



## **Eksistensi Roti Kacang Sebagai Kuliner Tradisional dalam Mendukung Wisata Budaya di Tebing Tinggi**

**Apri Twenty Sirait**

Pariwisata Budaya dan Keagamaan, Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora Kristen, IAKN  
Tarutung

\*correspondence: [apripin222828@gmail.com](mailto:apripin222828@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan menganalisis eksistensi Roti Kacang sebagai kuliner tradisional, mengidentifikasi nilai-nilai kearifan lokal yang terkandung di dalamnya, serta mengkaji upaya pelaku usaha dalam mempertahankan keberlanjutannya untuk mendukung wisata budaya di Kota Tebing Tinggi. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi, kemudian dianalisis melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Roti Kacang memiliki eksistensi yang kuat sebagai kuliner tradisional dan telah berkembang menjadi salah satu identitas kuliner Kota Tebing Tinggi. Keberlanjutannya didukung oleh pemeliharaan resep turun-temurun, konsistensi cita rasa dan kualitas bahan, teknik produksi, pewarisan pengetahuan antargenerasi, serta keterlibatan masyarakat. Pelaku usaha juga melakukan adaptasi selektif melalui inovasi kemasan, variasi produk, pemanfaatan teknologi, pemasaran digital, dan perluasan distribusi tanpa meninggalkan karakter utama produk. Roti Kacang tidak hanya memiliki nilai ekonomi sebagai produk oleh-oleh, tetapi juga mengandung nilai historis, sosial, dan budaya yang berpotensi dikembangkan menjadi pengalaman wisata. Temuan penelitian menegaskan bahwa keberlanjutan kuliner tradisional membutuhkan keseimbangan antara preservasi autentisitas dan inovasi. Integrasi sejarah produk, proses produksi, pewarisan resep, dan pengalaman mencicipi ke dalam aktivitas wisata dapat memperkuat posisi Roti Kacang sebagai *living culinary heritage* sekaligus meningkatkan citra dan daya tarik wisata budaya Kota Tebing Tinggi.

**Kata Kunci:** Roti Kacang, kuliner tradisional, kearifan lokal, wisata budaya, warisan kuliner.

### **PENDAHULUAN**

Kuliner tradisional merupakan salah satu bentuk warisan budaya yang merepresentasikan hubungan antara makanan, sejarah, identitas, dan kehidupan sosial suatu masyarakat. Makanan tidak semata-mata berfungsi untuk memenuhi kebutuhan biologis, tetapi juga menyimpan pengetahuan mengenai bahan lokal, teknik pengolahan, tradisi keluarga, nilai

sosial, serta proses pewarisan budaya antargenerasi. Dalam perspektif kebudayaan, makanan dapat dipahami sebagai bagian dari sistem gagasan, tindakan, dan hasil karya manusia yang dipelajari serta diwariskan dalam kehidupan masyarakat (Koentjaraningrat, 2009). Karena itu, keberlanjutan kuliner tradisional menjadi penting bukan hanya dalam konteks ekonomi, tetapi juga sebagai upaya mempertahankan identitas budaya di tengah perubahan sosial. Hubungan antara kuliner dan pariwisata semakin menguat ketika wisatawan tidak lagi hanya mencari objek untuk dilihat, tetapi juga pengalaman yang memungkinkan mereka berinteraksi dengan budaya destinasi. Long (2004) menggunakan konsep *culinary tourism* untuk menjelaskan pengalaman ketika makanan menjadi medium untuk mengenal kebudayaan lain. Dalam konteks yang lebih luas, pengalaman budaya telah menjadi salah satu elemen penting perkembangan pariwisata kontemporer. Richards (2018) menunjukkan bahwa wisata budaya berkembang dari pola konsumsi warisan budaya yang relatif pasif menuju pengalaman budaya yang lebih kreatif, partisipatif, dan terkait dengan kehidupan sehari-hari masyarakat. Dengan demikian, makanan khas dapat menjadi pintu masuk bagi wisatawan untuk mengalami identitas lokal melalui rasa, cerita, proses produksi, dan interaksi dengan masyarakat.

Keterkaitan tersebut memberikan peluang bagi daerah yang memiliki produk kuliner khas, termasuk Kota Tebing Tinggi, Sumatera Utara. Salah satu produk yang telah melekat dengan kota ini adalah Roti Kacang. Dalam penelitian, Roti Kacang digambarkan telah berkembang dari industri rumah tangga menjadi produk oleh-oleh daerah, memperluas pemasaran ke berbagai kota, dan mulai melakukan inovasi kemasan serta pemasaran tanpa meninggalkan cita rasa tradisional. Produk ini juga dipandang mempunyai potensi ekonomi sekaligus peluang untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata budaya. Posisi tersebut memperlihatkan bahwa Roti Kacang telah bergerak melampaui fungsi sebagai makanan konsumsi menuju simbol yang diasosiasikan dengan suatu tempat. Keberlanjutan produk semacam ini, bagaimanapun, tidak berlangsung tanpa tantangan. Globalisasi, perubahan pola konsumsi, perkembangan makanan modern, persaingan produk oleh-oleh, serta transformasi teknologi pemasaran menuntut kuliner tradisional untuk terus beradaptasi. Di satu sisi, inovasi dibutuhkan agar produk tetap relevan bagi konsumen; di sisi lain, perubahan yang berlebihan dapat mengaburkan karakter yang justru menjadi sumber autentisitasnya. Penelitian juga mengidentifikasi perubahan gaya hidup, meningkatnya akses terhadap makanan modern, kebutuhan inovasi, promosi, dan regenerasi sebagai tantangan terhadap keberlanjutan Roti Kacang. Kondisi ini menunjukkan adanya dialektika antara preservasi dan inovasi: kuliner tradisional harus mampu berubah agar bertahan, tetapi pada saat bersamaan harus mempertahankan unsur budaya yang membuatnya berbeda.

Persoalan lain terletak pada belum optimalnya transformasi Roti Kacang dari sekadar oleh-oleh khas menjadi bagian integral pengalaman wisata budaya. Naskah penelitian menunjukkan bahwa pemanfaatannya dalam wisata kuliner dan promosi budaya masih terbatas. Kurangnya promosi, inovasi produk, dan pengembangan kemasan menjadi beberapa persoalan yang menghambat optimalisasi Roti Kacang sebagai daya tarik wisata. Padahal, dalam perspektif pariwisata budaya, kuliner dapat memperkuat diferensiasi destinasi karena wisatawan memperoleh pengalaman yang tidak mudah dipisahkan dari tempat, komunitas, dan tradisi yang melahirkannya (Pitana & Diarta,

2009; Richards, 2018). Dengan kata lain, nilai strategis Roti Kacang tidak hanya terletak pada jumlah produk yang terjual, tetapi juga pada kemampuannya mengkomunikasikan cerita dan identitas Tebing Tinggi.

Kajian terdahulu mengenai Roti Kacang cenderung memberikan perhatian lebih besar pada dimensi ekonomi dan manajerial. Ramadhan (2020), misalnya, membahas strategi pengembangan usaha melalui faktor internal dan eksternal, sedangkan Medwina (2015) mengkaji strategi pemasaran menggunakan analisis SWOT. Kajian lainnya membahas optimalisasi perencanaan produksi. Meskipun studi-studi tersebut penting bagi pengembangan usaha, masih terdapat ruang kajian untuk melihat Roti Kacang melalui perspektif yang mengintegrasikan eksistensi kuliner, identitas budaya, kearifan lokal, pelestarian, dan pariwisata. Di sinilah artikel ini memperoleh relevansinya: Roti Kacang tidak diposisikan semata-mata sebagai produk komersial, tetapi sebagai produk budaya yang keberlanjutannya bergantung pada kemampuan mempertahankan nilai tradisional sekaligus beradaptasi terhadap perubahan. Kerangka tersebut juga sejalan dengan pandangan bahwa keberlanjutan warisan budaya hidup membutuhkan keterlibatan komunitas dan transmisi pengetahuan antargenerasi. Dalam konteks Roti Kacang, penelitian menemukan adanya pelestarian resep keluarga, praktik produksi, keterlibatan masyarakat, dan dukungan terhadap promosi budaya. Eksistensi karena itu tidak cukup diukur dari fakta bahwa Roti Kacang masih diproduksi. Eksistensi perlu dilihat melalui keberlanjutan produksi, pengakuan sosial, pewarisan pengetahuan, pemeliharaan cita rasa, kemampuan adaptasi, serta keterhubungannya dengan identitas destinasi. Berdasarkan kesenjangan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis eksistensi Roti Kacang sebagai kuliner tradisional di Kota Tebing Tinggi, mengidentifikasi nilai-nilai kearifan lokal yang terkandung di dalamnya, serta menganalisis upaya pelaku usaha dalam mempertahankan eksistensinya untuk mendukung wisata budaya. Tujuan tersebut konsisten dengan fokus penelitian asli. Kebaruan artikel terletak pada pembacaan Roti Kacang melalui relasi kuliner, identitas, pelestarian, dan pengalaman wisata, sehingga keberhasilan mempertahankan kuliner tradisional tidak hanya dipahami sebagai keberlangsungan usaha, melainkan sebagai proses menjaga *living cultural heritage* sekaligus mengubah kekhasan lokal menjadi pengalaman wisata budaya yang bernilai bagi masyarakat dan wisatawan.

## METODE PENELITIAN

Metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif digunakan dalam penelitian ini untuk memperoleh pemahaman mendalam mengenai eksistensi Roti Kacang sebagai kuliner tradisional dan kontribusinya terhadap pengembangan wisata budaya berbasis kearifan lokal di Kota Tebing Tinggi. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian berorientasi pada pemaknaan fenomena berdasarkan pengalaman, praktik, dan pandangan para pelaku yang terlibat secara langsung. Dalam penelitian kualitatif, fenomena sosial dipahami melalui data berupa kata-kata, tindakan, dan berbagai bentuk informasi kontekstual sehingga realitas dapat dijelaskan secara komprehensif (Moleong, 2017). Pendekatan tersebut sesuai dengan tujuan penelitian yang tidak melakukan pengukuran

statistik, melainkan mengeksplorasi keberlanjutan Roti Kacang, nilai kearifan lokal yang terkandung di dalamnya, serta strategi mempertahankan eksistensinya.

Penelitian dilaksanakan di Kota Tebing Tinggi, Sumatera Utara, dengan lokasi utama pada usaha Roti Kacang di Jalan K. F. Tandean No. 32. Pemilihan lokasi didasarkan pada pertimbangan bahwa tempat tersebut merupakan salah satu pusat produksi dan penjualan Roti Kacang yang dikenal sebagai oleh-oleh khas Tebing Tinggi serta memiliki relevansi budaya dan ekonomi dengan fokus penelitian. Sumber data penelitian terdiri atas data primer dan sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari lapangan melalui wawancara dan observasi, terutama dari pelaku usaha Roti Kacang dan pihak-pihak yang berkaitan dengan keberadaan produk tersebut. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari dokumen, arsip, buku, artikel, penelitian terdahulu, dan sumber dokumenter lain yang relevan. Observasi dilakukan secara langsung terhadap aktivitas produksi Roti Kacang, pemasaran produk, serta interaksi antara pelaku usaha dan konsumen. Melalui observasi tersebut, peneliti memperoleh data faktual mengenai keberlangsungan usaha dan praktik kearifan lokal dalam proses produksi. Wawancara mendalam dilakukan untuk menggali informasi mengenai sejarah dan perkembangan usaha, pewarisan resep, kualitas produk, strategi adaptasi, nilai budaya, serta kontribusi Roti Kacang terhadap wisata budaya. Dokumentasi digunakan untuk melengkapi hasil observasi dan wawancara melalui berbagai dokumen dan bukti yang relevan. Penggunaan ketiga teknik tersebut sekaligus mendukung triangulasi data penelitian. Data selanjutnya disajikan secara deskriptif untuk menemukan pola mengenai eksistensi Roti Kacang, nilai kearifan lokal, upaya pelestarian, serta kontribusinya terhadap wisata budaya.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa eksistensi Roti Kacang di Kota Tebing Tinggi tidak hanya ditentukan oleh keberlangsungan produksi dan penjualan, tetapi oleh keterkaitan antara kontinuitas tradisi, konsistensi kualitas, pewarisan pengetahuan, kemampuan adaptasi, dukungan masyarakat, dan pembentukan identitas destinasi. Temuan ini memperlihatkan bahwa Roti Kacang telah berkembang dari produk konsumsi menjadi kuliner yang memiliki nilai ekonomi, historis, sosial, dan budaya. Keberadaannya dipertahankan melalui cita rasa khas, resep dan proses produksi yang diwariskan antargenerasi, sekaligus penyesuaian pada pemasaran, kemasan, dan distribusi.

### ***Eksistensi Roti Kacang sebagai Kuliner Tradisional***

Temuan penelitian menunjukkan bahwa usaha Roti Kacang telah berkembang sejak sekitar tahun 1970-an dan diwariskan kepada generasi berikutnya. Kontinuitas tersebut merupakan salah satu indikator penting eksistensinya sebagai kuliner tradisional. Pelaku usaha tetap mempertahankan resep, cita rasa, tekstur, kualitas bahan baku, dan karakteristik produk yang telah dikenal konsumen. Beberapa tahap produksi masih dilakukan secara manual meskipun pada tahap tertentu teknologi dan mesin mulai digunakan. Eksistensi dalam konteks ini tidak seharusnya dimaknai sekadar sebagai kemampuan suatu usaha bertahan dalam waktu yang panjang. Keberadaan kuliner tradisional menjadi lebih bermakna ketika terdapat kesinambungan antara produk

dengan pengetahuan, praktik, dan identitas yang melatarbelakanginya. Koentjaraningrat (2009) memandang kebudayaan sebagai keseluruhan sistem gagasan, tindakan, dan hasil karya manusia yang diperoleh melalui proses belajar. Dari perspektif tersebut, Roti Kacang dapat dibaca sebagai produk budaya karena di dalamnya terdapat pengetahuan mengenai resep, pemilihan bahan, teknik produksi, cita rasa, dan cara penyajian yang dipelajari serta diteruskan dari satu generasi kepada generasi berikutnya.

Kekuatan eksistensi Roti Kacang juga ditunjukkan oleh pengakuan sosial terhadap produk tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Roti Kacang telah diasosiasikan dengan Kota Tebing Tinggi. Bahkan, narasumber dari Dinas Pariwisata menyatakan bahwa Tebing Tinggi telah dikenal sebagai “kotanya roti kacang”, sementara pengunjung dari luar daerah mencari produk tersebut sebagai oleh-oleh. Artinya, keberadaan Roti Kacang telah bergerak dari level produk menuju representasi tempat (*place representation*).

### ***Kearifan Lokal dan Pewarisan Pengetahuan Kuliner***

Dimensi penting berikutnya adalah nilai kearifan lokal. Hasil penelitian mengidentifikasi kearifan lokal Roti Kacang melalui pelestarian resep keluarga, teknik produksi tradisional, keterlibatan masyarakat dalam kegiatan usaha, serta dukungan terhadap pelestarian dan promosi budaya. Resep yang digunakan masih berasal dari generasi sebelumnya dan tetap dipertahankan hingga saat penelitian dilakukan. Temuan tersebut menunjukkan bahwa resep mempunyai makna yang lebih luas daripada formula produksi. Resep merupakan bentuk pengetahuan budaya yang menyimpan pengalaman generasi terdahulu. Ketika resep dipelajari dan diwariskan, yang ditransmisikan bukan hanya informasi mengenai komposisi bahan, tetapi juga cara menghasilkan karakteristik rasa yang dianggap autentik oleh komunitas.

Hal yang sama terlihat pada proses produksi. Penggunaan teknologi tidak sepenuhnya menggantikan praktik tradisional. Beberapa tahap tetap dilakukan secara manual untuk mempertahankan kualitas dan cita rasa khas. Dengan demikian, relasi antara tradisi dan teknologi dalam kasus Roti Kacang bukanlah hubungan yang selalu bertentangan. Teknologi digunakan pada bagian yang dapat meningkatkan efisiensi, sementara elemen yang dianggap menentukan identitas produk tetap dipertahankan. Temuan ini memperlihatkan bahwa pelestarian kuliner tidak harus berarti membekukan tradisi dalam bentuk yang tidak boleh berubah. Pelestarian justru dapat berlangsung secara dinamis, yakni mempertahankan nilai inti sambil menyesuaikan aspek tertentu dengan perubahan lingkungan. Naskah penelitian secara eksplisit menunjukkan prinsip tersebut: keaslian resep dipertahankan, sementara kemasan, pemasaran, dan distribusi dikembangkan mengikuti perkembangan zaman.

### ***Menjaga Kualitas dan Autentisitas Produk***

Strategi utama pelaku usaha dalam mempertahankan eksistensi Roti Kacang adalah menjaga kualitas. Pemilihan bahan baku menjadi perhatian utama dan proses produksi dilakukan berdasarkan standar operasional, mulai dari pemilihan bahan, pembuatan, hingga pengemasan. Pelaku usaha juga mempertahankan kelembutan tekstur dan cita

rasa sebagai karakteristik yang mendorong konsumen melakukan pembelian kembali. Konsistensi tersebut penting karena autentisitas produk kuliner tidak hanya dibentuk oleh narasi sejarah. Bagi konsumen, autentisitas juga dialami melalui rasa, aroma, tekstur, tampilan, dan pengalaman mengonsumsi produk. Jika karakter tersebut berubah secara drastis, hubungan antara produk dengan memori konsumen dan identitas lokal dapat ikut melemah. Karena itu, kualitas dalam konteks Roti Kacang memiliki dua fungsi sekaligus, yakni fungsi komersial untuk menjaga kepuasan konsumen dan fungsi kultural untuk mempertahankan karakter produk.

Hasil penelitian bahkan menunjukkan bahwa Roti Kacang mempunyai karakter praktis sebagai produk oleh-oleh karena dapat bertahan sekitar 10 hari, selain mempunyai rasa dan tekstur yang menjadi pembeda. Karakteristik ini memperkuat potensinya sebagai produk wisata karena wisatawan membutuhkan makanan khas yang relatif mudah dibawa sebagai buah tangan.

### ***Adaptasi dan Inovasi tanpa Kehilangan Identitas***

Temuan menarik penelitian adalah adanya keseimbangan antara preservasi dan inovasi. Pelaku usaha mempertahankan unsur inti berupa resep, cita rasa, tekstur, dan karakter produk, tetapi melakukan penyesuaian pada kemasan, variasi rasa, pemasaran digital, distribusi, serta penggunaan media sosial. Pola tersebut menunjukkan bahwa mempertahankan kuliner tradisional tidak identik dengan menolak modernisasi. Justru, eksistensi Roti Kacang ditopang oleh kemampuan membedakan elemen yang harus dipertahankan dan elemen yang dapat dikembangkan. Resep dan cita rasa utama ditempatkan sebagai *cultural core*, sedangkan kemasan, media promosi, distribusi, dan sebagian variasi produk menjadi wilayah adaptasi. Pelestarian dan inovasi dengan demikian tidak harus diposisikan sebagai dua pilihan yang saling meniadakan. Inovasi dapat menjadi instrumen pelestarian ketika dilakukan tanpa menghilangkan karakter utama produk.

### ***Roti Kacang sebagai Identitas dan Citra Kota Tebing Tinggi***

Kacang telah dikenal luas sebagai oleh-oleh Kota Tebing Tinggi. Keunikan rasa, tekstur, proses produksi, serta sejarah keberadaannya membuat produk ini dipandang berbeda dari kuliner daerah lainnya. Temuan ini relevan dengan konsep wisata budaya yang menempatkan kebudayaan lokal sebagai sumber pengalaman destinasi. Richards (2018) menjelaskan bahwa perkembangan wisata budaya semakin bergerak menuju pengalaman yang berkaitan dengan kehidupan dan kreativitas masyarakat lokal. Kuliner menjadi penting dalam konteks tersebut karena wisatawan dapat mengalami kebudayaan melalui aktivitas yang sangat dekat dengan kehidupan sehari-hari: makan, membeli oleh-oleh, mengetahui cerita makanan, dan berinteraksi dengan produsennya. Long (2004) juga menjelaskan *culinary tourism* sebagai keterlibatan wisatawan dengan budaya melalui makanan. Dari perspektif tersebut, Roti Kacang memiliki potensi lebih besar daripada sekadar barang yang dibeli wisatawan sebelum meninggalkan kota. Sejarah produk, proses pembuatan, bahan, resep keluarga, dan perubahan usaha dari generasi ke generasi dapat dikembangkan menjadi narasi wisata.

Temuan penelitian mendukung arah tersebut. Wisatawan dilaporkan singgah di Tebing Tinggi untuk membeli Roti Kacang sebagai buah tangan, dan produk ini dipandang memberikan pengalaman khas sekaligus memperkuat citra Tebing Tinggi sebagai kota kuliner. Dengan demikian, nilai wisata Roti Kacang berada pada dua lapisan: nilai konsumsi, yaitu menikmati dan membawa pulang makanan khas, serta nilai budaya, yaitu mengenal identitas daerah melalui kuliner.

### ***Peran Masyarakat dan Pemerintah dalam Keberlanjutan Roti Kacang***

Pelestarian Roti Kacang tidak hanya menjadi tanggung jawab pemilik usaha. Penelitian menunjukkan keterlibatan masyarakat melalui kebiasaan membeli Roti Kacang sebagai oleh-oleh, memperkenalkannya kepada keluarga atau masyarakat luar daerah, dan tetap memilih produk lokal di tengah berkembangnya makanan modern. Masyarakat dengan demikian berfungsi bukan hanya sebagai konsumen, tetapi juga sebagai agen yang memperkenalkan dan meneruskan identitas kuliner kepada generasi berikutnya. Pemerintah daerah juga mempunyai posisi strategis melalui promosi kuliner dan UMKM pada kegiatan pariwisata maupun pameran. Penelitian melihat peluang untuk mengembangkan Roti Kacang tidak hanya sebagai oleh-oleh, tetapi juga menjadi bagian dari wisata kuliner dan wisata edukasi, sehingga wisatawan dapat mengenal bahan baku, proses produksi, hingga pengemasan.

Gagasan wisata edukasi tersebut berpotensi memperkuat kualitas pengalaman wisata. Jika wisatawan hanya membeli produk, hubungan dengan kebudayaan relatif singkat. Sebaliknya, apabila wisatawan dapat menyaksikan proses pembuatan, mengetahui sejarah usaha, memahami resep yang diwariskan, dan kemudian mencicipi produk, Roti Kacang berubah dari *souvenir* menjadi *cultural experience*. Inilah peluang pengembangan yang dapat mempertemukan konservasi budaya dengan ekonomi pariwisata.

### ***Tantangan Keberlanjutan di Tengah Perubahan Konsumsi***

Meskipun eksistensinya relatif kuat, Roti Kacang menghadapi tantangan berupa perkembangan makanan modern, perubahan pola konsumsi masyarakat, persaingan antarpelaku usaha, serta kebutuhan inovasi pemasaran dan produk. Temuan tersebut memperlihatkan bahwa status sebagai produk tradisional tidak otomatis menjamin keberlanjutan. Penelitian juga menemukan bahwa kemunculan kuliner modern belum menjadi ancaman utama. Roti Kacang masih memiliki posisi tersendiri karena cita rasa khas dan asosiasinya dengan identitas Tebing Tinggi. Tantangan yang lebih substantif adalah bagaimana mempertahankan relevansi produk bagi generasi baru tanpa menghilangkan unsur yang membentuk autentisitasnya. Oleh sebab itu, keberlanjutan Roti Kacang membutuhkan strategi yang mengintegrasikan pelestarian, inovasi, regenerasi, promosi digital, dan kolaborasi pemangku kepentingan. Pitana dan Diarta (2009) menekankan pentingnya keterhubungan berbagai unsur dalam pengembangan pariwisata. Dalam konteks penelitian ini, keterhubungan tersebut melibatkan pelaku usaha sebagai penjaga produk dan pengetahuan, masyarakat sebagai konsumen sekaligus agen budaya, serta pemerintah sebagai fasilitator promosi dan pengembangan destinasi. Kekuatan Roti Kacang tidak terletak hanya pada produk akhirnya. Eksistensinya dibentuk

oleh hubungan antara tradisi, pelaku usaha, masyarakat, konsumen, wisatawan, dan pemerintah. Penelitian sendiri menyimpulkan bahwa Roti Kacang tetap memiliki eksistensi kuat melalui proses produksi, cita rasa, resep, dan nilai tradisi yang diwariskan, serta mempunyai potensi mendukung wisata budaya melalui pengalaman wisatawan dalam mengenal sejarah, budaya, dan identitas kuliner Tebing Tinggi. Dengan demikian, kontribusi penting penelitian ini adalah menggeser pemaknaan Roti Kacang dari sekadar “oleh-oleh khas Tebing Tinggi” menjadi warisan kuliner hidup (*living culinary heritage*) yang berpotensi menjadi basis pengalaman wisata budaya. Strategi pengembangannya bukan memilih antara tradisi atau modernisasi, tetapi mempertahankan inti autentisitas sambil mengembangkan cara baru dalam mengemas, mempromosikan, mendistribusikan, dan menceritakan produk. Dalam kerangka tersebut, keberlanjutan Roti Kacang dapat menghasilkan dua manfaat sekaligus: mempertahankan identitas budaya lokal dan memperkuat daya tarik pariwisata Kota Tebing Tinggi.

## KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa Roti Kacang memiliki eksistensi yang kuat sebagai kuliner tradisional sekaligus identitas kuliner Kota Tebing Tinggi. Keberadaannya yang telah berlangsung sejak sekitar tahun 1970-an dan terus diwariskan kepada generasi berikutnya memperlihatkan bahwa Roti Kacang bukan sekadar produk makanan yang bertahan karena aktivitas ekonomi, melainkan bagian dari warisan kuliner yang hidup di tengah masyarakat. Eksistensi tersebut terutama ditopang oleh konsistensi pelaku usaha dalam mempertahankan resep turun-temurun, cita rasa khas, tekstur, kualitas bahan baku, serta karakteristik produk yang telah lama dikenal konsumen. Beberapa proses produksi juga tetap mempertahankan cara manual meskipun teknologi telah digunakan pada bagian tertentu untuk mendukung efisiensi produksi. Nilai kearifan lokal Roti Kacang tercermin dalam pelestarian resep keluarga, teknik produksi tradisional, pewarisan pengetahuan antargenerasi, keterlibatan masyarakat, serta dukungan terhadap promosi budaya lokal. Temuan tersebut menegaskan bahwa nilai budaya suatu kuliner tidak hanya terletak pada produk akhirnya, tetapi juga pada pengetahuan, proses, pengalaman, dan tradisi yang menyertainya. Dalam konteks ini, mempertahankan resep dan cita rasa merupakan bagian penting dari upaya mempertahankan identitas budaya Roti Kacang. Hal ini sekaligus memperlihatkan bahwa pelestarian kuliner tradisional dapat berjalan beriringan dengan perkembangan industri kuliner.

Penelitian juga menemukan bahwa keberlanjutan Roti Kacang tidak dibangun melalui sikap yang menolak perubahan. Pelaku usaha justru menerapkan bentuk adaptasi selektif, yakni mempertahankan unsur-unsur utama yang membentuk autentisitas produk sembari melakukan inovasi pada aspek yang tidak menghilangkan identitas tradisional. Penggunaan media sosial, pembaruan kemasan, pengembangan variasi rasa, perluasan distribusi, dan pemanfaatan teknologi pemasaran menunjukkan kemampuan pelaku usaha beradaptasi terhadap perkembangan zaman. Dengan demikian, pelestarian Roti Kacang bersifat dinamis: nilai inti budaya dipertahankan, sedangkan strategi penyampaian produk kepada konsumen terus dikembangkan.

Temuan penting lainnya adalah transformasi posisi Roti Kacang dari produk kuliner menjadi oleh-oleh khas dan selanjutnya menjadi bagian dari identitas Kota Tebing Tinggi. Wisatawan dari luar daerah diketahui mencari dan membeli Roti Kacang ketika berkunjung atau singgah di kota tersebut. Bahkan, hasil wawancara dengan pihak Dinas Pariwisata menunjukkan adanya asosiasi yang kuat antara Tebing Tinggi dan Roti Kacang. Kondisi tersebut membuka peluang untuk menempatkan Roti Kacang bukan hanya sebagai komoditas ekonomi, tetapi sebagai bagian dari pengalaman wisata budaya. Potensi tersebut dapat dikembangkan lebih jauh melalui wisata edukasi yang memungkinkan wisatawan mengetahui sejarah produk, mengenal bahan baku, menyaksikan proses produksi, memahami proses pewarisan resep, hingga menikmati produk secara langsung. Seluruh rangkaian penelitian ini menunjukkan bahwa kekuatan utama Roti Kacang terletak pada kemampuannya menjaga keseimbangan antara preservasi dan inovasi. Karena itu, pengembangannya ke depan memerlukan sinergi antara pelaku usaha, masyarakat, dan pemerintah daerah melalui penguatan promosi digital, inovasi kemasan, perluasan pemasaran, regenerasi pengetahuan, serta integrasi produk ke dalam program wisata kuliner dan wisata budaya. Masyarakat juga memiliki posisi penting sebagai konsumen sekaligus agen yang memperkenalkan dan mewariskan pengetahuan mengenai kuliner lokal kepada generasi berikutnya. Dengan demikian, penelitian ini menegaskan bahwa Roti Kacang bukan hanya makanan khas atau oleh-oleh Kota Tebing Tinggi, tetapi dapat dipahami sebagai *living culinary heritage* yang mempertemukan tradisi, identitas, ekonomi, dan pariwisata. Pengembangan Roti Kacang sebagai pengalaman wisata budaya berpotensi memberikan manfaat ganda: menjaga keberlanjutan warisan kuliner lokal sekaligus memperkuat citra dan daya tarik Kota Tebing Tinggi sebagai destinasi wisata berbasis budaya dan kearifan lokal.

## DAFTAR PUSTAKA

- Koentjaraningrat. (2015). *Pengantar ilmu antropologi* (Cet. ke-10). Rineka Cipta.
- Long, L. M. (Ed.). (2004). *Culinary tourism*. University Press of Kentucky.
- Medwina, F., Lubis, S. N., & Ginting, R. (2015). Strategi pemasaran roti kacang di Kota Tebing Tinggi. *Journal on Social Economic of Agriculture and Agribusiness*, 4(8).
- Moleong, L. J. (2017). *Metodologi penelitian kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.
- Pitana, I G., & Diarta, I. K. S. (2009). *Pengantar ilmu pariwisata*. Andi.
- Ramadhan, P. (2020). *Strategi pengembangan usaha makanan Roti Kacang CV. Hj. Eliya Lubis* [Skripsi].
- Richards, G. (2018). Cultural tourism: A review of recent research and trends. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 36, 12–21.  
<https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2018.03.005>

- Wahyuni, E. I., Meutia, S., & Irwansyah, D. (2022). Optimasi perencanaan produksi roti kacang dengan menggunakan metode *goal programming* di UD. Umega Hj. Eliya Lubis Kota Tebing Tinggi. *Industrial Engineering Journal*, 11(2). <https://doi.org/10.53912/iej.v11i2.950>