

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

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



Lotek Rumahan sebagai Representasi Kearifan Lokal Kuliner Tradisional Jawa Barat: Analisis Komparatif dengan Gado-Gado

Sherly Susanto
Hapsari Nusajati Rohimah
Dahista Prajna Putri
Nur Hidayaa
Universitas Kristen Maranatha
Pos-el: sherlysusanto748@gmail.com
hnusajati@gmail.com
dahistaprajna28@gmail.com
nrrhidayaa25@gmail.com

DOI: 10.32884/ideas.v11i4.2394

Abstrak

Lotek rumahan sebagai representasi autentik kuliner Jawa Barat sering terabaikan dalam kajian akademis yang lebih banyak berfokus pada versi komersial. Pemahaman terhadap karakteristik pembeda Lotek rumahan diperlukan untuk melestarikan kearifan lokal kuliner tradisional. Permasalahannya lotek kurang mendapat pengakuan sebagai entitas kuliner yang memiliki karakteristik spesifik dibandingkan dengan hidangan sejenis seperti Gado-gado. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis karakteristik sensoris dan filosofis Lotek rumahan serta membandingkannya dengan Gado-gado untuk menegaskan identitasnya yang mandiri. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan analisis komparatif melalui observasi sistematis dan analisis sensoris mendalam. Sampel: Satu sampel Lotek rumahan dan satu sampel Gado-gado warungan dianalisis secara komprehensif. Hasil penelitian menyimpulkan bahwa Lotek rumahan memiliki karakteristik sensoris yang khas berupa tekstur bumbu kasar, rasa pedas menyengat, dan aroma kencur yang kuat, yang merepresentasikan filosofi kesederhanaan dan kejujuran rasa khas Jawa Barat, berbeda signifikan dengan Gado-gado.

Kata Kunci

Analisis sensoris, gado-gado, Jawa Barat, kearifan lokal, lotek rumahan

Abstract

Background and Significance: Homemade Lotek, as an authentic representation of West Javanese cuisine, is often overlooked in academic studies that focus more on commercial versions. Understanding the distinguishing characteristics of homemade Lotek is necessary to preserve the local wisdom of traditional cuisine. Problem: This article discusses the lack of recognition of homemade Lotek as a culinary entity with specific characteristics compared to similar dishes such as Gado-gado. Objective: This study aims to analyze the sensory and philosophical characteristics of homemade Lotek and compare it with Gado-gado to affirm its independent identity. Method: The study uses a descriptive qualitative approach with comparative analysis through systematic observation and in-depth sensory analysis. Sample: One sample of home-cooked Lotek and one sample of street-vendor Gado-gado were comprehensively analyzed. Conclusion: The results of the study conclude that homemade Lotek has distinctive sensory characteristics in the form of coarse spice texture, pungent spicy taste, and strong kencur aroma, which represent the philosophy of simplicity and honesty of West

Java flavors, significantly different from gado-gado.

Keywords

Gado-gado, lotek, peanut sauce, sensory analysis, West Java

Pendahuluan

Usaha kuliner rumahan di Indonesia merupakan salah satu pilar penting dalam penguatan sektor ekonomi mikro, pemberdayaan rumah tangga, serta pengembangan kewirausahaan berbasis komunitas lokal (Andayani et al., 2021; Artikel et al., 2022; Rahmawati & Eviyati, 2021; Rianingrum & Pandanwangi, 2021). Keberadaan usaha kuliner rumahan tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan keluarga, tetapi juga berperan dalam menjaga keberlanjutan tradisi kuliner daerah yang menjadi bagian dari identitas budaya bangsa (Barus & Adikahriani, 2017; Mularsari, Ardi and Latifah, Saleha and Nanlohy, Arnold and Tshania, Mercynda and Jahmi, Muhammad and Putri, Alifia and Puspita, Tiara and Kusmayanti, n.d.). Industri rumah tangga di bidang kuliner memiliki peluang pertumbuhan yang cukup besar, namun di saat yang sama dihadapkan pada tantangan yang semakin kompleks (Aryani, Dewi Isma, Aulia Wara A.P. , dan Tan, 2020; Manurung et al., 2023). Meningkatnya tingkat persaingan, perubahan perilaku dan preferensi konsumen, serta tuntutan adaptasi terhadap strategi pemasaran yang lebih inovatif dan relevan dengan perkembangan zaman. Dalam konteks tersebut, pelaku usaha kuliner rumahan dituntut untuk tidak hanya mengandalkan keunggulan rasa, tetapi juga mampu mengelola usaha secara lebih strategis agar dapat bertahan dan berkembang secara berkelanjutan.

Salah satu bentuk kuliner tradisional yang memiliki potensi strategis sebagai usaha rumahan adalah lotek, makanan khas Jawa Barat yang berbahan dasar sayuran rebus dengan bumbu kacang yang khas (Heinz von Holzen & Arsana, 2020; Marini et al., 2025). Lotek tidak hanya berfungsi sebagai komoditas ekonomi, tetapi juga merepresentasikan nilai-nilai budaya lokal, seperti kesederhanaan, kedekatan dengan alam, serta filosofi keseimbangan dalam pemilihan bahan makanan (Putri et al., 2019). Sebagai usaha rumahan, lotek sering dijalankan dalam skala kecil dengan modal terbatas, mengandalkan keterampilan turun-temurun, serta relasi sosial dengan konsumen di lingkungan sekitar. Kondisi ini menjadikan usaha lotek rumahan sebagai contoh konkret dari ekonomi berbasis kearifan lokal yang mandiri dan berakar kuat pada budaya masyarakat setempat.

Penelitian Susanto dan Sasmita (2023) mengenai strategi bauran pemasaran kuliner lotek menunjukkan bahwa penerapan pendekatan 7P (*Product, Price, Promotion, Place, People, Process, dan Physical Evidence*) mampu membantu pelaku usaha lotek dalam mengembangkan bisnisnya, khususnya di Kabupaten Karawang. Hasil penelitian tersebut mengindikasikan bahwa pengelolaan produk yang konsisten, penetapan harga yang terjangkau, serta pelayanan yang bersifat personal menjadi kekuatan utama dalam mempertahankan loyalitas konsumen. Namun demikian, penelitian tersebut masih menempatkan lotek terutama sebagai objek kajian bisnis dan pemasaran, tanpa mengkaji secara mendalam aspek identitas kuliner lotek itu sendiri. Di sisi lain, dalam persepsi masyarakat luas, lotek sering kali dipandang tidak memiliki diferensiasi yang jelas dan cenderung disamakan dengan gado-gado, sehingga karakteristik khas lotek sebagai kuliner tradisional Jawa Barat kurang mendapatkan pengakuan yang



memadai.

Relevansi usaha rumahan lotek semakin meningkat seiring dengan tumbuhnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsumsi makanan tradisional, sehat, dan autentik. Tren kembali ke pangan lokal (*local food movement*) membuka peluang bagi kuliner tradisional untuk bersaing dengan makanan modern dan global. Namun, peluang tersebut juga diiringi dengan tantangan yang tidak ringan. Penelitian Pohan, Theofani, dan Darma (2024) mengungkapkan bahwa usaha kuliner tradisional menghadapi berbagai hambatan, seperti pergeseran selera konsumen yang lebih menyukai makanan praktis dan modern, keterbatasan inovasi dalam pengemasan dan promosi, serta rendahnya pemanfaatan pemasaran digital. Tantangan-tantangan ini juga dirasakan oleh pelaku usaha lotek rumahan, yang pada umumnya masih mengandalkan metode penjualan konvensional dan promosi dari mulut ke mulut.

Lebih lanjut, (Fanji Wijaya & Siti Nurpatimah, 2024) dalam penelitiannya tentang strategi pengembangan bisnis warung lotek menekankan pentingnya pendekatan khusus yang mampu menyeimbangkan antara inovasi usaha dan pelestarian keautentikan rasa serta nilai tradisional. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa pengembangan usaha lotek tidak dapat disamakan sepenuhnya dengan pengembangan kuliner modern, karena lotek memiliki keterikatan kuat dengan nilai budaya, preferensi lokal, serta karakteristik sensoris yang khas. Meskipun demikian, kajian-kajian yang ada masih cenderung berfokus pada aspek manajerial dan pengembangan bisnis, sementara pembahasan mengenai lotek sebagai entitas kuliner yang memiliki makna filosofis, karakter sensoris, dan identitas budaya yang unik masih relatif terbatas.

Berdasarkan *state of the art* tersebut, dapat disimpulkan bahwa masih terdapat celah penelitian terkait kajian lotek rumahan yang tidak hanya menempatkannya sebagai objek ekonomi atau bisnis semata, tetapi juga sebagai representasi kearifan lokal kuliner tradisional Jawa Barat. Oleh karena itu, artikel ini hadir untuk mengisi kekosongan tersebut dengan menganalisis usaha lotek rumahan secara lebih komprehensif, mencakup aspek budaya, identitas kuliner, serta nilai-nilai tradisional yang melekat di dalamnya. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi akademik dalam memperkaya kajian kuliner tradisional, sekaligus menjadi rujukan praktis bagi pengembangan usaha lotek rumahan yang mandiri, berkelanjutan, dan berakar pada kearifan lokal.

Metode

Studi ini mengadopsi pendekatan kualitatif deskriptif dengan rancangan analisis perbandingan secara visual yang didapatkan dari dokumentasi di lapangan (Creswell John and Creswell David, 2023; Gronmo, 2020; Kuncoroputri et al., 2023). Pendekatan kualitatif dipilih karena tujuan penelitian ini untuk menggali, menjelaskan, dan menginterpretasikan secara mendalam aspek sensoris serta makna filosofis dari lotek rumahan sebagai simbol kebijaksanaan lokal dalam kuliner tradisional Jawa Barat. Rancangan analisis perbandingan digunakan untuk menilai perbedaan antara lotek rumahan dan gado-gado sebagai hidangan yang sejenis, dengan harapan perbedaan serta keunikan Lotek dapat terungkap secara terperinci, baik dari sisi citarasa, aroma, tekstur, maupun nilai-nilai budaya yang mendasarinya.

Objek yang diteliti dalam penelitian ini adalah Lotek rumahan dan gado-gado. Sampel yang diambil terdiri dari satu contoh Lotek rumahan dan satu contoh gado-gado dari warung. Pemilihan sampel diambil dengan metode purposif berdasarkan relevansinya terhadap tujuan penelitian (Sugiyono, 2011). Lotek rumahan yang dipilih merupakan produk yang diolah secara tradisional, terutama dalam proses pembuatan bumbu kacang yang dilakukan secara manual tanpa alat modern. Sementara gado-gado diambil dari warung yang menyajikan hidangan tersebut secara komersial dan standar (Agustina & Yuwono, 2015). Pemilihan kedua contoh ini bertujuan untuk mencerminkan perbedaan dalam konteks produksi, yaitu antara kuliner rumahan yang berlandaskan tradisi dan kuliner sejenis yang telah bertransformasi menjadi komersial.

Data dikumpulkan melalui observasi sistematis dan analisis sensoris yang mendalam. Observasi sistematis meliputi pengamatan langsung pada semua tahapan proses pembuatan makanan, mulai dari pemilihan dan pengolahan bahan, teknik pembuatan bumbu kacang, pengolahan serta penyusun sayur, hingga cara penyajian hidangan (Marini et al., 2025). Di samping itu, observasi ditujukan untuk merekam praktik-praktik kuliner tradisional yang masih ada dalam pembuatan Lotek rumahan. Analisis sensoris dilakukan dengan menilai aspek visual, aroma, tekstur, dan rasa dari masing-masing contoh. Penilaian ini difokuskan untuk menemukan karakteristik utama yang menentukan profil sensoris setiap hidangan, termasuk kekuatan rasa, kompleksitas tekstur, serta kesan akhir setelah dinikmati.

Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan metode analisis deskriptif-komparatif. Analisis dilakukan dengan membandingkan hasil observasi dan evaluasi sensoris antara Lotek rumahan dan gado-gado secara sistematis di setiap aspek yang diperhatikan. Hasil dari perbandingan tersebut kemudian ditafsirkan dengan mengaitkannya pada konteks budaya dan filosofi kuliner di Jawa Barat. Melalui analisis ini, penelitian berupaya menegaskan posisi Lotek rumahan sebagai suatu entitas kuliner yang memiliki identitas yang unik dan berbeda secara signifikan dari gado-gado, tidak hanya dalam aspek sensoris tetapi juga dalam nilai-nilai kearifan lokal yang terdapat di dalamnya.

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Berdasarkan hasil pengamatan mendetail terhadap proses pembuatan serta evaluasi sensoris Lotek buatan rumah, ditemukan adanya karakteristik yang khas, konsisten, dan mencerminkan praktik kuliner tradisional yang masih dijaga secara turun-temurun. Proses pembuatan Lotek rumahan ini diawali dengan pengolahan bahan utama berupa kacang tanah yang digoreng hingga mencapai tingkat kematangan optimal. Proses penggorengan dilakukan secara hati-hati untuk memastikan kacang tidak gosong, sehingga cita rasa gurih alami dapat dipertahankan tanpa muncul rasa pahit yang berlebihan.

Setelah proses penggorengan selesai, kacang tanah kemudian dihaluskan secara manual menggunakan lumpang batu, sebuah metode tradisional yang masih dipertahankan dalam praktik kuliner rumahan. Proses penghalusan ini berlangsung secara bertahap dan memerlukan waktu sekitar 10–15 menit, menunjukkan adanya keterlibatan fisik dan perhatian khusus dalam setiap tahapan pembuatan. Tahap pertama dimulai dengan penghalusan kacang tanah hingga teksturnya cukup halus namun masih menyisakan butiran kasar. Selanjutnya, bawang putih,

cabe rawit, dan kencur ditambahkan secara bertahap dan kembali dihaluskan bersama kacang. Pada tahap akhir, air asam jawa dan gula merah ditambahkan secukupnya untuk menyeimbangkan cita rasa, sebelum seluruh bahan tercampur menjadi bumbu Lotek yang siap digunakan.

Karakteristik rasa Lotek rumahan yang dihasilkan dari proses tersebut menunjukkan profil sensoris yang unik dan berbeda dari hidangan sejenis. Dari segi penampilan visual, bumbu Lotek menampilkan warna coklat muda alami yang berasal dari kacang tanah, dengan bercak merah dari cabe rawit serta bercak putih dari bawang putih yang tidak sepenuhnya hancur. Penampilan ini memberikan kesan alami dan tidak dibuat-buat, sekaligus menegaskan bahwa bumbu tidak melalui proses penghalusan modern yang menghasilkan tekstur homogen. Aroma yang terdeteksi secara dominan berasal dari kencur, yang muncul kuat dan khas sejak bumbu pertama kali dihidangkan. Aroma ini kemudian diiringi oleh wangi kacang goreng yang segar serta aroma bawang putih mentah yang masih terasa jelas. Kombinasi aroma tersebut menciptakan identitas sensoris yang langsung dikenali sebagai Lotek khas Jawa Barat. Dari sisi tekstur, bumbu Lotek rumahan terasa kasar dan tidak merata, dengan butiran kacang dan rempah yang masih dapat dirasakan secara jelas di lidah. Tekstur ini memberikan pengalaman makan yang lebih kompleks karena melibatkan sensasi kunyah yang beragam.

Secara rasa, Lotek rumahan menghadirkan kombinasi khas antara rasa pedas yang langsung terasa sejak suapan pertama, rasa gurih alami yang berasal dari kacang tanah, serta rasa asam segar dari air asam jawa. Rasa manis dari gula merah muncul dalam intensitas yang rendah dan berfungsi terutama sebagai penyeimbang, bukan sebagai rasa dominan. Setelah proses konsumsi, sensasi yang tertinggal adalah rasa pedas yang bertahan cukup lama di rongga mulut, disertai aroma kencur yang terus melekat dan menggantung, memberikan kesan akhir yang kuat dan khas. Komponen sayuran yang digunakan dalam Lotek buatan rumah terdiri dari bahan-bahan yang umum dan khas dalam tradisi kuliner Jawa Barat, seperti kangkung, tauge, kacang panjang, kol, dan labu siam. Masing-masing sayuran direbus secara terpisah dengan waktu yang disesuaikan agar tingkat kematangan, tekstur, serta warna alaminya tetap terjaga. Setelah direbus, sayuran disusun secara rapi sebelum disiram dengan bumbu kacang, sehingga penyajian Lotek tidak hanya memperhatikan rasa, tetapi juga estetika visual yang sederhana namun teratur.



Gambar 1. Penyajian Lotek rumahan Lengkap dengan Sayuran Khas Jawa Barat
Sumber: Dokumentasi Penulis

Pembahasan

Karakteristik Sensoris Lotek Rumahan dalam Praktik Kuliner Tradisional Jawa Barat

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa karakteristik Lotek rumahan tidak hanya mencerminkan aspek teknis dalam pengolahan makanan, tetapi juga merepresentasikan filosofi kuliner Jawa Barat yang mendalam dan sarat makna budaya. Tekstur bumbu yang kasar dan tidak merata dapat dimaknai sebagai simbol keterusterangan rasa yang menjadi ciri khas masyarakat Sunda. Dalam konteks ini, setiap bahan penyusun bumbu Lotek tidak dihilangkan identitasnya melalui proses penghalusan ekstrem, melainkan dibiarkan tetap terlihat, terasa, dan dikenali. Pendekatan tersebut mencerminkan penghargaan terhadap keunikan setiap bahan, sekaligus menunjukkan keterbukaan dalam menampilkan rasa apa adanya tanpa upaya untuk menyamarkannya dalam keseragaman.

Makna Filosofis Aroma dan Rasa Lotek sebagai Identitas Budaya Sunda

Dominasi aroma kencur dalam Lotek buatan rumah memiliki fungsi yang lebih dari sekadar pemberi aroma. Kencur, sebagai salah satu rempah asli Nusantara yang telah lama digunakan dalam tradisi kuliner dan pengobatan, berperan sebagai simbol budaya yang kuat dalam Lotek. Aroma khas kencur tidak hanya membangun identitas sensoris Lotek, tetapi juga menjadi penanda keterikatan masyarakat Sunda terhadap alam dan lingkungan sekitarnya. Aroma tanah yang muncul dari kencur dapat dimaknai sebagai penghubung antara konsumen dengan lanskap pertanian, kesuburan tanah, serta keberagaman hayati yang menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Jawa Barat.

Rasa Pedas dan Keterusterangan sebagai Representasi Nilai Sosial Masyarakat Sunda

Rasa pedas yang langsung terasa dan menggigit pada Lotek rumahan mencerminkan karakter masyarakat Sunda yang dikenal blak-blakan, lugas, dan tegas dalam mengekspresikan sesuatu, termasuk dalam hal cita rasa. Berbeda dengan beberapa masakan lain yang menghadirkan kepedasan secara bertahap dan tersembunyi, rasa pedas pada Lotek muncul secara jelas sejak awal dan tidak berusaha untuk disamarkan. Karakter ini sejalan dengan nilai keterusterangan dan kejujuran yang dijunjung tinggi dalam budaya Sunda, di mana rasa disampaikan apa adanya tanpa manipulasi berlebihan.

Posisi Lotek Rumahan sebagai Entitas Kuliner Mandiri dalam Kajian Akademik

Dengan demikian, Lotek rumahan tidak dapat dipandang semata-mata sebagai produk kuliner atau komoditas ekonomi, tetapi sebagai representasi kearifan lokal yang memadukan aspek rasa, aroma, tekstur, serta nilai-nilai budaya dalam satu hidangan. Temuan ini memperkuat argumen bahwa Lotek memiliki identitas kuliner yang khas dan berbeda dari hidangan sejenis seperti gado-gado, baik dari segi karakter sensoris maupun makna filosofisnya. Hal ini sekaligus mengisi celah penelitian sebelumnya yang lebih banyak menyoroti aspek bisnis dan pemasaran, dengan menghadirkan pemahaman yang lebih mendalam tentang Lotek sebagai warisan kuliner tradisional Jawa Barat yang hidup dan bermakna.

Gado-Gado sebagai Representasi Kuliner Nasional dan Kontras dengan Lotek Rumahan

Gado-gado merupakan salah satu hidangan khas Indonesia yang telah mengalami proses nasionalisasi kuliner dan dikenal luas di berbagai daerah dengan beragam variasi. Berbeda



dengan Lotek rumahan yang kuat terikat pada konteks budaya Sunda, gado-gado cenderung diposisikan sebagai hidangan representatif Indonesia secara umum. Karakteristik ini tercermin dalam komposisi bumbu kacangnya yang lebih halus, homogen, dan seimbang, dengan tujuan menciptakan cita rasa yang dapat diterima oleh berbagai latar belakang budaya dan preferensi konsumen. Proses penghalusan bumbu yang lebih intens pada gado-gado menghasilkan tekstur yang lembut dan seragam, sehingga identitas masing-masing bahan rempah menjadi kurang menonjol dibandingkan dengan Lotek.

Dari aspek sensoris, aroma gado-gado umumnya tidak menampilkan dominasi rempah tertentu secara kuat. Kencur, yang menjadi penanda aroma utama dalam Lotek, sering kali tidak digunakan atau hanya hadir dalam jumlah minimal pada gado-gado. Sebagai gantinya, gado-gado mengedepankan aroma kacang tanah sangrai yang netral dan familiar. Pendekatan ini mencerminkan orientasi gado-gado sebagai hidangan yang bersifat inklusif dan adaptif, di mana kompleksitas aroma dan rasa dikontrol agar tidak terlalu tajam atau spesifik secara kultural. Dengan demikian, gado-gado lebih menekankan keseimbangan rasa daripada ekspresi karakter rempah yang kuat.

Rasa pedas pada gado-gado juga menunjukkan perbedaan yang signifikan dibandingkan Lotek rumahan. Kepedasan gado-gado umumnya bersifat opsional, dapat disesuaikan, dan sering kali hadir secara bertahap, bukan sebagai sensasi dominan di awal. Hal ini menunjukkan kecenderungan gado-gado untuk mengakomodasi preferensi konsumen yang lebih luas, termasuk mereka yang tidak terbiasa dengan rasa pedas yang agresif. Dalam konteks budaya, karakter rasa gado-gado dapat dimaknai sebagai representasi kompromi dan moderasi, berbeda dengan Lotek yang menampilkan keterusterangan rasa sebagai refleksi nilai sosial masyarakat Sunda.

Dengan demikian, gado-gado dan Lotek rumahan meskipun memiliki kesamaan bahan dasar berupa sayuran rebus dan bumbu kacang, merepresentasikan dua pendekatan kuliner yang berbeda secara filosofis dan kultural. Gado-gado dapat dipahami sebagai hidangan yang telah mengalami proses standardisasi dan adaptasi lintas budaya, sementara Lotek rumahan mempertahankan karakter lokal yang kuat dan spesifik. Perbandingan ini menegaskan bahwa Lotek tidak dapat direduksi sebagai variasi gado-gado semata, melainkan sebagai entitas kuliner yang berdiri sendiri dengan identitas sensoris dan makna budaya yang khas dalam lanskap kuliner Jawa Barat.

Simpulan

Berdasarkan analisis penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa Lotek yang dibuat di rumah merupakan representasi kebudayaan lokal kuliner tradisional Jawa Barat yang memiliki karakteristik kemandirian, baik dari sisi sensoris maupun filosofis. Lotek rumahan tidak hanya hadir sebagai hidangan sehari-hari, tetapi juga sebagai manifestasi nilai-nilai budaya yang hidup dan dipraktikkan dalam keseharian masyarakat Sunda. Penelitian ini berhasil mengidentifikasi karakteristik utama Lotek rumahan, yaitu tekstur bumbu yang kasar dan tidak homogen, aroma kencur yang pekat dan dominan, serta rasa pedas yang kuat dan langsung terasa. Karakteristik tersebut tidak dapat dipahami semata-mata sebagai atribut fisika-kimia atau teknis pengolahan pangan, melainkan memiliki makna filosofis yang mencerminkan

cara pandang, sikap, dan nilai-nilai masyarakat Sunda. Lebih jauh, karakter sensoris Lotek rumahan merefleksikan filosofi ketulusan rasa, kesederhanaan dalam pengolahan, serta harmoni antara manusia dan alam. Tekstur bumbu yang dibiarkan kasar menunjukkan penghargaan terhadap identitas setiap bahan tanpa upaya untuk menyeragamkan atau menyembunyikannya. Aroma kencur yang kuat memperkuat keterikatan Lotek dengan lingkungan agraris dan kekayaan rempah Nusantara, sementara komposisi sayuran khas Jawa Barat menegaskan kedekatan masyarakat Sunda dengan hasil alam sekitarnya. Pendalaman terhadap filosofi ini menunjukkan bahwa Lotek merupakan medium ekspresi budaya yang sarat makna, bukan sekadar produk konsumsi.

Hasil penelitian ini juga menggarisbawahi bahwa Lotek rumahan tidak dapat dikategorikan sebagai variasi, adaptasi, ataupun turunan dari gado-gado. Sebaliknya, Lotek merupakan entitas kuliner yang berdiri sendiri dengan dasar filosofis, kultural, dan sensoris yang berbeda. Proses pengolahan manual yang mempertahankan tekstur kasar, penggunaan kencur sebagai penanda geografis dan identitas rasa, serta pemilihan dan pengolahan sayuran yang khas dari Jawa Barat secara kolektif memperkuat identitas budaya Lotek yang unik. Oleh karena itu, penyamaan Lotek dengan hidangan sejenis berpotensi mengaburkan nilai kearifan lokal yang terkandung di dalamnya. Keunikan Lotek rumahan tersebut seharusnya dijadikan landasan untuk mendorong pengakuan yang lebih luas terhadap Lotek sebagai warisan kuliner tradisional yang mandiri dan bernilai budaya tinggi. Lotek tidak semestinya hanya ditempatkan sebagai bagian pelengkap dalam narasi kuliner Nusantara, tetapi perlu diangkat sebagai simbol identitas kuliner Jawa Barat yang memiliki karakter, filosofi, dan sejarahnya sendiri. Pengakuan ini penting tidak hanya dalam konteks pelestarian budaya, tetapi juga dalam pengembangan usaha kuliner berbasis lokal yang berkelanjutan.

Berdasarkan temuan tersebut, penelitian ini merekomendasikan agar para pelaku usaha Lotek rumahan tetap mempertahankan metode pengolahan tradisional dan karakteristik asli Lotek sebagai nilai jual utama. Keaslian rasa, aroma, tekstur, serta filosofi yang melekat pada Lotek justru dapat menjadi diferensiasi yang kuat di tengah persaingan kuliner modern. Selain itu, pelaku usaha diharapkan mampu mengomunikasikan perbedaan filosofis dan identitas Lotek kepada konsumen, sehingga konsumen tidak hanya mengonsumsi produk, tetapi juga memahami nilai budaya yang dikandungnya. Bagi pemerintah dan para pemangku kepentingan, hasil penelitian ini dapat dijadikan pijakan dalam merumuskan kebijakan pelestarian kuliner tradisional serta pengembangan wisata kuliner yang berbasis kearifan lokal. Lotek rumahan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bagian dari ekonomi kreatif dan pariwisata budaya Jawa Barat, dengan tetap menjaga keautentikan dan nilai tradisionalnya. Sementara itu, untuk penelitian selanjutnya, disarankan adanya kajian yang lebih mendalam mengenai persepsi dan pengalaman konsumen terhadap karakter sensoris Lotek, serta analisis ekonomi kreatif yang berfokus pada pengembangan bisnis Lotek rumahan tanpa mengorbankan keaslian rasa dan filosofi budayanya.

Daftar Rujukan

Agustina, J., & Yuwono, S. S. (2015). Pengaruh Proporsi Gula Merah Dan Kacang Tanah Serta Penambahan Tepung Santan Terhadap Bumbu Gado-Gado Instan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1512–1520.

- Andayani, I., Roesminingsih, M. V., & Yulianingsih, W. (2021). Strategi Pemberdayaan Masyarakat Pelaku UMKM Di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pendidikan Nonformal*, 16(1), 12. <https://doi.org/10.17977/um041v16i1p12-20>
- Artikel, P., Universitas, J. A., Malang, M., Timur, J., Hidayah, N., & Yogyakarta, M. (2022). Janayu. *Jurnal Pengabdian Dan Peningkatan Mutu Masyarakat: Janayu*, 3(2), 164–170. <https://doi.org/10.22219/janayu.v2i2.14894>
- Aryani, Dewi Isma, Aulia Wara A.P. , dan Tan, I. J. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Rumah Tangga Melalui Kreativitas Pemanfaatan Kaus Bekas Dengan Teknik Tie Dye. *Abdimas Unwahas*, 5(1), 45–51.
- Barus, M., & Adikahriani, A. (2017). Produk Kerupuk Pangsit Herbal Sebagai Upaya Meningkatkan Kesejahteraan Pengusaha Home Industry Di Kota Medan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(2), 245. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v23i2.6871>
- Creswell John and Creswell David. (2023). Research Design, Qualitative, Quantitative and Mixed Methods Approaches. In L. Fargotstein, T. Buyan, & P. Schroeder (Eds.), *SAGE Publications, Inc.: Vol. Sixth Edit* (Sixth Edit, Issue 1). Sage Publication Inc.
- Fanji Wijaya, & Siti Nurpatimah. (2024). *Strategi Pengembangan Bisnis Pada UMKM Makanan Sehat Warung Lotek Ibu Cucu | Jurnal Nasional Manajem*. <https://journal.jis-institute.org/index.php/jnmpsdm/article/view/1833>
- Gronmo, S. (2020). Social Research Methods: Qualitative, Quantitative and Mixed methods Approaches. In *SAGE Publication, Inc* (First Publ). Sage Publication Inc.
- Heinz von Holzen, & Arsana, L. (2020). The Food of Indonesia: Delicious Recipes from Bali, Java and the Spice Islands. In *TUTTLE Publishing* (1st ed.). Periplus Editions (HK) Ltd.
- Kuncoroputri, S. A., Pandanwangi, A., & Suryana, W. (2023). Ekspresi Visual Human Emotion Dalam Karya Seni Lukis. *Aksara*, 9(3), 1511–1518. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.37905/aksara.9.3.1511-1518.2023>
- Manurung, R. T., Pandanwangi, A., Meythi, M., & Tin, S. T. S. (2023). Pemberdayaan Perempuan Pelaku UMKM untuk Kemandirian Ekonomi dalam Program Kampung Bangkit di Desa Ciporeat. *Aksara*, 09(January), 1–6. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.37905/aksara.9.1.1-6.2023>
- Marini, S., Karnita, I., & Superwiratni. (2025). Peranan Promosi Dalam Melestarikan Gastronomi Sunda Berbasis Pangan Lokal. *Fame*, 8(1), 1–16. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30813/fame.v8i1.8306>
- 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).
- Putri, J. C., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2019). Pengenalan Tentang Masakan Sunda Di Kalangan Remaja Kecamatan Kiaracandong. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(1), 40–47. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i1.19235>
- Rahmawati, A. R., & Eviyati, E. (2021). Strategi Pengembangan Usaha Rumah Makan Sega Jamblang “Mang Dul.” *Agrijati Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 34(1), 38–50.

- Rianingrum, C. J., & Pandanwangi, A. (2021). Escalation of Society's competitiveness: Escalation of Young Entrepreneurship Competence through Workshop of Processed Tamarind on top of Wastra. In A. Rahmat & R. Tiorma (Eds.), *Community Service in the Midst of the Covid-19* (1st ed., pp. 35–42). Novateur Publication, India.
- Sugiyono. (2011). Teknik Pengambilan Sampel Purposive Dan Snowball Sampling. *Buku: Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 6(1), 33–39.