

Volume : 11
Nomor : 4
Bulan : November
Tahun : 2025

E-ISSN: 2656-940X
P-ISSN: 2442-367X
URL: jurnal.ideaspublishing.co.id



Komparasi Kuliner Seblak Tradisional dan Seblak Modern

Ajeng Sukma Sakyamuni
Felice Ariel Tjendrawan
Jusraidil Jusraidil
Nadine Marvella Iputr
Universitas Kristen Maranatha
Pos-el: jesakya@gmail.com
feliceariel77@gmail.com
raidiljus@gmail.com
nadinemarvella@gmail.com

DOI: [10.32884/ideas.v11i4.2390](https://doi.org/10.32884/ideas.v11i4.2390)

Abstrak

Seblak merupakan makanan khas Jawa Barat yang mengalami transformasi signifikan dari jajanan tradisional sederhana menjadi ikon kuliner urban di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk memahami bagaimana seblak berkembang dari bentuk tradisional berbasis kerupuk kemplang hingga menjadi seblak modern dengan beragam varian rasa, topping, dan cara penyajian yang semakin kreatif dan menarik. Permasalahan utama yang dikaji mencakup perubahan nilai budaya, persepsi masyarakat terhadap status sosial makanan tradisional, serta dampak ekonomi yang ditimbulkan oleh komersialisasi seblak modern dalam konteks industri kuliner. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan pendekatan analisis komparatif melalui observasi langsung pada praktik penjualan seblak, disertai analisis dokumen seperti artikel, arsip, dan materi promosi yang berkaitan dengan perkembangan seblak tradisional dan modern. Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi dalam cita rasa, kemasan, dan strategi pemasaran berperan penting dalam memperluas segmen pasar, terutama di kalangan remaja dan masyarakat urban yang mengutamakan kepraktisan. Seblak kini tidak lagi hanya dianggap sebagai makanan rakyat kelas bawah, melainkan telah bertransformasi menjadi produk kuliner kreatif yang mencerminkan kemampuan masyarakat Sunda dalam beradaptasi terhadap perubahan zaman dan tren konsumsi. Penelitian ini menyimpulkan bahwa seblak berperan penting dalam menjaga eksistensi budaya lokal sekaligus memberikan kontribusi nyata terhadap pertumbuhan ekonomi kreatif daerah yang semakin kompetitif dan berkelanjutan.

Kata Kunci

Adaptasi, budaya, ekonomi kreatif, makanan tradisional, seblak

Abstract

Seblak is a traditional food from West Java that has undergone a significant transformation from a simple traditional street snack into an urban culinary icon in Indonesia. This study aims to understand how seblak developed from its traditional form based on boiled cracker chips into modern seblak with various flavor options, toppings, and increasingly creative and appealing serving methods. The main issues examined include changes in cultural values, public perceptions of the social status of traditional food, and the economic impact generated by the commercialization of modern seblak within the context of the culinary industry. The research employed a qualitative method with a comparative analysis approach through direct observation of seblak selling practices, accompanied by document analysis such as articles,

archives, and promotional materials related to the development of traditional and modern seblak. The results of the study indicate that innovation in taste, packaging, and marketing strategies plays an important role in expanding the market segment, especially among teenagers and urban communities that prioritize practicality. Seblak is no longer regarded as a food for the lower class, but has transformed into a creative culinary product that reflects the ability of Sundanese people to adapt to changes in time and consumption trends. This study concludes that seblak plays an important role in maintaining the existence of local cultural identity while also contributing to the growth of the increasingly competitive and sustainable regional creative economy.

Keywords

Adaptation, culture, creative economy, traditional food, seblak

Pendahuluan

Industri kuliner di Indonesia terus berubah seiring berkembangnya tren dan selera masyarakat. Makanan-makanan tradisional kini tidak hanya dipertahankan, tetapi juga mengalami inovasi agar tetap relevan dan menarik bagi konsumen masa kini. Hal ini terlihat pada seblak, salah satu makanan khas Jawa Barat yang awalnya adalah makanan sederhana, kini hadir dengan berbagai variasi dan bentuk penyajian yang lebih modern. Fenomena ini menunjukkan bahwa makanan tradisional tidak lagi sekadar identitas budaya, tetapi juga menjadi bagian dari dinamika industri kreatif yang berkembang pesat.

Seblak berasal dari Kota Bandung, Jawa Barat. Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) mendefinisikan seblak sebagai masakan yang terbuat dari kerupuk mentah yang sudah direndam sampai kenyal dan dibumbui dengan bawang dan kencur (KBBI VI, 2025). Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Intani (2014), kata seblak merupakan singkatan dari *segak* dan *nyegak* yang dapat diartikan sebagai “menyengat”. Makanan ini dikenal sebagai masakan sederhana berbahan dasar kerupuk yang dimasak dan dibumbui, lalu ditambahkan telur dan sayuran sebagai pelengkap. Ciri khas seblak terletak pada aroma kencur yang kuat dan rasa pedas yang khas. Pada awal kemunculannya, seblak lebih sering dibuat secara sederhana di rumah atau dijual oleh pedagang kaki lima sebagai jajanan yang murah dan mudah ditemui oleh berbagai kalangan masyarakat. Intani (2014) menyatakan bahwa “Melihat dari jenis bahan yang digunakan dan pengolahannya yang hampir serupa, konon seblak bukan tidak mungkin merupakan pengembangan dari makanan tradisional berbahan kerupuk seperti *kerupuk ceos* atau *kerupuk ngojai*.” Seiring dengan berjalannya waktu, seblak mengalami perkembangan yang cukup signifikan. Munculnya seblak modern membawa banyak variasi, tidak lagi terbatas pada kerupuk sebagai bahan utama. Secara definitif, seblak modern dapat dipahami sebagai hasil adaptasi dan inovasi dari seblak tradisional yang mengalami transformasi dalam hal bahan baku, teknik masak, cita rasa, presentasi, konteks konsumsi, dan nilai yang melekat padanya. Jika seblak tradisional identik dengan kesederhanaan dan keotentikan, seblak modern didorong oleh logika kreativitas, diferensiasi produk, dan respons terhadap permintaan pasar kontemporer.

Kini seblak modern dipadukan dengan berbagai pelengkap seperti bakso, sosis, ceker ayam, mie, seafood, hingga keju, susu, atau bahkan saus tiram dan bumbu-bumbu fusion lainnya. Inovasi tidak hanya pada topping, tetapi juga pada bahan dasarnya. Kerupuk kuning sebagai inti seringkali digantikan atau dicampur dengan makaroni, kwetiau, kerupuk berwarna-



warni, atau bahkan digunakan sebagai kuah untuk merendam nasi (seblak nasi). Bentuknya pun berkembang, dari yang berkuah pekat khas, muncul varian seblak kering (jeletot), seblak nyemek (setengah basah), hingga seblak kuah susu atau kuah santan yang mengurangi kadar kepedasan dan menawarkan sensasi rasa baru. Penyajian seblak pun dibuat lebih menarik dengan menggunakan wadah yang estetik, seperti mangkok keramik atau wadah sekali pakai yang instagramable, sehingga digemari terutama oleh kalangan muda. Perubahan ini menggeser posisi seblak dari jajanan sederhana menjadi menu kuliner yang dapat ditemui bahkan di mal, *resto cafe*, dan gerai-gerai *franchise* khusus seblak. Kehadiran media sosial semakin mempercepat penyebaran tren ini, karena pedagang seblak modern kerap menggunakan platform sosial media untuk menarik pelanggan dengan visual yang menggoda dan narasi kreatif.

Perubahan bentuk dan cara penyajian seblak ini menunjukkan adanya pergeseran selera dan gaya hidup konsumen. Evolusi seblak tidak hanya menyangkut bahan dan rasa, tetapi juga nilai sosial yang melekat pada makanan tersebut. Menurut Oto Soemarwoto dalam Ria Andayani S. (2006: 187), ada makanan yang dianggap memiliki nilai sosial yang tinggi, ada pula makanan yang dianggap memiliki nilai sosial yang rendah. Seblak tradisional, yang dahulu sering dikonsumsi di pinggir jalan atau di warung sederhana, diasosiasikan dengan makanan rakyat dengan nilai sosial yang lebih rendah. Sementara itu, seblak modern, dengan kemasan yang menarik, lokasi berjualan di tempat yang lebih *elite*, dan harga yang lebih mahal, mampu meningkatkan nilai sosial dan prestise konsumsinya. Inovasi membuat seblak semakin populer dan memiliki daya jual tinggi, namun di sisi lain muncul kekhawatiran bahwa ciri khas seblak tradisional, yaitu dominasi bumbu dasar (kencur, bawang) dan rasa autentiknya yang "menyengat", perlahan dapat tergerus oleh dominasi rasa topping dan bumbu tambahan. Perubahan ini juga memperlihatkan bagaimana makanan dapat berfungsi sebagai cerminan identitas sosial dan simbol gaya hidup, di mana mengonsumsi seblak modern bisa jadi merupakan bentuk partisipasi dalam tren kekinian. Bahkan, daya tarik seblak modern telah melampaui batas geografis Jawa Barat, menjadi salah satu ikon kuliner nasional yang mudah beradaptasi dengan selera lokal di berbagai daerah.

Dalam beberapa penelitian terdahulu, pembahasan mengenai seblak umumnya berfokus pada sejarah makanan, potensi ekonomi usaha kecil, atau persebaran populer melalui media sosial. Misalnya, beberapa studi menyoroti seblak sebagai peluang usaha dan bagian dari tren makanan pedas yang digemari anak muda. Ada pula kajian yang menelaah peran media sosial dalam meningkatkan branding makanan lokal. Namun, kajian-kajian tersebut belum secara spesifik membandingkan seblak tradisional dan seblak modern dari segi bahan, penyajian, dan nilai sosial yang melekat pada makanan tersebut. Selain itu, analisis mengenai transformasi nilai dari "makanan rakyat" menjadi "makanan gaya hidup" serta implikasi budaya dari fenomena gastronomi ini masih jarang disentuh secara mendalam. Dengan demikian, penelitian ini memiliki keunikan, karena tidak hanya menggambarkan sejarah atau perkembangannya saja, tetapi juga menempatkan seblak sebagai objek perbandingan yang kritis antara nilai tradisional dan nilai modern dalam konteks kuliner. Penelitian ini berusaha mengidentifikasi secara komprehensif titik-titik divergensi antara kedua varian seblak tersebut, sekaligus merefleksikan makna di balik transformasi kuliner yang terjadi.

Sehubungan dengan adanya perubahan tersebut, penelitian ini dilakukan untuk melihat perbandingan antara seblak tradisional dan seblak modern. Fokus perbandingan mencakup bahan yang digunakan, bentuk penyajian, serta rasa yang dihasilkan dari kedua variasi seblak tersebut. Lebih dari itu, penelitian ini juga akan menyoroiti pergeseran nilai dan persepsi sosial yang menyertai kedua bentuk seblak ini. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan mampu memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai proses modernisasi pada makanan tradisional, dengan menjadikan seblak sebagai objek kajian, serta memberikan kontribusi pada diskusi akademik tentang dinamika budaya makanan di Indonesia yang terus berubah mengikuti zaman. Penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan perspektif bagi pelaku usaha kuliner dan pencinta makanan dalam memaknai pelestarian dan inovasi secara berimbang.

Metode

Penelitian ini dilaksanakan menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan komparatif. Metode kualitatif deskriptif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami secara mendalam karakteristik, makna, serta nilai sosial budaya yang terkandung dalam objek penelitian, yaitu seblak tradisional dan seblak modern. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk mengamati fenomena secara alami serta mendeskripsikan data secara naratif tanpa melibatkan pengukuran statistik. Sementara itu, pendekatan komparatif digunakan untuk membandingkan dua bentuk atau kondisi yang berbeda dari satu objek yang sama guna mengidentifikasi persamaan dan perbedaannya secara sistematis.

Menurut Ramdhan (2021), penelitian komparatif berfungsi untuk membandingkan dua perlakuan atau lebih dari suatu variabel, atau beberapa variabel sekaligus. Tujuan utama dari metode penelitian komparatif adalah untuk melihat perbedaan dua atau lebih situasi, peristiwa, kegiatan, atau program. Dalam konteks penelitian ini, pendekatan komparatif digunakan untuk membandingkan seblak tradisional dan seblak modern sebagai dua bentuk perkembangan dari makanan yang sama, namun memiliki karakteristik yang berbeda akibat pengaruh zaman, selera konsumen, dan inovasi kuliner. Seblak dipilih sebagai objek penelitian karena merupakan makanan khas daerah Bandung yang memiliki nilai budaya lokal serta mengalami perkembangan yang signifikan dari waktu ke waktu. Perkembangan tersebut terlihat dari variasi bahan, teknik pengolahan, cita rasa, serta cara penyajiannya. Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada perbandingan antara seblak tradisional dan seblak modern dengan menelaah beberapa aspek utama, meliputi bahan yang digunakan, proses pembuatan, cita rasa, cara penyajian, serta nilai budaya yang terkandung di dalamnya.

Pengumpulan data dilakukan pada awal bulan November 2025. Teknik pengumpulan data utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi langsung. Observasi dilakukan terhadap seblak tradisional dan seblak modern yang disajikan di kantin Universitas Kristen Maranatha. Observasi dipilih karena memungkinkan peneliti untuk memperoleh data secara nyata melalui penggunaan panca indera, sehingga karakteristik objek penelitian dapat diamati secara langsung dan mendalam. Menurut Rahardjo (2011), observasi merupakan kegiatan dengan menggunakan panca indera untuk memperoleh informasi yang diperlukan dalam menjawab permasalahan penelitian. Dalam pelaksanaannya, observasi dilakukan dengan memperhatikan aspek fisik dan visual dari seblak, seperti tekstur, warna, aroma, komposisi



bahan, serta cara penyajian. Selain itu, penelitian ini juga menggunakan metode *direct tasting* atau uji cita rasa langsung sebagai bagian dari proses observasi. Metode *direct tasting* dilakukan dengan mencicipi secara langsung seblak tradisional dan seblak modern untuk memperoleh data mengenai rasa, tingkat kepedasan, kekayaan bumbu, serta kesan keseluruhan yang dihasilkan dari masing-masing jenis seblak. Metode ini penting karena cita rasa merupakan salah satu aspek utama dalam makanan yang tidak dapat diamati hanya melalui pengamatan visual. Melalui metode *direct tasting*, peneliti dapat membandingkan pengalaman sensorik antara seblak tradisional dan seblak modern secara langsung, sehingga data yang diperoleh menjadi lebih komprehensif dan mendalam. Hasil dari uji cita rasa tersebut kemudian dicatat secara deskriptif sebagai bagian dari data penelitian. Untuk memperkuat hasil observasi, penelitian ini juga dilengkapi dengan dokumentasi berupa foto yang menggambarkan bentuk, penyajian, dan komposisi seblak yang diamati.

Data yang telah diperoleh kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif komparatif. Proses analisis dilakukan dengan menelaah persamaan dan perbedaan antara seblak tradisional dan seblak modern berdasarkan data hasil observasi dan *direct tasting*. Data tersebut dikelompokkan ke dalam beberapa kategori, yaitu bahan, proses pembuatan, cita rasa, cara penyajian, serta nilai budaya. Setiap kategori dianalisis secara terpisah kemudian dibandingkan untuk melihat sejauh mana unsur tradisional dan modern saling berpengaruh. Hasil analisis perbandingan tersebut selanjutnya dideskripsikan secara sistematis dalam bagian hasil penelitian.

Hasil dan Pembahasan

Bagian ini menyajikan hasil penelitian yang diperoleh dari observasi langsung terhadap pelaku usaha seblak. Hasil penelitian dijelaskan melalui pemaparan temuan di lapangan, khususnya mengenai perubahan, inovasi, dan perkembangan seblak dari waktu ke waktu. Selanjutnya, temuan tersebut dibahas secara singkat dengan melihat kaitannya terhadap pelestarian kuliner tradisional serta peran seblak dalam mendukung pengembangan ekonomi kreatif di masyarakat.

Hasil

Bagian ini menyajikan hasil penelitian dan pembahasan mengenai perkembangan seblak sebagai kuliner tradisional khas Sunda dengan menyoroti perbandingan antara seblak tradisional dan seblak modern. Analisis dilakukan berdasarkan hasil observasi lapangan, serta metode icip langsung yang memungkinkan peneliti memperoleh pemahaman yang lebih menyeluruh, baik dari sisi rasa maupun makna kultural. Temuan penelitian ini kemudian dikaitkan dengan konteks sosial, budaya, serta ekonomi kreatif yang melingkupi keberadaan seblak di Kota Bandung.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seblak pada awal kemunculannya dikenal sebagai makanan tradisional sederhana berbahan dasar kerupuk aci yang direbus hingga lunak, lalu dimasak dengan bumbu utama berupa bawang putih dan kencur. Aroma kencur menjadi ciri khas utama yang membedakan seblak dari makanan lain. Komposisi seblak tradisional umumnya dilengkapi dengan telur dan beberapa jenis sayuran, seperti sawi hijau dan kol, tanpa tambahan isian yang beragam. Penyajiannya pun cenderung sederhana dan lebih banyak ditemukan di warung kecil atau pedagang kaki lima, sehingga seblak identik dengan makanan

rakyat yang mudah diakses oleh berbagai lapisan masyarakat. Kesederhanaan tersebut tidak hanya terlihat dari bahan dan proses pengolahannya, tetapi juga dari makna sosialnya sebagai makanan keseharian yang mencerminkan kreativitas masyarakat Sunda dalam memanfaatkan bahan pangan yang tersedia.

Seiring dengan perubahan zaman dan berkembangnya pola konsumsi masyarakat, seblak mengalami transformasi yang cukup signifikan. Perubahan ini terlihat jelas pada variasi bahan, rasa, dan cara penyajian. Seblak yang sebelumnya hanya memiliki komposisi terbatas kini diperkaya dengan berbagai tambahan, seperti bakso, sosis, ceker ayam, mi, hingga makanan laut. Inovasi ini menunjukkan adanya penyesuaian terhadap selera konsumen yang semakin beragam dan menyukai pilihan menu yang lebih variatif. Selain itu, penyajian seblak juga mengalami modernisasi. Banyak pelaku usaha menghadirkan seblak dengan tampilan yang lebih menarik, menggunakan wadah modern dan penataan yang rapi, sehingga meningkatkan daya tarik visual, terutama dalam konteks pemasaran melalui media sosial.

Untuk memahami perbedaan antara seblak tradisional dan seblak modern secara lebih mendalam, penelitian ini menggunakan metode icip langsung sebagai bagian dari pendekatan kualitatif. Metode ini dilakukan dengan mencicipi langsung berbagai varian seblak dari pelaku usaha tradisional maupun modern dalam kondisi yang relatif seragam. Aspek yang diamati meliputi rasa dominan, keseimbangan bumbu, tekstur kerupuk aci, aroma kencur, tingkat kepedasan, serta kesan keseluruhan setelah dikonsumsi. Metode ini tidak bertujuan menghasilkan penilaian kuantitatif, melainkan memperkaya data penelitian melalui pengalaman inderawi peneliti sebagai konsumen.

Berdasarkan hasil icip langsung, seblak tradisional menunjukkan karakter rasa yang sederhana namun kuat dan autentik. Perpaduan rasa gurih bawang putih dengan aroma kencur terasa dominan dan konsisten, dengan tingkat kepedasan yang tidak berlebihan sehingga tidak menutupi cita rasa utama. Tekstur kerupuk aci cenderung kenyal dan seimbang, mencerminkan teknik pengolahan yang sederhana namun tepat. Sebaliknya, seblak modern menampilkan kompleksitas rasa yang lebih beragam akibat penambahan berbagai topping dan bumbu tambahan. Rasa pedas, asin, atau gurih pada seblak modern umumnya lebih kuat dan dominan. Dalam beberapa temuan, aroma kencur sebagai ciri khas seblak justru menjadi kurang menonjol karena tertutupi oleh aroma bahan lain, seperti keju, saus, atau bumbu instan. Dari segi tekstur, seblak modern menawarkan sensasi yang lebih variatif, meskipun hal ini terkadang mengurangi fokus pada kerupuk aci sebagai elemen utama.

Perkembangan seblak juga berdampak pada perubahan nilai sosial dan persepsi masyarakat. Jika sebelumnya seblak identik dengan makanan pinggir jalan yang dikonsumsi oleh kalangan tertentu, kini seblak telah hadir di ruang-ruang konsumsi yang lebih luas, seperti pusat perbelanjaan, kafe, dan restoran. Perubahan ini menunjukkan adanya pergeseran pandangan masyarakat terhadap kuliner tradisional, yang kini tidak lagi dianggap sebagai makanan sederhana semata, melainkan sebagai produk kuliner yang memiliki nilai jual dan prestise. Seblak pun mulai diposisikan sebagai bagian dari gaya hidup masyarakat urban. Meskipun terdapat perbedaan yang cukup jelas antara seblak tradisional dan seblak modern dalam hal bahan, proses pembuatan, dan tampilan, keduanya tetap mempertahankan identitas dasarnya sebagai kuliner khas Sunda. Penggunaan kencur sebagai penentu aroma dan

cita rasa pedas sebagai karakter utama menjadi unsur yang menjaga keberlanjutan identitas seblak. Kreativitas dan inovasi pelaku usaha kuliner terbukti berperan penting dalam menjaga popularitas seblak, baik melalui pengembangan produk maupun strategi pengemasan dan pemasaran. Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa seblak tidak hanya berfungsi sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai simbol keberlanjutan budaya dan penggerak ekonomi kreatif. Evolusi seblak membuktikan bahwa tradisi dan modernitas dapat berjalan berdampingan secara harmonis, selama inovasi dilakukan tanpa menghilangkan identitas dasar kuliner tersebut. Temuan ini menegaskan pentingnya keseimbangan antara pelestarian dan inovasi dalam menjaga eksistensi kuliner tradisional di tengah perubahan zaman.



Gambar 1 dan Gambar 2. Bahan dan Penyajian Seblak Tradisional
Sumber: Tim peneliti 2025



Gambar 3 dan Gambar 4. Bahan dan Penyajian Seblak Modern
Sumber: Tim peneliti 2025

Pembahasan

Seblak menjadi wujud nyata dari kemampuan masyarakat lokal dalam berinovasi dan menyesuaikan diri dengan perubahan zaman tanpa meninggalkan identitas asalnya. Makanan yang awalnya dikenal sebagai hidangan sederhana khas masyarakat Sunda ini mengalami transformasi yang cukup signifikan, baik dari segi rasa, penyajian, maupun makna sosial yang melekat padanya. Dalam konteks sosial-budaya, meningkatnya popularitas seblak mencerminkan proses adaptasi tradisi terhadap modernitas yang bersifat fleksibel, dinamis, dan terbuka terhadap pengaruh luar, tanpa sepenuhnya menghilangkan nilai-nilai lokal yang menjadi dasarnya. Perkembangan seblak tidak dapat dilepaskan dari perubahan pola konsumsi

masyarakat, khususnya di wilayah perkotaan. Masyarakat modern cenderung menginginkan makanan yang tidak hanya mengenyangkan, tetapi juga memiliki variasi rasa, tampilan yang menarik, serta mudah diakses. Kondisi ini mendorong pelaku usaha kuliner untuk melakukan inovasi terhadap seblak agar tetap relevan dengan selera pasar. Perubahan tersebut menunjukkan bahwa kuliner tradisional tidak bersifat statis, melainkan mampu berkembang dan menyesuaikan diri dengan kebutuhan serta preferensi masyarakat yang terus berubah.

Peran generasi muda dan pelaku usaha kreatif menjadi faktor penting dalam proses transformasi seblak. Generasi muda yang akrab dengan teknologi dan media sosial berkontribusi besar dalam memperkenalkan seblak dalam bentuk yang lebih modern. Inovasi rasa, seperti penambahan berbagai topping, pengaturan tingkat kepedasan, serta kombinasi bahan yang lebih beragam, merupakan wujud kreativitas untuk menarik minat konsumen. Selain itu, penggunaan kemasan yang lebih menarik, higienis, dan praktis turut meningkatkan citra seblak sebagai produk kuliner yang mampu bersaing dengan makanan modern lainnya. Pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi juga memberikan dampak signifikan terhadap penyebaran dan popularitas seblak. Melalui unggahan foto, video, serta ulasan konsumen, seblak tidak hanya dikenal di daerah asalnya, tetapi juga menyebar ke berbagai daerah lain. Media sosial berperan sebagai ruang baru dalam memperkenalkan kuliner tradisional kepada khalayak yang lebih luas, sekaligus membentuk citra seblak sebagai makanan khas yang mengikuti perkembangan zaman dan gaya hidup masyarakat urban.

Fenomena tersebut sejalan dengan konsep ekonomi kreatif, di mana budaya lokal dijadikan sumber inspirasi dalam menciptakan nilai tambah baru. Dalam kerangka ini, kuliner tradisional tidak lagi dipandang semata-mata sebagai warisan budaya yang perlu dilestarikan, tetapi juga sebagai komoditas ekonomi yang memiliki potensi besar. Seblak menjadi contoh bagaimana produk budaya lokal dapat dikembangkan secara kreatif untuk meningkatkan nilai ekonomi tanpa harus menghilangkan ciri khasnya. Seiring dengan berkembangnya usaha seblak dalam berbagai bentuk, mulai dari pedagang kaki lima hingga kafe dan restoran, terlihat adanya peningkatan nilai sosial yang melekat pada makanan ini. Seblak tidak lagi identik dengan makanan pinggir jalan, tetapi mulai diposisikan sebagai bagian dari gaya hidup masyarakat perkotaan. Perubahan ini menunjukkan adanya pergeseran persepsi masyarakat terhadap kuliner tradisional, yang kini dipandang lebih modern, relevan, dan memiliki nilai prestise tertentu.

Dari sisi budaya, seblak dapat dipahami sebagai media ekspresi masyarakat Sunda dalam mempertahankan identitasnya di tengah arus globalisasi. Meskipun mengalami berbagai modifikasi dan penyesuaian, unsur dasar seblak, seperti penggunaan kencur dan cita rasa pedas, tetap dipertahankan sebagai penanda identitas. Hal ini menunjukkan bahwa modernisasi tidak selalu berarti penghapusan tradisi, melainkan dapat menjadi sarana pelestarian budaya dalam bentuk yang lebih kontekstual dan adaptif. Dengan demikian, keberadaan seblak sebagai ikon kuliner urban tidak hanya berfungsi untuk memperkuat identitas budaya daerah, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru yang berakar pada kreativitas lokal. Seblak menjadi contoh konkret bagaimana tradisi dan modernitas dapat berjalan berdampingan, saling melengkapi, dan menghasilkan bentuk kebudayaan masyarakat kontemporer yang relevan dengan perkembangan sosial, budaya, dan ekonomi saat ini.



Simpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seblak merupakan makanan tradisional Sunda yang kini telah mengalami perubahan seiring dengan perkembangan zaman. Seblak yang pada awalnya hanya menggunakan kerupuk sebagai bahan utama, lalu menggunakan bumbu dasar yang terbuat dari bawang dan kencur dan dilengkapi dengan telur dan sayuran-sayuran seperti sawi hijau dan kol, sekarang telah mengalami perkembangan dalam penyajiannya. Perkembangan seblak tidak hanya pada cita rasa dan komposisi tetapi juga mengalami peningkatan nilai sosial. Pada awalnya seblak hanya menjadi makanan pinggir jalan, kini seblak sudah masuk ke kawasan pusat perbelanjaan dan restoran.

Dari hasil penelitian melalui observasi dan analisis komparatif, ditemukan perbedaan jelas antara seblak tradisional dan modern dalam hal bahan, proses pembuatan, dan tampilan, namun keduanya tetap mempertahankan identitas dasar seblak sebagai makanan beraroma kencur dan bercita rasa pedas. Salah satu pendorong popularitas seblak adalah inovasi pelaku usaha dalam menyajikannya, menjadikan hal ini sebagai contoh nyata bahwa kuliner tradisional mampu beradaptasi dengan tren tanpa kehilangan ciri khasnya. Dengan demikian, evolusi seblak menunjukkan bahwa tradisi dan modernitas dapat berjalan berdampingan. Seblak tidak hanya mempertahankan nilai budaya Sunda, tetapi juga menciptakan peluang ekonomi kreatif yang relevan dengan gaya hidup masyarakat masa kini. Seblak menjadi bukti bahwa inovasi yang tepat mampu menjaga keberlanjutan sebuah kuliner lokal.

Daftar Rujukan

- Afriani, M. (2022). *Pengaruh cita rasa dan variasi menu terhadap tingkat kepuasan konsumen di Rumah Makan Aneka Seblak Sei Panas Kota Batam*, 1(2).
- Ahnaf, S., Putri, D. A., & Ramadhan, F. (2023). *Seblak sebagai identitas nasional Kota Bandung*. *Sabbhata Yatra: Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 4(2), 145–156.
- Andayani, S., Ria. (2006). *Makanan tradisional masyarakat Betawi*. Dalam Ani Rostiyati & Toto Sucipto (Ed.), *Budaya Masyarakat Betawi*. Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional.
- Atteng, S. P. (2022). *Tren kuliner seblak sebagai faktor pendukung perekonomian masyarakat di era milenial*. *Decive: Journal of Development and Civic Engagement*, 3(1), 55–63.
- Azahra, A. F., & Aryani, D. I. (2023). *Gastronomy and culinary art: Overview of the promotion of seblak SMEs culinary products through a consumer preference approach*, 2(1).
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. (2016). *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Edisi IV Daring*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (<https://kbbi.kemdikbud.go.id/>)
- Farida, W., & Rachman, R. (2021). *A bibliometric analysis of Indonesian ethnic food studies*. *CANREA Journal: Food Technology, Nutrition, and Culinary Journal*, 4(1), 12–23.
- Hakim, L., & Pratama, R. A. (2022). *Strategi adaptasi kuliner tradisional di era kuliner global dalam masyarakat perkotaan*. *Triwikrama: Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 3(2), 101–112.
- Hidayat, M., & Sari, N. (2020). *Promosi makanan tradisional lokal untuk meningkatkan pariwisata kuliner*. *Jurnal Abdimas Ekonomi*, 5(1), 34–42.

- Intani, R. (2014). *Kiat penjual makanan tradisional dalam menembus pasar*. Patanjala: Journal of Historical and Cultural Research, 6(2), 315–328.
- Putri, N. H., & Lestari, S. (2023). *Eksplorasi strategi digital marketing usaha seblak prasmanan*. Jurnal Media Akademik, 7(3), 211–220.
- Rahardjo, M. (2011). *Metode pengumpulan data penelitian kualitatif*.
- Ramdhan, M. (2021). *Metode penelitian*. Cipta Media Nusantara.
- Satriojati, A., & Zahar, I. (2024). *Ambiguitas identitas visual pada warisan budaya seblak*, 5(9).
- Sutrisno, B., & Handayani, R. (2021). *Street food sebagai warisan lokal dalam balutan modernitas*. Jurnal Budaya Nusantara, 5(2), 98–109.