



## **DANGE STATUS BUDAYA SULAWESI TENGAH: PELUANG DAN TANTANGAN DALAM PELESTARIAN KULINER TRADISIONAL DI ERA GLOBALISASI**

**Denis Tirtana**

Program Studi Administrasi Publik, Universitas Tadulako.

**Moh. Sukri**

Program Studi Administrasi Publik, Universitas Tadulako.

**Haikal Putr Fachrezy**

Program Studi Administrasi Publik, Universitas Tadulako.

**Suasa**

Program Studi Administrasi Publik, Universitas Tadulako.

**Mashuri H Tahili**

Program Studi Administrasi Publik, Universitas Tadulako.

**Rahmawati Halim**

Program Studi Administrasi Publik, Universitas Tadulako.

Alamat: Jl Soekarno hatta No 9 Tondo, Mantikulore Kota palu

*Korespondensi penulis:* [denistirtana@gmail.com](mailto:denistirtana@gmail.com)

**Abstrak** Penelitian ini membahas kedudukan Dange sebagai salah satu kuliner tradisional khas Sulawesi Tengah dalam konteks peluang dan tantangan pelestariannya di era globalisasi. Dange tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga sebagai identitas budaya masyarakat lokal yang diwariskan secara turun-temurun. Penelitian ini dilakukan menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara terhadap pelaku usaha dan konsumen, serta pengembangan analisis SWOT untuk melihat faktor internal maupun eksternal yang mempengaruhi eksistensi Dange. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Dange memiliki cita rasa yang unik, bahan baku yang mudah diperoleh, dan nilai historis yang tinggi sehingga berpotensi menjadi daya tarik wisata kuliner unggulan daerah. Namun, tantangan muncul dari minimnya promosi, proses pengolahan yang masih tradisional, serta perubahan pola konsumsi generasi muda yang lebih tertarik pada makanan modern. Melalui inovasi produk, pengemasan yang lebih praktis, serta optimalisasi pemasaran digital, Dange berpeluang untuk berkembang dan dikenal lebih luas. Dengan demikian, diperlukan upaya kolaboratif antar masyarakat, pelaku UMKM, pemerintah daerah, dan generasi muda agar Dange tetap lestari sebagai warisan budaya kuliner Sulawesi Tengah di tengah arus modernisasi global.

**Kata Kunci:** Dange; kuliner tradisional; budaya Sulawesi Tengah; pelestarian makanan lokal; globalisasi.

### **PENDAHULUAN**

Globalisasi merupakan sebuah proses yang membawa perubahan besar pada hampir seluruh aspek kehidupan manusia. Proses globalisasi membuka jalan untuk arus bebas barang, jasa, informasi, dan ide di seluruh dunia dengan cepat (Sophianti & Bashori, t.t.). Globalisasi juga memberikan dampak yang besar terhadap dunia kuliner di berbagai belahan dunia, dari situ kita mengetahui masakan otentik mereka lalu menjadi tren global yang harus diterima masyarakat dunia (Malvira Pohan dkk., 2024). Kehadiran makanan cepat saji, produk makanan instan, serta berbagai inovasi kuliner modern menyebabkan perubahan budaya makan yang semakin praktis, efisien, dan mengikuti arus perkembangan zaman. Kuliner tradisional memiliki fungsi yang signifikan sebagai sarana untuk mengekspresikan dan memperkuat nilai-nilai budaya lokal untuk terus berkembang dan berinovasi dalam era globalisasi (Sophianti & Bashori, t.t.)

Meskipun demikian, di tengah derasnya arus globalisasi, kuliner tradisional masih memiliki tempat penting dalam kehidupan masyarakat Indonesia, karena telah menjadi

bagian dari identitas budaya daerah. Masyarakat Sulawesi Tengah memiliki makanan khas yang terbuat dari sagu, dikenal dengan nama Tabaro Dange, atau Jepa, cemilan khas ini menjadi alternatif bagi penduduk sekitar saat mereka memiliki waktu luang atau merasa jenuh dengan rasa makanan cepat saji (Suprpty, 2018). Makanan khas Sulawesi Tengah ini berbahan dasar dari sagu dan kelapa. Adonan tepung sagu dan kelapa dimasak menggunakan cetakan tanah liat yang telah dibersihkan lalu di tambahkan gula merah dan ditutup kembali dengan daun pisang dan ditekan dengan piring lainnya, hingga Dange matang (Frisilia dkk., 2024).

Dange bukan hanya sekadar kuliner, tetapi merupakan representasi dari cara hidup masyarakat Sulawesi Tengah. Proses pembuatannya yang menggunakan bahan-bahan sederhana seperti sagu dan kelapa mencerminkan kedekatan masyarakat dengan alam, sementara rasa yang khas menunjukkan kekayaan cita rasa lokal. Lebih dari itu, Dange memiliki nilai budaya yang diwariskan secara turun-temurun, sehingga keberadaannya perlu dijaga agar tidak hilang ditelan modernisasi. Pelestarian makanan tradisional seperti ini tidak hanya penting dari perspektif budaya, tetapi juga dapat memberikan nilai ekonomi bagi masyarakat. Dengan pengembangan yang tepat, Dange berpotensi menjadi produk unggulan daerah. Apalagi dengan cita rasa yang unik dan khas kuliner di tiap daerah, mampu menjadi daya tarik wisata kuliner serta dapat meningkatkan kesejahteraan pelaku usaha lokal (Daniel Pandu Mau dkk., 2023).

Penelitian ini dilakukan untuk melihat bagaimana posisi Dange sebagai kuliner tradisional di era globalisasi, serta menganalisis strategi pengembangan dan pelestariannya melalui pendekatan kualitatif. Data dikumpulkan melalui wawancara dengan pelaku usaha dan konsumen untuk mendapatkan gambaran nyata mengenai kondisi lapangan. Hasil wawancara kemudian diperkuat dengan analisis SWOT guna melihat kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dalam pengembangan Dange sebagai produk budaya. Dari sudut pandang pelaku usaha, Dange dipilih karena bahan bakunya murah, pesaing sedikit, dan menjadi usaha yang dapat sekaligus melestarikan budaya. Sementara dari sisi konsumen terutama generasi muda, Dange dinilai memiliki rasa yang unik dan berbeda dari makanan modern, namun perlu promosi dan inovasi kemasan agar lebih menarik dan mudah dipasarkan.

Dengan melihat dinamika tersebut, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam memperkuat upaya pelestarian dan pengembangan makanan tradisional. Upaya tersebut menjadi semakin penting karena globalisasi tidak hanya membawa perubahan, tetapi juga membuka peluang inovasi dan pengembangan yang lebih luas. Jika dimanfaatkan dengan baik, Dange dapat dikenal tidak hanya oleh masyarakat lokal, tetapi juga oleh masyarakat nasional hingga internasional sebagai kekayaan kuliner Nusantara. Oleh karena itu, penelitian mengenai Dange sangat relevan untuk dilakukan sebagai bentuk perhatian terhadap warisan budaya yang bernilai tinggi dan memiliki potensi keberlanjutan ekonomi bagi masyarakat Sulawesi Tengah.

## **KAJIAN PUSTAKA**

Era globalisasi membawa kuliner ke tempat yang jauh lebih beragam. Membawa kebiasaan baru dalam jenis, pola, dan selera makanan yang tidak biasanya kita konsumsi. Makanan tradisional biasanya mencerminkan nilai budaya, sejarah, dan tradisi yang melekat oleh suatu bangsa (Abror dkk., 2024). Perbedaan itu jelas terlihat diseluruh penjuru dunia, jenis dan kebiasaan makanan tentunya sangat di pengaruhi oleh budaya, lingkungan, bahkan geografis suatu tempat, dari makanan secara tidak langsung kita bisa mengetahui kebiasaan dan kondisi lingkungan suatu tempat yang kita kunjungi.

Keberagaman kuliner bisa kita lihat langsung dari masakan khas nusantara yang membawa identitas suku, bahasa dan etnis yang beragam dan selalu menjadi penanda di setiap daerah masing-masing.

Sulawesi Tengah dikenal sebagai daerah yang kaya akan keberagaman kuliner tradisional, namun tidak semua dapat bertahan di tengah derasnya perkembangan kuliner modern. Dange menjadi salah satu kuliner yang masih eksis, namun keberlangsungannya tidak lepas dari berbagai tantangan, baik dari segi pemasaran, regenerasi konsumen, maupun persaingan dengan makanan populer masa kini. Hasil dari proses globalisasi bisa menjadi peluang ataupun tantangan yang akan di hadapi oleh si penjual dan konsumennya. Banyak generasi muda yang lebih tertarik pada makanan kekinian yang dianggap lebih praktis dan menarik secara visual. Kondisi ini menjadi ancaman bagi kelestarian Dange, sebab jika tidak ada upaya adaptasi dan inovasi, makanan ini dapat perlahan memudar dan kehilangan peminat. Tren yang begitu cepat membawa pengaruh terhadap kebiasaan konsumtif konsumen terutama di kalangan generasi muda yang penasaran, dan tidak sedikit yang menganggap makanan tradisional sudah tidak adaptif dan ketinggalan jaman. Sehingga merupakan suatu urgensi untuk mengkaji bagaimana eksistensi Dange saat ini, serta bagaimana peluang dan tantangan yang dihadapi dalam upaya pelestariannya.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan tujuan menggambarkan kondisi eksistensi kuliner tradisional Dange di Sulawesi Tengah secara nyata dan mendalam. Metode ini dipilih karena sesuai untuk menelusuri nilai budaya, respon masyarakat, serta potensi pengembangan kuliner lokal melalui sudut pandang pelaku usaha dan konsumen.

Dalam penelitian ini terdiri dari beberapa tahap dalam pelaksanaannya dimulai dari perumusan pertanyaan penelitian dengan menekankan pada tujuan yang jelas. Adapun tujuan yang ini kami capai yaitu untuk menganalisis peluang dan tantangan makanan tradisional Dange di era globalisasi. Pertanyaan-pertanyaan yang di tanyakann bersifat deskriptif dengan pendekatan yang humanis kepada narasumber. Pengumpulan data diperoleh melalui wawancara langsung, pengamatan lapangan secara sederhana, serta studi literatur terkait pelestarian kuliner tradisional. Wawancara dipilih untuk mendapatkan informasi autentik secara lisan mengenai pengalaman narasumber dalam memproduksi, menjual, maupun mengonsumsi Dange. Selain itu, observasi sederhana juga dilakukan untuk mengetahui kondisi nyata proses pembuatan serta lingkup pemasaran Dange.

Data wawancara yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan Analisis SWOT, yaitu mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang dimiliki kuliner Dange. Dari analisis tersebut ditemukan bahwa Dange memiliki kekuatan pada cita rasa yang khas, bahan mudah diperoleh, dan nilai budaya tinggi. Namun demikian, kelemahannya terletak pada masa simpan yang pendek dan pemasaran yang masih terbatas. Peluang pengembangan cukup besar melalui inovasi produk seperti varian modern dan pemasaran digital, sedangkan ancaman terbesar adalah dominasi makanan cepat saji dan perubahan selera masyarakat terutama kalangan muda.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **I. DANGE SEBAGAI IDENTITAS BUDAYA KULINER SULAWESI TENGAH**

Makanan menggambarkan identitas diri dari suatu budaya dan dapat menciptakan batasan serta perbedaan antara satu budaya dengan budaya yang lain (Abror dkk., 2024). Dange merupakan salah satu kuliner tradisional Sulawesi Tengah yang hingga kini tetap diproduksi dan dikonsumsi oleh masyarakat sebagai warisan kuliner turun-temurun. Makanan ini dibuat dari bahan dasar ketan yang dimasak menggunakan cetakan tradisional seperti bambu atau tempurung kelapa, kemudian dipanggang hingga menghasilkan tekstur padat namun kenyal dengan aroma khas yang tidak dimiliki oleh makanan modern. Proses pembuatan Dange yang masih mempertahankan teknik tradisional menjadi bukti bahwa kuliner ini tidak hanya berfungsi sebagai makanan, melainkan juga sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat Sulawesi Tengah. Di dalam setiap tahap pembuatan, tersimpan nilai-nilai kearifan lokal, filosofi hidup sederhana, dan kedekatan masyarakat dengan sumber daya alam di daerah mereka.

Dalam konteks budaya kuliner Indonesia, Dange hadir sebagai representasi dari bagaimana masyarakat memaknai makanan sebagai simbol tradisi, memori, dan sejarah. Makanan ini bukan sekadar hasil olahan bahan pangan, tetapi juga bagian dari perjalanan sosial masyarakat. Di beberapa wilayah di Sulawesi Tengah, Dange sering disajikan dalam kegiatan keluarga, perayaan adat, hingga menjadi hidangan pendamping dalam aktivitas berkumpul masyarakat. Adat ini menunjukkan bahwa kehadiran Dange dalam kehidupan sosial tidak dapat dipisahkan dari identitas masyarakat karena telah mengikat hubungan antargenerasi. Dalam kondisi persaingan yang sangat ketat ini, pelaku usaha kuliner tradisional juga dituntut untuk bisa beradaptasi untuk mampu bersaing dengan makanan modern yang berkembang di masyarakat (Malvira Pohan dkk., 2024). Tidak hanya nilai ekonomis, nilai tradisional tersebut kemudian menjadi salah satu alasan mengapa kuliner ini masih bertahan hingga saat ini meskipun persaingan kuliner modern semakin meningkat.

Dalam wawancara dengan pelaku usaha bernama Suryani yang telah menjual Dange sejak tahun 2015, terlihat bahwa keterlibatan masyarakat dalam mempertahankan kuliner ini tidak hanya bernilai ekonomi, tetapi juga bernilai budaya. Ia menyampaikan bahwa salah satu motivasinya berjualan adalah untuk melestarikan kuliner asli daerah agar tidak hilang. Dari pernyataan tersebut, dapat terlihat adanya komitmen kuat dari masyarakat untuk menjaga keberlangsungan identitas budaya lokal melalui kuliner. Suryani menyadari bahwa banyak kuliner tradisional perlahan memudar akibat modernisasi makanan. Namun, keberanian untuk tetap konsisten berjualan Dange merupakan wujud nyata dari rasa memiliki terhadap identitas budaya mereka sendiri. Sikap ini menunjukkan bahwa pelaku usaha tidak hanya berperan sebagai pihak ekonomi, melainkan juga sebagai agen pelestari budaya.

Selain itu, identitas budaya kuliner tidak hanya ditentukan oleh pembuat, tetapi juga oleh konsumen. Fadilah, seorang konsumen berusia 22 tahun yang menjadi informan dalam penelitian ini, mengungkapkan bahwa alasan memilih Dange adalah karena rasanya yang otentik. Dalam pandangannya, Dange memiliki keunikan yang berbeda dengan makanan kekinian, baik dari segi bahan, teknik memasak, maupun rasa akhirnya. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun generasi muda kini lebih dekat dengan kuliner modern, mereka tetap memiliki ketertarikan terhadap cita rasa tradisional apabila penyajian dan pengenalannya dilakukan dengan tepat. Perhatian konsumen muda terhadap Dange menandakan bahwa identitas budaya ini tidak sepenuhnya terputus, namun membutuhkan ruang untuk tumbuh melalui adaptasi pemasaran yang lebih kreatif, termasuk melalui promosi digital seperti media sosial atau event kuliner.

Dari perspektif antropologis, makanan bukan sekadar pemenuhan kebutuhan biologis, tetapi juga merupakan simbol budaya yang mampu mencerminkan sejarah, nilai sosial, serta struktur ekonomi masyarakat. Makanan tradisional memiliki kemampuan istimewa yang dapat menyatukan setiap orang melalui momen-momen kebersamaan, seperti upacara adat, acara pernikahan, perayaan, sampai santapan sehari-hari (Abror dkk., 2024). Maka, keberadaan Dange sebagai kuliner tradisional menjadi identitas yang menggambarkan pola hidup masyarakat agraris yang memanfaatkan hasil alam sebagai bahan makanan. Penggunaan bambu sebagai cetakan menunjukkan hubungan masyarakat dengan lingkungannya, sekaligus melambangkan keterikatan budaya terhadap unsur alam. Keunikan material dan teknik tradisional tersebut menjadi salah satu faktor yang membedakan Dange dari makanan modern dan memperkuat posisi kuliner ini sebagai simbol jati diri daerah.

Kuliner modern tidak hanya di nilai dari aspek rasa semata, tetapi presentasi, inovasi, teknik memasak, serta pengaruh budaya yang semakin beragam (Malvira Pohan dkk., 2024). Dalam konteks globalisasi saat ini, mempertahankan identitas kuliner tradisional bukanlah suatu hal yang mudah. Globalisasi membawa masuk berbagai makanan cepat saji dengan kepraktisan, tampilan menarik, dan promosi digital yang masif sehingga menggeser minat sebagian konsumen terutama generasi muda. Meski begitu, keberadaan Dange sebagai identitas kuliner Sulawesi Tengah memiliki kekuatan alami yaitu cita rasa otentik, pengalaman nostalgia, serta nilai budaya yang tidak dimiliki makanan modern. Dalam berbagai kajian budaya kuliner, otentisitas rasa dan nilai historis menjadi daya tarik kuat yang mampu mendorong masyarakat untuk tetap mengonsumsi makanan tradisional apabila dipromosikan dengan strategi yang tepat.

Salah satu cara agar identitas budaya Dange tetap bertahan adalah melalui revitalisasi atau pengembangan inovasi tanpa menghilangkan ciri khasnya. Misalnya, Dange dapat dikemas dalam bentuk modern tanpa mengubah bahan dan rasa utama. Inovasi seperti pengemasan ready-to-eat, penyajian dengan toping kekinian, dan pemasaran melalui festival kuliner dapat membantu menjangkau konsumen lebih luas. Namun, upaya pelestarian juga harus menekankan nilai tradisi sehingga identitas budaya tidak hilang dan sekadar berubah menjadi produk komersial tanpa makna.

## **II. HASIL WAWANCARA PELAKU USAHA DAN KONSUMEN**

Wawancara dilakukan kepada beberapa narasumber yang memiliki keterlibatan langsung dengan kuliner Dange, yakni pelaku usaha yang memproduksi dan menjual Dange serta konsumen yang mengonsumsi dan memberikan pandangan terkait cita rasa maupun potensi pengembangan kuliner ini. Pengumpulan data melalui wawancara menjadi bagian penting karena penilaian dari dua sisi pembuat dan penikmat dapat memberikan gambaran nyata mengenai posisi Dange di tengah masyarakat, khususnya mengenai bagaimana kuliner tradisional ini diterima, diproduksi, dijual, dan dipersepsikan dalam konteks modern. Berikut sample wawancara yang telah kami lakukan

Narasumber pertama adalah seorang pelaku usaha bernama Suryani, perempuan berusia 63 tahun yang telah menjual Dange sejak 2015. Dalam wawancara yang dilakukan, terlihat sangat jelas bahwa alasan utama beliau memilih berjualan Dange bukan hanya untuk tujuan ekonomi, tetapi juga karena dorongan pelestarian budaya. Suryani menyampaikan bahwa “bahan bakunya murah dan pesaing tidak banyak, jadi usaha ini lebih mudah dijalankan”; namun lebih jauh dari itu, ia menegaskan bahwa ia ingin kuliner khas ini tetap dikenal oleh generasi berikutnya. Dalam konteks ini, pelaku usaha tidak hanya berperan sebagai pemilik ekonomi rumah tangga, tetapi juga sebagai

penjaga warisan tradisi. Melalui aktivitasnya, ia mempertahankan nilai historis yang hidup dalam kuliner daerah.

Proses produksi Dange yang masih tradisional juga menggambarkan bentuk konservasi budaya kuliner yang terus dipertahankan secara alami. Beliau menjelaskan bahwa Dange dibuat menggunakan ketan yang dicampur dengan kelapa parut, lalu dipanggang dalam cetakan berbahan bambu atau tempurung kelapa teknik yang jarang mengalami perubahan meskipun zaman telah berubah. Konsumen yang datang membeli sebagian besar adalah kalangan ibu rumah tangga, biasanya mereka telah mengenal Dange sejak kecil dan masih menyukai rasa otentiknya. Hal ini menunjukkan bahwa Dange masih memiliki keterikatan kuat pada kelompok masyarakat tertentu yang tumbuh dengan budaya tradisional.

Berdasarkan keterangan tersebut, dapat disimpulkan bahwa eksistensi Dange selama ini banyak ditopang oleh pelaku usaha tradisional seperti Suryani yang menjaga proses pembuatan baik secara teknik maupun makna budaya. Namun usaha seperti ini juga menghadapi tantangan, terutama karena pemasaran masih bersifat konvensional. Minimnya kompetitor memang menjadi kelebihan bagi usaha tradisional ini, tetapi di sisi lain, kurangnya inovasi pemasaran dapat membatasi jangkauan konsumen baru terutama generasi muda yang tidak tumbuh bersama kuliner ini.

Untuk memperoleh sudut pandang berimbang, wawancara juga dilakukan kepada seorang konsumen muda bernama Fadilah, berusia 22 tahun. Berbeda dari pelaku usaha yang fokus pada aspek pelestarian dan keberlangsungan produksi, Fadilah memberikan pandangan dari sisi penikmat. Ia mengatakan bahwa alasan ia membeli Dange adalah karena rasanya unik dan otentik, berbeda dari jajanan modern yang umumnya manis dengan varian rasa yang beragam. Menurutnya, sensasi rasa Dange memberikan pengalaman kuliner yang sederhana tetapi kaya memori budaya. Ungkapan ini menandakan bahwa Dange tidak kehilangan daya tariknya, terutama bagi konsumen yang memiliki ketertarikan pada kuliner lokal.

Namun begitu, Fadilah juga menyampaikan harapan dan kritik membangun. Ia menilai bahwa meskipun Dange lezat dan menarik, keberadaannya sulit ditemukan di pasaran. Selain itu, tampilannya yang masih sederhana dinilai kurang menarik di mata anak muda, terlebih di era digital yang sangat visual. Ia menyarankan agar Dange dapat dipasarkan melalui media sosial, dikemas lebih praktis, atau dibuat dalam varian rasa agar lebih variatif. Pandangan ini menunjukkan adanya potensi besar dalam pengembangan Dange, terutama jika menasar pasar generasi milenial dan gen-Z segmen konsumen terbesar saat ini.

Hasil wawancara pelaku usaha dan konsumen ini kemudian dapat dianalisis sebagai representasi hubungan supply dan demand kuliner tradisional. Suryani mencerminkan pihak produsen yang mempertahankan tradisi, sementara Fadilah hadir sebagai generasi penerus yang membuka peluang modernisasi. Dari sisi produsen, kekuatan utama terletak pada kemampuan menjaga keaslian rasa dan teknik pembuatan. Namun dari sisi konsumen, inovasi diperlukan agar Dange dapat mengikuti arus perkembangan zaman tanpa kehilangan identitas aslinya. Temuan wawancara ini menunjukkan bahwa pelestarian dan modernisasi bukan dua hal yang saling meniadakan, melainkan dapat berjalan seimbang jika pelaku usaha mampu beradaptasi.

### **III. ANALISIS SWOT KULINER DANGE**

#### **1. Strengths (Kekuatan)**

Dange memiliki beberapa kekuatan mendasar yang menjadi modal utama dalam mempertahankan eksistensinya. Pertama, cita rasa yang unik, sederhana tetapi khas,

menjadikan Dange memiliki identitas kuat sebagai kuliner lokal. Rasa gurih ketan yang dipadukan dengan parutan kelapa bakar menciptakan sensasi otentik yang tidak dimiliki jajanan modern. Keotentikan inilah yang menjadi daya tarik khusus bagi konsumen yang rindu makanan tradisional.

Kedua, bahan baku yang mudah diperoleh dan murah. Ketan dan kelapa sebagai bahan utama merupakan komoditas lokal sehingga proses produksi tidak bergantung pada bahan impor. Hal ini membuat biaya produksi rendah sehingga harga jual dapat disesuaikan dengan daya beli masyarakat. Tidak hanya itu, ketersediaan bahan baku juga berbanding lurus dengan peluang produksi dalam skala besar apabila dikembangkan dengan sistem yang lebih modern.

Ketiga, nilai budaya dan sejarah yang melekat pada Dange menjadi kekuatan non-material yang sangat berharga. Dange bukan sekadar makanan, tetapi simbol jati diri masyarakat Sulawesi Tengah. Proses pembuatannya yang tradisional mencerminkan warisan leluhur yang sudah berlangsung turun-temurun. Nilai identitas ini dapat menjadi aset branding yang kuat jika dikemas dengan narasi budaya yang menarik.

Kekuatan lainnya adalah fleksibilitas rasa yang dapat dikembangkan. Dange tidak hanya bisa disajikan dalam bentuk original, tetapi juga dapat diberi topping ikan teri pedas, ikan suwir, gula merah, hingga modern topping seperti coklat dan keju. Potensi inovasi rasa ini membuka peluang kreativitas yang sangat luas.

## **2. Weaknesses (Kelemahan)**

Di balik kekuatan tersebut, Dange juga memiliki beberapa kelemahan yang perlu diperhatikan dalam proses pengembangan. Salah satunya adalah masa simpan yang relatif singkat, karena bahan yang digunakan tidak melalui proses pengawetan. Dange hanya bertahan baik ketika dikonsumsi dalam keadaan baru dimasak. Hal ini membuat distribusi ke luar daerah cukup sulit apabila tidak dikembangkan metode pengemasan modern seperti vacuum pack atau frozen food.

Kelemahan berikutnya adalah proses pembuatan masih bersifat tradisional dan memerlukan keterampilan manual. Dange tidak dapat diproduksi secara cepat dengan teknologi otomatis, sehingga jumlah produksi terbatas. Pelaku usaha juga membutuhkan waktu dan tenaga ekstra untuk menghasilkan produk dalam jumlah besar. Kondisi ini menjadi hambatan untuk ekspansi komersial berskala luas.

Selain itu, kurangnya promosi dan keterlibatan generasi muda menyebabkan Dange hanya dikenal di lingkungan lokal. Minimnya inovasi branding membuat kuliner ini belum mampu bersaing dengan jajanan modern yang lebih menarik dari segi visual dan pemasaran digital.

## **3. Opportunities (Peluang)**

Meskipun memiliki keterbatasan, peluang pengembangan Dange sangat besar jika dioptimalkan. Pertama, Dange berpotensi menjadi ikon kuliner daerah dalam sektor pariwisata. Wisata kuliner merupakan salah satu kekuatan daya tarik daerah wisata. Dange dapat menjadi oleh-oleh khas Sulawesi Tengah seperti halnya bakpia dari Yogyakarta atau bika ambon dari Sumatera Utara.

Kedua, peluang inovasi terbuka lebar melalui pengembangan produk modern seperti Dange instan, frozen Dange, atau pengemasan premium. Bentuk inovasi ini memungkinkan Dange dipasarkan hingga luar daerah bahkan luar negeri. Inovasi varian rasa, ukuran mini, serta packaging etnik modern juga dapat meningkatkan daya tarik pasar.

Ketiga, perkembangan teknologi digital memberi peluang besar untuk pemasaran. Strategi seperti pemasaran via media sosial, penjualan melalui marketplace, kolaborasi

influencer, dan branding visual dapat menjangkau generasi muda yang menjadi pasar potensial terbesar saat ini. Dange bisa hadir dalam format baru tanpa meninggalkan identitas tradisionalnya.

**4. Threats (Ancaman)**

Ancaman terbesar yang dihadapi Dange adalah persaingan dengan makanan modern yang lebih praktis, estetik, dan mudah ditemukan. Masyarakat, terutama anak muda, cenderung memilih makanan yang viral di media sosial, memiliki packaging menarik, dan mudah dikonsumsi di berbagai situasi. Jika tidak ada inovasi, Dange rentan kalah bersaing dalam pasar kuliner kontemporer.

Selain itu, perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin cepat membuat makanan tradisional kurang diminati karena dianggap kurang praktis. Ancaman lainnya adalah menurunnya minat pelaku usaha untuk mempertahankan kuliner ini karena keuntungan dianggap tidak sebesar usaha makanan modern.

Ancaman terakhir adalah risiko hilangnya regenerasi kuliner tradisional. Apabila tidak ada upaya melibatkan generasi muda untuk belajar membuat dan menjual Dange, maka keberlangsungan kuliner ini dapat terputus. Dange bisa menjadi sekadar cerita tanpa keberadaan nyata.

**IV. STRATEGI PELESTARIAN DANGE DI ERA GLOBALISASI**

Dari hasil wawancara yang kami lakukan kepada beberapa narasumber yang mana merepresentasikan pembuat dan konsumen, kami menarik beberapa poin yang dapat menjadi solusi yang strategis dalam pengembangan produk kuliner tradisional untuk terus eksis di era globalisasi yaitu:

**1. Inovasi Produk dan Diversifikasi Varian**

Pelestarian tidak cukup hanya dilakukan dengan mempertahankan bentuk asli. Dange perlu diolah menjadi produk yang adaptif tanpa meninggalkan cita rasa tradisionalnya. Inovasi rasa seperti Dange coklat, keju, gula merah cair, ikan suwir pedas, hingga topping kekinian dapat menarik perhatian generasi muda yang menyukai kuliner kreatif. Selain inovasi rasa, ukuran mini bite-size juga dapat menjadi daya tarik baru karena lebih mudah dikonsumsi. Dange frozen, Dange instan siap bakar, hingga Dange dengan packaging premium etnik berpotensi menjadi oleh-oleh khas daerah yang lebih mudah dipasarkan secara luas.

**2. Penguatan Branding dan Identitas Budaya**

Sebagai kuliner tradisional, Dange memiliki nilai sejarah yang dapat menjadi daya tarik promosi. Branding perlu disusun dengan narasi yang kuat, misalnya tentang bagaimana Dange dibuat dengan cara tradisional dan diwariskan turun-temurun. Identitas budaya dapat ditampilkan melalui desain kemasan yang menonjolkan motif khas Sulteng, cerita perjalanan kuliner lokal, dan filosofi di balik proses pembuatan. Dange bukan hanya makanan, tetapi cerita. Semakin kuat narasi budaya yang melekat, semakin besar nilai emosional yang membuat konsumen memilih untuk membeli bukan sekadar rasa, tetapi pengalamannya.

**3. Pemanfaatan Media Sosial dan Digital Marketing**

Di era digital, promosi tidak dapat hanya dilakukan secara offline. Media sosial seperti Instagram, TikTok, YouTube, hingga marketplace menjadi saluran strategis untuk memperkenalkan Dange kepada khalayak luas. Konten berupa cara pembuatan, sejarah, testimoni pembeli, hingga video storytelling mampu menarik perhatian pasar muda. Pelaku UMKM dapat memanfaatkan fitur Reels, TikTok FYP, dan sistem live selling untuk memperluas jangkauan. Kolaborasi dengan food vlogger, content creator lokal,



atau kampanye hashtag seperti #DangeSulteng #BanggaKulinerLokal dapat meningkatkan eksistensi dan visibilitas di ruang digital.

**4. Pelatihan UMKM dan Regenerasi Pembuat Dange**

Salah satu ancaman terbesar dari eksistensi Dange adalah menurunnya minat generasi muda dalam memproduksinya. Karena itu diperlukan program pelatihan, workshop, hingga kelas UMKM yang mengajarkan keterampilan pembuatan Dange sekaligus pengetahuan pemasaran modern. Pemerintah daerah, lembaga pendidikan, atau komunitas pangan lokal harus ikut berperan dalam regenerasi pengrajin kuliner tradisional. Dengan semakin banyak pelaku muda yang terlibat, produksi Dange tidak hanya dipertahankan tetapi juga diperkaya dengan ide baru. Regenerasi adalah kunci keberlangsungan jangka panjang.

**5. Integrasi dengan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif**

Strategi pelestarian yang paling efektif adalah menjadikan Dange bagian dari wisata kuliner Sulawesi Tengah. Dange dapat dijadikan menu wajib di destinasi wisata, hotel, festival budaya dan event pariwisata daerah. Pembuatan Dange live cooking dapat menjadi atraksi wisata edukatif yang memperkenalkan proses tradisional langsung kepada turis. Selain itu, produk oleh-oleh kemasan premium dapat disediakan di bandara, pusat souvenir, hingga restoran lokal. Ketika Dange masuk dalam jejaring pariwisata, maka pelestarian akan bergerak secara ekonomi dan berkelanjutan.

**6. Dukungan Pemerintah dan Kebijakan Kuliner Tradisional**

Pelestarian Dange membutuhkan regulasi yang mendorong keberlanjutan. Pemerintah daerah dapat membuat program sertifikasi usaha kuliner tradisional, bantuan modal UMKM, pelatihan sanitasi produksi, hingga fasilitasi pemasaran dalam pameran nasional. Kebijakan proteksi kuliner lokal juga dapat disusun, misalnya dengan menetapkan Dange sebagai Warisan Budaya Takbenda (WBTb). Pengakuan resmi akan meningkatkan nilai komersial sekaligus menjadi legitimasi penting untuk keberlanjutan pelestarian.

**7. Pendidikan Kuliner dan Sosialisasi di Lingkungan Sekolah**

Generasi muda adalah tonggak utama keberlanjutan budaya. Karena itu, Dange perlu diperkenalkan sejak dini melalui kegiatan edukasi di sekolah. Mulai dari penyuluhan, kelas memasak, hingga pemanfaatan Dange sebagai bagian dari kantin sehat sekolah. Dengan cara ini, siswa tidak hanya mengenal rasa Dange, tetapi memahami sejarah dan identitasnya. Ketika pengetahuan ditanamkan sejak muda, rasa memiliki terhadap kuliner tradisional akan tumbuh kuat dan bertahan jangka panjang.

**KESIMPULAN**

Dange, sebagai kuliner tradisional khas Sulawesi Tengah, menyimpan nilai historis, budaya, dan identitas lokal yang penting bagi masyarakat keotentikan rasa, bahan baku lokal, serta teknik tradisional menjadikannya warisan kuliner bernilai tinggi. Namun, di tengah arus globalisasi dan dominasi makanan modern, Dange menghadapi tantangan signifikan: masa simpan yang pendek, produksi dan pemasaran yang masih berskala kecil serta tradisional, serta terbatasnya daya tarik bagi generasi muda jika tanpa inovasi. Dengan strategi yang tepat meliputi inovasi produk dan kemasan, branding budaya, pemanfaatan media digital, pelatihan UMKM, serta integrasi dalam pariwisata Dange berpeluang tidak hanya bertahan, tetapi juga bangkit sebagai ikon kuliner Sulawesi Tengah yang relevan dan berskala lebih luas. Pelestarian Dange berarti menjaga identitas budaya sambil membuka peluang ekonomi dan memperkenalkannya kepada generasi penerus dan khalayak luas.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abror, K. T., Tasya Zennika, Esa Puspa Meysa Putri, Kinaya Aita Yukuri, & Supriyono. (2024). PERAN MAKANAN TRADISIONAL DALAM MENGUATKAN IDENTITAS NASIONAL. *Jurnal Budaya Nusantara*, 7(1), 24–35. <https://doi.org/10.36456/JBN.vol7.no1.8834>
- Daniel Pandu Mau, Yesarela Pandu Mau, Yoseph Agung Priyo Widodo, & I Wayan Arta Artana. (2023). RAGAM KULINER KHAS DAYAK SEBAGAI DAYA TARIK PENDUKUNG PADA DESTINASI PARIWISATA DI KOTA PALANGKA RAYA. *The Sages Journal*, 2(01), 27–37. <https://doi.org/10.61195/sages.v2i01.6>
- Frisilia, J., Capriani, D., & Fauziah, A. R. (2024). *Analisis Proksimat Tabaro Dange Berbasis Pangan Lokal Sebagai Alternatif Makanan Darurat*. 7(1).
- Malvira Pohan, Natasia Theofani Margaret, & Sernanda Putri Darma. (2024). Tantangan Wirausaha Penjual Kuliner Tradisional di Tengah Popularitas Makanan Modern Era Globalisasi Saat Ini: (Studi Kasus Usaha Lemang dan Tape Desa Karang Rejo). *Jurnal Ilmiah Ekonomi, Akuntansi, dan Pajak*, 1(4), 142–152. <https://doi.org/10.61132/jieap.v1i4.650>
- Sophianti, N., & Bashori, M. (t.t.). *HISTORIA PEDAGOGIA Jurnal Penelitian dan Inovasi Pendidikan Sejarah*.
- Suprpty, R. (2018). Pemberdayaan Ekonomi Perempuan melalui Usaha Penjualan Tabaro Dange. *BISMA (Bisnis dan Manajemen)*, 11(1), 1. <https://doi.org/10.26740/bisma.v11n1.p1-19>