



Nasi Punel sebagai Identitas Kuliner Tradisional Masyarakat Pasuruan

Muhibbul Anwar^{1)*}, Muhammad Yazid Al Busthomi²⁾, Ajitama Putra Nugraha³⁾

¹⁾Prodi Pendidikan IPS, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Negeri Surabaya

²⁾Prodi Pendidikan Sejarah, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sebelas Maret

³⁾Prodi Pendidikan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Negeri Surabaya

*Correspondence: 24041344066@mhs.unesa.ac.id

ABSTRAK

Nasi Punel merupakan kuliner tradisional khas Pasuruan, khususnya Bangil, yang tidak hanya hadir sebagai makanan sehari-hari, tetapi juga sebagai penanda identitas budaya masyarakat lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana Nasi Punel membentuk, merepresentasikan, dan mempertahankan identitas kuliner tradisional masyarakat Pasuruan di tengah perubahan sosial, modernisasi konsumsi, serta ancaman homogenisasi budaya. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara semi-terstruktur, dokumentasi, dan studi literatur. Observasi dilakukan di beberapa warung Nasi Punel di Bangil, Kabupaten Pasuruan, dengan informan yang terdiri atas penjual, pembeli, tokoh masyarakat, pelaku wisata, dan generasi muda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa identitas Nasi Punel dibangun melalui tiga aspek utama, yaitu kekhasan material berupa tekstur nasi dan komposisi lauk, praktik sosial berupa kebiasaan makan bersama serta pewarisan pengetahuan kuliner, dan representasi simbolik sebagai ikon Bangil-Pasuruan. Kesimpulannya, Nasi Punel menjadi bentuk warisan budaya takbenda yang hidup karena terus diproduksi, dikonsumsi, dimaknai, dan dinegosiasikan oleh masyarakat.

Kata Kunci: Nasi Punel; Identitas Kuliner; Pasuruan; Warisan Budaya Tak Benda; Antropologi Kuliner

This is an open access article under the CC-BY license.



PENDAHULUAN

Kajian mengenai kuliner tradisional dalam antropologi tidak dapat dipahami semata-mata sebagai pembahasan tentang makanan, rasa, atau teknik memasak. Makanan adalah praktik budaya yang menyimpan ingatan, relasi sosial, identitas kelompok, ekonomi lokal, dan cara masyarakat memberi makna terhadap ruang hidupnya. Dalam perspektif antropologi kuliner, makanan menjadi medium yang menghubungkan tubuh, sejarah, lingkungan, pengetahuan lokal, serta sistem nilai yang diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya (Mintz, 1985; Sutton, 2001; Counihan & Van Esterik, 2013). Oleh karena itu, makanan tradisional tidak hanya dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan biologis, tetapi juga digunakan masyarakat untuk membedakan “kita” dari “mereka”, menandai asal-usul, dan mempertahankan rasa memiliki terhadap komunitas tertentu (Reddy & van Dam, 2020; Apriyanto et al., 2024).

Dalam konteks Indonesia, kuliner tradisional memiliki posisi penting karena keragaman makanan daerah merefleksikan sejarah panjang interaksi etnis, ekologi, perdagangan, kolonialisme, agama, dan mobilitas sosial. Setiap daerah memiliki makanan khas yang tidak hanya berbeda dari segi bahan dan rasa, tetapi juga berbeda dari segi maknanya. Rendang, soto, sate, sambal, tumpeng, rawon, kupang lontong, nasi krawu, dan Nasi Punel menunjukkan bahwa makanan daerah sering kali berfungsi sebagai “arsip budaya” yang menyimpan jejak sejarah masyarakat (Wijaya, 2019; Yudhistira & Fatmawati, 2020; Surya & Tedjakusuma, 2022; Djono et al., 2023). Kajian mutakhir juga menegaskan bahwa makanan tradisional dapat memperkuat identitas wilayah, mendukung pariwisata kuliner, serta menjadi bagian dari ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal (Wibawati & Prabhawati, 2021; Yubianto, 2023; Santoso et al., 2025). Nasi Punel merupakan salah satu kuliner khas Pasuruan yang secara sosial melekat kuat dengan wilayah Bangil. Keunikan Nasi Punel terletak pada tekstur nasi yang pulen, agak padat, dan sedikit menggumpal, serta penyajiannya yang dipadukan dengan lauk beragam seperti serundeng, sate kerang, lenthong atau menjeng, tahu bumbu bali, daging, kikil, sayur lodeh, botok, dan sambal pencok. Komposisi tersebut tidak berdiri sebagai variasi lauk biasa, melainkan menjadi sistem rasa yang

membentuk identitas Nasi Punel. Dalam konteks antropologi, kombinasi nasi, lauk, sambal, daun pisang, serta cara penyajian memperlihatkan bahwa identitas kuliner dibangun melalui relasi antara bahan, teknik, kebiasaan, dan memori kolektif masyarakat (Bessière, 1998; Matta, 2016; Apriyanto et al., 2024).

Pentingnya penelitian ini terletak pada kenyataan bahwa Nasi Punel belum banyak dikaji secara akademik sebagai identitas kuliner masyarakat Pasuruan. Sebagian besar informasi tentang Nasi Punel masih tersebar dalam bentuk dokumentasi budaya, berita kuliner, promosi wisata, dan pengetahuan lisan masyarakat. Padahal, kuliner lokal seperti Nasi Punel menyimpan peluang analitis yang penting, terutama untuk membaca hubungan antara makanan tradisional, identitas daerah, ekonomi rakyat, dan pelestarian warisan budaya takbenda. Kesenjangan inilah yang membuat penelitian tentang Nasi Punel relevan untuk dikembangkan dalam kajian antropologi kuliner dan studi identitas lokal (Sims, 2009; DeSoucey, 2010; Ichijo & Ranta, 2016; Assmann, S., 2024). Secara teoretis, penelitian ini berpijak pada tiga konsep utama, yaitu identitas budaya, memori kolektif, dan representasi budaya. Identitas budaya dalam pandangan Hall (1990) bukanlah sesuatu yang tetap, murni, dan selesai, melainkan proses menjadi yang terus dibentuk oleh sejarah, pengalaman, kekuasaan, dan representasi. Identitas tidak hanya menjawab pertanyaan “siapa kita”, tetapi juga “bagaimana kita menampilkan diri” dan “bagaimana kita dikenali oleh orang lain” (Hall, 1990; Hall, 1997). Dalam konteks Nasi Punel, identitas kuliner masyarakat Pasuruan tidak muncul secara alamiah, tetapi dibangun melalui pengulangan praktik memasak, kebiasaan membeli, cerita tentang asal-usul, promosi wisata, serta pengakuan publik terhadap Bangil sebagai salah satu pusat kuliner Nasi Punel.

Konsep memori kolektif juga penting karena makanan tradisional sering menjadi sarana untuk mengingat masa lalu. Halbwachs (1992) menjelaskan bahwa ingatan manusia selalu dibentuk dalam kerangka sosial. Masyarakat mengingat bukan hanya melalui arsip tertulis, tetapi juga melalui tempat, benda, ritual, bahasa, dan kebiasaan sehari-hari. Assmann (2008) kemudian membedakan memori komunikatif yang hidup dalam percakapan antarindividu dan memori kultural yang dilembagakan melalui simbol, teks, upacara, atau representasi publik. Nasi Punel dapat dibaca melalui dua bentuk memori tersebut. Di satu sisi, ia hidup dalam cerita keluarga, kebiasaan sarapan, pengalaman membeli di warung, dan pengetahuan memasak. Di sisi lain, ia mulai masuk ke dalam memori kultural melalui dokumentasi warisan budaya, promosi pariwisata, pemberitaan media, dan pemanfaatan dalam pembelajaran kearifan lokal (Halbwachs, 1992; Assmann, 2008; Candia et al., 2022). Konsep representasi budaya digunakan untuk memahami bagaimana Nasi Punel ditampilkan sebagai simbol Pasuruan. Hall (1997) menjelaskan bahwa representasi adalah proses produksi makna melalui bahasa, gambar, narasi, dan praktik simbolik. Makanan tradisional tidak otomatis menjadi identitas; ia harus direpresentasikan, diberi cerita, dipromosikan, dan diakui oleh masyarakat. Ketika Nasi Punel disebut sebagai kuliner khas Bangil, disajikan dalam acara budaya, dipromosikan dalam media digital, atau dijadikan materi pembelajaran kearifan lokal, maka Nasi Punel sedang mengalami proses representasi budaya. Dalam proses itu, makanan berubah dari sekadar menu menjadi simbol daerah (Hall, 1997; Ashley et al., 2004; Ilafi, 2024).

Penelitian ini juga penting karena masyarakat lokal saat ini menghadapi ancaman homogenisasi budaya. Globalisasi industri makanan, pertumbuhan restoran cepat saji, platform pesan-antar, tren makanan viral, dan budaya konsumsi digital membuat makanan lokal harus bersaing dengan makanan populer yang lebih mudah dipasarkan. Homogenisasi budaya tidak selalu berarti hilangnya makanan tradisional secara langsung, tetapi dapat menggeser cara masyarakat memandang makanan lokal. Makanan tradisional bisa dianggap kurang praktis, kurang modern, atau hanya relevan untuk generasi tua. Kondisi ini telah menjadi perhatian dalam kajian warisan kuliner karena modernisasi dapat mengubah selera, pola konsumsi, teknik produksi, serta sistem pewarisan pengetahuan kuliner (Mardatillah et al., 2019; Reddy & van Dam, 2020; Apriyanto et al., 2024; Assmann, S., 2024). Dalam kerangka warisan budaya takbenda, kuliner tradisional tidak hanya dilihat sebagai produk makanan, tetapi sebagai praktik hidup yang mencakup pengetahuan, keterampilan, nilai, relasi sosial, serta transmisi antargenerasi. UNESCO (2003) menekankan bahwa warisan budaya takbenda mencakup praktik, representasi, ekspresi, pengetahuan, dan keterampilan yang diakui komunitas sebagai bagian dari warisan mereka. Definisi ini relevan untuk memahami Nasi Punel karena keberlanjutannya tidak hanya bergantung pada keberadaan resep, tetapi juga pada keberadaan penjual, pembeli, pemasok bahan, keluarga yang mengenalkan makanan tersebut, komunitas yang merayakannya, dan pemerintah daerah yang mendukung pelestariannya (UNESCO, 2003; Matta, 2016; Lankauskaite, 2025).

Beberapa penelitian sebelumnya telah membahas hubungan makanan tradisional dengan identitas budaya. Reddy dan van Dam (2020) menunjukkan bahwa makanan berfungsi sebagai penanda identitas dalam

masyarakat multikultural. Surya dan Tedjakusuma (2022) menegaskan bahwa sambal Indonesia memiliki keragaman yang tidak hanya menunjukkan variasi rasa, tetapi juga memuat identitas lokal. Yudhistira dan Fatmawati (2020) menunjukkan bahwa soto sebagai makanan Indonesia memiliki variasi daerah yang memperlihatkan kekayaan sejarah dan budaya. Djono et al. (2023) menjelaskan bahwa sejarah kuliner Indonesia dapat digunakan untuk membaca nilai-nilai sosial masyarakat. Santoso et al. (2025) juga menunjukkan bahwa kuliner tradisional Jawa Timur dapat menjadi ikon kota dan bagian dari penguatan ekonomi rakyat. Namun, kajian-kajian tersebut belum secara khusus menempatkan Nasi Punel sebagai objek utama. Penelitian tentang Nasi Punel masih relatif terbatas, terutama yang membahasnya dengan perspektif antropologi identitas. Sebagian kajian lokal lebih banyak menempatkan Nasi Punel sebagai objek wisata kuliner, makanan khas, atau informasi budaya, belum sebagai arena pembentukan identitas, memori kolektif, dan representasi budaya masyarakat Pasuruan. Dengan demikian, kontribusi penelitian ini adalah menawarkan pembacaan antropologis terhadap Nasi Punel sebagai identitas kuliner tradisional yang hidup melalui praktik material, sosial, dan simbolik.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: bagaimana Nasi Punel menjadi identitas kuliner tradisional masyarakat Pasuruan? Pertanyaan tersebut dijabarkan ke dalam tiga fokus: pertama, bagaimana karakteristik material Nasi Punel membentuk kekhasan kuliner Pasuruan; kedua, bagaimana praktik sosial konsumsi dan produksi Nasi Punel membangun memori kolektif masyarakat; ketiga, bagaimana Nasi Punel direpresentasikan sebagai simbol budaya dan potensi pelestarian warisan kuliner lokal. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui dan menganalisis Nasi Punel sebagai identitas kuliner tradisional masyarakat Pasuruan melalui pendekatan kualitatif deskriptif.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif karena fokus utamanya adalah memahami makna, praktik, dan representasi Nasi Punel dalam kehidupan masyarakat Pasuruan. Pendekatan kualitatif dipilih karena identitas kuliner tidak dapat diukur hanya melalui angka, melainkan perlu dipahami melalui pengalaman, narasi, simbol, kebiasaan, serta interpretasi masyarakat terhadap makanan tersebut (Creswell & Poth, 2018; Denzin & Lincoln, 2018; Patton, 2015). Penelitian deskriptif digunakan untuk menggambarkan secara mendalam karakteristik Nasi Punel, proses penyajian, aktor yang terlibat, praktik konsumsi, serta makna sosial budaya yang melekat di dalamnya (Merriam & Tisdell, 2016; Tracy, 2020).

Observasi dilakukan di wilayah Bangil, Kabupaten Pasuruan, terutama pada beberapa warung Nasi Punel yang dikenal masyarakat lokal, kawasan pasar, serta ruang konsumsi kuliner di sekitar pusat aktivitas masyarakat. Pemilihan Bangil didasarkan pada kuatnya asosiasi sosial antara Nasi Punel dan identitas kuliner Bangil-Pasuruan. Dalam observasi, peneliti memperhatikan proses penjualan, komposisi penyajian, interaksi penjual dan pembeli, waktu konsumsi, penggunaan daun pisang, variasi lauk, cara pembeli menyebut dan membedakan Nasi Punel, serta narasi yang muncul dalam percakapan sehari-hari. Observasi dilakukan secara non-partisipatif dan partisipatif terbatas, yaitu peneliti hadir sebagai pengamat sekaligus konsumen untuk memahami pengalaman makan secara langsung (Spradley, 2016; Hammersley & Atkinson, 2019).

Informan penelitian dipilih secara purposif karena tidak semua orang memiliki pengetahuan yang sama tentang Nasi Punel. Informan berjumlah 12 orang, terdiri atas empat penjual Nasi Punel, empat pembeli atau pelanggan tetap, satu tokoh masyarakat, satu pelaku wisata atau ekonomi kreatif lokal, dan dua generasi muda Pasuruan. Komposisi informan tersebut dipilih untuk memperoleh sudut pandang yang beragam: penjual memberikan informasi tentang teknik, bahan, dan sejarah usaha; pelanggan menjelaskan pengalaman konsumsi dan memori personal; tokoh masyarakat memberi pandangan tentang makna sosial; pelaku wisata menjelaskan potensi promosi kuliner; sedangkan generasi muda memberi gambaran tentang keberlanjutan identitas kuliner dalam konteks perubahan selera (Hennink et al., 2020; Patton, 2015; Creswell & Poth, 2018).

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara semi-terstruktur, dokumentasi, dan studi literatur. Wawancara semi-terstruktur digunakan agar peneliti memiliki panduan pertanyaan, tetapi tetap memberi ruang bagi informan untuk bercerita secara bebas. Pertanyaan wawancara mencakup pengetahuan tentang asal-usul Nasi Punel, ciri khas rasa, pengalaman makan, alasan membeli, perbedaan dengan makanan lain, perubahan cara penyajian, serta harapan terhadap pelestarian Nasi Punel. Dokumentasi dilakukan dengan mencatat komposisi makanan, bentuk penyajian, suasana warung, papan nama, menu, serta materi promosi digital yang berkaitan dengan Nasi Punel. Studi literatur digunakan untuk memperkuat analisis melalui teori

identitas budaya, memori kolektif, representasi budaya, antropologi kuliner, serta warisan budaya takbenda (Bowen, 2009; Braun & Clarke, 2021; Miles et al., 2014).

Analisis data dilakukan melalui tiga tahap, yaitu kondensasi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Data dari observasi, wawancara, dan dokumentasi diklasifikasikan ke dalam tema-tema utama, seperti karakteristik material Nasi Punel, praktik produksi dan konsumsi, memori kolektif, representasi identitas lokal, dan strategi pelestarian. Analisis tematik digunakan untuk menemukan pola makna yang berulang dalam narasi informan dan hasil observasi (Miles et al., 2014; Braun & Clarke, 2021). Validitas data diperkuat melalui triangulasi sumber dan teknik, yaitu membandingkan informasi dari penjual, pembeli, tokoh masyarakat, dokumentasi, serta literatur akademik. Triangulasi penting untuk memastikan bahwa kesimpulan tidak hanya berasal dari satu sudut pandang, tetapi dari berbagai sumber yang saling menguatkan (Denzin, 2017; Flick, 2018; Tracy, 2020).

Etika penelitian diperhatikan dengan menjaga kerahasiaan identitas informan, meminta persetujuan sebelum wawancara, serta menghindari penyajian data yang dapat merugikan pelaku usaha kuliner. Dalam kajian antropologi kuliner, peneliti tidak hanya mengumpulkan informasi tentang makanan, tetapi juga berhadapan dengan pengetahuan lokal yang menjadi bagian dari kehidupan ekonomi dan budaya masyarakat. Oleh karena itu, data disajikan secara hati-hati agar tidak mereduksi Nasi Punel menjadi sekadar objek akademik, tetapi tetap menghormati komunitas yang menjaga dan menghidupkannya (Tracy, 2020; Hammersley & Atkinson, 2019).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa identitas Nasi Punel pertama-tama dibangun melalui karakteristik materialnya. Masyarakat mengenali Nasi Punel dari tekstur nasi yang pulen, agak padat, lembut, dan tidak terlalu lembek. Tekstur ini menjadi pembeda utama dari nasi biasa. Dalam praktik kuliner lokal, tekstur bukan sekadar persoalan teknis memasak, tetapi menjadi tanda keaslian. Nasi Punel dianggap “berhasil” apabila nasi memiliki kepadatan tertentu, mudah menyatu dengan lauk, dan memberi sensasi kenyang yang khas. Ciri ini menunjukkan bahwa identitas kuliner bekerja melalui pengalaman inderawi, terutama rasa, aroma, tekstur, dan tampilan (Sutton, 2001; Holtzman, 2006; Reddy & van Dam, 2020).

Selain tekstur nasi, identitas Nasi Punel juga dibentuk oleh keberagaman lauk. Serundeng, sate kerang, lenthong atau menjeng, tahu bumbu bali, kikil, daging, botok, sayur lodeh, ikan asin, dan sambal pencok menciptakan komposisi rasa yang kompleks. Ada rasa gurih dari serundeng, pedas segar dari sambal pencok, manis gurih dari bumbu bali, serta tekstur kenyal dari kikil atau sate kerang. Keragaman lauk ini mencerminkan karakter kuliner Jawa Timur yang kuat, berlapis, dan berani dalam penggunaan bumbu. Dalam kajian kuliner, komposisi makanan dapat dibaca sebagai sistem tanda yang memperlihatkan hubungan masyarakat dengan bahan lokal, selera historis, serta kebiasaan makan yang diwariskan (Mintz, 1985; Bessière, 1998; Surya & Tedjakusuma, 2022).

Penggunaan daun pisang dalam penyajian Nasi Punel juga memiliki makna budaya. Daun pisang tidak hanya berfungsi sebagai alas makanan, tetapi memberi aroma, kesan alami, dan citra tradisional. Bagi pembeli, penyajian di atas daun pisang menandai bahwa Nasi Punel berbeda dari makanan modern yang disajikan dalam wadah plastik atau kemasan cepat saji. Hal ini menunjukkan bahwa material sederhana dapat memiliki fungsi representasional. Daun pisang menghadirkan ingatan tentang makanan rumahan, pasar tradisional, kenduri, dan praktik makan lokal yang dekat dengan kehidupan masyarakat Jawa (Geertz, 1976; Sutton, 2001; Pranoto, 2024). Dalam perspektif identitas budaya, kekhasan material Nasi Punel memperlihatkan bahwa identitas tidak hanya dibentuk oleh narasi, tetapi juga oleh benda dan rasa. Orang Pasuruan tidak perlu selalu menjelaskan panjang lebar tentang Nasi Punel; cukup dengan melihat bentuk nasi, lauk, dan sambal, masyarakat sudah dapat mengenalinya sebagai kuliner khas Bangil-Pasuruan. Di sinilah makanan bekerja sebagai simbol yang bersifat langsung dan embodied. Identitas kuliner tidak hanya dipikirkan, tetapi juga dirasakan melalui tubuh (Hall, 1997; Sutton, 2001; Reddy & van Dam, 2020).

Nasi Punel hidup karena ia hadir dalam kebiasaan makan masyarakat. Banyak pembeli mengonsumsi Nasi Punel pada pagi hari sebagai sarapan, saat berkunjung ke Bangil, atau ketika ingin menikmati makanan khas daerah. Kebiasaan ini membuat Nasi Punel menjadi bagian dari ritme sosial masyarakat. Warung Nasi Punel tidak hanya menjadi tempat jual beli makanan, tetapi juga ruang pertemuan sosial. Di sana, pelanggan lama bertemu penjual, warga bertukar kabar, dan pendatang memperoleh pengalaman kuliner lokal. Fenomena ini

sejalan dengan pandangan bahwa makanan membentuk relasi sosial dan memperkuat rasa kebersamaan (Counihan & Van Esterik, 2013; Shariff et al., 2021; Darmanto, 2024). Nasi Punel juga menyimpan memori keluarga. Bagi sebagian masyarakat, pengalaman makan Nasi Punel terkait dengan ingatan masa kecil, ajakan orang tua, perjalanan ke pasar, atau kebiasaan membeli makanan tertentu pada hari tertentu. Memori semacam ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional bertahan bukan hanya karena rasanya, tetapi karena ia terhubung dengan pengalaman emosional. Halbwachs (1992) menyatakan bahwa memori individu selalu berada dalam kerangka sosial. Dengan demikian, ingatan seseorang terhadap Nasi Punel sebenarnya juga merupakan bagian dari ingatan kolektif masyarakat Pasuruan.

Penjual Nasi Punel berperan penting dalam menjaga memori tersebut. Mereka bukan hanya pelaku ekonomi, tetapi juga penjaga pengetahuan kuliner. Pengetahuan tentang takaran air, jenis beras, waktu memasak, racikan lauk, sambal, dan cara menyajikan biasanya diperoleh melalui pengalaman panjang, keluarga, atau proses belajar langsung. Pengetahuan seperti ini jarang tertulis secara formal, tetapi diwariskan melalui praktik. Dalam kajian warisan budaya takbenda, pengetahuan yang hidup melalui tubuh, kebiasaan, dan pengalaman merupakan bagian penting dari transmisi budaya (UNESCO, 2003; Assmann, 2008; Shariff et al., 2021). Namun, transmisi pengetahuan Nasi Punel menghadapi tantangan. Tidak semua generasi muda tertarik meneruskan usaha kuliner tradisional karena pekerjaan ini membutuhkan ketekunan, waktu panjang, dan keterampilan memasak yang tidak instan. Di sisi lain, generasi muda lebih akrab dengan makanan cepat saji, kafe, makanan viral, dan layanan digital. Kondisi ini tidak selalu berarti Nasi Punel akan hilang, tetapi menunjukkan adanya perubahan medan konsumsi. Makanan tradisional harus bernegosiasi dengan selera baru, cara promosi baru, dan ekspektasi konsumen modern (Mardatillah et al., 2019; Apriyanto et al., 2024; Saptadinata & Purnamasari, 2025). Dalam konteks ini, pelestarian Nasi Punel tidak cukup dilakukan dengan menyatakan bahwa ia adalah makanan khas. Pelestarian harus menyentuh aspek produksi, regenerasi penjual, dokumentasi resep, pendidikan kuliner lokal, promosi digital, dan dukungan ekonomi bagi pelaku usaha. Tanpa ekosistem seperti itu, Nasi Punel berisiko hanya menjadi simbol nostalgia, bukan praktik budaya yang terus hidup. Hal ini sejalan dengan pandangan bahwa warisan budaya takbenda harus dipahami sebagai praktik dinamis yang terus diciptakan ulang oleh komunitas, bukan benda masa lalu yang dibekukan (UNESCO, 2003; Matta, 2016; Lankauskaite, 2025).

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa Nasi Punel telah menjadi representasi identitas Bangil-Pasuruan. Ketika masyarakat menyebut Bangil, salah satu asosiasi yang sering muncul adalah Nasi Punel. Sebaliknya, ketika orang menyebut Nasi Punel, banyak orang langsung mengaitkannya dengan Bangil atau Pasuruan. Hubungan timbal balik antara makanan dan tempat inilah yang membuat Nasi Punel berfungsi sebagai identitas kuliner daerah. Makanan menjadi tanda geografis sekaligus tanda budaya (Everett & Aitchison, 2008; Wijaya, 2019; Yubianto, 2023).

Representasi ini diperkuat oleh pemberitaan media, promosi wisata, konten kuliner digital, dan dokumentasi budaya. Dalam ruang digital, Nasi Punel tampil melalui foto makanan, ulasan warung, video perjalanan, dan rekomendasi kuliner. Representasi digital memperluas jangkauan Nasi Punel dari makanan lokal menjadi konsumsi visual yang dapat dikenali oleh orang luar Pasuruan. Namun, representasi digital juga membawa ambivalensi. Di satu sisi, ia membantu promosi dan regenerasi minat. Di sisi lain, ia dapat menyederhanakan Nasi Punel menjadi sekadar makanan “enak” atau “viral”, tanpa menjelaskan konteks sosial budaya di baliknya (Hall, 1997; Atwood, 2024; Quang et al., 2025). Dalam perspektif Hall (1997), representasi tidak pernah netral. Cara Nasi Punel ditampilkan akan memengaruhi cara orang memahaminya. Jika Nasi Punel hanya direpresentasikan sebagai makanan murah dan mengenyangkan, maka makna budayanya dapat terpinggirkan. Namun, jika ia direpresentasikan sebagai warisan kuliner, simbol Bangil, hasil pengetahuan lokal, dan bagian dari ekonomi masyarakat, maka posisinya sebagai identitas budaya akan semakin kuat. Oleh karena itu, narasi pelestarian Nasi Punel perlu lebih serius, tidak hanya dalam promosi wisata, tetapi juga dalam pendidikan, penelitian, festival kuliner, dan arsip budaya daerah (Hall, 1997; Matta, 2016; Santoso et al., 2025).

Nasi Punel juga memiliki potensi sebagai identitas ekonomi lokal. Warung-warung Nasi Punel, baik yang lama maupun baru, menjadi bagian dari ekonomi rakyat. Mereka menyerap tenaga kerja, menggerakkan pemasok bahan pangan, menarik pengunjung, dan memperkuat citra Bangil sebagai kota kuliner. Dalam kajian pariwisata kuliner, makanan lokal dapat menjadi sumber daya ekonomi yang penting apabila dikelola tanpa menghilangkan karakter budaya aslinya (Raji et al., 2020; Wibawati & Prabhawati, 2021; Santoso et al., 2025). Dengan demikian, pelestarian Nasi Punel harus berjalan bersama pemberdayaan pelaku usaha lokal. Meski

demikian, komersialisasi perlu dikelola secara hati-hati. Ketika makanan tradisional terlalu diarahkan untuk kepentingan pasar, ada risiko penyederhanaan rasa, perubahan bahan, standarisasi berlebihan, atau hilangnya relasi sosial yang sebelumnya menjadi kekuatan kuliner tersebut. Tantangannya bukan menolak modernisasi, tetapi menjaga agar inovasi tidak memutus hubungan Nasi Punel dengan memori, tempat, dan komunitas asalnya. Hal ini sejalan dengan gagasan bahwa warisan kuliner bersifat dinamis: ia boleh berubah, tetapi perubahan tersebut perlu tetap berakar pada pengetahuan dan pengakuan komunitas pendukungnya (Matta, 2016; Mardatillah et al., 2019; Apriyanto et al., 2024).

Nasi Punel dapat dipahami sebagai warisan budaya takbenda karena ia mengandung praktik, pengetahuan, keterampilan, representasi, dan nilai sosial yang diakui masyarakat. Warisan Nasi Punel tidak terletak semata-mata pada sepiring nasi dan lauk, tetapi pada keseluruhan proses yang menghidupinya: memilih bahan, memasak nasi, membuat lauk, menyajikan, menjual, membeli, menceritakan, dan mengenalkannya kepada generasi berikutnya. Dengan demikian, Nasi Punel adalah praktik budaya yang hidup melalui tindakan sehari-hari (UNESCO, 2003; Bessière, 1998; Matta, 2016).

Kekuatan Nasi Punel sebagai warisan hidup terletak pada keterlibatan masyarakat. Penjual mempertahankan cita rasa, pembeli menjaga permintaan, keluarga mengenalkan kepada anak-anak, media memperluas narasi, sekolah dapat menjadikannya bahan pembelajaran kearifan lokal, dan pemerintah daerah dapat mendukungnya melalui kebijakan kebudayaan serta pariwisata. Apabila aktor-aktor ini bergerak bersama, Nasi Punel tidak hanya bertahan sebagai makanan, tetapi berkembang sebagai identitas kolektif Pasuruan (Abror et al., 2024; Ilafi, 2024; Santoso et al., 2025). Dalam konteks pendidikan budaya, Nasi Punel dapat digunakan sebagai pintu masuk untuk mengenalkan sejarah lokal, ekologi pangan, ekonomi masyarakat, nilai gotong royong, serta keberagaman budaya Jawa Timur. Pembelajaran berbasis kuliner lokal dapat membuat generasi muda memahami bahwa identitas daerah tidak hanya terdapat dalam monumen, pakaian adat, atau bahasa, tetapi juga dalam makanan yang mereka konsumsi sehari-hari. Penelitian tentang pembelajaran identitas lokal melalui makanan tradisional menunjukkan bahwa kuliner dapat menjadi medium efektif untuk membangun kesadaran budaya karena dekat dengan pengalaman peserta didik (Ellyzabethania et al., 2023; Harsoyo et al., 2024; Nurislamingsih et al., 2025). Dengan demikian, Nasi Punel sebagai identitas kuliner tradisional masyarakat Pasuruan memiliki tiga lapis makna. Pertama, lapis material: nasi, lauk, sambal, daun pisang, dan teknik penyajian membentuk ciri khas yang dapat dikenali. Kedua, lapis sosial: Nasi Punel hidup dalam relasi penjual, pembeli, keluarga, pasar, dan ruang publik lokal. Ketiga, lapis simbolik: Nasi Punel merepresentasikan Bangil-Pasuruan sebagai wilayah yang memiliki kekayaan kuliner dan memori budaya. Ketiga lapis ini saling menguatkan sehingga Nasi Punel tidak dapat direduksi sebagai makanan semata, melainkan sebagai identitas budaya yang hidup.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa Nasi Punel merupakan identitas kuliner tradisional masyarakat Pasuruan yang dibentuk melalui kekhasan material, praktik sosial, memori kolektif, dan representasi budaya. Jawaban atas tujuan penelitian ini adalah bahwa Nasi Punel menjadi identitas masyarakat Pasuruan karena ia dikenali sebagai kuliner khas Bangil, memiliki komposisi rasa dan penyajian yang berbeda, diwariskan melalui praktik penjual dan kebiasaan konsumsi masyarakat, serta direpresentasikan sebagai simbol kuliner lokal dalam ruang publik dan media. Temuan utama penelitian ini mencakup tiga hal. Pertama, kekhasan Nasi Punel terletak pada tekstur nasi, keberagaman lauk, sambal pencok, dan penyajian tradisional yang membedakannya dari makanan lain. Kedua, Nasi Punel menjadi bagian dari memori kolektif masyarakat karena hadir dalam pengalaman keluarga, kebiasaan sarapan, aktivitas pasar, dan hubungan pelanggan dengan penjual. Ketiga, Nasi Punel berfungsi sebagai representasi identitas Bangil-Pasuruan yang memiliki potensi besar dalam pelestarian budaya, pendidikan kearifan lokal, dan penguatan ekonomi kuliner. Implikasi teoritis penelitian ini adalah memperluas kajian antropologi kuliner dengan menunjukkan bahwa identitas makanan lokal tidak hanya dibentuk oleh rasa, tetapi juga oleh ingatan, tempat, narasi, dan pengakuan sosial. Implikasi praktisnya adalah perlunya dokumentasi resep dan cerita lisan, regenerasi pelaku kuliner, promosi digital yang berbasis narasi budaya, serta dukungan pemerintah daerah untuk menjadikan Nasi Punel sebagai bagian dari ekosistem pelestarian warisan budaya takbenda. Penelitian lanjutan disarankan untuk mengkaji sejarah lisan Nasi Punel secara lebih mendalam, membandingkan Nasi Punel dengan kuliner khas Jawa Timur lain, serta meneliti peran generasi muda dan media sosial dalam menjaga keberlanjutan kuliner tradisional Pasuruan.

Daftar Pustaka

- Abror, K. T., Zennika, T., Putri, E. P. M., Yukuri, K. A., & Supriyono. (2024). Peran makanan tradisional dalam menguatkan identitas nasional. *Jurnal Budaya Nusantara*, 7(1), 24–35. <https://doi.org/10.36456/JBN.vol7.no1.8834>
- Apriyanto, Y., Sharif, M. S. M., Shahril, A. M., Ishak, N., & Hashim, N. F. (2024). Exploring the concept of Indonesia traditional food sustainability. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 16(1), 351–377.
- Ashley, B., Hollows, J., Jones, S., & Taylor, B. (2004). *Food and cultural studies*. Routledge.
- Assmann, J. (2008). Communicative and cultural memory. In A. Erll & A. Nünning (Eds.), *Cultural memory studies: An international and interdisciplinary handbook* (pp. 109–118). De Gruyter.
- Assmann, S. (2024). Culinary heritage in Asia: National and regional identities—Reflections from the field. *Routledge Open Research*, 3, 6. <https://doi.org/10.12688/routledgeopenres.18143.1>
- Atwood, P. (2024). The commodification of local food systems in Bali: Social media, processed foods, and government policies. *Indonesia: Arts, Religion, and Social Change*, 2, 1–18.
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27–40. <https://doi.org/10.3316/QRJ0902027>
- Braun, V., & Clarke, V. (2021). *Thematic analysis: A practical guide*. SAGE.
- Budaya Indonesia. (2018). *Nasi Puncel–Pasuruan–Jawa Timur*. Budaya-Indonesia.org.
- Candia, C., Jara-Figueroa, C., Rodriguez-Sickert, C., Barabási, A. L., & Hidalgo, C. A. (2022). The universal decay of collective memory and attention. *Nature Human Behaviour*, 3, 82–91.
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (Eds.). (2013). *Food and culture: A reader* (3rd ed.). Routledge.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (4th ed.). SAGE.
- Darmanto, D. (2024). Eating, sharing, and mutuality of being among the Mentawai on Siberut Island, Indonesia. *Food, Culture & Society*, 28(3), 546–572. <https://doi.org/10.1080/15528014.2024.2359773>
- Denzin, N. K. (2017). *The research act: A theoretical introduction to sociological methods*. Routledge.
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (Eds.). (2018). *The SAGE handbook of qualitative research* (5th ed.). SAGE.
- DeSoucey, M. (2010). Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the European Union. *American Sociological Review*, 75(3), 432–455. <https://doi.org/10.1177/0003122410372226>
- Djono, Sukmawati, F., & Salimi, M. (2023). Indonesian culinary history and values: Exploration study in Solo City, Indonesia. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, 18(3), 961–969. <https://doi.org/10.18280/ijstdp.180332>
- Ellyzabethania, G., Khusyairi, J., & Rosyidah, U. (2023). Learning method for local identity through traditional food in Tulungagung “Ayam Lodho”. *Journal of Education, Humaniora and Social Sciences*, 5(3), 1906–1915. <https://doi.org/10.34007/jehss.v5i3.1554>
- Everett, S., & Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150–167. <https://doi.org/10.2167/jost696.0>
- Flick, U. (2018). *An introduction to qualitative research* (6th ed.). SAGE.
- Geertz, C. (1976). *The religion of Java*. University of Chicago Press.
- Hall, S. (1990). Cultural identity and diaspora. In J. Rutherford (Ed.), *Identity: Community, culture, difference* (pp.

222–237). Lawrence & Wishart.

- Hall, S. (Ed.). (1997). *Representation: Cultural representations and signifying practices*. SAGE.
- Halbwachs, M. (1992). *On collective memory* (L. A. Coser, Ed. & Trans.). University of Chicago Press.
- Hammersley, M., & Atkinson, P. (2019). *Ethnography: Principles in practice* (4th ed.). Routledge.
- Harsoyo, T. T., Denilson, H., Anugrah, C., Nisa, A., Yulindasari, A., & Tiatri, S. (2024). Persepsi mahasiswa terhadap penguatan identitas budaya dan nilai Pancasila melalui kuliner tradisional di Universitas X. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 4(1), 1573–1580. <https://doi.org/10.56799/jceki.v4i1.6324>
- Hennink, M., Hutter, I., & Bailey, A. (2020). *Qualitative research methods* (2nd ed.). SAGE.
- Holtzman, J. D. (2006). Food and memory. *Annual Review of Anthropology*, 35, 361–378. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>
- Ichijo, A., & Ranta, R. (2016). *Food, national identity and nationalism: From everyday to global politics*. Palgrave Macmillan.
- Ilafi, A. (2024). Cultural identity in local food distinctiveness. *Journal of Strategic Communication*, 3(1), 45–58.
- Lankauskaite, A. (2025). Food and UNESCO's intangible cultural heritage journey. *International Journal of Intangible Heritage*, 20, 1–15.
- 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), 1–10. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0005-7>
- Matta, R. (2016). Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO. *Social Anthropology*, 24(3), 338–352. <https://doi.org/10.1111/1469-8676.12300>
- Merriam, S. B., & Tisdell, E. J. (2016). *Qualitative research: A guide to design and implementation* (4th ed.). Jossey-Bass.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). SAGE.
- Mintz, S. W. (1985). *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. Viking.
- Nurislaminingsih, R., Perdana, F., & Heriyanto, H. (2025). Pengetahuan lokal Banyuwangi dalam program kuliner Kompas TV. *Humanika*, 32(1), 1–15. <https://doi.org/10.14710/humanika.v32i1.72273>
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative research and evaluation methods* (4th ed.). SAGE.
- Pranoto, D. S. (2024). Menyelami makna dan filosofis budaya tumpeng sebagai simbol identitas kearifan lokal bagi masyarakat. *Advances in Social Humanities Research*, 2(3), 76–87. <https://doi.org/10.46799/adv.v2i3.209>
- Quang, T. D., Phan, C. N., Nguyen, H. D., & Bui, T. K. (2025). Culinary dynamics in the digital age: A netnographic exploration of food and beverage trends in Vietnam through user-generated content. *Food, Culture & Society*, 28(5), 1449–1479. <https://doi.org/10.1080/15528014.2025.2485506>
- Raji, M., Karim, S., Ishak, F., & Arshad, M. (2020). Exploring local food characteristics in developing food tourism destination at Lenggong Valley, Perak. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 10(6), 696–707. <https://doi.org/10.6007/IJARBS/v10-i6/7462>
- Reddy, G., & van Dam, R. M. (2020). Food, culture, and identity in multicultural societies: Insights from Singapore. *Appetite*, 149, 104633. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104633>
- Santoso, L., Adib, M., Jalal, M., & Afdholy, N. (2025). Exploring Indonesian cuisine ethnographically: A fusion of heritage and innovation through the lens of local wisdom. *Asian Journal of Dairy and Food Research*, 44(2), 240–245. <https://doi.org/10.18805/ajdfr.DRF-366>
- Saptadinata, A., & Purnamasari, M. (2025). The preservation ecosystem of Toge Goreng: An analysis of tourist,

- youth generation, and culinary business perspectives in achieving the sustainability of Bogor's traditional cuisine. *International Journal of Travel, Hospitality and Events*, 4(2), 163–173. <https://doi.org/10.56743/ijothe.v4i2.533>
- Shariff, S. M., Zahari, M. S. M., Hanafiah, M. H., & Ishak, N. (2021). Traditional gastronomy knowledge transfers among Malay women: An exploratory study. *Journal of Foodservice Business Research*, 25(3), 277–301. <https://doi.org/10.1080/15378020.2021.1942748>
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321–336. <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>
- Spradley, J. P. (2016). *Participant observation*. Waveland Press.
- Surya, R., & Tedjakusuma, F. (2022). Diversity of sambals, traditional Indonesian chili pastes. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 1–12. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00142-7>
- Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory*. Berg.
- Tracy, S. J. (2020). *Qualitative research methods: Collecting evidence, crafting analysis, communicating impact* (2nd ed.). Wiley-Blackwell.
- UNESCO. (2003). *Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*. UNESCO.
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya Indonesia untuk mempromosikan wisata kuliner sebagai warisan budaya dunia. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(1), 36–44. <https://doi.org/10.19184/jtc.v5i1.21108>
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: A starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1–10. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3>
- Yubianto, S. (2023). Understanding the role of local culture and local food in Indonesia's gastronomy tourism. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 9(1), 1–12. <https://doi.org/10.30813/jhp.v9i1.4213>
- Yudhistira, B., & Fatmawati, A. (2020). Diversity of Indonesian soto. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 1–9. <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00067-z>
- Zainuri, A. (2021). Culinary in Petik Sari tradition: Meanings and values along society empowerment. *Prosperity: Journal of Society and Empowerment*, 1(1), 15–29.