
Keberadaan Getuk Lindri di Kelurahan Kedungsari, Magelang Utara, Jawa Tengah

Patricia Chrisma Dei, Chairul Salim*, Fifi Nofiyanti

Institut Pariwisata Trisakti

*chairul.salim@iptrisakti.ac.id

ABSTRACT

The purpose of this study is to analyze the existence of getuk lindri in people's lives in the context of raw materials and processing techniques, identify challenges faced by craftsmen, and evaluate efforts to preserve and develop this product. The research method used was descriptive research, with data collection techniques through in-depth interviews, literature study, and questionnaire distribution. The research sample consisted of community getuk artisans in Kedungsari Village, North Magelang. The results showed that getuk lindri has cultural significance for the Kedungsari community because its existence has existed since the Japanese colonial era in Indonesia. The craftsmen face challenges such as competition with modern food. However, various initiatives have been taken to preserve and develop this product, including in production and marketing. This study concludes that despite facing various challenges, getuk lindri remains an important element in the culinary and economic identity of Kedungsari Village, Magelang Utara, Central Java. Recommendations for further development include increased government support, education about traditional getuk lindri food, and more modern marketing strategies.

Keywords: Traditional Food, Getuk Lindri, Central Java Culture, Preservation

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis keberadaan getuk lindri dalam kehidupan masyarakat dalam konteks bahan baku dan teknik olah, mengidentifikasi tantangan yang dihadapi oleh para pengrajin, serta mengevaluasi upaya pelestarian dan pengembangan produk ini. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif, dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam, studi pustaka, dan penyebaran kuesioner. Sampel penelitian terdiri dari pengrajin getuk masyarakat di Kelurahan Kedungsari, Magelang Utara, Jawa Tengah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa getuk lindri memiliki signifikansi kultural bagi masyarakat Kedungsari karena keberadaannya sudah ada sejak zaman penjajahan Jepang di Indonesia. Para pengrajin menghadapi tantangan seperti persaingan dengan makanan modern. Namun, berbagai inisiatif telah dilakukan untuk melestarikan dan mengembangkan produk ini, termasuk dalam produksi dan pemasaran. Penelitian ini menyimpulkan bahwa meskipun menghadapi berbagai tantangan, getuk lindri tetap menjadi elemen penting dalam identitas kuliner dan ekonomi Kelurahan Kedungsari, Magelang Utara, Jawa Tengah. Rekomendasi untuk pengembangan lebih lanjut meliputi peningkatan dukungan pemerintah, edukasi mengenai makanan tradisional getuk lindri, dan strategi pemasaran yang lebih modern.

Kata Kunci: Makanan Tradisional, Getuk Lindri, Budaya Jawa Tengah, Pelestarian

PENDAHULUAN

Dalam konteks pluralitas kuliner Indonesia, salah satu kekayaan nasional yang patut dibanggakan adalah keanekaragaman makanan tradisional. Setiap wilayah di Nusantara menawarkan ragam kuliner yang unik, mencerminkan identitas budaya lokal melalui variasi bahan baku, cita rasa, teknik pengolahan, dan perlakuan khusus yang tidak bisa digantikan oleh pelaku non-lokal. Nilai historis dan kultural dari proses pangan ini merupakan bagian integral dari warisan kolektif masyarakat Indonesia. Sebagai contoh, penelitian menunjukkan bahwa konsumen Indonesia secara umum memandang produk pangan tradisional sebagai lebih “alami”, “asli”, dan “otentik” dibandingkan versi-modernisasinya. Diversitas ini juga terbentuk karena perbedaan iklim, ketersediaan bahan lokal, serta tradisi yang diturunkan dari generasi ke generasi, faktor-faktor yang memperkuat karakteristik kuliner tiap daerah. Alhasil, setiap daerah di Indonesia memiliki potensi kuliner yang berbeda dan hasil yang tidak identik.

Pulau Jawa, salah satu dari lima pulau besar di Indonesia, menonjol karena kaya akan varian budaya dari Jawa Barat hingga Jawa Timur dengan wilayah Tengah sebagai salah satu kawasan tertua yang sudah dihuni masyarakat di tepian Sungai Bengawan Solo sejak ribuan tahun SM. Bukti arkeologis berupa fosil manusia purba yang ditemukan di Museum Sangiran, Kabupaten Sragen, memperkuat asumsi bahwa Jawa Tengah telah lama menjadi pusat pemukiman dan kebudayaan. Dalam ranah kuliner, hal ini juga berarti bahwa tradisi pangan di Jawa Tengah memiliki akar sejarah yang kuat. Salah satu implikasinya adalah bahwa makanan tradisional di Jawa Tengah bukan hanya sebagai konsumsi sehari-hari, tapi juga sebagai simbol identitas dan kontinuitas budaya.

Salah satu contoh konkret kuliner tradisional Jawa Tengah adalah Getuk Lindri, yang berasal dari Kota Magelang. Getuk Lindri dibuat dari singkong yang dikukus, kemudian ditumbuk dan digiling, dicetak dengan bentuk memanjang, dipotong kecil-kecil, memiliki tekstur kenyal dan rasa manis, lalu disajikan dengan taburan kelapa parut. Varian warnanya pun beragam: hijau, cokelat, merah muda, hingga putih kekuningan. Dahulu getuk lindri sering dijual dengan gerobak dorong pada malam hari di depan rumah warga dan kerap menjadi oleh-oleh murah meriah. Namun seiring waktu muncul varian baru seperti getuk trio yang lebih populer di kalangan generasi muda, sehingga keberadaan versi “tradisional” ini mulai menyusut dalam perhatian. Ini menimbulkan pertanyaan penting: bagaimana mempertahankan relevansi kuliner tradisional dalam era modern?

Faktanya, penelitian terkini tentang konsumsi makanan tradisional oleh generasi muda Indonesia menunjukkan dinamika yang menarik. Sebagai contoh, studi oleh Kristia, Kovács & Erdey (2024) menunjukkan bahwa konsumsi makanan tradisional dalam kalangan generasi Z Indonesia dipengaruhi oleh nilai keberlanjutan (sustainability value), figur influencer makanan, sikap hedonik maupun utilitarian. Hasilnya mengungkap bahwa sikap utilitarian (yakni nilai fungsional) memiliki pengaruh mediasi lebih kuat dibandingkan sikap hedonik. Sementara itu, studi lainnya mengindikasikan bahwa meskipun generasi muda masih menyukai panganan tradisional, kenyataannya produk modernisasi dari makanan tradisional seperti kemasan baru, warna menarik, atau pemasaran digital, seringkali lebih diterima. Dengan demikian, transformasi dan penurunan minat masyarakat terhadap getuk lindri dapat dipahami melalui lensa perubahan preferensi generasi muda, persaingan produk baru, dan tantangan pelestarian kuliner lokal.

Menimbang konteks tersebut, makalah ini akan melakukan kajian pendahuluan terhadap fenomena keberadaan Getuk Lindri sebagai representasi kuliner tradisional Jawa Tengah termasuk asal usul, posisi budaya, perubahan sosial-ekonomi yang mempengaruhi persistensinya dengan tujuan mengidentifikasi tantangan dan peluang pengembangan. Melalui pendekatan literatur dan data empiris, diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi terhadap strategi pelestarian, inovasi produk, serta pemahaman terhadap dinamika konsumsi kuliner tradisional di era digital.

TINJAUAN PUSTAKA

Pariwisata dan Gastronomi

Gastronomi telah berkembang menjadi dimensi penting dalam pariwisata karena makanan tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai representasi identitas budaya. Hall dan Sharples (2003) menjelaskan bahwa *gastronomy tourism* menciptakan pengalaman yang menghubungkan wisatawan dengan sejarah, nilai, dan tradisi masyarakat setempat. Studi oleh Okumus (2021) menegaskan bahwa integrasi antara kuliner lokal dan strategi destinasi wisata mampu meningkatkan daya saing pariwisata melalui *food-based experiences*. Dengan demikian, pariwisata berbasis gastronomi menjadi sarana pelestarian identitas daerah sekaligus pendorong ekonomi kreatif.

Makanan Tradisional sebagai Warisan Budaya

Makanan tradisional merupakan warisan takbenda yang mencerminkan cara hidup, kepercayaan, dan nilai komunitas tertentu (UNESCO, 2020). Menurut Arsil, Li, dan Bruwer (2014), konsumen Indonesia menganggap makanan tradisional memiliki *nilai autentik dan emosional* yang tinggi karena keterikatannya dengan memori kolektif. Dalam konteks Jawa Tengah, tradisi pangan seperti *Getuk Lindri* bukan sekadar produk konsumsi, melainkan simbol keberlanjutan budaya agraris dan identitas lokal. Keberadaan makanan tradisional ini erat kaitannya dengan potensi wisata kuliner yang dapat dikembangkan sebagai bagian dari narasi budaya daerah.

Getuk Lindri dalam Gastronomi Lokal

Getuk Lindri, kuliner khas Magelang berbahan dasar singkong, merupakan contoh konkret dari kuliner tradisional yang merepresentasikan nilai kesederhanaan dan kreativitas masyarakat Jawa Tengah. Menurut penelitian oleh Saraswati dan Utami (2022), makanan berbasis singkong memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai produk *heritage food* karena bahan bakunya mudah diperoleh, ramah lingkungan, dan memiliki nilai gizi tinggi. Namun, penelitian Kristia, Kovács, dan Erdey (2024) menemukan bahwa generasi muda Indonesia cenderung lebih tertarik pada inovasi dan estetika produk makanan daripada aspek tradisionalitasnya. Hal ini menjelaskan mengapa *Getuk Lindri* mulai tersaingi oleh varian modern seperti *Getuk Trio* yang lebih “Instagram-friendly”.

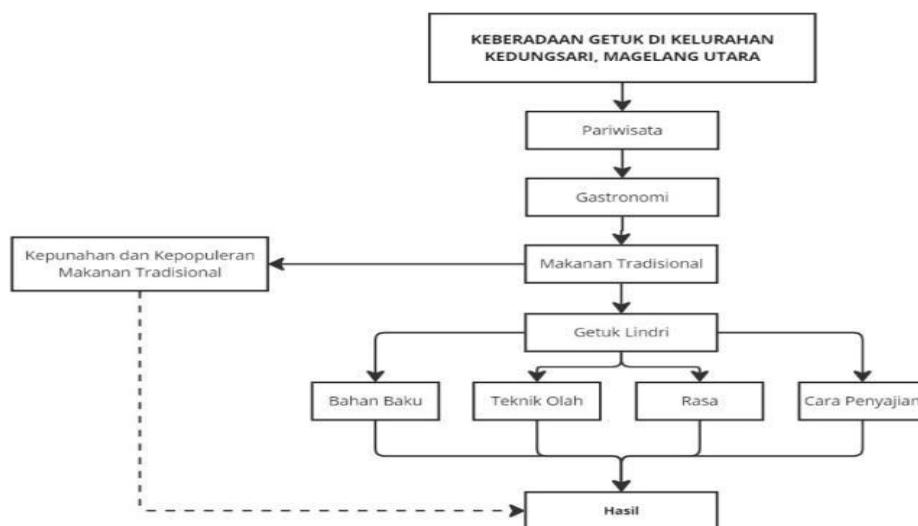
Faktor Penentu: Bahan Baku, Teknik Olah, Rasa, dan Cara Penyajian

Faktor-faktor seperti bahan baku lokal, teknik pengolahan tradisional, cita rasa khas, serta cara penyajian menjadi elemen penting dalam menjaga eksistensi makanan tradisional (Putri & Ardiansyah, 2021). Kajian oleh Siregar et al. (2023) menyoroti bahwa modernisasi teknik olah sering kali menurunkan nilai otentik, namun jika dilakukan dengan pendekatan inovatif, justru dapat memperpanjang umur produk tanpa kehilangan identitasnya. Dalam konteks *Getuk Lindri*, keseimbangan antara

mempertahankan resep asli dan melakukan inovasi menjadi kunci untuk mempertahankan kepopulerannya.

Kepunahan dan Kepopuleran Makanan Tradisional

Fenomena menurunnya minat terhadap *Getuk Lindri* mencerminkan tantangan global dalam pelestarian kuliner tradisional. Hasil studi Wijaya (2019) menunjukkan bahwa kepunahan makanan tradisional sering disebabkan oleh minimnya regenerasi pelaku usaha, perubahan gaya hidup, serta kurangnya adaptasi terhadap selera modern. Sebaliknya, riset Supriyanto dan Gunawan (2020) mengungkapkan bahwa popularitas dapat dipertahankan melalui strategi *rebranding* dan integrasi ke dalam industri pariwisata, seperti festival kuliner dan *food storytelling*. Maka, menjaga eksistensi *Getuk Lindri* memerlukan sinergi antara pelestarian budaya, inovasi gastronomi, dan promosi wisata berbasis identitas lokal.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan mixed methods dengan rancangan eksplanatori sekuensial, yakni fase kualitatif terlebih dahulu untuk menggali makna, proses, dan konteks sosial-budaya, diikuti fase kuantitatif untuk menguji besaran hubungan antarkonstruk yang telah teridentifikasi. Sifat penelitian bersifat deskriptif-eksplanatori dengan studi kasus kontekstual di Kelurahan Kedungsari, Magelang Utara, sebagai sentra produksi dan persebaran *Getuk Lindri*. Unit analisis meliputi produk *Getuk Lindri* dan ekosistemnya pada rantai nilai—pemasok bahan baku, perajin/UMKM, pedagang/gerai oleh-oleh, wisatawan/pembeli, serta pemangku kepentingan pariwisata dan kelurahan—sehingga temuan mampu menangkap keterhubungan antara pariwisata, gastronomi, dan pelestarian kuliner tradisional.

Penelitian dilaksanakan di Kedungsari dan titik-titik penjualan utama di Kota Magelang yang relevan dengan arus wisata. Populasi kualitatif mencakup perajin *Getuk Lindri* (pemilik dan pekerja), pemasok singkong dan kelapa, pedagang, pengelola destinasi/dinas terkait, tokoh budaya/komunitas, serta wisatawan yang pernah membeli. Pemilihan informan kualitatif dilakukan secara purposif berdasarkan relevansi pengetahuan dan peran, yang kemudian dapat dikembangkan dengan teknik snowball hingga tercapai saturasi tema (perkiraaan 15–25 informan). Untuk fase kuantitatif, populasi mencakup wisatawan/pembeli potensial dan aktual berusia 15–45+ tahun; teknik sampling yang digunakan adalah accidental sampling di lokasi

penjualan dan destinasi wisata dengan kuota sederhana (jenis kelamin/kelompok usia) guna menjaga keterwakilan, dengan ukuran sampel 150–250 responden.

Operasionalisasi variabel disusun mengikuti kerangka pikir. Variabel terikat (Y) adalah eksistensi dan kepopuleran Getuk Lindri, yang diindikasikan oleh niat beli ulang, word-of-mouth, visibilitas di media, keterjangkauan titik jual, dan persepsi relevansi “kekinian”. Variabel antara meliputi: X1 (bahan baku: ketersediaan singkong/kelapa, kualitas/grade, kestabilan harga, dan reliabilitas pasokan), X2 (teknik olah: kesetiaan resep tradisional, konsistensi tekstur, higiene, dan adopsi teknologi tepat guna), X3 (rasa: keseimbangan manis-gurih, mouthfeel kenyal, variasi rasa, dan penerimaan generasi muda), serta X4 (cara penyajian: estetika warna dan bentuk, fungsi kemasan dan kelayakan sebagai oleh-oleh, informasi label, serta ritus penyajian seperti taburan kelapa dan suhu saji). Variabel konteks (C) menangkap faktor penarik pariwisata dan motif gastronomi yang memediasi hubungan kuliner-destinasi.

Pengumpulan data dilakukan melalui kombinasi kualitatif dan kuantitatif. Pada fase kualitatif, peneliti melakukan observasi partisipatif di rumah produksi dan titik penjualan dengan lembar cek proses, peralatan, dan higiene; wawancara semi-terstruktur kepada perajin, pedagang, wisatawan, dan pemangku kepentingan mengenai sumber bahan, resep, inovasi, profil pembeli, dinamika permintaan, dan dukungan kebijakan; serta dokumentasi foto, materi promosi, unggahan media sosial, dan arsip event kuliner. Pada fase kuantitatif, instrumen berupa kuesioner skala Likert (1–5) yang memuat indikator-indikator X1–X4, C, dan Y; kuesioner diuji coba (pilot $n \approx 30$) untuk analisis butir, kejelasan redaksi, dan perbaikan sebelum penyebaran utama on-site dan online.

Prosedur penelitian dilaksanakan secara berurutan: (a) pra-lapangan—pengurusan izin etik dan lokasi, pemetaan aktor kunci, serta uji coba instrumen; (b) fase kualitatif—observasi dan wawancara mendalam hingga saturasi, diikuti transkripsi dan analisis tematik; (c) penyusunan instrumen final—temuan kualitatif digunakan untuk memurnikan indikator kuantitatif agar relevan konteks; (d) fase kuantitatif—penyebaran kuesioner pada titik penjualan/destinasi dan kanal daring dengan pencatatan non-response dan kontrol kuota sederhana; serta (e) integrasi temuan—meta-inference yang menggabungkan hasil kualitatif (menjawab “mengapa” dan “bagaimana”) dengan hasil kuantitatif (menjawab “seberapa besar”) untuk merumuskan rekomendasi pelestarian dan penguatan pemasaran kuliner tradisional.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mayoritas responden berusia 18–34 tahun (62,4%) dengan proporsi gender relatif seimbang. Sekitar 58,6% adalah wisatawan (non-domisili Magelang) dan 41,4% pembeli lokal. Sebanyak 71,0% pernah membeli Getuk Lindri minimal sekali dalam 12 bulan terakhir.

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik	Kategori	Jumlah	Persentase
Jenis kelamin	Laki-laki	104	49,5
	Perempuan	106	50,5
Usia	15–17	18	8,6
	18–24	71	33,8
	25–34	60	28,6
	35–44	39	18,6
	≥45	22	10,5

Karakteristik	Kategori	Jumlah	Persentase
Status pengunjung	Wisatawan	123	58,6
	Lokal	87	41,4
Pembelian 12 bulan	Pernah	149	71,0
	Tidak	61	29,0

Sumber: Data diolah (2024)

Berdasarkan Tabel 1 tentang karakteristik responden, diketahui bahwa partisipasi penelitian ini melibatkan 210 responden dengan komposisi gender yang relatif seimbang, yaitu 49,5 % laki-laki dan 50,5 % perempuan. Dari segi usia, kelompok usia 18–24 tahun mendominasi dengan persentase 33,8 %, diikuti kelompok usia 25–34 tahun sebesar 28,6 %. Kelompok usia produktif tersebut menunjukkan bahwa mayoritas responden berasal dari generasi muda yang umumnya aktif berwisata dan memiliki minat terhadap kuliner lokal. Berdasarkan status pengunjung, sebagian besar responden merupakan wisatawan (58,6 %), sedangkan sisanya merupakan pembeli lokal (41,4 %). Temuan ini mengindikasikan bahwa produk *Getuk Lindri* tidak hanya diminati oleh masyarakat setempat, tetapi juga memiliki daya tarik bagi pengunjung dari luar daerah. Selain itu, sebanyak 71 % responden menyatakan pernah membeli *Getuk Lindri* dalam 12 bulan terakhir, sedangkan 29 % belum pernah. Data tersebut memperlihatkan bahwa tingkat konsumsi dan kesadaran terhadap keberadaan *Getuk Lindri* masih cukup tinggi, sehingga potensi pengembangan dan promosi produk ini melalui pariwisata kuliner di Magelang tetap terbuka luas.

Tabel 2. Uji Reliabilitas

Konstruk	Jumlah Butir	Cronbach's α
X1 Bahan Baku	4	0,79
X2 Teknik Olah	4	0,83
X3 Rasa	4	0,86
X4 Cara Penyajian	4	0,81
C Konteks Pariwisata	3	0,78
Y Eksistensi & Kepopuleran	5	0,88

Sumber: Data diolah (2024)

Berdasarkan hasil uji reliabilitas yang disajikan pada Tabel 2, seluruh konstruk penelitian menunjukkan nilai Cronbach's α di atas 0,70, yang berarti setiap variabel memiliki tingkat konsistensi internal yang baik dan reliabel untuk digunakan dalam analisis lanjutan. Konstruk X1 (Bahan Baku) memperoleh nilai α sebesar 0,79, menunjukkan bahwa indikator mengenai ketersediaan dan kualitas bahan baku cukup stabil dalam mengukur konsep yang dimaksud. Konstruk X2 (Teknik Olah) memiliki nilai α sebesar 0,83, yang mengindikasikan keandalan tinggi pada item-item terkait metode pengolahan *Getuk Lindri*. Selanjutnya, konstruk X3 (Rasa) mencatat nilai tertinggi yaitu 0,86, memperlihatkan bahwa persepsi responden terhadap cita rasa *Getuk Lindri* diukur secara konsisten dan representatif. Konstruk X4 (Cara Penyajian) dengan nilai α sebesar 0,81 juga menunjukkan reliabilitas yang sangat baik, menandakan bahwa indikator penyajian dan estetika produk telah dipahami dengan seragam oleh responden. Variabel C (Konteks Pariwisata) memperoleh nilai 0,78, menunjukkan reliabilitas yang memadai dalam menggambarkan pengaruh faktor pariwisata terhadap persepsi terhadap kuliner tradisional. Sementara itu, variabel

dependen Y (Eksistensi dan Kepopuleran) menunjukkan nilai tertinggi yaitu 0,88, menandakan bahwa indikator-indikator yang mengukur keberadaan dan tingkat kepopuleran *Getuk Lindri* sangat konsisten.

Tabel 3. Statistik Deskriptif

Konstruk	Mean	SD
X1 Bahan Baku	3,72	0,69
X2 Teknik Olah	3,65	0,72
X3 Rasa	4,07	0,63
X4 Cara Penyajian	3,94	0,67
C Konteks Pariwisata	3,58	0,74
Y Eksistensi & Kepopuleran	3,88	0,70

Sumber: Data diolah (2024)

Berdasarkan hasil analisis statistik deskriptif pada Tabel 3, terlihat bahwa seluruh konstruk memiliki nilai rata-rata (mean) di atas 3,50 yang menunjukkan bahwa persepsi responden terhadap aspek-aspek penelitian ini cenderung positif. Konstruk X3 (Rasa) memperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,07 dengan simpangan baku (SD) sebesar 0,63, yang menandakan bahwa sebagian besar responden menilai rasa *Getuk Lindri* sangat baik dan menjadi faktor utama yang memengaruhi minat konsumsi. Selanjutnya, konstruk X4 (Cara Penyajian) memiliki nilai mean 3,94 dan SD 0,67, menggambarkan bahwa penyajian yang menarik dan estetis turut memperkuat daya tarik produk. Konstruk X1 (Bahan Baku) menunjukkan mean 3,72 dan SD 0,69, mengindikasikan bahwa bahan baku dianggap cukup berkualitas dan mudah diperoleh, meskipun masih ada variasi persepsi di antara responden. Sementara itu, konstruk X2 (Teknik Olah) memiliki mean 3,65 dan SD 0,72, yang berarti proses pengolahan *Getuk Lindri* dinilai cukup baik, namun masih dapat ditingkatkan terutama dalam hal inovasi dan konsistensi produksi. Konstruk C (Konteks Pariwisata) mencatat nilai mean terendah yaitu 3,58 dengan SD 0,74, menandakan bahwa faktor promosi pariwisata dan keterkaitan dengan destinasi wisata masih perlu diperkuat untuk meningkatkan eksposur kuliner tradisional ini. Adapun variabel dependen Y (Eksistensi dan Kepopuleran) memiliki mean 3,88 dan SD 0,70, menunjukkan bahwa secara umum *Getuk Lindri* masih memiliki posisi yang baik di kalangan masyarakat, meskipun terdapat tantangan dari munculnya varian kuliner modern yang lebih populer. Temuan ini menegaskan bahwa rasa dan penyajian merupakan faktor dominan yang menjaga keberlanjutan dan daya tarik *Getuk Lindri* di era modern.

Tabel 4. Regresi Linear Berganda

Prediktor	B	SE	β	t	p	VIF
Konstanta	0,62	0,18	-	3,44	0,001	-
X1 Bahan Baku	0,07	0,05	0,07	1,40	0,163	1,34
X2 Teknik Olah	0,12	0,05	0,13	2,44	0,016	1,58
X3 Rasa	0,41	0,06	0,42	6,96	<0,001	1,72
X4 Cara Penyajian	0,23	0,06	0,22	3,78	<0,001	1,63
C Konteks Pariwisata	0,15	0,05	0,15	2,94	0,004	1,29

Sumber: Data diolah (2024)

Berdasarkan hasil regresi linear berganda pada Tabel 4, variabel Rasa (X3) merupakan prediktor paling kuat terhadap Eksistensi & Kepopuleran (Y) dengan koefisien tidak standar $B = 0,41$, koefisien standar $\beta = 0,42$, serta signifikansi $p < 0,001$, yang menegaskan bahwa peningkatan kualitas rasa berasosiasi langsung dengan kenaikan kepopuleran *Getuk Lindri*. Faktor Cara Penyajian (X4) juga berpengaruh signifikan ($B = 0,23$; $\beta = 0,22$; $p < 0,001$), menunjukkan bahwa estetika dan kemasan yang menarik turut memperkuat daya tarik produk. Selanjutnya, Konteks Pariwisata (C) memberikan kontribusi positif dan signifikan ($B = 0,15$; $\beta = 0,15$; $p = 0,004$), mengindikasikan bahwa eksposur melalui aktivitas dan ekosistem pariwisata meningkatkan visibilitas dan *word-of-mouth*. Teknik Olah (X2) berpengaruh signifikan meski relatif lebih kecil ($B = 0,12$; $\beta = 0,13$; $p = 0,016$), yang berarti standardisasi proses membantu menjaga konsistensi kualitas. Sementara itu, Bahan Baku (X1) tidak signifikan setelah variabel lain dikendalikan ($B = 0,07$; $\beta = 0,07$; $p = 0,163$), sehingga dalam model ini kualitas bahan tampak berperan sebagai *hygiene factor* yang penting namun tidak cukup untuk mendorong popularitas tanpa diterjemahkan melalui rasa dan penyajian. Nilai VIF seluruh prediktor berada pada kisaran 1,29–1,72, menunjukkan tidak adanya masalah multikolinearitas yang berarti, sehingga estimasi koefisien dapat dipercaya

Tabel 5. Temuan Kualitatif

Tema	Deskripsi	Contoh Indikator
T1. Musiman & Reliabilitas Pasokan	Ketersediaan singkong/kelapa fluktuatif memengaruhi konsistensi produksi dan harga.	Pasokan turun saat musim hujan; biaya naik 10–15%.
T2. Autentisitas vs Modernisasi	Dilema antara resep tradisional dan inovasi rasa/warna/kemasan.	Varian warna cerah & topping kekinian menarik Gen-Z tanpa ubah rasa dasar.
T3. Estetika & Giftability	Kemasan higienis, praktis, dan fotogenik meningkatkan daya tarik oleh-oleh.	Lonjakan penjualan di gerai dengan display menarik & label cerita.
T4. Aktivasi Pariwisata & Storytelling	Event kuliner dan narasi sejarah menaikkan visibilitas Getuk Lindri.	Lonjakan kunjungan saat festival & demo masak.

Sumber: Data diolah (2024)

Berdasarkan hasil temuan kualitatif yang disajikan pada Tabel 5, terdapat empat tema utama yang menjelaskan faktor-faktor yang memengaruhi eksistensi dan kepopuleran *Getuk Lindri* di Magelang. Tema pertama, Musiman & Reliabilitas Pasokan (T1), menunjukkan bahwa ketersediaan bahan baku utama seperti singkong dan kelapa sangat dipengaruhi oleh kondisi musim. Ketika curah hujan tinggi, pasokan singkong menurun dan harga bahan baku dapat meningkat hingga 10–15%, yang berdampak pada konsistensi produksi dan kestabilan harga jual. Tema kedua, Autentisitas vs Modernisasi (T2), menggambarkan dilema yang dihadapi para perajin antara mempertahankan resep tradisional dan melakukan inovasi agar lebih relevan

dengan selera generasi muda. Beberapa produsen mulai menambahkan variasi warna cerah dan *topping* kekinian tanpa mengubah cita rasa dasar, sebagai bentuk adaptasi terhadap tren pasar tanpa mengorbankan keaslian produk.

Tema ketiga, Estetika & Giftability (T3), menyoroti pentingnya aspek visual dan kemasan dalam meningkatkan daya tarik *Getuk Lindri* sebagai oleh-oleh khas. Kemasan yang higienis, praktis, dan fotogenik terbukti mampu mendorong peningkatan penjualan, terutama di gerai yang menampilkan *display* menarik dan mencantumkan label cerita asal-usul produk. Hal ini menunjukkan bahwa faktor visual dan narasi memiliki peran besar dalam membangun persepsi nilai dan kebanggaan terhadap kuliner lokal. Terakhir, Aktivasi Pariwisata & Storytelling (T4), memperlihatkan bahwa kegiatan promosi melalui event kuliner, festival daerah, dan narasi sejarah mampu meningkatkan visibilitas *Getuk Lindri*. Lonjakan penjualan dan kunjungan wisatawan biasanya terjadi saat diselenggarakannya festival kuliner dan demonstrasi pembuatan *Getuk Lindri*, yang memperkuat hubungan antara kuliner tradisional dan daya tarik pariwisata lokal.

Keterkaitan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Eksistensi dan Kepopuleran Getuk Lindri

Hasil penelitian menunjukkan bahwa eksistensi dan kepopuleran *Getuk Lindri* di Magelang dipengaruhi oleh beberapa faktor utama, yaitu rasa, cara penyajian, teknik olah, dan konteks pariwisata, sedangkan bahan baku memiliki pengaruh yang lebih kecil. Hal ini memperkuat teori dalam studi Arsil, Li, dan Bruwer (2014) yang menyatakan bahwa persepsi konsumen terhadap makanan tradisional lebih banyak ditentukan oleh pengalaman sensori (rasa dan tampilan) dibanding faktor teknis seperti bahan baku. Dalam konteks *Getuk Lindri*, rasa yang otentik dan tekstur kenyal menjadi daya tarik utama yang membuat produk ini tetap diminati oleh konsumen lintas generasi, terutama bagi mereka yang mencari cita rasa nostalgia khas kuliner Jawa Tengah.

Faktor penyajian juga memainkan peran signifikan terhadap minat beli ulang dan persepsi modernitas produk. Nilai mean sebesar 3,94 menunjukkan bahwa visual dan kemasan menjadi aspek yang sangat diapresiasi, khususnya oleh kelompok usia muda. Hasil ini konsisten dengan penelitian Kristia, Kovács, dan Erdey (2024) yang menemukan bahwa generasi muda Indonesia lebih tertarik pada makanan tradisional yang dikemas secara modern dan *aesthetic*. Dengan demikian, strategi rebranding melalui desain kemasan yang menarik, informasi label yang jelas, serta tampilan *giftable* dapat meningkatkan daya saing *Getuk Lindri* di pasar oleh-oleh dan pariwisata kuliner.

Relevansi Rasa, Teknik Olah, dan Autentisitas Produk

Temuan bahwa variabel rasa (X3) memiliki pengaruh terbesar terhadap eksistensi *Getuk Lindri* ($\beta = 0,42$; $p < 0,001$) menegaskan pentingnya kualitas sensori dalam menjaga keberlanjutan kuliner tradisional. Sejalan dengan hasil kualitatif, konsumen menilai keseimbangan rasa manis-gurih dan tekstur kenyal sebagai ciri khas yang tidak dapat digantikan oleh produk serupa seperti *Getuk Trio*. Hal ini memperkuat pandangan Wijaya (2019) bahwa rasa menjadi elemen paling esensial dalam mempertahankan *brand identity* kuliner lokal.

Selain itu, teknik pengolahan (X2) yang signifikan secara statistik ($\beta = 0,13$; $p = 0,016$) menunjukkan bahwa konsistensi proses produksi, kebersihan, dan adopsi teknologi sederhana dapat mendukung stabilitas kualitas produk tanpa

menghilangkan nilai tradisionalnya. Hasil ini selaras dengan penelitian Siregar et al. (2023) yang menekankan pentingnya modernisasi terbatas pada tahap pengolahan untuk menjaga efisiensi tanpa mengorbankan autentisitas. Dilema antara mempertahankan resep asli dan melakukan inovasi juga muncul dalam temuan kualitatif (T2), di mana sebagian perajin memilih menambahkan varian warna atau *topping* baru untuk menyesuaikan dengan preferensi generasi muda.

Estetika, Giftability, dan Daya Tarik Visual Produk

Konsistensi hasil kuantitatif dan kualitatif menunjukkan bahwa penyajian dan kemasan berperan strategis dalam memperluas pasar *Getuk Lindri*. Aspek estetika dan *giftability* (T3) terbukti meningkatkan nilai jual produk, terutama di sektor oleh-oleh. Kemasan yang higienis, praktis, dan *photogenic* mendukung tren *social media sharing*, sehingga memperluas jangkauan promosi organik melalui unggahan pengguna. Hasil ini mendukung penelitian Okumus (2021) yang menegaskan bahwa faktor visual dalam gastronomi modern berperan penting dalam menciptakan pengalaman emosional yang meningkatkan loyalitas konsumen.

Dengan nilai $\beta = 0,22$ ($p < 0,001$), cara penyajian menjadi faktor kedua terkuat yang mempengaruhi kepopuleran produk. Temuan ini menegaskan bahwa generasi muda tidak hanya mengejar rasa, tetapi juga estetika visual sebagai representasi gaya hidup. Oleh karena itu, revitalisasi kemasan dan desain penyajian dapat menjadi strategi efektif untuk memperkuat daya tarik *Getuk Lindri* di pasar yang semakin kompetitif.

Peran Konteks Pariwisata dalam Pelestarian Getuk Lindri

Variabel konteks pariwisata (C) juga memberikan pengaruh signifikan terhadap eksistensi *Getuk Lindri* ($\beta = 0,15$; $p = 0,004$), yang menegaskan keterkaitan erat antara sektor kuliner dan industri pariwisata. Keberadaan *Getuk Lindri* sebagai oleh-oleh khas Magelang menjadi bagian dari pengalaman wisatawan yang mencari *authentic local experience*. Aktivitas seperti festival kuliner, demonstrasi pembuatan getuk, dan narasi sejarah lokal terbukti efektif dalam meningkatkan eksposur produk (tema T4). Hasil ini sejalan dengan Hall dan Sharples (2003) yang menjelaskan bahwa *food tourism* berfungsi sebagai jembatan antara warisan budaya dan pembangunan ekonomi lokal.

Dengan demikian, peran stakeholders pariwisata dalam promosi *Getuk Lindri* dapat memperkuat identitas kuliner Magelang. Sinergi antara pemerintah daerah, pelaku UMKM, dan pengelola destinasi wisata diperlukan agar *Getuk Lindri* tidak hanya dikenal sebagai jajanan tradisional, tetapi juga simbol kebanggaan lokal yang berkontribusi terhadap daya tarik wisata berbasis gastronomi.

Implikasi terhadap Strategi Pelestarian Kuliner Tradisional

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini mengindikasikan bahwa keberlanjutan *Getuk Lindri* ditentukan oleh kemampuan pelaku usaha untuk menyeimbangkan antara **tradisi dan inovasi**. Kualitas rasa dan penyajian menjadi *core value* yang wajib dijaga, sementara inovasi kemasan dan promosi digital menjadi instrumen penting untuk menarik konsumen muda. Selain itu, dukungan pariwisata dan event tematik dapat meningkatkan keterpaparan produk secara berkelanjutan.

Implikasi praktis dari penelitian ini adalah perlunya penerapan strategi "**heritage-based innovation**", yakni mengemas nilai-nilai tradisional dalam format modern yang tetap menghormati warisan budaya. Pemerintah daerah dan pelaku industri pariwisata perlu berkolaborasi dalam menciptakan **ekosistem kuliner**

berkelanjutan, misalnya melalui festival kuliner tahunan, sertifikasi mutu UMKM, dan pelatihan digital branding bagi perajin lokal. Pendekatan ini akan memastikan *Getuk Lindri* tidak hanya bertahan sebagai produk lokal, tetapi juga berkembang sebagai ikon gastronomi Jawa Tengah yang berdaya saing di tingkat nasional maupun global.

KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui bagaimana keberadaan makanan tradisional getuk lindri di Kelurahan Kedungsari, Magelang Utara, Jawa Tengah. Getuk lindri adalah makanan tradisional khas Jawa Tengah yang terbuat dari singkong yang dihancurkan dan dicampur dengan gula serta kelapa parut. Makanan ini memiliki cita rasa yang unik dan menjadi salah satu warisan kuliner kekayaan budaya Jawa Tengah.

Metode penelitian yang digunakan adalah wawancara langsung kepada produsen getuk lindri di daerah Magelang Utara serta penyebaran kuesioner kepada penduduk Kelurahan Kedungsari, Magelang Utara, Jawa Tengah. Melalui wawancara dan kuesioner, peneliti berupaya untuk mengumpulkan data terkait keberadaan makanan tradisional getuk lindri di wilayah tersebut.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa para pengrajin lokal di daerah Magelang Selatan telah melakukan upaya pelestarian getuk lindri. Mereka berdedikasi penuh dalam memproduksi getuk lindri dengan resep turun – menurun agar cita rasa khas tidak hilang, sehingga generasi muda dapat merasakan getuk lindri yang asli. Para pengrajin lokal senantiasa berkomitmen untuk mempertahankan kualitas, cita rasa, dan keunikan getuk lindri sesuai dengan resep serta teknik pembuatan tradisional.

Namun, upaya pelestarian yang dilakukan oleh pengrajin lokal tidak sesuai dengan realitas yang terjadi di masyarakat. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa masyarakat asli Kota Magelang, khususnya di Kelurahan Kedungsari, Magelang Utara, Jawa Tengah, masih banyak yang belum mengetahui atau tidak mengenal makanan tradisional getuk lindri. Hal ini mengindikasikan bahwa sosialisasi dan upaya pelestarian getuk lindri di kalangan masyarakat masih belum maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Arsil, P., Li, E., & Bruwer, J. (2014). Perspectives on consumer perceptions of local foods: A view from Indonesia. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 26, 107–124.
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). *The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste*. In C. M. Hall & L. Sharples (Eds.), *Food tourism around the world: Development, management and markets* (pp. 1–24).
- Kristia, K., Kovács, S., & Erdey, L. (2024). Generation Z's appetite for traditional food: unveiling the interplay of sustainability values as higher order construct and food influencers in Indonesia. *Discover Sustainability*, 5(1), Article 493.
- Kusdibyo, L. (2021). *Understanding value and attitude of Generation Z on Indonesian local cuisine*. In *Proceedings of the 2nd International Seminar of Science and Applied Technology (ISSAT 2021)* (pp. 565–571).
- Marsden, T. (2017). Consumer preferences and segmentation for traditional/local foods: A comparative study. *PJLSS – Pakistan Journal of Social Sciences & Literature Studies*, 2(4), 17250–17262.
- Okumus, B. (2021). *Food tourism research: A perspective article*. *Tourism Review*, 76(1),

38–42.

- Putri, D. A., & Ardhiansyah, M. (2021). Authenticity and innovation in traditional Indonesian cuisine: A sustainability perspective. *Journal of Gastronomy Studies*, 5(3), 56–68.
- Saraswati, N. P., & Utami, W. (2022). Cassava-based culinary heritage and its potential in sustainable food tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100525.
- Siregar, R., Wijayanti, N., & Rahman, M. (2023). Modernization and adaptation of traditional Indonesian culinary techniques. *Asian Journal of Ethnographic Food Studies*, 9(2), 112–126.
- Supriyanto, E., & Gunawan, A. (2020). Rebranding traditional foods through tourism events: A case study of Indonesian culinary festivals. *Journal of Heritage Tourism*, 15(6), 635–648.
- UNESCO. (2020). *Intangible cultural heritage and foodways*. UNESCO Publishing
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: A starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 6.