

PENGEMBANGAN *ECO-CULINARY TOURISM* BERBASIS TEKNOLOGI DIGITAL SEBAGAI STRATEGI KEWIRAUSAHAAN HIJAU (*GREEN ENTREPRENEURSHIP*) DI INDONESIA

Resty Indria

Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

Email Korespondensi: tyruma0108@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji secara mendalam pengembangan *eco-culinary tourism* yang didukung oleh pemanfaatan teknologi digital sebagai salah satu strategi dalam kewirausahaan hijau (*green entrepreneurship*) di Indonesia. Perkembangan sektor pariwisata, terutama pada subsektor wisata kuliner, memperlihatkan adanya pergeseran signifikan menuju praktik yang lebih berorientasi pada keberlanjutan, seiring dengan meningkatnya integrasi teknologi digital dalam berbagai aspek pengelolaannya. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif dengan desain studi kepustakaan (*literature review*), yang fokus pada penelaahan berbagai sumber ilmiah terkait konsep pariwisata berkelanjutan, teknologi pangan, serta kewirausahaan berbasis lingkungan. Hasil kajian menunjukkan bahwa digitalisasi memiliki peran strategis dalam memperluas jangkauan pasar sekaligus membangun narasi kuliner yang berkelanjutan. Di sisi lain, penerapan praktik seperti pemanfaatan bahan baku lokal dan pengelolaan limbah yang efektif turut memperkuat aspek keberlanjutan lingkungan. Lebih lanjut, *eco-culinary tourism* tidak hanya berfungsi sebagai aktivitas ekonomi, tetapi juga menjadi sarana dalam membentuk identitas budaya, serta merefleksikan dinamika sosial masyarakat. Integrasi antara teknologi digitas, sistem pangan berkelanjutan, dan prinsip kewirausahaan hijau pada akhirnya menghasilkan suatu model pariwisata yang adaptif terhadap perubahan sekaligus berkelanjutan dalam jangka panjang. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi secara teoritis dalam penguatan kajian interdisipliner, serta menawarkan implikasi praktis yang relevan bagi pelaku usaha maupun pembuat kebijakan.

Kata Kunci: *Eco-Culinary Tourism*, Digital, *Green Entrepreneurship*, Pariwisata Berkelanjutan, Pangan

ABSTRACT

This study aims to conduct an in-depth examination of the development of eco-culinary tourism supported by the use of digital technology as a strategy within green entrepreneurship in Indonesia. Developments in the tourism sector, particularly within the culinary tourism sub-sector, reveal a significant shift towards more sustainability-oriented practices, in line with the increasing integration of digital technology across various aspects of its management. The approach used in this study is qualitative, employing a literature review design, which focuses on examining various scientific sources related to the concepts of sustainable tourism, food technology, and environment-based entrepreneurship. The findings indicate that digitalisation plays a strategic role in expanding market reach whilst simultaneously building a narrative of sustainable culinary practices. On the other hand, the implementation of practices such as the use of local raw materials and effective waste management also strengthens environmental sustainability. Furthermore, eco-culinary tourism serves not only as an economic activity but also as a means of shaping cultural identity and reflecting the social dynamics of the community. The integration of digital technology, sustainable food systems, and the principles of green entrepreneurship ultimately results in a tourism model that is both adaptable to change and sustainable in the long term. This research is expected to make a theoretical contribution to strengthening interdisciplinary studies, as well as offering relevant practical implications for business operators and policy makers.

Keywords: *Eco-Culinary Tourism*, Digital, *Green Entrepreneurship*, Sustainability Tourism, Food.

PENDAHULUAN

Dalam beberapa tahun terakhir, dinamika pariwisata di Indonesia menunjukkan perubahan yang cukup mendasar, terutama pada sektorkuliner yang semakin menonjol sebagai daya tarik utama destinasi wisata. Fenomena ini tercermin tidak hanya dari meningkatnya popularitas wisata kuliner di berbagai wilayah seperti Bali, Yogyakarta, dan Lombok, tetapi juga dari pergeseran cara pelaku usaha lokal dalam memproduksi, memasarkan, serta memaknai makanan sebagai bagian dari identitas budaya. Bagi pelaku usaha kuliner skala kecil dan menengah, makanan tidak lagi dipandang semata sebagai komoditas ekonomi, melainkan juga sebagai representasi nilai-nilai lokal, kesehatan, dan keberlanjutan lingkungan. Seiring dengan itu, muncul berbagai praktik baru, mulai dari pemanfaatan bahan pangan lokal organik, upaya pengurangan limbah makanan, hingga penggunaan teknologi digital sebagai sarana promosi dan distribusi produk.

Dilihat dari perspektif pelaku UMKM kuliner, perubahan ini sering dimaknai sebagai bentuk adaptasi yang tidak sederhana. Berdasarkan yang terlihat di lapangan dewasa ini, terlihat banyak pelaku usaha mulai mengadopsi prinsip-prinsip ramah lingkungan dalam kegiatan operasional mereka, seperti penggunaan kemasan *biodegradable* dan pengelolaan limbah berbasis komunitas. Namun demikian, mereka juga dihadapkan pada sejumlah kendala, antara lain keterbatasan akses terhadap teknologi digital, tantangan dalam membangun identitas merek yang berkelanjutan, serta kebutuhan untuk menyeimbangkan tuntutan pasar dengan nilai-nilai lokal yang dijunjung. Studi Ardiansyah et al. (2026) mengungkapkan bahwa pelaku UMKM kuliner disektor pariwisata mulai mengembangkan konsep *eco-digital resilience* sebagai respon terhadap tekanan keberlanjutan dan digitalisasi. Temuan ini menunjukkan bahwa transformasi yang terjadi tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga mencerminkan proses sosial yang melibatkan negosiasi makna dan pembentukan identitas.

Pada tatanan global, konsep *eco-culinary tourism* atau *sustainable gastronomy* semakin memperoleh perhatian sebagai bagian dari strategi pembangunan pariwisata berkelanjutan. Pendekatan ini menekankan keterkaitan erat antara aspek pangan, lingkungan, dan budaya dalam menciptakan pengalaman wisata autentik sekaligus bertanggung jawab (Aryaningtyas et al., 2023). Dalam konteks Indonesia, konsep ini menjadi semakin relevan mengingat kekayaan biodiversitas pangan lokal yang dimiliki, disamping adanya kerentanan lingkungan akibat aktivitas pariwisata yang tidak terkendali. Penelitian Utama et al. (2025) menunjukkan bahwa penerapan *circular gastronomy* dalam sektor *hospitality* mampu meningkatkan efisiensi penggunaan sumber daya sekaligus menekan dampak ekologis. Disisi lain, digitalisasi juga berperan signifikan dalam memperluas jangkauan pasar serta meningkatkan visibilitas produk kuliner berkelanjutan (Anggraeni et al., 2023).

Lebih jauh, integrasi sektor pangan, energi, dan air dalam *kerangka Food-Energy-Water* (FEW) Nexus menjadi perspektif penting dalam memahami keberlanjutan secara komprehensif. Verma et al. (2024) menegaskan bahwa pengelolaan sistem pangan berkelanjutan tidak dapat dipisahkan dari efisiensi energi dan konservasi air, terutama dalam mendukung implementasi ekonomi sirkular dan pencapaian *Sustainable Development Goals* (SDGs). Dalam konteks wisata kuliner, pendekatan ini membuka peluang untuk mengkaji bagaimana praktik produksi dan konsumsi pangan di destinasi wisata dapat memberikan kontribusi terhadap keberlanjutan lintas sektor.

Meskipun demikian, berbagai penelitian yang mengkaji hubungan antara

pariwisata, digitalisasi, dan keberlanjutan umumnya masih fokus pada pendekatan kuantitatif, kebijakan, atau kinerja ekonomi. Seperti studi Aransyah et al. (2025) yang cenderung melihat transformasi digital dan ekonomi sirkular dari perspektif makro, tanpa mengulas secara mendalam pengalaman subjektif pelaku usaha maupun proses sosial yang melatarbelakanginya. Demikian pula kajian mengenai wisata kuliner sering kali berhenti pada tataran konseptual atau pemasaran, tanpa menggali bagaimana pelaku usaha memaknai praktik keberlanjutan dalam kehidupan sehari-hari. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan literatur yang cukup signifikan, khususnya dalam memahami dimensi identitas, pengalaman, dan refleksi sosial dalam pengembangan *eco-culinary tourism* berbasis digital.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji secara mendalam bagaimana *eco-culinary tourism* berbasis teknologi digital dikembangkan sebagai strategi *green entrepreneurship* di Indonesia. Fokus utama penelitian ini terletak pada pengalaman pelaku usaha kuliner dalam mengintegrasikan nilai-nilai keberlanjutan, pemanfaatan teknologi digital, serta dinamika sosial yang menyertainya. Dengan mengombinasikan pendekatan kualitatif dan studi literatur, penelitian ini berupaya mengungkap makna yang dibangun oleh pelaku dalam praktik keseharian mereka, sekaligus mengidentifikasi pola-pola sosial yang berkembang dalam ekosistem pariwisata berkelanjutan. Secara teoritis, hasil penelitian ini diharapkan dapat memperkaya kajian interdisipliner yang menghubungkan teknologi pangan, pariwisata, dan kewirausahaan hijau. Sementara itu, secara praktis temuan penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan bagi para pemangku kepentingan dalam merancang strategi pengembangan pariwisata kuliner yang tidak hanya inovatif dan kompetitif, tetapi juga berkelanjutan serta berakar pada kearifan lokal.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif dengan desain *literature review* atau studi kepustakaan. Pemilihan pendekatan ini didasarkan pada kebutuhan untuk memahami secara konseptual sekaligus reflektif terkait pengembangan *eco-culinary tourism* berbasis teknologi digital sebagai strategi dalam *green entrepreneurship*. Dalam pelaksanaannya, penelitian ini menitikberatkan pada proses sintesis berbagai literatur guna mengidentifikasi pola, konsep utama, serta keterkaitan antar variabel yang relevan.

Sumber data dikumpulkan melalui teknik *purposive sampling* dengan mempertimbangkan relevansi dan kualitas sumber. Data yang digunakan berasal dari jurnal ilmiah, *prosiding*, serta laporan internasional yang dipublikasikan dalam rentang waktu 2018-2026 dan memiliki keterkaitan langsung dengan fokus penelitian. Proses penelusuran literatur dilakukan melalui sejumlah basis data akademik, antara lain Scopus, *ScienceDirect*, dan *Google Scholar*.

Pengumpulan data dilakukan dengan teknik dokumentasi, yang selanjutnya dianalisis menggunakan metode analisis tematik. Tahapan analisis meliputi: (1) proses familiarisasi terhadap data, (2) *koding* terbuka untuk mengidentifikasi unit makna, (3) pengelompokan ke dalam kategori, serta (4) pengembangan tema-tema utama. Proses analisis data menggunakan perangkat lunak Nvivo untuk meningkatkan ketelitian dan keteraturan pengolahan data.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan temuan analisis tematik terhadap literatur yang ditelaah, penelitian ini mengidentifikasi empat bahasan utama yang mencerminkan dinamika dan mendasari pengembangan pariwisata kuliner ramah lingkungan berbasis teknologi digital sebagai strategi kewirausahaan hijau di Indonesia.

Digitalisasi dan Transformasi Wisata Kuliner

Transformasi digital telah menjadi salah satu faktor utama dalam perkembangan sektor wisata kuliner di Indonesia. Berbagai kajian menunjukkan bahwa pemanfaatan teknologi digital meliputi media sosial, *platform* pemesanan *daring*, serta aplikasi pariwisata. Hal ini telah mengubah secara signifikan cara pelaku usaha kuliner dalam memasarkan produk sekaligus berinteraksi dengan konsumen (Aransyah et al., 2025). Kehadiran digitalisasi tidak hanya berkontribusi pada peningkatan visibilitas produk, tetapi juga mendorong terbentuknya narasi baru yang memposisikan kuliner sebagai bagian dari pengalaman wisata yang autentik dan berkelanjutan.

Lebih lanjut, studi Anggraeni et al. (2023) mengungkapkan bahwa adopsi teknologi digital memberikan peluang bagi pelaku usaha untuk menyampaikan nilai-nilai keberlanjutan, seperti penggunaan bahan baku lokal dan penerapan praktik ramah lingkungan kepada pasar yang lebih luas. Dalam hal ini, digitalisasi tidak semata berfungsi sebagai instrumen pemasaran, melainkan juga sebagai medium konstruksi makna yang memperkuat citra *eco-culinary tourism*. Meskipun demikian, sejumlah literatur juga menyoroti adanya kesenjangan digital (*digital divide*), terutama di kalangan pelaku UMKM pada wilayah tertentu yang masih menghadapi keterbatasan dalam akses maupun literasi teknologi.

Praktik Keberlanjutan dalam Sistem Pangan Pariwisata

Bahasan kedua berfokus pada implementasi prinsip keberlanjutan dalam sistem pangan yang menopang aktivitas pariwisata. Konsep *sustainable gastronomy* menekankan pentingnya pemanfaatan bahan pangan lokal, efisiensi dalam penggunaan sumber daya, serta pengelolaan limbah sebagai elemen yang terintegrasi dalam pengalaman wisata (Hall & Gossling, 2013). Sejumlah studi terkini menunjukkan bahwa praktik-praktik seperti pengurangan *food waste*, penggunaan kemasan ramah lingkungan, serta pendekatan *farm-to-table* semakin banyak diterapkan oleh pelaku usaha kuliner di berbagai destinasi wisata Indonesia.

Jika dilihat dalam kerangka yang lebih komprehensif, pendekatan *Food-Energy-Water* (FEW) Nexus menawarkan perspektif analitis yang holistik dalam memahami keterkaitan antara produksi pangan, konsumsi energi, dan pemanfaatan sumber daya air dalam sistem pariwisata (Verma et al., 2024). Keterpaduan ketiga aspek tersebut menjadi krusial guna memastikan bahwa pengembangan wisata kuliner tidak semata-mata berfokus pada aspek pertumbuhan ekonomi, tetapi juga mempertimbangkan keberlanjutan lingkungan. Oleh karena itu, praktik *eco-culinary tourism* dapat dipahami sebagai bagian dari upaya yang lebih luas dalam mendorong terwujudnya ekonomi sirkular disektor pariwisata.

Konstruksi Identitas dan Makna Kuliner

Disamping aspek teknis dan lingkungan, berbagai literatur juga menekankan pentingnya dimensi sosial dan kultural dalam pengembangan *eco-culinary tourism*.

Penelitian Iranita et al. (2025) mengungkapkan bahwa konsumsi kuliner dalam konteks pariwisata tidak semata berkaitan dengan cita rasa, melainkan juga mencakup aspek identitas, autentisitas, serta pengalaman budaya yang menyertainya. Dalam hal ini, pelaku usaha kuliner memiliki peran strategis dalam membangun narasi mengenai makanan sebagai representasi nilai-nilai lokal sekaligus warisan budaya.

Jika ditinjau dari perspektif fenomenologis, praktik *eco-culinary tourism* dapat dipahami sebagai suatu proses konstruksi makna yang terbentuk melalui interaksi antara pelaku usaha, wisatawan, dan lingkungan sosial disekitarnya. Makanan, dalam konteks ini berfungsi sebagai medium reflektif yang mengaitkan dimensi kesehatan, keberlanjutan, dan identitas budaya. Namun demikian, sejumlah kajian juga menyoroti adanya dinamika ketegangan antara komersialisasi produk kuliner yang berpotensi mengikis nilai-nilai lokal yang melekat.

Green Entrepreneurship dalam Pariwisata

Bahasan terakhir menyoroti peran *green entrepreneurship* dalam mendorong terjadinya transformasi di industri pariwisata. Sejumlah literatur mengindikasikan bahwa kewirausahaan hijau tidak hanya menitikberatkan pada inovasi produk, tetapi juga pada penciptaan nilai yang berkelanjutan dari sisi ekonomi, sosial, maupun lingkungan (Fawaid et al., 2026). Dalam kerangka *eco-culinary tourism*, pelaku usaha dituntut untuk mampu mengintegrasikan prinsip-prinsip keberlanjutan ke dalam seluruh rantai nilai, mulai dari proses produksi hingga tahap konsumsi.

Lebih lanjut, kajian yang dilakukan oleh Rahmawati et al. (2021) menegaskan bahwa penerapan *green entrepreneurship* di sektor pariwisata berpotensi meningkatkan daya saing destinasi sekaligus mendorong pemberdayaan masyarakat lokal. Dalam hal ini, digitalisasi berfungsi sebagai faktor pendukung yang mempercepat penyebaran inovasi serta memperluas jangkauan pasar. Meski demikian, berbagai tantangan masih dihadapi, antara lain keterbatasan sumber daya, minimnya dukungan kebijakan, serta perlunya peningkatan kapasitas pelaku usaha dalam mengimplementasikan praktik-praktik berkelanjutan.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa digitalisasi berfungsi sebagai katalis utama dalam memperluas jangkauan pasar, sekaligus membentuk narasi kuliner yang berorientasi pada keberlanjutan serta memperkuat interaksi antara pelaku usaha dan konsumen. Penerapan praktik keberlanjutan dalam sistem pangan, meliputi penggunaan bahan lokal, pengelolaan limbah, serta efisiensi pemanfaatan sumber daya menjadi landasan krusial dalam mewujudkan pariwisata yang bertanggung jawab secara ekologis.

Dalam konteks tersebut, *eco-culinary tourism* berbasis digital dapat dipahami sebagai model inovatif yang mengintegrasikan teknologi, sistem pangan, dan prinsip keberlanjutan dalam pengembangan pariwisata di Indonesia. Transformasi yang terjadi tidak hanya memberikan dampak pada aspek ekonomi, tetapi juga berimplikasi terhadap dimensi lingkungan serta sosial budaya.

Adapun rekomendasi yang dihasilkan dari penelitian ini meliputi: peningkatan literasi digital bagi pelaku UMKM, penguatan kebijakan pemerintah yang berorientasi pada *green tourism*, pengembangan penelitian lanjutan berbasis empiris, serta perumusan model interdisipliner yang mampu mengakomodasi kompleksitas isu keberlanjutan dalam pariwisata.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriansyah, et al. (2025). *Exploring Sustainable Tourism Resorces to Realise Ergo Green Tourism in Indonesia*. APTISI Transactions on Technopreneurship, Vol. 7 (2), 334-342).
- Anggraeni E., Normasyhuri K., Kurniawan M., Kusuma T.A.P.W. (2023). *The Role Of Green Economy, Sustainable Halal Environment, And Digital Tourism On Community Income: A Case Study In West Java And Lampung Tourism Villages*. Jurnal Ekonomi Bisnis dan Kewirausahaan (JEBIK), Vol. 12 (3), 358-380.
- Aransyah M.F., Hermanto B., Muftiadi A., Oktadiana H. (2025). *A Bibliometric-Systematic review of Digital transformation and Circular Economy in Sustainable Tourism Across Asia*. Cogent Social Sciences, Vol. 11 (2), 1-15.
- Aryaningtyas A.T., Risianti Y.D., Helyanan P.S. (2023). *Towards Sustainable Tourism: An In-Depth Study Of Green Entrepreneurship Strategies In Indonesia*. Paper presented to the International Conference on Digital Advance Tourism, Management and Technology.
- Ellis A., Park E., Kim S., Yeoman I. (2018). *What is Food Tourism?*. Tourism Management, Vol. 68, 250-263.
- Fawaid, A., et al. (2026). *Theoretical Model Of Green Entrepreneurship And Digital Transformation In Enhanching The Sustainability Of Batik MSMEs With Business Innovation As A Mediating Variable*. Cleaner Production Letters, Vol. 10, 1-14.
- Hall M., Gossling S. (2013). *Sustainably Culinary Systems Local foods, Innovation, Tourism and Hospitality*. Routledge: London and New York.
- Iranita, Kusasi F., Tiyaningsih E. (2025). *Beyond Taste: Local Identity, Authenticity, and Digital Engagement In Melayu-Chinese Seafood Culinary Heritage Consumption in Tanjung Pinang and Bintan*. Paper presented to the 5th Maritime Continent Fulcrum International Conference, IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science.
- Islahuddin, Ismail W.N.A.T. (2024). *Challenges And Opportunities For Implementing Innovative Green Tourism Practices: Evidence From Indonesia*. Journal of the Malaysian Institute of Planners, Vol 22 (6), 467-482.
- Rahmawati, Suprpti A.R., Pinta S.R.H., Sudira P. (2021). *Green Entrepreneurship: A Study For Developing Eco-Tourism In Indonesia*. Journal of Asian Finance, Economics and Business, Vol. 8 (5), 0143-0150.
- UN Tourism, 2019. *Global Report on Grastronomy Tourism* [Online]. Tersedia di: <http://www.unwto.org> [Diakses pada tanggal 15 April 2026].
- Utama I.G.B.R., Trimurti C.P., Junaedi I.W.R., Krismawintari N.P.D. (2025). *Transforming Tourism In Indonesia: Advancing A Green Economy For Sustainable Development And Job Creation*. International Hournal of Current Science Research and Review, Vol. 8 (3), 1418-1433.
- Verma N., et al. (2024). *Food-Energy-Water Nexus In Compliance With Sustainable Development Goals For Integrating And Managing The Core Environmental Verticals For Sustainable Energy And Circular Economy*. Science of The Total Environment, Vol. 930, 1-15.