



INTERAKSI ANTARA GASTRONOMI DAN HUKUM KAJIAN REGULATIF TERHADAP KULINER DI KUNINGAN JAWA BARAT

Nadya Rechttta Utami¹

¹Universitas Bhakti Husada Indonesia, Kuningan, Indonesia, Email: nadyarechttta@univ-bhi.ac.id

Naskah Masuk: 3 Juni 2025 Direvisi: 5 September 2025 Diterima: 8 September 2025

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji interaksi antara gastronomi dan hukum melalui pendekatan regulatif terhadap praktik kuliner di Kabupaten Kuningan, Jawa Barat, Indonesia. Wilayah ini dikenal memiliki kekayaan kuliner tradisional yang beragam dan menjadi bagian penting dari identitas budaya lokal. Namun, perkembangan sektor kuliner tidak terlepas dari pengaruh berbagai regulasi hukum, baik yang bersifat formal seperti perizinan usaha, sertifikasi halal, dan standar keamanan pangan, maupun norma sosial informal yang hidup dalam masyarakat. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan metode studi lapangan, wawancara mendalam terhadap pelaku usaha kuliner lokal, serta analisis normatif terhadap peraturan daerah dan kebijakan nasional yang berkaitan dengan makanan dan warisan budaya takbenda. Penelitian ini juga menelaah dinamika antara praktik kuliner tradisional dengan tuntutan hukum modern. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat ketegangan antara upaya pelestarian kuliner lokal dengan keharusan memenuhi persyaratan legal formal, seperti izin edar dan sertifikasi. Banyak pelaku usaha kecil mengalami hambatan administratif dan biaya tambahan dalam memenuhi ketentuan tersebut. Di sisi lain, terdapat potensi besar bagi hukum untuk berperan dalam perlindungan dan promosi kuliner tradisional jika diintegrasikan dengan kebijakan budaya dan pariwisata. Kesimpulannya, interaksi antara gastronomi dan hukum di Kuningan mencerminkan pentingnya harmonisasi antara kerangka regulatif dan dinamika sosial-budaya. Diperlukan pendekatan hukum yang lebih inklusif dan kontekstual untuk mendukung keberlanjutan kuliner lokal sebagai bagian dari warisan budaya nasional.

Kata Kunci: gastronomi, hukum kuliner, regulasi makanan, kuliner tradisional, Kuningan, warisan budaya.

THE INTERACTION BETWEEN GASTRONOMY AND LAW A REGULATORY STUDY OF CULINARY IN KUNINGAN, WEST JAVA

ABSTRACT

This research examines the interaction between gastronomy and law through a regulative approach to culinary practices in Kuningan Regency, West Java, Indonesia. The region is known for its diverse traditional culinary treasures and is an important part of the local cultural identity. However, the development of the culinary sector cannot be separated from the influence of various legal regulations, both formal ones such as business licensing, halal certification, and food safety standards, as well as informal social norms that live in the community. The research method used is a qualitative approach with field study methods, in-depth interviews with local culinary business actors, and normative analysis of regional regulations and national policies related to food and intangible cultural heritage. This research also examines the dynamics between traditional culinary practices and modern legal demands. The results show that there is a tension between local culinary preservation efforts and the need to fulfill formal legal requirements, such as distribution permits and certification. Many small businesses experience administrative barriers and additional costs in meeting these requirements. On the other hand, there is great potential for the law to play a role in the protection and promotion of traditional cuisine if integrated with cultural and tourism policies. In conclusion, the interaction between gastronomy and law in Kuningan reflects the importance of harmonization between the regulatory framework and socio-cultural dynamics. A more inclusive and contextual legal approach is needed to support the sustainability of local culinary as part of the national cultural heritage.



Keywords : gastronomy, culinary law, food regulation, traditional culinary, Kuningan, cultural heritage.

I. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Gastronomi merupakan salah satu aspek penting dalam kebudayaan yang bukan hanya merepresentasikan cara masyarakat mengolah dan mengonsumsi makanan, tetapi juga mencerminkan nilai sosial, ekonomi, dan identitas kolektif dari sebuah komunitas. Menurut Scarpato (2002), gastronomi dapat dipahami sebagai jendela untuk melihat bagaimana masyarakat membangun makna melalui praktik kuliner yang mereka lakukan sehari-hari. Dengan demikian, makanan tidak hanya dipandang dari aspek biologis semata, melainkan juga sebagai medium yang sarat makna budaya. Dalam konteks Indonesia, gastronomi memiliki kedudukan yang istimewa mengingat keragaman budaya dan etnis yang tersebar dari Sabang hingga Merauke. Setiap daerah memiliki ciri khas kuliner yang merefleksikan identitas lokal, nilai tradisi, dan sejarah panjang masyarakatnya. Salah satu daerah yang memiliki kekayaan gastronomi adalah Kabupaten Kuningan, Jawa Barat. Kabupaten ini tidak hanya dikenal dengan panorama alamnya yang indah, tetapi juga dengan aneka ragam kuliner tradisional yang tumbuh dan berkembang sebagai bagian dari warisan budaya takbenda.

Makanan tradisional Kuningan seperti ketempling, pepes ikan mas, dan hucap (tahu kupat khas Kuningan) bukan sekadar hidangan sehari-hari, tetapi sarat dengan nilai simbolik. Ketempling yang terbuat dari singkong, misalnya, melambangkan kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal yang sederhana namun bergizi. Pepes ikan mas mencerminkan kedekatan masyarakat dengan potensi alam berupa perikanan darat, sementara hucap merupakan simbol kebersamaan yang sering hadir dalam acara-acara tradisional. Tradisi kuliner semacam ini menjadi bukti nyata bahwa makanan adalah cerminan identitas sekaligus sarana memperkuat ikatan sosial di masyarakat Kuningan. Namun, dalam perkembangan modern, gastronomi tradisional menghadapi tantangan besar. Globalisasi, urbanisasi, serta berkembangnya industri pariwisata menghadirkan dinamika baru dalam praktik kuliner. Makanan tradisional kini bukan hanya dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga dikemas sebagai produk ekonomi yang dapat dipasarkan ke wisatawan. Fenomena ini menjadikan kuliner lokal sebagai daya tarik pariwisata gastronomi yang potensial, tetapi sekaligus membawa konsekuensi berupa tuntutan regulatif.

Di Indonesia, pengaturan mengenai kuliner tidak bisa dilepaskan dari kerangka hukum yang meliputi sertifikasi halal, standar keamanan pangan, perizinan usaha, dan tata kelola UMKM. Misalnya, sejak diberlakukannya Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, aspek keamanan dan mutu pangan menjadi prioritas utama dalam pengawasan distribusi makanan. Selain itu, regulasi dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mewajibkan adanya izin edar resmi untuk memastikan keamanan produk. Di sisi lain, kewajiban sertifikasi halal yang semakin ketat setelah lahirnya Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal juga memberikan tantangan baru bagi pelaku kuliner tradisional. Dalam praktiknya, regulasi ini sering kali sulit dipenuhi oleh pelaku usaha mikro. Sebagian besar pengusaha kuliner tradisional di Kuningan masih beroperasi secara informal tanpa memiliki izin edar resmi, sertifikat halal, maupun legalitas usaha lainnya. Padahal, mereka tetap memiliki kontribusi yang signifikan terhadap ekosistem ekonomi lokal serta berperan sebagai penjaga warisan budaya. Fenomena inilah yang menimbulkan interaksi kompleks antara gastronomi dan hukum. Seperti yang disampaikan oleh Rachbini & Halimatusa'diyah (2020), hukum hadir

sebagai pengatur dan pelindung, namun dalam konteks tertentu justru dapat menjadi hambatan apabila tidak selaras dengan kondisi nyata di lapangan.

Kuningan merupakan contoh nyata dari persoalan ini. Sebagai kabupaten yang tengah mengembangkan sektor pariwisata, termasuk wisata kuliner, Kuningan dihadapkan pada tantangan untuk menyeimbangkan antara pelestarian budaya gastronomi dengan kepatuhan terhadap regulasi formal. Sebagian besar usaha kuliner tradisional di daerah ini masih berstatus informal, tetapi keberadaan mereka tidak bisa dipandang sebelah mata karena menyumbang pada penghidupan masyarakat, menjaga identitas budaya, serta menjadi daya tarik bagi wisatawan (Sari & Wahyudi, 2021). Oleh karena itu, penting untuk mengkaji bagaimana praktik kuliner lokal di Kuningan berinteraksi dengan regulasi formal yang ada. Penelitian ini berangkat dari kesadaran bahwa gastronomi dan hukum tidak berdiri sendiri, melainkan saling terkait dan berinteraksi secara kompleks dalam praktik sehari-hari.

ANALISIS KESENJANGAN (GAP ANALYSIS)

Kajian akademis mengenai gastronomi di Indonesia telah banyak dilakukan, terutama dari perspektif budaya dan pariwisata. Montanari (2006) dan Scarpato (2002) misalnya, menekankan bahwa gastronomi merupakan ekspresi budaya yang melibatkan pengetahuan, teknik, tradisi, serta nilai sosial yang diwariskan antargenerasi. Di tingkat internasional, UNESCO (2010) bahkan telah menetapkan kuliner tradisional sebagai bagian dari warisan budaya takbenda yang harus dilestarikan dan dilindungi. Namun, meskipun terdapat banyak kajian tentang kuliner tradisional sebagai warisan budaya, masih sedikit penelitian yang secara eksplisit mengaitkannya dengan aspek hukum. Di sisi lain, kajian hukum pangan di Indonesia banyak berfokus pada peraturan perundangan, seperti perizinan usaha, sertifikasi halal, dan pengawasan distribusi makanan (Haddad, 2017; Rachbini & Halimatusa'diyah, 2020). Dua bidang kajian ini sering berjalan sendiri-sendiri: satu menekankan aspek budaya dan identitas, sementara yang lain berfokus pada kepatuhan hukum formal.

Gap penelitian muncul ketika kita melihat kenyataan bahwa kedua aspek ini justru saling berhubungan erat di lapangan. Dalam praktik kuliner tradisional, hukum formal sering kali berbenturan dengan norma sosial dan adat istiadat. Misalnya, studi Fitriyah & Nugroho (2021) menemukan bahwa banyak pelaku UMKM kuliner tradisional kesulitan memenuhi persyaratan administratif seperti sertifikasi halal atau izin edar karena keterbatasan modal, rendahnya literasi hukum, serta terbatasnya akses terhadap lembaga terkait. Kondisi ini menciptakan ketegangan antara regulasi formal dengan praktik kuliner berbasis lokalitas. Selain itu, penelitian yang mengkaji gastronomi tradisional dari perspektif ekonomi lebih banyak menyoroti kontribusi sektor kuliner terhadap pariwisata dan pembangunan daerah (Sari & Wahyudi, 2021). Sementara itu, dimensi hukum yang memengaruhi keberlangsungan usaha kuliner tradisional masih jarang dibahas. Padahal, hukum dapat menjadi faktor penentu keberlanjutan atau bahkan penghambat pelestarian kuliner tradisional.

Dengan demikian, gap penelitian yang ingin dijawab dalam kajian ini adalah minimnya analisis interdisipliner yang secara mendalam membahas hubungan antara gastronomi sebagai warisan budaya dan hukum sebagai instrumen sosial dalam konteks lokal, khususnya Kabupaten Kuningan. Penelitian ini menjadi penting karena regulasi yang terlalu kaku berpotensi mengancam eksistensi kuliner tradisional, sementara regulasi yang kontekstual dapat mendukung pelestarian budaya sekaligus meningkatkan daya saing ekonomi lokal.

TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan latar belakang dan analisis kesenjangan di atas, penelitian ini memiliki beberapa tujuan utama, yaitu:

1. Menganalisis regulasi formal terkait pangan, sertifikasi halal, dan perizinan usaha serta bagaimana regulasi tersebut diterapkan dalam praktik kuliner tradisional di Kabupaten Kuningan.
2. Mengidentifikasi bentuk adaptasi, resistensi, dan negosiasi yang dilakukan oleh pelaku kuliner tradisional ketika berhadapan dengan tuntutan hukum formal.
3. Merumuskan rekomendasi kebijakan yang kontekstual, inklusif, dan responsif terhadap realitas lokal, sehingga hukum tidak hanya berfungsi sebagai pengatur, tetapi juga sebagai fasilitator pelestarian budaya dan penguatan ekonomi masyarakat.

RELEVANSI PENELITIAN

Penelitian ini memiliki relevansi yang tinggi baik dalam ranah akademis maupun praktis. Secara akademis, penelitian ini memperkaya literatur interdisipliner antara gastronomi dan hukum yang masih jarang dikaji di Indonesia. Dengan menggabungkan perspektif budaya, hukum, dan ekonomi, penelitian ini berupaya membangun kerangka konseptual baru yang lebih komprehensif untuk memahami hubungan antara kuliner tradisional dan regulasi formal. Penelitian ini juga dapat menjadi referensi bagi studi-studi serupa di daerah lain yang memiliki persoalan serupa. Secara praktis, penelitian ini memberikan kontribusi nyata bagi pembuat kebijakan, pemerintah daerah, serta pelaku usaha kuliner. Bagi pemerintah daerah, penelitian ini dapat menjadi dasar dalam menyusun kebijakan yang lebih adaptif terhadap kondisi lokal. Bagi pelaku usaha, penelitian ini dapat memberikan pemahaman tentang bagaimana menghadapi regulasi dengan cara yang strategis tanpa kehilangan nilai budaya dari produk kuliner yang mereka tawarkan.

Lebih jauh lagi, penelitian ini memiliki relevansi terhadap pengembangan pariwisata gastronomi berkelanjutan di Kabupaten Kuningan. Dengan adanya sinergi antara pelestarian budaya, regulasi hukum, dan pembangunan ekonomi, kuliner tradisional dapat menjadi daya tarik utama yang tidak hanya meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal, tetapi juga memperkuat identitas budaya daerah di tengah arus globalisasi.

LITERATUR REVIEW

Dalam memahami kompleksitas interaksi antara gastronomi dan hukum, penting untuk memulai dengan fondasi teoritis dan konseptual yang mendasari kedua bidang tersebut. Gastronomi tidak hanya berkaitan dengan makanan dan rasa, melainkan merupakan bentuk representasi budaya, identitas kolektif, dan pengetahuan lokal yang diwariskan secara turun-temurun (Montanari, 2006; Scarpato, 2002). Sementara itu, hukum berfungsi sebagai instrumen sosial yang mengatur tata kehidupan masyarakat, termasuk dalam hal produksi, distribusi, dan konsumsi pangan (Cotterrell, 2006). Oleh karena itu, pendekatan interdisipliner sangat relevan dalam menganalisis bagaimana regulasi hukum dapat berdampak terhadap praktik kuliner lokal, khususnya di daerah seperti Kabupaten Kuningan, Jawa Barat.

Kajian ini mempertemukan perspektif gastronomi sebagai warisan budaya takbenda dengan fungsi hukum sebagai alat kontrol dan perlindungan publik. Banyak studi sebelumnya menunjukkan bahwa ketidaksesuaian antara hukum formal dan praktik kuliner tradisional dapat menciptakan ketegangan sosial, terutama ketika regulasi tidak memperhitungkan konteks budaya lokal (Prabowo, 2019; Fitriyah & Nugroho, 2021). Dengan demikian, peninjauan terhadap literatur yang relevan menjadi penting untuk memahami kerangka teoretis dan implikasi praktis dari isu ini.

Gastronomi sebagai Warisan Budaya

Gastronomi dipahami bukan hanya sebagai aktivitas konsumsi makanan, tetapi sebagai ekspresi budaya yang melibatkan pengetahuan, teknik, tradisi, dan nilai sosial yang diwariskan dari generasi ke generasi (Scarpato, 2002). UNESCO telah menetapkan kuliner tradisional sebagai bagian dari warisan budaya takbenda yang harus dilindungi dan dilestarikan (UNESCO, 2010). Dalam konteks lokal seperti Kuningan, kuliner tradisional mencerminkan identitas etnis dan spiritualitas masyarakat setempat.

Peran Hukum dalam Regulasi Kuliner

Hukum memainkan peran penting dalam mengatur sistem produksi dan distribusi makanan, termasuk perizinan usaha, sertifikasi halal, dan pengawasan keamanan pangan (Haddad, 2017). Di Indonesia, Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan regulasi dari Badan POM menjadi dasar dalam menjamin keamanan dan kualitas produk kuliner. Namun, implementasi hukum sering kali menimbulkan tantangan bagi pelaku usaha mikro dan tradisional yang memiliki keterbatasan sumber daya (Rachbini & Halimatusa'diyah, 2020).

Ketegangan antara Regulasi dan Praktik Lokal

Banyak penelitian menunjukkan adanya ketegangan antara kerangka hukum formal dengan praktik kuliner yang berbasis adat dan lokalitas. Misalnya, banyak pelaku UMKM kuliner tidak mampu memenuhi persyaratan administratif untuk sertifikasi atau legalitas usaha (Fitriyah & Nugroho, 2021). Di sisi lain, pendekatan hukum yang kontekstual dan berbasis budaya terbukti lebih efektif dalam mendorong pelestarian kuliner tradisional (Prabowo, 2019).

Gastronomi dan Ekonomi Lokal

Sektor kuliner tradisional berkontribusi signifikan terhadap ekonomi daerah, khususnya melalui pariwisata gastronomi. Pengembangan wisata kuliner yang terintegrasi dengan pelestarian budaya menjadi strategi yang potensial untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal (Sari & Wahyudi, 2021). Oleh karena itu, sinergi antara kebijakan budaya, ekonomi, dan hukum menjadi kunci keberhasilan pengelolaan sektor ini secara berkelanjutan.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian bertujuan memahami secara mendalam interaksi antara regulasi hukum formal dengan praktik kuliner tradisional di Kabupaten Kuningan, Jawa Barat. Seperti dijelaskan Creswell (2014), penelitian kualitatif memungkinkan peneliti menggali fenomena sosial dalam konteks nyata serta menangkap makna yang dibangun oleh para pelaku kuliner maupun pihak terkait. Metode studi kasus dipandang tepat karena penelitian ini berfokus pada konteks tertentu, yaitu Kabupaten Kuningan, dengan menelaah tiga titik kuliner utama: Puspa Siliwangi, Alun-Alun Kadugede, dan Alun-Alun Cilimus. Ketiga titik tersebut dipilih karena mewakili keragaman kuliner tradisional Kuningan yang masih bertahan, menjadi pusat interaksi masyarakat, sekaligus menghadapi tantangan regulasi.

JENIS DATA DAN SUMBER DATA

Penelitian ini menggunakan kombinasi data primer dan data sekunder.

1. Data Primer

Data primer diperoleh melalui wawancara mendalam dengan tiga pelaku usaha kuliner tradisional, masing-masing berlokasi di tiga titik kuliner utama:

- Puspa Siliwangi: pusat kuliner rakyat dengan berbagai makanan tradisional khas Kuningan, dikelola oleh usaha keluarga skala mikro.
- Alun-Alun Kadugede: lokasi kuliner dengan hidangan khas seperti hucap dan ketempling, yang dikelola secara turun-temurun oleh keluarga setempat.
- Alun-Alun Cilimus: area kuliner yang ramai dikunjungi wisatawan, di mana pelaku usaha mempertahankan kuliner tradisional sambil menyesuaikan dengan kebutuhan pasar modern.

Total wawancara yang dilakukan adalah tiga wawancara mendalam, satu di setiap titik kuliner. Karakteristik pelaku usaha di ketiga lokasi tersebut:

- Masuk kategori usaha mikro kecil (UMK).
- Usaha dijalankan secara turun-temurun dalam lingkup keluarga.
- Berfokus pada kuliner tradisional khas Kuningan sebagai produk utama.
- Sebagian besar beroperasi secara informal, tanpa izin usaha resmi maupun sertifikasi lengkap, meski tetap berperan penting dalam perekonomian lokal.

Wawancara dilakukan dengan model semi-terstruktur, yaitu menggunakan daftar pertanyaan pokok tetapi memberi ruang bagi informan untuk menjelaskan pengalaman mereka secara bebas. Pertanyaan berfokus pada aspek regulasi usaha, pengalaman menghadapi sertifikasi halal, tantangan dalam memenuhi standar keamanan pangan, serta strategi adaptasi untuk mempertahankan usaha.

2. Data Sekunder

Data sekunder dipakai sebagai sumber pembanding dan pendukung dari hasil wawancara. Data ini diperoleh dari:

- Dokumen hukum nasional: UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, serta peraturan dari Badan POM.
- Dokumen daerah: laporan tahunan Dinas Pariwisata, data UMKM dari Dinas Koperasi & UMKM Kabupaten Kuningan, serta data dari Dinas Kesehatan terkait standar kebersihan pangan.
- Literatur akademik: buku dan jurnal yang membahas gastronomi dan hukum (Scarpato, 2002; Montanari, 2006; Cotterrell, 2006; Prabowo, 2019; Fitriyah & Nugroho, 2021; Sari & Wahyudi, 2021).
- Sumber publikasi media dan internet: berita, artikel, serta laporan statistik mengenai perkembangan UMKM dan wisata kuliner di Kuningan.

3. Teknik Pengumpulan Data

Data Primer dikumpulkan melalui tiga wawancara mendalam dengan pelaku usaha kuliner di Puspa Siliwangi, Alun-Alun Kadugede, dan Alun-Alun Cilimus. Wawancara ini dilakukan untuk menggali pengalaman nyata, tantangan, dan pandangan para pelaku usaha kuliner terkait regulasi hukum. Data Sekunder dikumpulkan melalui studi literatur dan telaah dokumen resmi yang relevan, baik di tingkat nasional maupun daerah, untuk melengkapi dan menguatkan analisis.

4. Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan analisis tematik. Prosesnya meliputi:

- Mentranskripsikan hasil wawancara agar seluruh informasi terekam secara lengkap.

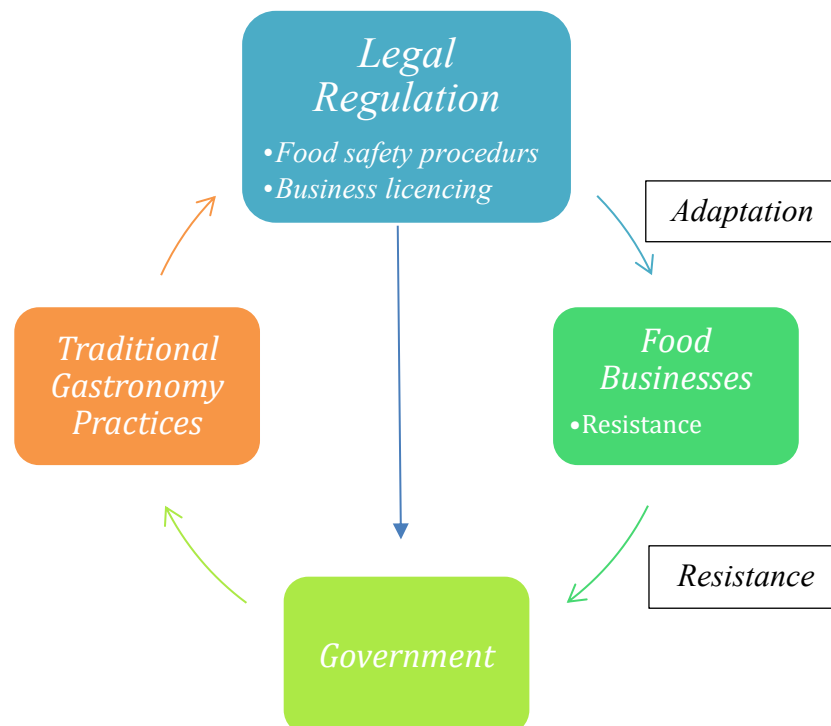
- Membaca ulang transkrip dan dokumen untuk menemukan poin-poin penting terkait regulasi, tantangan usaha, dan strategi adaptasi.
- Mengelompokkan informasi ke dalam tema-tema utama, seperti: (a) hambatan regulasi formal, (b) strategi adaptasi pelaku usaha mikro kecil, (c) nilai budaya dalam pelestarian kuliner tradisional, dan (d) kontribusi terhadap ekonomi lokal.
- Membandingkan hasil wawancara dengan data sekunder melalui triangulasi, sehingga temuan lebih valid dan mampu menggambarkan realitas secara menyeluruh.

Metode analisis ini dipilih karena sesuai dengan tujuan penelitian, yakni menemukan pola, memahami makna, serta menjelaskan hubungan antara regulasi hukum dan praktik kuliner tradisional di Kabupaten Kuningan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini menggunakan kerangka berpikir interdisipliner yang memadukan konsep gastronomi sebagai warisan budaya dan hukum sebagai regulasi sosial yang mengatur praktik kuliner tradisional. Gastronomi dilihat sebagai identitas budaya yang mengandung nilai sosial dan ekonomi (Montanari, 2006), sedangkan hukum berfungsi mengatur keamanan, legalitas, dan keberlanjutan usaha kuliner (Cotterrell, 2006). Interaksi antara gastronomi dan hukum ini sering menimbulkan ketegangan jika regulasi tidak mempertimbangkan konteks budaya lokal, sehingga pelaku usaha kuliner melakukan adaptasi atau resistensi (Prabowo, 2019). Oleh karena itu, kerangka berpikir ini memetakan hubungan antara:

- Praktik Kuliner Tradisional
- Regulasi Hukum Formal
- Respon dan Adaptasi Pelaku Usaha
- Peran Pemerintah dalam Pendampingan



Bagan 1 Relasi Struktural antara Praktik Gastronomi Tradisional, Regulasi Hukum, dan Dunia Usaha Kuliner

Dalam konteks hukum dan gastronomi, interaksi antara praktik gastronomi tradisional, regulasi hukum, pelaku usaha kuliner, dan pemerintah membentuk suatu ekosistem regulatif yang kompleks dan dinamis. Praktik gastronomi tradisional tidak hanya merepresentasikan identitas budaya lokal, tetapi juga menjadi sumber inspirasi awal bagi penyusunan kerangka hukum yang mengatur sektor pangan. Regulasi tersebut umumnya mencakup aspek-aspek krusial seperti prosedur keamanan pangan dan mekanisme perizinan usaha, yang dimaksudkan untuk menjamin keselamatan konsumen serta ketertiban pasar. Penerapan regulasi hukum tersebut menuntut pelaku usaha kuliner untuk melakukan adaptasi terhadap standar dan prosedur yang telah ditetapkan. Namun, proses adaptasi ini sering kali menimbulkan ketegangan, terutama apabila regulasi yang berlaku tidak mempertimbangkan secara memadai karakteristik khas dari praktik tradisional yang telah berlangsung secara turun-temurun. Dalam situasi demikian, muncul resistensi dari pelaku usaha yang merasa bahwa regulasi yang ada bersifat membatasi, tidak akomodatif, atau bahkan berpotensi mengancam kelestarian teknik kuliner lokal.

Resistensi tersebut pada gilirannya menempatkan pemerintah dalam posisi strategis untuk melakukan intervensi. Pemerintah tidak hanya bertindak sebagai regulator, tetapi juga sebagai fasilitator dan penengah antara kepentingan pelestarian budaya dan kepatuhan hukum. Melalui pendekatan partisipatif dan evaluasi kebijakan yang adaptif, pemerintah berpotensi merevisi, menyesuaikan, atau mendukung regulasi agar lebih kontekstual terhadap kondisi sosiokultural masyarakat. Dalam beberapa kasus, pemerintah juga mendorong pelestarian praktik gastronomi tradisional melalui pengakuan hukum, insentif, atau program pembinaan yang bersifat inklusif. Dengan demikian, relasi antara keempat unsur tersebut menunjukkan adanya dinamika timbal balik yang menuntut pendekatan hukum yang tidak hanya normatif, tetapi juga sensitif terhadap nilai-nilai budaya. Sinergi antara regulasi hukum dan praktik gastronomi tradisional merupakan prasyarat penting bagi terciptanya sistem pangan yang berkelanjutan, berkeadilan, dan berbasis kearifan lokal.

Tabel 1. Profil pelaku usaha

Aspek	Keterangan
Jenis Usaha	Mikro kecil dan Usaha turun-temurun
Fokus Usaha	Kuliner tradisional lokal
Status Legalitas	Mayoritas belum memiliki izin
Pengetahuan Regulasi	Terbatas, merasa produk rumit

Sumber: Data Primer (2025)

Pelaku usaha kuliner tradisional di Kuningan umumnya adalah usaha mikro dan kecil yang diwariskan turun-temurun. Mereka sangat mengandalkan resep dan bahan lokal sebagai ciri khas produk kuliner. Namun, sebagian besar pelaku usaha belum memenuhi persyaratan legal formal seperti izin usaha dan sertifikasi halal.

Tabel 2. Hambatan pelaku usaha terhadap regulasi

Hambatan	Dampak
Prosedur perizinan rumit	Kesulitan mengakses legalitas usaha
Biaya sertifikasi mahal	Menghambat usaha mikro
Kurangnya pendampingan	Pelaku usaha tidak memahami regulasi
Ketidaksesuaian regulasi	Resistensi dan operasional informal

Sumber: Data Primer (2025)

Wawancara yang dilakukan penulis di beberapa titik pusat kuliner kuningan mengungkapkan bahwa pelaku usaha mengalami kesulitan dalam mengakses informasi dan prosedur perizinan yang dianggap rumit dan mahal. Banyak pelaku usaha merasa regulasi tidak fleksibel dan kurang mempertimbangkan karakter usaha mikro yang masih tradisional. Hal ini menimbulkan kekhawatiran akan kemungkinan penutupan usaha atau denda administratif. Wawancara penulis yang pertama dilakukan di Puspa siliwangi hasil wawancara dengan bapak Ahmad Sulaeman, beliau merupakan salah satu pelaku usaha mikro dengan jenis usaha warung makan sederhana dengan menjajakan makanan khas tradisional kuningan bapak Ahmad mengeluhkan proses perizinan yang rumit dan biaya yang tinggi. Ia menyatakan bahwa informasi mengenai prosedur perizinan tidak jelas, dan ia harus bolak-balik ke kantor pemerintahan tanpa hasil yang memuaskan. Kemudian beranjak ke titik lokasi yang berbeda hasil wawancara dengan Ibu Siti Nurhaliza salah satu pelaku usaha penjual kerajinan tangan di alun alun taman cilimus Ibu Siti mengalami kesulitan dalam memahami prosedur perizinan yang kompleks. Ia juga menyebutkan bahwa biaya untuk mendapatkan izin usaha cukup memberatkan bagi pelaku usaha mikro seperti ini, dan yang terakhir penulis melakukan wawancara di alun-alun kadugede dengan Bapak Dedi Supriyadi salah satu pedagang kaki lima, Bapak Dedi merasa bahwa informasi mengenai perizinan usaha sangat minim. Ia juga mengungkapkan bahwa proses perizinan memerlukan waktu yang lama dan biaya yang tidak sedikit, yang menjadi hambatan besar bagi usahanya.

Keluhan-keluhan tersebut mencerminkan tantangan umum yang dihadapi oleh pelaku usaha mikro dalam mengakses informasi dan prosedur perizinan yang dianggap rumit dan mahal. Hal ini sejalan dengan temuan di berbagai daerah lain di Indonesia, di mana pelaku UMKM mengeluhkan birokrasi yang berbelit dan kurangnya sosialisasi mengenai perizinan usaha. Untuk mengatasi permasalahan ini, diperlukan upaya dari pemerintah daerah untuk menyederhanakan prosedur perizinan, memberikan sosialisasi yang lebih efektif, serta menyediakan bantuan atau pendampingan bagi pelaku usaha mikro dalam proses perizinan.

Tabel 3. Upaya Pemerintah dan Pengawas

Kegiatan	Keterangan
Sosialisasi dan Pelatihan	Keamanan pangan dan prosedur izin
Pendampingan usaha	Terbatas oleh sumber daya
Monitoring dan Evaluasi	Dilakukan secara berkala

Sumber: Data Primer (2025)

Dinas terkait di Kabupaten Kuningan telah berupaya melakukan sosialisasi dan pendampingan untuk pelaku usaha kuliner, termasuk pelatihan keamanan pangan dan fasilitasi perizinan. Namun, keterbatasan sumber daya dan cakupan wilayah menjadi kendala utama dalam implementasi regulasi yang efektif. Sebagian pelaku usaha melakukan adaptasi dengan menjalankan standar kebersihan secara sederhana dan mengutamakan keaslian cita rasa untuk mempertahankan pelanggan. Ada juga yang memilih untuk tetap beroperasi secara informal untuk menghindari prosedur yang kompleks. Penelitian ini menegaskan adanya gap antara regulasi hukum dan praktik kuliner tradisional yang berlangsung di Kuningan. Regulasi yang kaku dan kurang kontekstual menimbulkan hambatan signifikan bagi pelaku usaha mikro, sebagaimana yang dijelaskan oleh Cotterrell (2006) dan diperkuat oleh Prabowo (2019). Pelaku usaha cenderung mengadaptasi kebijakan dengan cara sederhana, menjaga aspek kebersihan namun tetap mengutamakan keaslian kuliner yang merupakan warisan budaya (Montanari, 2006). Resistensi terhadap regulasi muncul karena adanya biaya dan prosedur yang

memberatkan, mirip dengan temuan Fitriyah & Nugroho (2021). Peran pemerintah perlu ditingkatkan dalam memberikan pendampingan yang intensif dan penyederhanaan prosedur agar regulasi tidak menjadi penghambat, melainkan mendukung keberlangsungan usaha sekaligus menjamin keamanan konsumen (Haddad, 2017).

II. SIMPULAN

Penelitian ini mengungkap bahwa terdapat ketegangan nyata antara upaya pelestarian kuliner lokal di Kuningan dengan keharusan memenuhi berbagai persyaratan legal formal seperti izin edar, sertifikasi halal, dan standar sanitasi. Ketegangan ini terutama dirasakan oleh pelaku usaha kuliner skala mikro dan kecil yang mengalami hambatan administratif, keterbatasan sumber daya, serta beban biaya tambahan dalam memenuhi ketentuan hukum yang berlaku. Regulasi yang bersifat seragam dan tidak kontekstual justru berpotensi menghambat keberlanjutan kuliner tradisional yang menjadi bagian integral dari identitas budaya lokal. Di sisi lain, penelitian ini juga menegaskan bahwa hukum memiliki potensi besar sebagai alat perlindungan dan promosi kuliner tradisional, apabila diintegrasikan secara sinergis dengan kebijakan di bidang kebudayaan dan pariwisata. Dalam konteks ini, regulasi tidak hanya dilihat sebagai instrumen pengendali, tetapi juga sebagai mekanisme fasilitatif yang mampu mendukung pelestarian dan pengembangan kuliner lokal secara berkelanjutan. Interaksi antara gastronomi dan hukum di Kuningan mencerminkan pentingnya harmonisasi antara kerangka regulatif dan dinamika sosial budaya. Pelaku usaha kuliner tradisional pada dasarnya bersedia beradaptasi, selama kebijakan yang diterapkan memperhatikan realitas mereka sehari-hari. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan hukum yang lebih inklusif, partisipatif, dan berbasis pada kearifan lokal. Pendekatan semacam ini akan memungkinkan hukum berperan sebagai mitra strategis dalam mengangkat nilai budaya kuliner lokal, bukan sekadar sebagai beban administratif yang harus dipatuhi. Dengan demikian, penelitian ini merekomendasikan agar perumusan dan implementasi regulasi di sektor kuliner mempertimbangkan dimensi sosial budaya, ekonomi lokal, serta nilai-nilai warisan budaya. Hanya dengan cara itu, keberlanjutan kuliner tradisional sebagai bagian dari warisan budaya nasional dapat dijamin, sekaligus memberikan kontribusi nyata terhadap pembangunan ekonomi dan identitas budaya daerah.

REFERENSI

- Braun, V., & Clarke, V. (2006). *Using thematic analysis in psychology. Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77–101.
- Cotterrell, R. (2006). *Law, Culture and Society: Legal Ideas in the Mirror of Social Theory. Ashgate*.
- Cotterrell, R. (2006). *Law, Culture and Society: Legal Ideas in the Mirror of Social Theory. Aldershot: Ashgate Publishing*
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches (4th ed.)*. Sage Publications.
- Denzin, N. K. (1978). *The Research Act: A Theoretical Introduction to Sociological Methods*. McGraw-Hill.
- Fitriyah, F., & Nugroho, A. Y. (2021). Legalitas UMKM Kuliner Tradisional dalam Perspektif Ekonomi dan Budaya. *Jurnal Hukum dan Pembangunan*, 51(2), 180–195.

- Fitriyah, L., & Nugroho, H. (2021). Dinamika Adaptasi UMKM Kuliner Tradisional terhadap Regulasi Formal. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 9(1), 88–102.
- Haddad, L. (2017). *Achieving Food System Transformation: Policy and Legal Levers*. IFPRI.
- Haddad, R. (2017). Pendampingan Pemerintah dalam Penguatan Usaha Kuliner Tradisional: Studi Kasus di Jawa Barat. *Jurnal Administrasi Publik*, 5(3), 211–225.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook (3rd ed.)*. Sage Publications.
- Montanari, M. (2006). *Food is Culture*. Columbia University Press.
- Montanari, M. (2006). *Food is Culture*. New York: Columbia University Press
- Prabowo, A. (2019). Resistensi Pelaku Usaha Kuliner Tradisional terhadap Regulasi Hukum di Indonesia. *Jurnal Hukum dan Masyarakat*, 12(2), 145–160.
- Prabowo, H. (2019). Hukum, Budaya, dan Gastronomi: Studi Interdisipliner Regulasi Kuliner Tradisional di Indonesia. *Jurnal Hukum & Masyarakat*, 11(1), 55–72.
- Rachbini, D. J., & Halimatusa'diyah, I. (2020). Ekonomi Politik UMKM di Indonesia. LP3ES.
- Rachbini, D. J., & Halimatusa'diyah, I. (2020). Ekonomi Politik UMKM di Indonesia. LP3ES.
- Sari, M. A., & Wahyudi, S. (2021). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis Budaya Lokal di Kabupaten Kuningan. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 3(1), 15–28.
- Sari, M. A., & Wahyudi, S. (2021). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis Budaya Lokal di Kabupaten Kuningan. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 3(1), 15–28.
- Scarpato, R. (2002). *Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies*. In A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy* (pp. 51–70). Routledge.
- Scarpato, R. (2002). *Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies*. In A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy* (pp. 51–70). Routledge.
- UNESCO. (2010). *Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity*.
- Yin, R. K. (2018). *Case Study Research and Applications: Design and Methods (6th ed.)*. Sage Publications.

BIODATA PENULIS

Nadya Rechta Utami, adalah dosen di Universitas Bhakti Husada Indonesia dengan spesialisasi dalam Ilmu Hukum Kepariwisataan. Ia juga merupakan asesor kompetensi tersertifikasi BNSP di bidang pariwisata melalui LSP Pariwisata Maestro Indonesia, dengan nomor registrasi MET.000.005624 tahun 2024. Fokus keilmuannya mencakup kajian hukum dalam sektor pariwisata, regulasi destinasi wisata, dan perlindungan hukum bagi pelaku industri pariwisata. Id scholar <https://scholar.google.com/citations?hl=id&user=D2o9TwYAAAAJ>