



Eksistensi Batagor sebagai Warisan Kuliner Sunda di Tengah Modernisasi Kota Bandung

Carissa Alodia Pratama

Michelle Chan

Debora Yesua Hadhasa Sam

Maximilianus Nathan Chandra

Universitas Kristen Maranatha

Pos-el: risspanda@gmail.com

michellechan6431@gmail.com

debo.sam134@gmail.com

maximilianusnc@gmail.com

DOI: [10.32884/ideas.v11i4.2391](https://doi.org/10.32884/ideas.v11i4.2391)

Abstrak

Kota Bandung merupakan magnet bagi para wisatawan dan terkenal akan destinasi kuliner terpopuler di Indonesia yang menawarkan beragam tempat makan yang menarik serta makanan khas yang unik dan menggugah selera. Makanan seperti batagor, siomay, surabi, seblak dan peeyeum telah menjadi ikon kuliner yang mencerminkan kekayaan budaya serta kreativitas masyarakatnya. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui keberagaman makanan khas Bandung yang berpengaruh terhadap pariwisata dan peningkatan ekonomi lokal. Strateginya digunakan metode deskriptif kualitatif sebagai metodenya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa batagor merupakan salah satu pelopor makanan tradisional Kota Bandung yang paling banyak diminati oleh setiap kalangan.

Kata Kunci

Bandung, budaya, kuliner, makanan khas, pariwisata

Abstract

Bandung is renowned as one of Indonesia's most popular culinary destinations, offering a diverse selection of eateries and unique, mouth-watering dishes. Dishes such as batagor, siomay, surabi, seblak, and peeyeum have become culinary icons, reflecting the rich culture and creativity of its people. The purpose of this study was to examine the diversity of Bandung's culinary traditions and their impact on tourism and the local economy. The research method used was descriptive qualitative. The results show that batagor remains a pioneering traditional Bandung food, popular among all groups.

Keywords

Bandung, culture, culinary, traditional food, tourism

Pendahuluan

Kota Bandung terkenal kreatif untuk pengolahan makanan yang kreatif seperti kuliner tradisional, moderen dan percampuran antara keduanya (Syarifuddin et al., 2017). Sehingga dapat dikatakan sebagai “Surga Kuliner”. Bandung dengan keramaahaan penduduknya serta menjunjung nilai adat, adab serta etika terus menunjukkan dedikasi budaya terhadap perkembangan kota Bandung yang semakin dinamis (Setyawan et al., 2022). Dengan udara yang sejuk, masyarakat yang kreatif, serta budaya kuliner yang dinamis, Kota Bandung telah melahirkan banyak makanan khas yang kemudian menjadi ikon nasional (Pramezwarly et al.,

2021). Salah satu kuliner yang paling populer adalah batagor. Batagor tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga mencerminkan kreativitas masyarakat Sunda dalam mengolah bahan sederhana menjadi hidangan lezat dan khas (Jestri Octami Wieharja & Cristopher Cristopher, 2024).

Kota Bandung yang kreatif dengan penyajian kuliner yang menarik seperti kuliner tradisional, moderen dan percampuran antara keduanya. Batagor merupakan singkatan dari *Bakso Tahu Goreng*, hasil adaptasi kuliner dari pangsit goreng isi ikan tenggiri yang disajikan bersama bumbu kacang khas Sunda. Perpaduan rasa gurih, renyah, dan saus kacang yang manis-pedas menjadikan batagor digemari oleh berbagai kalangan, mulai dari masyarakat lokal hingga wisatawan mancanegara (Destiyani et al., 2021).

Seiring perkembangan zaman, banyak penjual batagor bermunculan di berbagai sudut Kota Bandung. Namun, di antara banyaknya penjual batagor tersebut, terdapat dua nama yang dianggap sebagai pelopor legendaris dan menjadi ikon kuliner kota ini, yaitu Batagor Riri dan Batagor Kingsley. Kedua tempat ini tidak hanya terkenal karena cita rasanya yang khas, tetapi juga karena perannya dalam mempertahankan popularitas batagor sebagai makanan tradisional yang mampu menyesuaikan diri dengan selera modern (Hermawanti, 2023). Selain itu, strategi yang mereka kembangkan melalui proses manajemen strategic yang bertujuan untuk menciptakan keunggulan kompetitif bagi produk mereka seperti produk yang membedakan, cita rasa yang unik, dan kemasannya cukup berperan dalam mempertahankan popularitas batagor (Putri et al., 2018).

Batagor Riri, yang berlokasi di Jalan Burangrang No. 41 Bandung, telah menjadi salah satu tujuan wajib bagi wisatawan yang ingin menikmati batagor otentik. Berdiri sejak tahun 1985, Batagor Riri dikenal dengan kulit pangsitnya yang tipis dan sangat renyah, serta saus kacangnya yang gurih legit. Keistimewaannya terletak pada penggunaan ikan tenggiri segar yang membuat cita rasanya kuat dan konsisten. Selain itu, Batagor Riri juga berinovasi dengan membuka cabang dan menjual produk dalam bentuk kemasan beku (*frozen food*), sehingga wisatawan dapat membawa pulang cita rasa Bandung ke berbagai daerah di Indonesia (Pramezwary et al., 2021).

Sementara itu, Batagor Kingsley yang terletak di Jalan Veteran No. 25 Bandung telah berdiri sejak tahun 1982. Tempat ini juga dikenal sebagai pelopor batagor modern yang mengutamakan kualitas bahan baku. Kingsley menggunakan daging ikan tenggiri pilihan dan resep keluarga turun-temurun. Teksturnya lebih lembut dibandingkan Batagor Riri, dengan rasa saus kacang yang lebih manis dan halus. Selain menjadi tempat makan favorit, Batagor Kingsley juga terkenal sebagai oleh-oleh khas Bandung karena kemasannya yang praktis dan tahan lama (Mularsari, Ardi and Latifah, Saleha and Nanlohy, Arnold and Tshania, Mercynda and Jahmi, Muhammad and Putri, Alifia and Puspita, Tiara and Kusmayanti, n.d.). Banyak wisatawan yang menjadikan produk ini sebagai buah tangan wajib setiap kali berkunjung ke Kota Kembang.

Kedua legenda kuliner ini tidak hanya menawarkan rasa, tetapi juga membawa nilai budaya dan ekonomi. Keberadaan Batagor Riri dan Batagor Kingsley telah berkontribusi pada citra Bandung sebagai kota kuliner kreatif yang mampu memadukan tradisi dan inovasi (Jestri Octami Wieharja & Cristopher Cristopher, 2024). Selain itu, keberhasilan mereka



menunjukkan bahwa kuliner lokal dapat berkembang menjadi bisnis yang berkelanjutan apabila dikelola dengan baik, menjaga kualitas, dan mengikuti kebutuhan pasar tanpa kehilangan jati diri (Hermawanti, 2023).

Keberadaan Batagor Riri dan Batagor Kingsley Selain cita rasa yang kaya, melalui kedua Batagor terkenal ini juga dapat bermanfaat sebagai sarana memperkenalkan budaya Indonesia melalui pembuatan bahan ajar yang dikemas dengan menggunakan Bahasa Indonesia yang baik dan benar (Anggraeni et al., 2024).

Permasalahan ini menjadi penting untuk dikaji, karena apabila tidak ada upaya mengenalkan kembali nilai budaya di balik batagor, maka generasi muda bisa kehilangan rasa bangga terhadap warisan kuliner daerahnya sendiri (Destiyani et al., 2021). Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji bagaimana peran batagor dalam memperkenalkan kebudayaan Bandung serta strategi yang dapat dilakukan agar makanan tradisional ini tetap dikenal dan digemari oleh masyarakat luas. Terlebih Hasil menunjukkan bahwa kualitas makanan dapat memicu pemilihan destinasi dan berkontribusi terhadap kepuasan yang dirasakan (Serli Wijaya, Monika Kristanti, Michael Khosasi, 2014).

Salah satu objek yang kami pilih adalah Batagor Riri, kuliner legendaris di Bandung yang berdiri sejak tahun 1985 dan terkenal dengan batagor serta siomaynya yang bertekstur garing dan kenyal dengan rasa ikan yang gurih. Keunikan lainnya adalah bumbu kacang yang kental dan gurih serta ketersediaan menu seperti mie pedas dan bakso kuah. Pelanggan bisa makan di tempat atau membeli kemasan beku sebagai oleh-oleh (Mularsari, Ardi and Latifah, Saleha and Nanlohy, Arnold and Tshania, Mercynda and Jahmi, Muhammad and Putri, Alifia and Puspita, Tiara and Kusmayanti, n.d.)

Sejarah dan asal-usul Batagor Riri: “Riri” diambil dari nama pendirinya, Rudi, yang memulai usaha ini dengan membuat bakso tahu kukus. Inovasi ini kemudian dikembangkan dengan menggoreng bakso tahu yang akhirnya menjadi populer sebagai batagor dan menjadi salah satu kuliner pertama yang mempopulerkan batagor di Bandung (Jestri Octami Wieharja & Cristopher Cristopher, 2024)

Dengan memilih Batagor Riri dan Batagor Kingsley sebagai studi kasus, penulis akan membahas bagaimana dua usaha lokal ini mampu menjaga kelestarian makanan khas Kota Bandung di tengah modernisasi dan kompetisi industri kuliner yang semakin ketat. Kajian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman bahwa makanan khas daerah bukan hanya warisan rasa, melainkan juga sebagai identitas, kreativitas, dan ketahanan budaya masyarakat Kota Bandung (Hermawanti, 2023)

Selain itu beberapa penelitian mengenai Batagor sebagai kuliner budaya Sunda telah dilakukan sebelumnya, Penelitian ini dilakukan dengan tujuan menganalisis pengaruh Batagor dalam mempertahankan eksistensi dan budayanya sebagai salah satu ikon makanan di Bandung. Penelitian-penelitian sebelumnya yang memfokuskan pada pengaruh pengembangan kuliner Kota Bandung, potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata di Kota Bandung digunakan sebagai dasar dalam pengembangan hipotesis penelitian ini, adalah:

1. Penelitian yang dilakukan oleh (Jestri Octami Wieharja & Cristopher Cristopher, 2024), dengan judul “Batagor Sebagai Ikon Kuliner Favorit di Bandung” Hasil penelitian dari penelitian ini adalah kuliner tradisional batagor ini menunjukkan minat masyarakat baik itu

dikalangan muda hingga dewasa merasa harga batagor sangat terjangkau, mereka juga menganggap batagor mudah ditemukan di berbagai tempat, termasuk warung kaki lima dan restoran dengan rasa batagor yang sangat memuaskan dan berkualitas.

2. (Mularsari, Ardi and Latifah, Saleha and Nanlohy, Arnold and Tshania, Mercynda and Jahmi, Muhammad and Putri, Alifia and Puspita, Tiara and Kusmayanti, n.d.) dalam penelitiannya yang berjudul “*Potensi Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata di Kota Bandung: Studi Kasus Batagor dan Surabi*” menekankan bahwa *batagor* berperan penting dalam pengembangan pariwisata kuliner Bandung. Makanan tradisional ini menjadi media promosi budaya lokal sekaligus potensi ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakat setempat.
3. (Pramezwary et al., 2021) menyoroiti strategi pengembangan potensi wisata kuliner Bandung, termasuk bagaimana inovasi dan kreativitas pelaku usaha kuliner lokal seperti *batagor* dapat memperkuat citra kota sebagai destinasi wisata kuliner.
4. (Hermawanti, 2023) dalam penelitiannya tentang “*Influential Elements Identification of Memorable Culinary Tourism in Bandung City*” mengidentifikasi bahwa pengalaman kuliner yang autentik, cita rasa khas, serta atmosfer lokal merupakan faktor utama yang membuat wisata kuliner Bandung, termasuk *batagor*, berkesan di mata wisatawan.

Keempat penelitian tersebut berbeda pembahasannya dengan penelitian usaha kuliner yang dilakukan oleh batagor riri dan kingsley, sehingga penelitian ini memiliki peluang untuk melengkapi penelitian tersebut karena kedepannya hasil dari penelitian ini dapat memiliki kontribusi yang strateginya dapat dimanfaatkan untuk memajukan UMKM kuliner di kota Bandung.

Metode

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif, dengan pendekatan studi kasus. Penelitian kualitatif, sumber data diperoleh dari lapangan bisa berupa hasil dokumentasi berupa gambar, foto, suara, hasil wawancara serta sajian catatan harian dari para peneliti (Fiantika et al., 2020). Dengan memilih pendekatan ini fokus penelitian adalah memahami secara mendalam nilai budaya, sejarah, dan strategi pelestarian kuliner batagor sebagai ikon Kota Bandung. Pendekatan kualitatif memungkinkan peneliti menggali makna di balik praktik usaha dan tradisi kuliner yang dijalankan oleh pelaku langsung (Sugiyono, 2020). Selain itu pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini tidak berfokus pada angka, dan terlebih data kualitatif biasanya dalam bentuk kata-kata dan bukan angka (Miles, M. B. & Huberman, 2014). Selain itu melainkan pada pemahaman makna, sejarah, serta nilai budaya yang terkandung dalam kuliner khas Bandung, khususnya Batagor Riri dan Batagor Kingsley.

Metode deskriptif digunakan untuk menggambarkan fenomena secara sistematis dan faktual bagaimana dua usaha lokal, Batagor Riri dan Batagor Kingsley, mempertahankan identitas kuliner tradisional di tengah modernisasi (Hermawanti, 2023).

Penelitian dilakukan di dua tempat yang menjadi ikon kuliner Bandung, yaitu Batagor Riri yang berlokasi di Jalan Burangrang No. 41, Kecamatan Lengkong, dan Batagor Kingsley yang terletak di Jalan Veteran No. 25, Kecamatan Sumur Bandung. Kedua tempat ini dipilih karena keduanya dianggap mewakili perkembangan dan pelestarian Batagor tradisional dalam



konteks modern.

Data primer dalam penelitian lapangan ini diperoleh melalui observasi langsung ke lokasi penjualan Batagor Riri dan Batagor Kingsley, serta wawancara singkat dengan penjual atau pelanggan untuk mengetahui persepsi tentang cita rasa, harga, dan keunikan produk, selain itu penelitian ini diperoleh juga dari data sekunder yang diperoleh dari berbagai referensi seperti artikel berita, situs kuliner, media sosial, dan literatur tentang sejarah kuliner Bandung.

Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi langsung, wawancara semi-terstruktur (Nuraini et al., 2023; Ranniry et al., 2023). Observasi ini dilakukan langsung kepada penjual, dan pelanggan untuk memperoleh informasi mendalam, dan dokumentasi, berupa foto, video, brosur, atau artikel yang berkaitan dengan Batagor Riri dan Batagor Kingsley sebagai pelengkap data visual dan referensi sekunder (gambar 1 dan gambar 2).



Gambar 1. Observasi Langsung oleh Tim Penulis
Dokumentasi: Tim Peneliti. 2025

Melalui metode ini, diharapkan penelitian dapat memberikan gambaran menyeluruh tentang bagaimana Batagor Riri dan Batagor Kingsley mempertahankan cita rasa tradisional sambil beradaptasi dengan perkembangan zaman. Hasil penelitian juga diharapkan dapat menjadi referensi dalam bidang kuliner, pariwisata, dan pelestarian budaya lokal di Kota Bandung.

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Berdasarkan latar belakang yang ada, penelitian ini bertujuan untuk memahami peran batagor sebagai ikon kuliner khas Kota Bandung serta menganalisis strategi dua pelaku usaha legendaris Batagor Riri dan Batagor Kingsley dalam menjaga eksistensi dan inovasi kuliner Sunda di tengah modernisasi industri kuliner. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, melalui observasi lapangan, wawancara dengan pengelola, serta studi literatur dari berbagai sumber ilmiah dan media kuliner lokal (Hermawanti, 2023; Pramezwarly et al., 2021). Hasil penelitian menunjukkan bahwa Batagor (Bakso Tahu Goreng) telah menjadi salah satu ikon kuliner paling dikenal di Kota Bandung.

Pembahasan

Magnet Kota Bandung salah satunya jajanan khas Bandung, terkenal akan kekreativitasannya dalam mengolah sumber makanan yang ada. Hal ini ditunjukkan dari beragamnya kuliner yang ada di Kota Bandung yang salah satunya batagor (Fajri & Kemala, 2022). Berdasarkan kajian jurnal oleh (Pramezwarly et al., 2021) dan (Mularsari, Ardi and Latifah, Saleha and Nanlohy, Arnold and Tshania, Mercynda and Jahmi, Muhammad and Putri, Alifia and Puspita, Tiara and

Kusmayanti, n.d.), kuliner ini bukan hanya sekadar makanan jalanan, tetapi juga merepresentasikan kreativitas masyarakat Sunda dalam mengolah bahan sederhana seperti ikan tenggiri, tahu, dan bumbu kacang menjadi hidangan bercita rasa tinggi. Makanan tradisional merupakan hasil dari olahan nenek moyang kita yang berhasil bertahan hingga hari ini dan bahkan menjadi identitas masyarakat setempat sekaligus menunjukkan kearifan lokal dari suatu daerah. Masyarakat dengan mudah mengingat nama sebuah makanan dapat dimulai dari cita rasa yang khas dan tampilan makanan daerah yang tidak dijumpai ditempat lain (Fajri & Kemala, 2022).

Secara historis, perkembangan batagor di Bandung mengalami transformasi dari jajanan kaki lima menjadi hidangan modern yang disajikan di restoran ternama. Inovasi yang dilakukan para pelaku kuliner membuat batagor semakin bervariasi, baik dari segi bahan, bentuk penyajian, maupun pengalaman konsumen. Pada Selasa, 21 Oktober 2025, Penulis melakukan observasi langsung kepada pelaku usaha legendaris Batagor Riri dan Batagor Kingsley.

Batagor Riri

Batagor Riri, Batagor Riri berlokasi di Jalan Burangrang No. 41 Bandung, memiliki lokasi tempat pemesanan Batagor Riri (gambar 2) dengan suasana yang lebih sederhana dan kekeluargaan (lihat gambar 3).



Gambar 2. Lokasi Tempat Pemesanan Batagor Riri
Dokumentasi: Tim Peneliti. 2025



Gambar 3. Lokasi Tempat Makan Batagor Riri
Dokumentasi: Tim Peneliti. 2025

Batagor Riri memiliki ciri khas utama dengan memiliki menu tekstur batagor yang renyah di luar, lembut di dalam, dengan isi ikan tenggiri yang padat dan segar, selain itu bumbu kacang yang kental, gurih, dan memiliki tingkat kepedasan sedang (lihat gambar 4). Penyajian Batagor Riri biasanya disajikan dalam bentuk kering dengan tambahan jeruk limau dan kecap manis. Citra merek batagor Riri dikenal sebagai salah satu pelopor batagor modern di Bandung dan



menjadi destinasi kuliner wajib bagi wisatawan domestik maupun mancanegara.



Gambar 4. Sajian Menu Batagor Riri
Dokumentasi: Tim Peneliti. 2025

Adapun hasil wawancara di Batagor Riri, Batagor Riri di dirikan oleh Rudi sejak tahun 1984, dengan memulai mencoba menggoreng bakso tahu kukus yang tak terjual dirumahnya, lalu pada tahun 1985, barulah Batagor Riri secara resmi dijual ke publik sebagai menu “Batagor”, yang kemudian mulai dikenal luas sebagai oleh-oleh khas Kota Bandung sejak pertengahan tahun 1990-an. Adapun sebagai inovasi penjualan Batagor Riri, Batagor Riri menyediakan Paket Batagor dengan kemasan *vacuum* yang bisa disimpan dalam suhu beku mencapai tujuh hari, dan disimpan dalam suhu ruangan selama tiga hari (lihat gambar 5). Selain itu Batagor Riri juga bekerja sama dengan mitra pemesanan *online* Gojek ataupun Grab (gambar 6).



Gambar 5. Menu Vacuum Batagor Riri
Dokumentasi: Tim Peneliti. 2025



Gambar 6. Paket Pemesanan *Online* Batagor Riri
Dokumentasi: Tim Peneliti. 2025

Target konsumen utama Batagor Riri adalah wisatawan dan keluarga. Seperti yang terkaji pada jurnal (Rukma, 2018), wisatawan yang datang Bersama dengan keluarga atau rombongan

memiliki minat dan ketertarikan terhadap Kota Bandung yang muncul dari ingatan mereka terhadap apa yang pernah mereka rasakan sebelumnya atau apa yang mereka pernah lihat dari media sosial ataupun media online lainnya. Persepsi positif yang mereka dapatkan membuat mereka ingin datang kembali ke Kota Bandung. Dari segi penjualan, batagor kering lebih laku dibandingkan batagor kuah. Sementara itu, pemilihan bumbu kacang sangat bergantung pada selera pembeli, meskipun rasa gurih pedas merupakan salah satu yang paling diminati. Selain itu dalam menghadapi tantangan zaman modern, Batagor Riri menyampaikan kendala terbesar adalah menjaga kualitas bahan hingga cita rasa yang dibangun sejak dulu, hal ini disebabkan kualitas dan rasa menjadi faktor utama agar batagor tetap disukai oleh konsumen.

Batagor Kingsley

Batagor Kingsley di dirikan oleh H. Suherman sejak tahun 1982, pemilihan nama Batagor Kingsley memiliki arti unik tersendiri, yaitu untuk memberikan Kesan “Raja Kuliner atau Besar (*king*) pada usaha batagor tersebut. Batagor Kingsley memakai resep turun-temurun dan memakai bahan baku premium sebagai pembeda dari pelaku usaha batagor lainnya. Sebagai contoh bahan baku menggunakan tahu jenis “Yun Yi” salah satu pemasok tahu yang terkenal di Kota Bandung yang dikenal memiliki tekstur lebih lembut, serta adonan ikan tenggiri yang dibuat dengan ukuran lebih besar dari rata-rata batagor lainnya. Batagor Kingsley yang terletak di Jalan Veteran No. 25 Bandung (gambar 7), tempat ini memiliki suasana yang lebih modern dan bersih (lihat gambar 8) dengan tempat pemesanan yang representative (lihat gambar 9).



Gambar 7. Lokasi Batagor Kingsley
Dokumentasi: Tim Peneliti. 2025



Gambar 8. Makan Batagor Kingsley
Dokumentasi: Tim Peneliti. 2025



Gambar 9. Tempat Pemesanan Batagor Kingsley
Dokumentasi: Tim Peneliti. 2025

Batagor Kingsley memiliki ciri khas utama yang tekstur batagor yang sama dengan Batagor Riri yaitu renyah di luar, lembut di dalam, dengan isi ikan tenggiri yang padat dan segar, namun bumbu kacang Batagor Kingsley memiliki rasa yang lebih manis dan sedikit tidak kental, hal ini disebabkan karena Batagor Kingsley menyesuaikan bumbu kacang dengan selera Masyarakat lokal (gambar 10).



Gambar 10. Sajian Batagor Kingsley
Dokumentasi: Tim Peneliti. 2025

Batagor Kinglsey memiliki pilihan menu yang lebih beragam, termasuk inovasi batagor kuah yang menjadi keunikan tersendiri dibandingkan Batagor Riri yang hanya menyediakan batagor kering. Selain itu Batagor Kingsley memiliki harga lebih terjangkau, dengan memiliki suasana tempat yang lebih santai, cocok untuk makan bersama keluarga. Adapun menu ragam lainnya di Batagor Kingsley itu dikarenakan Batagor Kingsley bekerja sama untuk menyediakan makanan-makanan tradisional lainnya, seperti wedang ronde, kue cubit, es cendol dan masih banyak mitra lainnya (lihat gambar 11).



Gambar 11. Mitra Jajanan Lokasi Kingsley
Dokumentasi: Tim Peneliti. 2025

Tidak kalah dengan Batagor Riri, Batagor Kingsley juga bekerja sama dengan mitra pemesanan *online* Gojek ataupun Grab. Target konsumen utama Batagor Kingsley juga sama dengan Batagor Riri yaitu wisatawan dan keluarga. Dari segi penjualan, batagor kuah di Batagor

Kingsley lebih laku dibandingkan batagor kering. Sementara itu, berdasarkan hasil wawancara dengan penjual, pemilihan bumbu kacang yang tidak terlalu kental sudah mengikuti selera pembeli, yaitu rasa gurih, pedas dan ada rasa sedikit manis merupakan salah satu yang paling diminati. Selain itu dalam menghadapi tantangan zaman modern, Batagor Kingsley juga memiliki kendala terbesar dalam menjaga kualitas bahan hingga cita rasa yang dibangun sejak dulu, Pelaku usaha juga memiliki fokus yang sama dalam menjaga kualitas dan rasa agar batagor tetap disukai oleh konsumen

Simpulan

Batagor Riri dan Batagor Kingsley, memiliki peran penting dalam mempertahankan identitas kuliner khas Kota Bandung. Meskipun sama-sama mengusung konsep *bakso tahu goreng* berbahan dasar ikan tenggiri, masing-masing memiliki kekhasan dan strategi tersendiri dalam menghadapi perkembangan zaman.

Batagor Riri menonjolkan cita rasa tradisional Sunda dengan bumbu kacang yang kental, gurih, dan pedas sedang, serta suasana tempat yang sederhana dan hangat. Inovasi Riri lebih difokuskan pada kemasan modern (*vacuum pack*) agar batagor dapat dijadikan oleh-oleh khas Bandung yang tahan lama. Sementara itu, Batagor Kingsley mengedepankan inovasi menu dan penyesuaian rasa terhadap selera masyarakat modern, seperti menghadirkan batagor kuah, bumbu kacang yang lebih manis dan ringan, serta suasana tempat yang lebih modern dan nyaman. Strategi ini menjadikan Kingsley lebih fleksibel terhadap perubahan selera konsumen dan perluasan pasar keluarga maupun wisatawan muda.

Pelaku usaha Batagor Riri dan Batagor Kingsley dalam mempertahankan eksistensi batagor sebagai kuliner khas Kota Bandung, menggunakan bahan baku premium, menjaga cita rasa autentik, serta melakukan berbagai inovasi, termasuk ekspansi menu dan bentuk penyajian agar tetap relevan dengan perkembangan zaman dan selera konsumen modern. Dengan demikian, batagor tidak hanya menjadi ikon kuliner Bandung yang terkenal hingga mancanegara, tetapi juga simbol kreativitas, ketahanan budaya, dan inovasi masyarakat Sunda dalam mempertahankan warisan kuliner di tengah modernisasi industri makanan.

Daftar Rujukan

- Anggraeni, Y. N., Saputri, I. O. P., Primassa, I., Laila, R. N., Dananto, R. A., & Saddhono, K. (2024). Pengembangan Bahan Ajar Kuliner Batagor Untuk Pembelajar Bahasa Indonesia Bagi Penutur Asing (BIPA). *Serunai Ilmu Pendidikan*, 10(1). <https://ejournal.stkipbudidaya.ac.id/index.php/ja/article/view/1300/750>
- Destiyani, Amallia, N., & Zaila Marta Ayu, T. (2021). Green Batagor. *HUBISINTEK 2021*, 309–313. <https://hubisintek.udb.ac.id/>
- Fajri, K., & Kemala, Z. (2022). Pengembangan Kuliner Tradisional Lengkong Kecil Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Tourism Scientific Journal*, 8(1), 74–92. <https://doi.org/10.32659/tsj.v8i1.229>
- Fiantika, F. R., Wasil, M., Jumiyati, S., Honesti, L., Wahyuni, S., Mouw, E., Jonata, Mashudi, I., Hasanah, N., Maharani, A., Ambarwati, K., Noflidaputri, R., Nuryami, & Waris, L. (2020). Metodologi Penelitian Kualitatif. In *Rake Sarasas* (Issue March).



- Hermawanti, A. A. (2023). Influential Elements Identification of Memorable Culinary Tourism in Bandung City. *International Journal on Recent Trends in Business and Tourism*, 07(02), 13–30. <https://doi.org/10.31674/ijrtbt.2023.v07i02.002>
- Jestri Octami Wieharja, & Cristopher Cristopher. (2024). Batagor Sebagai Ikon Kuliner Favorit Di Bandung. *Journal of International Multidisciplinary Research*, 2(11), 84–89. <https://doi.org/10.62504/jimr962>
- Miles, M. B., A., & Huberman, A. M. (2014). An analytic approach for discovery. In *CEUR Workshop Proceedings* (Vol. 1304, pp. 89–92).
- Mularsari, Ardi and Latifah, Saleha and Nanlohy, Arnold and Tshania, Mercynda and Jahmi, Muhammad and Putri, Alifia and Puspita, Tiara and Kusmayanti, T. (n.d.). *Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata di Kota Bandung: Studi Kasus Batagor dan Surabi* (pp. 69–74).
- Nuraini, D., Budiarkin Septiadi, A., Harmani, A., Deniansah, F., & Pandanwangi, A. (2023). Material Bubuk Mesiu dalam Proses Berkarya Seniman Cai Guo-Qiang. *Ideas Publishing*, 9(1), 277–284. <https://doi.org/10.32884/ideas.v9i1.1173>
- Pramezvary, A., Juliana, & Hubner, B. I. (2021). Desain Perencanaan Strategi Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Dan Belanja Kota Bandung. *Pariwisata*, 8(1), 10–21.
- Putri, R. R. S. P., Sudono, A., & Handyastuti, I. (2018). Strategi Pengembangan Bisnis di Rumah Makan Batagor Baso Citamiang Spesial Bandung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(1), 29–41. <https://doi.org/10.17509/gastur.v5i1.40582>
- Ranniry, Z., Inne Bulu, R., Frangrathia, J., Liendani, V., & Pandanwangi, A. (2023). Ungkapan Visual Perempuan dalam Karya Seni Lukis. *Idea Publishing*, 9(1), 307–316. <https://doi.org/10.32884/ideas.v9i1.1239>
- Rukma, D. F. S. (2018). Image Bandung Culinary Travel Destination As Seen From The Perception of Tourists to The City of Bandung. *Jurnal Wacana Ekonomi*, 17(2), 126–138. <https://doi.org/10.52434/jwe.v17i2.464>
- Serli Wijaya, Monika Kristanti, Michael Khosasi, L. H. (2014). Kualitas Pengalaman Kuliner Tradisional Bandung Dan Pengaruhnya Terhadap Niat Berperilaku Wisatawan. *Nutrition and Food Science*, 44(4), 294–309. <https://doi.org/10.1108/NFS-12-2013-0142>
- Setyawan, A. T., Sholihah, A., & Rohmah, S. L. N. (2022). Kuliner Sunda di tengah laju modernitas: perkembangan rumah makan Sunda di Bandung tahun 1960-an hingga 2000-an. *Historiography*, 2(2), 204. <https://doi.org/10.17977/um081v2i22022p204-218>
- Sugiyono. (2020). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*.
- Syarifuddin, D., M. Noor, C., & Rohendi, A. (2017). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata. *JURNAL ABDIMAS BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 55–64.

