

Eksistensi Kuliner Khas Jawa di Pekanbaru (Studi Kasus Rumah Makan Gudeg Kendil Jogja di Pekanbaru)

INFO PENULIS	INFO ARTIKEL
Syifa Previa Pramodia Universitas Riau syifa.previa3374@student.unri.ac.id Hesti Asriwandari Universitas Riau hesti.asriwandari@lecturer.unri.ac.id	ISSN: 2963-8933 Vol. 5, No. 1 Februari 2026 http://jurnal.ardenjaya.com/index.php/ajpp

© 2026 Arden Jaya Publisher All rights reserved

Saran Penulisan Referensi:

Pramodia, S. P., & Asriwandari, H. (2026). Eksistensi Kuliner Khas Jawa di Pekanbaru (Studi Kasus Rumah Makan Gudeg Kendil Jogja di Pekanbaru). *Arus Jurnal Psikologi dan Pendidikan*, 5 (1), 102-106.

Abstrak

Fenomena perkembangan dibidang kuliner sudah semakin berkembang di Kota Pekanbaru. Terkhususnya keberadaan atau eksistensi bisnis rumah makan khas atau tradisional sudah semakin banyak dan berkembang. Eksistensi rumah makan khas Jawa di Pekanbaru terus meningkat namun tidak semuanya dapat berkembang dan dapat mempertahankan eksistensinya. Hal ini disebabkan oleh perbedaan pemilihan makanan dan perbedaan selera cita rasa pada makanan. Masyarakat di Pekanbaru didominasi dengan penduduk beretnis minang yang lebih familiar dengan cita rasa makanan yang gurih dan pedas, sedangkan cita rasa makanan khas Jawa cenderung manis yang legit. Fenomena eksistensi rumah makan khas Jawa di Pekanbaru didukung oleh modal sosial yang kuat. Terdapat tiga unsur modal sosial yang mendukung keberlangsungan pada usaha rumah makan, yaitu (1) Nilai dan norma (2) Jaringan atau *networks* dan (3) Kepercayaan atau *trust*. Ketiga unsur modal sosial tersebut harus diterapkan baik antara pemilik rumah makan dengan karyawan maupun kepada konsumen. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif yaitu pendekatan studi kasus. Lokasi penelitian dilakukan pada salah satu rumah makan khas Jawa yang masih eksis di Pekanbaru, yaitu Gudeg Kendil Jogja. Teknik pengumpulan data yang digunakan berupa observasi, wawancara bersama beberapa informan yang memenuhi kriteria untuk diwawancarai, dan mengumpulkan dokumentasi lainnya sebagai pendukung informasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa unsur modal sosial berhasil diterapkan oleh pemilik rumah makan dengan karyawan serta konsumen. Penerapan modal sosial dan inovasi menjadi faktor utama rumah makan khas Jawa ini dapat mempertahankan eksistensinya di kota Pekanbaru.

Kata kunci : Eksistensi rumah makan, unsur modal sosial, peran modal sosial

Abstract

The phenomenon of culinary development has been increasingly growing in Pekanbaru City. Specifically, the existence or presence of traditional or specialty restaurants has increased and developed significantly. The presence of Javanese restaurants in Pekanbaru continues to rise, but not all can thrive and maintain their existence. This is due to differences in food choices and taste preferences. The population in Pekanbaru is dominated by Minangkabau ethnic residents who are more familiar with savory and spicy food flavors, while Javanese cuisine tends to be sweeter. The phenomenon of the existence of Javanese restaurants in Pekanbaru is supported by strong social capital. There are three elements of social capital that support the sustainability of restaurant businesses, namely (1) Values and norms (2) Networks and (3) Trust. The three elements of social capital must be applied both between restaurant owners and employees as well as to consumers. This research uses a qualitative research method, specifically a case study approach. The research location is one of the traditional Javanese restaurants that still exists in Pekanbaru, namely Gudeg Kendil Jogja. The data collection techniques used include observation, interviews with several informants who meet the criteria for being interviewed, and gathering other documentation as supporting information. The results of this study show that the elements of social capital have been successfully applied by the restaurant owner with employees and consumers. The implementation of social capital and innovation is the main factor allowing this traditional Javanese restaurant to maintain its existence in Pekanbaru city.

Keywords: Existence of restaurants, elements of social capital, the role of social capital.

A. Pendahuluan

Keberagaman kuliner merupakan salah satu hasil dari kebudayaan Indonesia yang beraneka ragam. Kuliner merupakan suatu kategori yang tergolong penting karena kuliner itu sendiri memiliki pengaruh yang besar dan kuliner berkaitan dengan kategori-kategori budaya lainnya. Dalam pandangan sosial, kuliner mempunyai makna yang luas serta sejak dulu sudah berkembang secara spesifik di tiap-tiap daerah. Setiap negara tentu saja mempunyai budaya kulinernya sendiri yang kemudian berkontribusi pada keberagaman dan kekhasan dari negara tersebut (Utami, 2018).

Sebagian besar dari masakan khas atau masakan tradisional di Indonesia masih menggunakan resep turun temurun dari dulu, sehingga cita rasa dari makanan khas tetap konsisten (Darwis, 2022). Makanan tradisional atau masakan khas tercipta dari resep makanan suatu daerah yang didapatkan melalui resep yang bersifat turun-temurun.

Di daerah Jawa sangat banyak terdapat makanan tradisional, mulai dari yang makanan ringan atau camilan dan makanan berat. Di daerah Jawa masing-masing yang tersebar luas, di berbagai macam daerahnya juga tersebar berbagai macam jenis makanan khas. Tidak sedikit masyarakat yang berasal dari daerah Jawa yang bermigrasi ke daerah Riau, spesifiknya Kota Pekanbaru. Mereka yang bermigrasi tentu saja membawa kebudayaan Jawa mulai dari adat kebiasaan, bahasa, dan termasuk bidang kuliner atau masakan. Tidak sedikit juga dari mereka yang memulai membangun atau merintis usaha bisnis di bidang kuliner yaitu makanan khas Jawa ke Kota Pekanbaru, Riau. Mereka memperkenalkan masakan tradisional Jawa dengan membangun rumah makan atau restoran warung makan, bahkan angkringan. Variasi makanan yang dijual beraneka ragam. Ada rumah makan khas Jawa yang masih otentik di Pekanbaru dan ada rumah makan khas Jawa yang masih bertahan karna tergantung strategi dan modifikasi makanan yang disesuaikan dengan lidah orang Sumatera, modifikasi ini dilakukan agar dapat mengenalkan dan mengembangkan kebudayaan Jawa dibidang kuliner terhadap masyarakat kota Pekanbaru. Disamping eksistensi rumah makan khas Jawa di Pekanbaru,

Terdapat unsur-unsur modal sosial yang berjalan dibalik usaha rumah makan Jawa tersebut. Peran modal sosial sangat penting dalam menjalankan peran eksistensi rumah makan khas Jawa di Pekanbaru. Ada kekuatan dari unsur modal sosial yang berjalan pada rumah makan, unsur modal sosial yang dimaksud dapat berupa kepercayaan atau *trust*, norma, dan jaringan atau *networks*. Jika dibandingkan dengan eksistensi rumah makan khas Jawa, eksistensi rumah makan khas minang lebih mendominasi. Hal ini disebabkan karena penduduk Pekanbaru didominasi oleh suku Minang yang mempengaruhi selera dalam pemilihan makanan dan sudah terbiasa mengonsumsi kuliner yang identik dengan ciri khas minang. Kuliner minang sudah sangat menjamur dan bahkan dapat kita temukan dengan sangat mudah dibandingkan dengan

kuliner khas Jawa. Eksistensi rumah makan khas Jawa di Pekanbaru hingga kini masih terus berkembang dan bertambah. Meskipun Pekanbaru didominasi oleh suku Minang, tentu ada beberapa hal yang melatarbelakangi keberlangsungan rumah makan khas Jawa. Rumah makan khas Jawa menerapkan dan menjalankan unsur-unsur modal sosial seperti kepercayaan (*trust*), norma, dan jaringan (*networks*).

B. Metodologi

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini yaitu menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis studi kasus atau *case study* yang bersifat deskriptif.

Lokasi penelitian ini yaitu di Rumah Makan Gudeg Kendil Jogja yang berlokasi di Jalan Nenas No 1, Jadirejo, Kecamatan Sukajadi Kota Pekanbaru. Rumah makan ini dijadikan sebagai tempat penelitian karena rumah makan ini terkait dengan fenomena penelitian yang akan dilakukan, yaitu rumah makan khas Jawa yang ada di Kota Pekanbaru. Selain itu, lokasi rumah makan ini mudah dijangkau sehingga memudahkan peneliti dalam kegiatan penelitian yang akan dilakukan. Subjek penelitian adalah kelompok ataupun individu yang menjadi informasi atau sumber data dalam penelitian. Peneliti akan menetapkan atau memilih subjek untuk penelitian berdasarkan oleh kriteria yang telah ditentukan. Subjek yang diperoleh untuk mendapatkan informasi pada penelitian ini.

C. Hasil dan Pembahasan

Keberlangsungan usaha rumah makan ini didukung oleh teori Modal Sosial Fukuyama. Terdapat tiga unsur modal sosial dan tiga tipe modal sosial yang terbentuk dan terus berjalan dalam keberlangsungan rumah makan Gudeg Kendil Jogja.

1. Unsur Modal sosial yang berjalan pada rumah makan

- a. Norma atau nilai pada rumah makan Gudeg Kendil Jogja terbentuk dari rasa kekeluargaan, saling percaya, bertanggung jawab, simpati, dan kejujuran antara pemilik rumah makan dan karyawan dalam waktu yang cukup lama, sehingga menimbulkan tujuan yang sama dalam bekerja sama dan mencapai suatu hal.
- b. Jaringan atau *networks* pada rumah makan Gudeg Kendil Jogja pada dasarnya merupakan hubungan sosial yang terbentuk antara pemilik rumah makan dengan kerabat, pelanggan, komunitas lokal, dan sesama pelaku usaha kuliner. Jaringan yang terbentuk pada keberlangsungan rumah makan Gudeg Kendil Jogja antara lain berasal dari rekomendasi kerabat dan masyarakat sekitar, grup atau organisasi yang diikuti oleh pemilik rumah makan, melalui aplikasi pesan makanan *online* seperti *grabfood*, dan keikutsertaan pemilik rumah makan untuk menggelar lapak berjualan di area *car free day*.
- c. Kepercayaan atau *trust* dapat terjalin antara pemilik dan karyawan karena sudah lama bekerja yang saling terbuka satu sama lain dan saling bekerja sama hingga timbul rasa percaya terhadap sesama. Sedangkan kepercayaan konsumen timbul dari kepuasan konsumen terhadap pelayanan, rasa makanan, kebersihan, serta ulasan masyarakat baik dari mulut ke mulut dan ulasan pada *platform* media sosial mengenai rumah makan Gudeg Kendil Jogja.

2. Modal sosial yang paling berperan pada rumah makan

Pada rumah makan Gudeg Kendil Jogja, ada dua unsur modal sosial yang sangat berperan penting akan eksistensinya. Yaitu norma dan kepercayaan. Norma yang terbentuk antara pemilik rumah makan dan karyawan pada rumah makan Gudeg Kendil Jogja telah berhasil menciptakan rasa saling tanggung jawab, kepedulian antar sesama, kedisiplinan, dan saling bekerja sama dalam mencapai tujuan bersama.

Norma antara pemilik rumah makan dengan kerabat terdekat juga membantu mempertahankan eksistensi rumah makan yang dilakukan dari mulut ke mulut. Selanjutnya, yaitu kepercayaan antara pemilik rumah makan dan kepercayaan pelanggan. Rasa kepercayaan yang timbul antara pemilik rumah makan dan karyawan akan menciptakan kerja sama yang bagus dan saling yakin dan percaya untuk menjalankan tugas yang sudah diberikan masing-masing, sehingga mendukung rumah makan untuk terus beroperasi. Sedangkan kepercayaan yang didapat melalui pelanggan dapat bermanfaat bagi keberadaan rumah makan dengan dipromosikan melalui mulut ke mulut serta rekomendasi dari pelanggan-pelanggan tersebut.

D. Kesimpulan

Dengan demikian, dapat diketahui bahwa ketiga unsur modal sosial yaitu norma, jaringan (*networks*), dan kepercayaan (*trust*) memiliki peranan yang penting dan saling terikat dalam keberlangsungan atau eksistensi rumah makan khas Jawa Gudeg Kendil Jogja di Pekanbaru. Norma yang terjalin di rumah makan Gudeg Kendil Jogja terbilang sangat baik, pemilik rumah makan dan karyawan berhasil membangun rasa kekeluargaan, simpati, rasa tanggung jawab, dan kedisiplinan sehingga dapat mewujudkan tujuan yang sama. Sedangkan jaringan atau *networks* yang terbentuk melalui pemanfaatan media digital untuk melakukan promosi dan berjualan melalui aplikasi layanan pesan antar makanan, lalu ada pemanfaatan sarana *car free day* untuk melakukan penjualan selain di rumah makan. Kemudian yang terakhir yaitu kepercayaan atau *trust*. Kepercayaan dinilai penting demi keberlangsungan suatu usaha bisnis. Kepercayaan antara pemilik rumah makan dan karyawan dapat mendorong satu sama lain untuk bekerja sama. Lalu kepercayaan konsumen juga dibutuhkan untuk mendapatkan pelanggan setia.

E. Referensi

- Adinda, F. (2015). Tahu Serasi Dalam Perspektif Modal Sosial (*Studi Sosiologis Peran Modal Sosial Pada Usaha Tahu Serasi di Bandungan, Kabupaten Semarang*).
- Alfitri. (2023). *Pengukuran Modal Sosial* (M. Anang Dwi Santoso, S. Ap. & A. M. Maryati, Eds.). Idea Press Yogyakarta.
- Alif, P. (2020). *Pengaruh Modal Sosial dalam keberlangsungan usaha ragusa es italias.2020*.
- Anggraeni & Subekti. (2022). Modal Sosial Komunitas Wilayah Pesisir Dalam Mengelola Mangrove di Kabupaten Jember Social Capital of the Community of the Coastal Region in Managing the Mangrove in Jember Regency. *Journal of Extension and Development*, 4(02), 69–83.
- Candra, R. (2010). *Pusat Kuliner Khas Solo Di Solo*. 11. <https://e-journal.uajy.ac.id/2391/>
- Coleman, J. S. (2009). Social capital in the creation of human capital. *Knowledge and Social Capital*, 94(1988), 17–42. <https://doi.org/10.1086/228943>
- Corbin, J., & Strauss, A. (2008). *Basics of Qualitative Research (3rd ed.): Techniques and Procedures for Developing Grounded Theory*. SAGE Publications, Inc. <https://doi.org/10.4135/9781452230153>
- Dewi, T. K. S. (2011). Kearifan lokal makanan tradisional: Rekonstruksi naskah Jawa dan fungsinya dalam masyarakat. *Jurnal Manassa*.
- Dollu, E. B. S. (2019). Modal Sosial (Studi tentang Kumpo Kampo sebagai Strategi Melestarikan Kohesivitas pada Masyarakat Larantuka di Kabupaten Flores Timur). *Warta Governare: Jurnal Ilmu Pemerintahan*, 1(1), 59–72. <https://journal.unwira.ac.id/index.php/WG/article/download/329/172/>
- FAUZAN ADIM, N. I. M. 10720040. (2017a). *Studi Sosiologis Bisnis Masakan Aceh Di Yogyakarta* [Skripsi, UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta]. <https://digilib.uin-suka.ac.id/id/eprint/26628/>
- Fauzi Achmad Riyadi, Dimas Aryo Putro, A. P. (2023). Identitas Budaya Dan Kuliner Yogyakarta Sebagai Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9. <https://doi.org/https://doi.org/10.5281/zenodo.7885123>
- Fauziah, S. (2019). Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Dan Belanja Provinsi Jawa Tengah.
- Fukuyama, F. (1995). Trust, the social virtues and the creation of prosperity. In *Revue française de science politique: Vol. Vol. 45* (Issue 6, pp. 1050–1052). <https://doi.org/10.3917/rfsp.456.1050>
- Fukuyama, F. (2002). *Trust: Kebijakan Sosial dan Penciptaan Kemakmuran* (edisi 1). Yogyakarta :Qalam,2002.
- Fukuyama, F. (2005). *Guncangan Besar: Kodrat Manusia dan Tata Sosial Baru* (Terj Masri). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Furqan, R. (2020). *Eksistensi Kuliner Tradisional Pada Masyarakat Kota Meulaboh*. UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY.
- Istiharoh, M. (2016). Peran Modal Sosial Pada Masyarakat Industri Rumahan Kerajinan Bandol Di Desa Kabunan, Kecamatan Dukuhwaru, Kabupaten Tegal. *Skripsi UNNES*, 112.
- Khusnaya, M. (2019). *Upaya Pelestarian Makanan Tradisional Melalui Pasar Sore Karangrandu (Psk) Di Desa Karangrandu, Kecamatan Pecangaan, Kabupaten Jepara*. 9(1), 823–836.
- Krajan, L. D., & Timur, J. (2017). *Peran Modal Sosial Dalam Kelompok Ekonomi Sale*.
- Lumbanbatu, A. E. (2021). *Modal Sosial Pada Bisnis Online "Warung Segar" di Pekanbaru*. 8.

- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita karya nusa.
- Matthew B. Miles, A. M. H. (1992). *Analisis data kualitatif: buku sumber tentang metode-metode baru* (M. Cecep Rohendi Rohidi, Ed.). Universitas Indonesia.
- Muna Munipati Sukma & Ristri Alkhila, I. (2022). Peningkatan Eksistensi Makanan Tradisional Sunda Melalui Operasi Pasar Buhun Di Desa Selawangi. *SIWAYANG Journal: Publikasi Ilmiah Bidang Pariwisata, Kebudayaan, Dan Antropologi*, 1(2), 77–84. <https://doi.org/10.54443/siwayang.v1i2.159>
- Najikha, A. (2022). Peran Modal Sosial Dalam Pengembangan Ekonomi Perajin Batik (Studi di Kampong Djadhoel Kelurahan Rejomulyo Kota Semarang. *Skripsi*, 2(1), 71–79.
- Nasution, A. M. (2018). Pemanfaatan Modal Sosial Sebagai Strategi Pedagang Sekitar Kalijodo Pasca Penggusuran. *Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah*, 1–169. <http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/42834>
- Pamungkas, L. S., & Sunaryanto, L. T. (2019). Analisis Dampak Kepemilikan Modal Sosial Terhadap Keberlangsungan Industri Kecil Di Rumah Makan Niswa. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 15(1), 71. <https://doi.org/10.20956/jsep.v15i1.6377>
- Pupu, S. R. (2009). Penelitian Kualitatif. In *Journal Equilibrium* (Vol. 5, pp. 1–8). yusuf.staff.ub.ac.id/files/2012/11/Jurnal-Penelitian-Kualitatif.pdf
- Putra, A. P. (2021). Modal Sosial Pedagang Kaki Lima Di Era Globalisasi. *Jurnal PUBLIQUE*, 2(1), 26–40. <https://doi.org/10.15642/publique.2021.2.1.26-40>
- Rahmiati Darwis, M Arfan H, M. R. H. (2022). Kajian Identitas Budaya Kuliner Dangke Makanan Khas Massenrempulu. *Lingue: Jurnal Bahasa, Budaya, Dan Sastra*, 2(1), 38–51. <https://doi.org/10.33477/lingue.v2i1.1389>
- Rijali, A. (2018). *Analisis Data Kualitatif Ahmad Rijali UIN Antasari Banjarmasin*. 17(33), 81–95.
- Rimawati. (2022). Peranan Modal Sosial Dalam Pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah UMKM (Studi Kasus Las Besi Di Kelurahan Noling Kecamatan Bupon Kabupaten Luwu). *Ekonomi Syariah*.
- Santoso, T. (2020). Memahami Modal Sosial. In *Memahami Modal Sosial*. CV Saga Jawadwipa. <http://repository.petra.ac.id/18928/>
- Sasono, K. W. (2023). Revitalisasi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kabupaten Semarang. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 14(2), 115–125. <https://doi.org/10.31294/khi.v14i2.15584>
- Sastroamidjojo. (1995). *Makanan Tradisional, Status Gizi, dan Produktivitas Kerja*. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan.
- Siam Ayu Pratiwi. (2020). Eksistensi Pedagang Jajanan Tradisional di Pasar Blauran Surabaya dalam Tinjauan Teori Modal Sosial Robert D. Putnam. *Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya*, 5(3), 248–253. http://digilib.uinsby.ac.id/47195/2/Siam_Ayu_Pratiwi_I03216026_OK.pdf
- Sobirin, I. R. (2022). *Strategi Mempertahankan Eksistensi Rumah Makan Sederhana Bu Tanto di Kota Semarang*. 17.
- Subagyo, R. A., & Legowo, M. (2020). *MODAL SOSIAL DALAM PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DI DESA PURWOSARI KECAMATAN PURWOSARI KABUPATEN BOJONEGORO*.
- Sunyoboroto. (1995). *Makanan Tradisional*. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Syafrida Hafni Sahir. (2021). *Metodologi Penelitian*. PENERBITKBM INDONESIA. www.penerbitbukumurah.com
- Syakra, R. (2003). MODAL SOSIAL: KONSEP DAN APLIKASI. In *Jurnal Masyarakat dan Budaya* (Vol. 5, Issue 1).
- Syariah, K. B., & Ilmu, G. (2016). *Buku Pengukuran Modal Sosial. september 2016*, 1–6.
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44. <https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>