sup>4</sup>,  
Sayidatim Milatina<sup>5</sup>, Dimas Setiaji Prabowo<sup>6</sup>

<sup>1-6</sup>Program Studi Tadris Bahasa Indonesia, Universitas Islam Negeri K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan, Indonesia

Email: [aurelia.syaharani24079@mhs.uingusdur.ac.id](mailto:aurelia.syaharani24079@mhs.uingusdur.ac.id)<sup>1\*</sup>, [khaera.adinia.putri24083@mhs.uingusdur.ac.id](mailto:khaera.adinia.putri24083@mhs.uingusdur.ac.id)<sup>2</sup>,  
[naeli.farkhah24076@mhs.uingusdur.ac.id](mailto:naeli.farkhah24076@mhs.uingusdur.ac.id)<sup>3</sup>, [sekar.oktaviani24063@mhs.uingusdur.ac.id](mailto:sekar.oktaviani24063@mhs.uingusdur.ac.id)<sup>4</sup>,  
[sayidatim.milatina24084@mhs.uingusdur.ac.id](mailto:sayidatim.milatina24084@mhs.uingusdur.ac.id)<sup>5</sup>, [dimas.setiaji.p@uingusdur.ac.id](mailto:dimas.setiaji.p@uingusdur.ac.id)<sup>6</sup>

\*Penulis korespondensi: [aurelia.syaharani24079@mhs.uingusdur.ac.id](mailto:aurelia.syaharani24079@mhs.uingusdur.ac.id)

**Abstract.** *Pindang tetel is a traditional Pekalongan culinary specialty born from the creativity of the community in utilizing limited food ingredients, especially beef offal, which in the past was synonymous with lower-class consumption. This culinary dish not only serves as a daily meal, but also represents historical, social, and symbolic values that reflect how Javanese people respond to their economic conditions and the dynamics of their lives. This study aims to examine the cultural meaning, local identity values, and the transformation process of pindang tetel in a modern context, especially when the dish is marketed in the tourist area of Lake Al Kautsar, Kayugeritan. The study used a qualitative approach with a mini-ethnography method through direct observation, in-depth interviews with sellers, and informal conversations with consumers. The results show that pindang tetel has undergone adaptations in its presentation without losing its basic character, so it remains recognized as a traditional culinary dish. In the context of local tourism, pindang tetel serves as a representation of Pekalongan's cultural identity and a medium for cultural introduction for tourists. These findings confirm that traditional culinary plays an important role in shaping collective memory, strengthening local identity, and providing sustainable symbolic and social value in addition to economic value.*

**Keywords:** *Cultural Meaning; Local Identity; Pekalongan Tourism; Pindang Tetel; Traditional Culinary.*

**Abstrak.** Pindang tetel merupakan salah satu kuliner tradisional khas Pekalongan yang lahir dari kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan keterbatasan bahan pangan, khususnya tetelan daging yang pada masa lalu identik dengan konsumsi masyarakat kelas bawah. Kuliner ini tidak hanya berfungsi sebagai makanan sehari-hari, tetapi juga merepresentasikan nilai historis, sosial, dan simbolis yang mencerminkan cara masyarakat Jawa merespons kondisi ekonomi dan dinamika kehidupan mereka. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji makna budaya, nilai identitas lokal, serta proses transformasi pindang tetel dalam konteks modern, terutama ketika hidangan tersebut dipasarkan di kawasan wisata Danau Al Kautsar, Kayugeritan. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode etnografi mini melalui observasi langsung, wawancara mendalam dengan penjual, serta percakapan informal dengan konsumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pindang tetel mengalami adaptasi dalam penyajian tanpa kehilangan karakter dasarnya, sehingga tetap dikenali sebagai kuliner tradisional. Dalam konteks pariwisata lokal, pindang tetel berperan sebagai representasi identitas budaya Pekalongan dan media pengenalan budaya bagi wisatawan. Temuan ini menegaskan bahwa kuliner tradisional memiliki peran penting dalam membentuk memori kolektif, memperkuat identitas lokal, serta memberikan nilai simbolis dan sosial yang berkelanjutan selain nilai ekonomi.

**Kata kunci:** Identitas Lokal; Kuliner Tradisional; Makna Budaya; Pariwisata Pekalongan; Pindang Tetel.

### 1. PENDAHULUAN

Kuliner tradisional merupakan bagian integral dari kebudayaan yang tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai medium yang menyimpan simbol, nilai, serta jejak historis suatu masyarakat. Dalam kajian budaya, makanan dipahami sebagai teks sosial yang merepresentasikan dinamika kehidupan manusia melalui cara pengolahan, penyajian, hingga praktik konsumsinya. Menurut (Counihan, Carole; Van

Esterik, 2013), praktik kuliner merupakan arena penting dalam pembentukan identitas budaya karena di dalamnya terkandung makna simbolis, relasi sosial, dan proses pewarisan nilai lintas generasi.

Kajian mengenai kuliner tradisional sebagai memori kolektif dan identitas lokal juga ditegaskan oleh (Giard, 2016) yang menyatakan bahwa praktik memasak dan konsumsi makanan tradisional merupakan bentuk “ingatan budaya” yang diwariskan melalui kebiasaan sehari-hari. Menurut Giard, makanan tidak hanya menyimpan resep, tetapi juga pengalaman historis, relasi sosial, dan nilai-nilai yang hidup dalam komunitas. Dalam konteks pindang tetel, praktik pengolahan tetelan daging dan penggunaan kluwek mencerminkan memori kolektif masyarakat Pekalongan tentang keterbatasan ekonomi masa lalu sekaligus strategi bertahan hidup. Dengan demikian, keberlanjutan konsumsi pindang tetel hingga kini menunjukkan bahwa kuliner tradisional berfungsi sebagai medium pelestarian ingatan budaya yang tetap relevan dalam kehidupan masyarakat kontemporer. Kuliner tradisional memiliki peran strategis dalam memperkuat identitas daerah sekaligus menjadi daya tarik utama pariwisata budaya berbasis lokal (Hjalager & Richards, 2003).

Pekalongan sebagai kota pesisir yang dikenal dengan interaksi budaya yang dinamis memiliki keragaman kuliner yang berkembang dari proses sosial-historis tersebut. Salah satu kuliner yang mencerminkan kreativitas masyarakatnya adalah pindang tetel, makanan berkuah gelap berbahan dasar tetelan daging dan kluwek. Hidangan ini lahir dari praktik ekonomi masyarakat kelas bawah yang memanfaatkan sisa-sisa daging agar tetap dapat dikonsumsi, sebuah praktik yang mencerminkan kearifan lokal dalam mengolah sumber daya terbatas menjadi makanan yang bernilai. (Achmad, 2016) menjelaskan bahwa pola semacam ini umum ditemukan dalam tradisi kuliner Indonesia, di mana makanan sering tumbuh dari adaptasi masyarakat terhadap kondisi ekonomi dan lingkungan.

Dalam konteks akademik, beberapa penelitian mengenai kuliner tradisional menunjukkan pentingnya nilai sosial dan budaya yang melekat dalam praktik memasak maupun konsumsi makanan. Penelitian (Wuri, 2019) mengenai rawon di Jawa Timur misalnya, menunjukkan bahwa makanan berwarna hitam berbasis kluwek tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, tetapi juga sebagai penanda identitas dan memori kolektif masyarakat. Demikian pula studi (Prabawati, 2020) tentang kuliner pesisir Pekalongan menemukan bahwa variasi makanan lokal merupakan representasi interaksi historis masyarakat dengan lingkungan pesisir, perdagangan, dan dinamika ekonomi. Penelitian lain oleh (Yuliani, 2021) mengenai kuliner khas daerah di Jawa Tengah menekankan bahwa warung tradisional bukan sekadar tempat makan, tetapi juga ruang produksi relasi sosial antara penjual dan konsumen. Se jauh

penelusuran peneliti, kajian akademik mengenai pindang tetel secara khusus belum banyak dilakukan, sehingga penelitian ini mengisi kekosongan tersebut dengan melihatnya melalui perspektif budaya baik dari sisi sejarah, praktik sosial, maupun transformasinya dalam konteks wisata.

Dalam perkembangannya, pindang tetel tidak lagi sekadar menjadi makanan rumahan, tetapi juga hadir dalam berbagai konteks sosial seperti hajatan, acara keluarga, dan warung makan sehari-hari. Variasi penyajian yang muncul di berbagai wilayah Pekalongan menunjukkan bahwa tradisi kuliner bersifat dinamis. Penjual di beberapa daerah menambahkan tauge, kikil, atau daun bawang, menegaskan bahwa kuliner tradisional selalu mengalami proses penyesuaian mengikuti selera dan kebutuhan masyarakat. Hal ini sesuai dengan pemikiran (Counihan, Carole; Van Esterik, 2013) yang memandang makanan sebagai praktik budaya yang selalu dinegosiasikan ulang tanpa kehilangan identitas dasarnya.

Kehadiran pindang tetel di kawasan wisata seperti Wisata Danau Al Kautsar, Kayugeritan, memperlihatkan bagaimana kuliner tradisional bertransformasi menjadi bagian dari ekonomi pariwisata. Dalam konteks ini, makanan tidak hanya menjadi objek konsumsi, tetapi juga representasi identitas budaya yang ditawarkan kepada wisatawan. (Hjalager, Anne-Mette; Richards, 2002) menegaskan bahwa kuliner lokal memiliki peran strategis dalam membangun citra destinasi wisata dan memperkuat keterikatan emosional wisatawan terhadap suatu daerah. Wisatawan luar kota yang membandingkan pindang tetel dengan rawon menunjukkan bagaimana interaksi melalui makanan dapat membuka ruang dialog budaya dan memperkenalkan identitas kuliner Pekalongan kepada masyarakat yang lebih luas.

Selain itu, (Everett, Sally; Aitchison, 2017) menekankan bahwa kuliner lokal dalam konteks pariwisata tidak dapat dilepaskan dari proses representasi identitas dan pengalaman budaya. Mereka menjelaskan bahwa makanan tradisional berperan sebagai “cultural marker” yang membantu wisatawan memahami karakter suatu daerah secara lebih otentik. Dalam hal ini, kehadiran pindang tetel di kawasan Wisata Danau Al Kautsar memperlihatkan bagaimana kuliner tradisional menjadi sarana komunikasi budaya antara masyarakat lokal dan wisatawan. Proses konsumsi makanan tidak hanya menghasilkan kepuasan rasa, tetapi juga membangun pengalaman budaya yang memperkuat citra Pekalongan sebagai wilayah dengan kekayaan tradisi kuliner Jawa.

Penelitian terhadap pindang tetel menjadi penting karena makanan ini tidak hanya menyimpan aspek historis, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai budaya Jawa seperti kesederhanaan, kecermatan, dan penghargaan terhadap proses. Dengan demikian, menelaah

tradisi pengolahan, penyajian, dan konsumsi pindang tetel berarti menelusuri nilai-nilai budaya yang membentuk identitas masyarakat Pekalongan.

Penelitian ini bertujuan untuk menggali sejarah, makna budaya, serta dinamika perubahan yang melekat pada kuliner pindang tetel sebagai bagian dari identitas masyarakat Pekalongan. Melalui observasi dan wawancara dengan penjual, penelitian ini berupaya memahami bagaimana hidangan ini diproduksi dan diresepsi dalam kehidupan sosial masyarakat, serta bagaimana keberadaannya bertransformasi ketika memasuki ruang pariwisata. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan menjelaskan persepsi masyarakat lokal dan wisatawan luar daerah terhadap pindang tetel, sehingga diperoleh gambaran menyeluruh mengenai posisi kuliner ini dalam konteks budaya kontemporer.

Secara teoretis, penelitian ini memberikan kontribusi bagi pengembangan kajian budaya dan antropologi makanan dengan memperkaya pemahaman mengenai hubungan antara kuliner, identitas, dan dinamika sosial masyarakat Jawa. Penelitian ini diharapkan menjadi referensi ilmiah yang relevan dalam studi mengenai makanan tradisional sebagai simbol budaya serta sebagai dasar bagi penelitian lanjutan terkait kuliner dan identitas lokal. Secara praktis, hasil penelitian ini dapat menjadi sumber informasi bagi masyarakat Pekalongan, pelaku usaha kuliner, serta pengelola wisata dalam mengembangkan upaya pelestarian dan promosi kuliner tradisional sebagai kekuatan budaya lokal. Selain itu, penelitian ini memberikan manfaat bagi pemerintah daerah dalam merumuskan kebijakan pengembangan wisata berbasis kuliner. Secara akademik, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan rujukan bagi mahasiswa, peneliti, dan akademisi yang menaruh minat pada kajian kuliner dan budaya lokal.

## **2. METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode etnografi mini, karena fokus kajian terletak pada pemahaman makna budaya, praktik sosial, serta pengalaman subjektif yang melingkupi proses produksi dan konsumsi pindang tetel di Pekalongan. Menurut (Hammersley, Martyn; Atkinson, 2019), etnografi merupakan metode yang efektif untuk memahami praktik budaya sehari-hari melalui observasi langsung dan interaksi dengan informan dalam konteks alaminya.

Pengumpulan data dilakukan melalui dua teknik utama, yaitu observasi dan wawancara mendalam. Observasi dilakukan secara langsung di Warung Pindang Tetel yang berlokasi di kawasan Wisata Danau Al Kautsar, Kayugeritan, untuk melihat proses memasak, cara penyajian, interaksi antara penjual dan pembeli, serta dinamika sosial yang terjadi di lingkungan warung. Observasi dilakukan secara nonpartisipatif sehingga peneliti tidak terlibat

langsung dalam aktivitas penjual, tetapi tetap dapat menangkap praktik budaya yang berlangsung dalam situasi alami.

Wawancara mendalam dilakukan dengan pemilik warung sebagai informan utama. Wawancara berfokus pada asal-usul resep, latar belakang berdirinya warung, proses adaptasi terhadap selera pembeli, makna yang dimaknai penjual terhadap pindang tetel, serta bagaimana makanan tersebut diposisikan dalam konteks pariwisata lokal. Selain itu, wawancara informal dengan beberapa pelanggan juga dilakukan untuk mendapatkan gambaran mengenai persepsi konsumen terhadap cita rasa, identitas kuliner, dan daya tarik hidangan tersebut.

Analisis tematik dipilih karena mampu mengidentifikasi pola-pola makna yang muncul dari narasi informan dan hasil observasi. Proses analisis meliputi transkripsi data, pembacaan berulang, pengkodean awal, pengembangan tema, serta interpretasi tematik yang menghubungkan temuan lapangan dengan kerangka teori budaya dan kuliner tradisional.

Untuk menjaga validitas data, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi sumber dan metode. Triangulasi dilakukan dengan membandingkan data dari hasil observasi, wawancara, serta dokumentasi visual (foto lapangan) guna memastikan konsistensi informasi. Selain itu, peneliti juga melakukan pengecekan ulang kepada informan terkait beberapa informasi penting (member checking) sehingga interpretasi yang dihasilkan tetap akurat dan sesuai dengan pengalaman informan.

Melalui keseluruhan prosedur penelitian ini, data yang terkumpul memberikan gambaran yang kaya mengenai tidak hanya bagaimana pindang tetel diproduksi sebagai makanan tradisional, tetapi juga bagaimana ia dijalani, dipersepsikan, dan dinegosiasikan dalam konteks sosial dan ekonomi masyarakat Pekalongan saat ini. Oleh karena itu, hasil analisis yang diuraikan pada bagian selanjutnya akan membahas secara mendalam dinamika budaya, nilai historis, serta transformasi kuliner ini dalam konteks pariwisata dan keseharian masyarakat. Pendekatan tersebut memungkinkan pembahasan hasil penelitian tersusun secara tematik, mencakup aspek produksi kuliner, pengalaman penjual, persepsi konsumen, hingga makna budaya yang melekat pada pindang tetel.

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Penelitian ini dilakukan pada salah satu penjual pindang tetel yang berlokasi di Wisata Danau Al Kautsar, Kayugeritan, Kabupaten Pekalongan. Warung ini mulai beroperasi sekitar satu tahun lalu, tepatnya sejak bulan Ramadan. Keberadaannya menjadi daya tarik tersendiri bagi pengunjung wisata, baik warga lokal maupun luar kota, karena menawarkan cita rasa

tradisional dengan harga yang ramah di kantong. Lokasi yang strategis di area wisata membuat hidangan tradisional ini semakin mudah dikenalkan kepada generasi muda dan wisatawan.

Dari hasil wawancara, diketahui bahwa pindang tetel memiliki latar sejarah yang erat hubungannya dengan kondisi sosial masyarakat Pekalongan pada masa lalu. Hidangan ini lahir dari praktik memanfaatkan sisa-sisa daging atau tetelan yang dulunya tidak terjangkau oleh masyarakat biasa. Karena daging adalah bahan makanan mewah, masyarakat kelas bawah kemudian mengolah tetelan sisa menjadi hidangan berkuah dengan bumbu kluwek. Dari kreativitas inilah muncul makanan yang kini dikenal sebagai pindang tetel, sebuah hidangan yang mencerminkan nilai budaya Jawa seperti kesederhanaan, tidak membuang makanan, dan ketahanan hidup masyarakat dalam kondisi terbatas (Winarno, 2018)

Observasi lapangan memperlihatkan bahwa pengunjung memilih pindang tetel bukan sekadar karena rasa, tetapi karena nilai budaya yang melekat padanya. Hal ini memperluas konsep (Winarno, 2018) mengenai fungsi kuliner sebagai branding alami dalam pariwisata. Semakin tinggi keterikatan nilai budaya pada makanan, semakin kuat pula kesan yang terbentuk pada wisatawan.

Meskipun teknik memasaknya tidak banyak berubah, terdapat variasi penyajian di berbagai wilayah Pekalongan. Penjual di Kayugeritan yang diteliti ini menambahkan tauge dan daun bawang, serta mencampur tetelan dengan kikil atau towel, sehingga rasanya menjadi perpaduan antara pindang tetel dan rawon. Variasi tersebut menunjukkan bahwa tradisi kuliner bersifat adaptif mengikuti kebutuhan, selera, dan kreativitas masyarakat. Perubahan kecil pada bahan dan topping ini menjadi bukti bahwa tradisi tidak selalu statis, tetapi terus berkembang tanpa menghilangkan identitas dasarnya (Abarca, Meredith E.; Colby, 2016)

Pindang tetel yang dijual di area wisata Danau Al Kautsar juga memperlihatkan fungsi kuliner tradisional dalam konteks sosial modern. Makanan ini menjadi pilihan bagi pengunjung wisata, keluarga, anak muda, hingga pekerja yang berkunjung pada hari libur. Informan menyampaikan bahwa ramainya pembeli terjadi pada akhir pekan, terutama hari Jumat dan Minggu, yang merupakan hari libur masyarakat Pekalongan. Hal ini menunjukkan bahwa keberadaan kuliner tradisional di lokasi wisata mampu memperluas jangkauan konsumen dan memperkuat keberlanjutan tradisi kuliner lokal (Jones, Peter; Shears, Paul; Hillier, David; Comfort, Daphne; Lowell, 2002).

Ketika ditanya apakah pindang tetel dianggap sebagai ikon kuliner Pekalongan, informan menyampaikan bahwa identitas tersebut masih bercampur dengan hidangan lain seperti sar-ser dan rawon. Meskipun begitu, penggunaan kluwek, tetelan, kikil, dan perpaduan bumbu khas membuat pindang tetel tetap memiliki karakter unik yang membedakannya dari hidangan

serupa di Jawa Timur. Identitas kuliner suatu daerah memang tidak selalu tunggal; keberagaman hidangan justru membentuk gambaran kuliner yang lebih kaya. Dalam teori identitas kuliner, identitas lokal terbentuk dari praktik konsumsi yang berulang dan diterima masyarakat sebagai penanda kelompok (Bourdieu, 1984)

Respons dari wisatawan luar daerah juga menarik. Banyak pengunjung dari Tegal, Jakarta, dan kota lain yang awalnya menyangka pindang tetel sebagai rawon. Setelah mencicipi, mereka menemukan perbedaan pada tekstur dan kombinasi topping, terutama penggunaan tauge dan kikil yang tidak umum dalam rawon. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner dapat menjadi pintu masuk bagi wisatawan untuk mengenal budaya Pekalongan, sekaligus memperkuat peran makanan sebagai media pertukaran budaya. Makanan tidak hanya berfungsi secara biologis tetapi juga berperan sebagai medium sosial yang mempertemukan identitas berbeda.

Dalam budaya Jawa, makanan bukan hanya kebutuhan fisik, tetapi juga simbol kehidupan dan filosofi. Pindang tetel merupakan simbol kreativitas masyarakat kecil dalam memanfaatkan sumber daya terbatas, mencerminkan nilai gotong royong, kesederhanaan, dan kecerdikan dalam mengolah makanan (Sutrisno, 2021). Hidangan ini menjadi representasi perjalanan sejarah masyarakat Pekalongan, dari masa ekonomi terbatas hingga era modern saat ini.

Keberadaan warung pindang tetel di kawasan Wisata Danau Al Kautsar tidak hanya memperkenalkan kuliner tradisional kepada pengunjung, tetapi juga memastikan bahwa makanan ini tetap hidup dalam memori kolektif masyarakat. Generasi muda, wisatawan, dan masyarakat lokal yang mengonsumsinya menjadi bagian dari proses pewarisan budaya yang terus berlangsung.

Dengan demikian, keberadaan warung Pindang Tetel di Wisata Danau Al Kautsar bukan hanya mendukung sektor ekonomi lokal, tetapi juga memperkuat interaksi sosial, memperkaya pengalaman wisata, dan menghadirkan nilai budaya yang tidak dapat digantikan. Kuliner lokal berfungsi sebagai jembatan antara pengunjung dengan identitas masyarakat setempat, sejalan dengan pandangan para ahli yang menekankan pentingnya makanan tradisional sebagai representasi budaya dalam pariwisata.

#### **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

Penelitian ini menunjukkan bahwa pindang tetel merupakan kuliner tradisional Pekalongan yang tidak hanya berfungsi sebagai makanan sehari-hari, tetapi juga sebagai artefak budaya yang menyimpan nilai historis, sosial, dan simbolis masyarakat. Latar

sejarahnya yang berangkat dari praktik pemanfaatan sisa tetelan daging mencerminkan kreativitas dan ketahanan hidup masyarakat kelas bawah pada masa lalu. Hingga kini, karakter dasar hidangan ini tetap dipertahankan, meskipun mengalami variasi dan adaptasi melalui penambahan bahan seperti tauge, daun bawang, dan kikil. Hal tersebut memperlihatkan bahwa tradisi kuliner bersifat dinamis, menyesuaikan dengan selera masyarakat tanpa kehilangan identitas dasarnya.

Temuan penelitian juga menunjukkan bahwa keberadaan pindang tetel dalam ruang pariwisata, khususnya di Wisata Danau Al Kautsar, memperkuat perannya sebagai representasi identitas budaya Pekalongan. Interaksi antara penjual, masyarakat lokal, dan wisatawan menjadikan kuliner ini sebagai media pertukaran budaya yang efektif. Wisatawan yang awalnya membandingkan pindang tetel dengan rawon akhirnya menemukan kekhasan tersendiri, sehingga makanan ini mampu memperkenalkan identitas kuliner Pekalongan secara lebih luas. Keberadaannya di kawasan wisata tidak hanya mendorong keberlanjutan ekonomi lokal, tetapi juga memperkuat memori kolektif dan memastikan proses pewarisan budaya berlangsung lintas generasi.

Secara keseluruhan, penelitian ini menegaskan bahwa pindang tetel memiliki nilai strategis dalam pengembangan pariwisata kuliner sekaligus pelestarian budaya lokal. Makanan tradisional seperti pindang tetel tidak sekadar dikonsumsi, tetapi dipahami sebagai simbol identitas, kreativitas, dan dinamika sosial masyarakat Pekalongan. Oleh karena itu, upaya pelestarian dan promosi kuliner tradisional perlu terus dilakukan, baik melalui penelitian lanjutan, dokumentasi budaya, maupun integrasi dalam program wisata daerah agar kekayaan kuliner lokal tetap terjaga dan dikenal secara lebih luas.

Berdasarkan hasil penelitian, pelestarian pindang tetel perlu dilakukan tidak hanya sebagai produk kuliner, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya Pekalongan. Pelaku usaha dan pengelola wisata disarankan menyertakan narasi sejarah dan nilai budaya dalam penyajiannya agar makna kuliner ini tidak tereduksi secara komersial. Selain itu, penelitian lanjutan dengan cakupan informan dan wilayah yang lebih luas diperlukan untuk memperkaya pemahaman mengenai posisi pindang tetel dalam dinamika budaya dan pariwisata lokal.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pemilik warung pindang tetel di kawasan Wisata Danau Al Kautsar, Kayugeritan, yang telah bersedia menjadi informan dan memberikan informasi yang berharga bagi penelitian ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada masyarakat dan para pengunjung yang telah meluangkan waktu untuk berbagi pengalaman dan

pandangan mereka. Selain itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada dosen pengampu mata kuliah Kajian Budaya Jawa, Bapak Dimas Setiaji Prabowo, M.Pd. yang telah memberikan arahan dan bimbingan sehingga penelitian dan penulisan artikel ini dapat terselesaikan dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abarca, M. E., & Colby, J. R. (2016). *Gastrofeminism and food studies*. Bloomsbury.
- Achmad, Z. (2016). *Kuliner tradisional dalam perspektif budaya*. Yayasan Pustaka Nusantara.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A social critique of the judgement of taste*. Harvard University Press.
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (Eds.). (2013). *Food and culture: A reader* (3rd ed.). Routledge.
- Everett, S., & Aitchison, C. (2017). The role of food tourism in sustaining regional identity. *Journal of Sustainable Tourism*, 25(3), 352–366. <https://doi.org/10.1080/09669582.2016.1214843>
- Giard, L. (2016). *The practice of everyday life, volume 2: Living and cooking*. University of Minnesota Press.
- Hammersley, M., & Atkinson, P. (2019). *Ethnography: Principles in practice* (4th ed.). Routledge.
- Hjalager, A.-M., & Richards, G. (2002). *Tourism and gastronomy*. Routledge.
- Hjalager, A.-M., & Richards, G. (2003). *Tourism and gastronomy*. Routledge.
- Jones, P., Shears, P., Hillier, D., Comfort, D., & Lowell, J. (2002). Coming to terms with cultural tourism. *Journal of Retail & Leisure Property*, 2(3), 287–296.
- Prabawati, D. A. (2020). Kuliner pesisir sebagai representasi budaya dan identitas masyarakat Pekalongan. *Jurnal Kebudayaan Pesisir*, 8(1), 55–69.
- Sutrisno, M. (2021). *Budaya Jawa dan simbolisme makanan tradisional*. Kanisius.
- Winarno, F. G. (2018). *Pangan tradisional dan identitas budaya Sunda-Jawa*. Alfabeta.
- Wuri, S. R. (2019). Rawon sebagai identitas kuliner Jawa Timur: Kajian budaya terhadap makanan berbasis kluwek. *Jurnal Kajian Budaya*, 13(1), 72–85.
- Yuliani, N. (2021). Warung tradisional sebagai ruang sosial dan pelestarian kuliner lokal di Jawa Tengah. *Jurnal Kajian Budaya*, 15(2), 134–147.