YASIN
Jurnal Pendidikan dan Sosial Budaya

p-ISSN: 2808-2346
e-ISSN: 2808-1854

Terindeks: SINTA 5, Copernicus, Dimensions, Scilit, Lens, Crossref, Semantic, Garuda, Google, Base, etc.

https://doi.org/10.58578/yasin.v6i3.10514

PENGARUH TREN MAKANAN KEKINIAN TERHADAP POLA KONSUMSI DAN PELUANG INOVASI PANGAN SEHAT DI GORONTALO

Effect of Contemporary Food Trends on Consumption Patterns and Opportunities for Healthy Food Innovation in Gorontalo

Niluh Arwati, Desi Novitasari, Jamaludin Abdi Purwanto
Universitas Bina Mandiri Gorontalo
niluharwatiskm@gmail.com; desinovi3@gmail.com

Article Info:

Submitted:	Revised:	Accepted:	Published:
Apr 25, 2026	May 23, 2026	Jun 4, 2026	Jun 9, 2026

Abstract

Although contemporary food and beverage trends have received attention in food studies and consumer behavior research, studies that specifically examine their influence on community consumption patterns and opportunities for healthy food innovation in Gorontalo remain limited. This study aims to explore the influence of contemporary food trends on community consumption patterns and identify opportunities for developing healthy food products in Gorontalo. This study used a descriptive qualitative approach involving consumers and micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in the food and beverage sector. Data were collected through observation, interviews, and questionnaires administered to consumers and MSME actors. The results showed that contemporary food and beverage products, such as coffee, boba, fast food, and various modern snacks, remain the main choices of the community, particularly students and young people. Consumption preferences were influenced by practicality, taste, price, attractive packaging, and the influence of social media. However, increasing public health awareness has also encouraged interest in low-sugar products, fruit-based beverages, and healthier traditional foods. This study

Yasin Journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License

also found opportunities for healthy food innovation through the development of Gorontalo traditional foods with a more modern concept without eliminating their nutritional value and local identity. The conclusion of this study emphasizes the importance of balancing market trends and health aspects in food product development. The implications of this study contribute to understanding changes in community consumption patterns and provide practical input for MSME actors in developing healthy food products, improving product quality, and utilizing digital media to reach consumers who are increasingly health-conscious.

Keywords: Contemporary Food Trends; Consumption Patterns; Healthy Food Innovation; MSMEs; Gorontalo

Abstrak: Meskipun tren makanan dan minuman kekinian telah menjadi perhatian dalam kajian pangan dan perilaku konsumen, penelitian yang secara khusus membahas pengaruhnya terhadap pola konsumsi masyarakat serta peluang inovasi pangan sehat di Gorontalo masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi pengaruh tren makanan kekinian terhadap pola konsumsi masyarakat dan mengidentifikasi peluang pengembangan produk pangan sehat di Gorontalo. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan melibatkan konsumen dan pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) bidang makanan dan minuman. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan kuesioner kepada konsumen serta pelaku UMKM. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk makanan dan minuman kekinian, seperti kopi, boba, makanan cepat saji, dan berbagai camilan modern, masih menjadi pilihan utama masyarakat, khususnya mahasiswa dan generasi muda. Preferensi konsumsi dipengaruhi oleh kepraktisan, cita rasa, harga, kemasan yang menarik, dan pengaruh media sosial. Namun, meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap kesehatan turut mendorong minat terhadap produk rendah gula, minuman berbahan buah, serta makanan tradisional yang lebih sehat. Penelitian ini juga menemukan peluang inovasi pangan sehat melalui pengembangan makanan khas Gorontalo dengan konsep yang lebih modern tanpa menghilangkan nilai gizi dan identitas lokal. Simpulan penelitian ini menegaskan pentingnya keseimbangan antara tren pasar dan aspek kesehatan dalam pengembangan produk pangan. Implikasi penelitian ini memberikan kontribusi bagi pemahaman perubahan pola konsumsi masyarakat serta menjadi masukan praktis bagi pelaku UMKM untuk mengembangkan produk pangan sehat, meningkatkan kualitas produk, dan memanfaatkan media digital dalam menjangkau konsumen yang semakin sadar akan kesehatan.

Kata Kunci: Tren Makanan Kekinian; Pola Konsumsi; Inovasi Pangan Sehat; UMKM; Gorontalo

PENDAHULUAN

Perkembangan teknologi digital dan media sosial telah mendorong perubahan signifikan dalam perilaku konsumsi masyarakat, termasuk dalam pemilihan makanan dan minuman. Dalam beberapa tahun terakhir, berbagai produk makanan dan minuman kekinian seperti kopi susu, boba, dessert box, Korean street food, serta makanan cepat saji modern berkembang pesat dan menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat, khususnya generasi muda (Nasution et al., 2024). Tren tersebut didukung oleh pemasaran digital yang masif melalui

platform media sosial seperti Instagram, TikTok, dan YouTube yang mampu memengaruhi preferensi konsumen secara cepat (Wulandari et al., 2025). Makanan tidak lagi dipilih hanya berdasarkan kebutuhan fisiologis, tetapi juga sebagai simbol gaya hidup, identitas sosial, dan pengalaman konsumsi yang menarik (Aulia et al., 2025). Kondisi ini menyebabkan perubahan pola konsumsi masyarakat dari makanan tradisional menuju produk yang lebih praktis, menarik secara visual, dan mudah diakses melalui layanan digital (Amory et al., 2025).

Perubahan pola konsumsi tersebut menjadi perhatian penting dalam bidang kesehatan masyarakat. Konsumsi makanan dan minuman modern umumnya identik dengan produk yang tinggi gula, garam, dan lemak, serta termasuk dalam kategori makanan ultra-proses (ultra-processed food) (Diba, 2025). Penelitian (Awalia, 2025) di Indonesia menunjukkan bahwa konsumsi makanan ultra-proses semakin meningkat akibat faktor kemudahan, harga yang terjangkau, preferensi rasa, serta tuntutan aktivitas sehari-hari yang mendorong masyarakat lebih sering membeli makanan siap saji dibandingkan menyiapkan makanan sendiri. Fenomena ini berpotensi meningkatkan risiko berbagai penyakit tidak menular seperti obesitas, diabetes melitus, hipertensi, dan penyakit kardiovaskular apabila tidak diimbangi dengan pola konsumsi yang sehat (Awalia, 2025).

Di Indonesia, tren makanan kekinian berkembang sejalan dengan meningkatnya penggunaan media sosial dan perubahan gaya hidup masyarakat perkotaan maupun semi perkotaan (Ali, 2025). Paparan konten kuliner yang intensif melalui media digital mendorong munculnya perilaku konsumsi yang didasarkan pada tren, rekomendasi influencer, dan fenomena Fear of Missing Out (FoMO) (Kuntoro et al., 2025). Akibatnya, keputusan pembelian makanan tidak hanya dipengaruhi oleh kebutuhan gizi, tetapi juga oleh faktor sosial dan psikologis. Kondisi ini menunjukkan bahwa media sosial memiliki peran yang semakin besar dalam membentuk preferensi konsumsi pangan masyarakat modern (Darpito & Muttaqin, 2025).

Meskipun demikian, tren makanan kekinian tidak selalu memberikan dampak negatif. Perubahan preferensi konsumen justru dapat menjadi peluang bagi pengembangan inovasi pangan sehat yang mampu mengombinasikan cita rasa, kepraktisan, nilai gizi, dan daya tarik visual (Ramadhani et al., 2025). Meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kesehatan mendorong munculnya permintaan terhadap produk rendah gula, rendah lemak, berbahan alami, serta berbasis pangan local (Majid et al., 2025). Oleh karena itu, pelaku usaha kuliner dituntut untuk menghasilkan inovasi produk yang mampu menjawab kebutuhan

pasar sekaligus mendukung pola konsumsi yang lebih sehat. Inovasi pangan sehat menjadi salah satu strategi penting untuk meningkatkan daya saing produk lokal di tengah persaingan industri kuliner yang semakin dinamis (Pangestika et al., 2025).

Provinsi Gorontalo memiliki potensi besar dalam pengembangan pangan sehat berbasis sumber daya local (Gintulangi, 2025). Berbagai makanan tradisional khas Gorontalo seperti binte biluhuta, ilabulo, kolombengi, serta berbagai produk olahan jagung dan ikan memiliki nilai gizi yang baik dan dapat dikembangkan menjadi produk yang lebih modern sesuai preferensi konsumen saat ini (Junus & Rosidi, 2023). Pengembangan produk pangan lokal melalui inovasi rasa, kemasan, penyajian, dan strategi pemasaran digital dapat meningkatkan daya tarik produk tanpa menghilangkan identitas budaya daerah (Rahayu, 2025). Penelitian mengenai pengembangan produk pangan tradisional menunjukkan bahwa inovasi produk dan penyesuaian terhadap kebutuhan konsumen merupakan faktor penting dalam meningkatkan daya saing produk pangan local (Ramadhan & Games, 2022).

Beberapa penelitian terdahulu telah mengkaji perilaku konsumsi masyarakat terhadap makanan modern maupun pengembangan produk pangan tradisional. Faktor-faktor yang memengaruhi konsumsi makanan ultra-proses di lingkungan perkotaan Indonesia dan menemukan bahwa kemudahan akses, harga, serta kesibukan aktivitas menjadi faktor dominan dalam keputusan konsumsi (Ramadhaniah et al., 2026). Penelitian (Shidik et al., 2024) berfokus pada pengembangan produk pangan tradisional melalui pendekatan Quality Function Deployment (QFD) untuk meningkatkan kesesuaian produk dengan kebutuhan konsumen. Sementara itu, (Ningrum et al., 2025) menunjukkan bahwa inovasi produk pangan tradisional melalui pengembangan kemasan dan strategi pemasaran dapat meningkatkan penerimaan pasar terhadap produk lokal.

Namun demikian, sebagian besar penelitian sebelumnya masih membahas perilaku konsumsi makanan kekinian dan inovasi pangan sebagai dua kajian yang terpisah. Penelitian yang secara khusus menghubungkan tren makanan kekinian dengan perubahan pola konsumsi masyarakat sekaligus mengidentifikasi peluang inovasi pangan sehat berbasis potensi lokal, khususnya di Gorontalo, masih sangat terbatas. Padahal, pemahaman mengenai hubungan kedua aspek tersebut penting untuk menghasilkan strategi pengembangan pangan yang tidak hanya mengikuti tren pasar tetapi juga mendukung peningkatan kualitas kesehatan masyarakat. Kesenjangan penelitian inilah yang menjadi dasar dilaksanakannya penelitian ini.

Kebaruan penelitian ini terletak pada integrasi analisis antara tren makanan kekinian, perubahan pola konsumsi masyarakat, dan peluang inovasi pangan sehat dalam konteks lokal Gorontalo. Berbeda dengan penelitian sebelumnya yang berfokus pada salah satu aspek tersebut, penelitian ini mengkaji bagaimana tren kuliner modern dapat dimanfaatkan sebagai peluang untuk mengembangkan produk pangan sehat berbasis sumber daya lokal. Penelitian ini menggunakan konsep perilaku konsumen dan inovasi produk pangan sebagai landasan teoritis untuk menjelaskan perubahan preferensi konsumsi serta peluang pengembangan produk yang lebih sehat dan bernilai ekonomi.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh tren makanan kekinian terhadap pola konsumsi masyarakat serta mengeksplorasi peluang inovasi pangan sehat yang dapat dikembangkan di Gorontalo. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan mengenai perilaku konsumsi pangan, inovasi produk pangan sehat, serta menjadi bahan pertimbangan bagi pelaku UMKM, akademisi, dan pemerintah daerah dalam merumuskan strategi pengembangan pangan lokal yang berdaya saing dan berorientasi pada kesehatan masyarakat.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif (Sugiyono, 2020). Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian bertujuan untuk memahami dan menggambarkan secara mendalam fenomena tren makanan kekinian, perubahan pola konsumsi masyarakat, serta peluang inovasi pangan sehat di Gorontalo berdasarkan perspektif konsumen dan pelaku usaha kuliner (Handoko et al., 2024). Penelitian kualitatif memungkinkan peneliti memperoleh informasi yang komprehensif mengenai pengalaman, persepsi, dan pandangan partisipan terhadap perkembangan tren kuliner yang terjadi di lingkungan Masyarakat (Waruwu, 2023).

Desain penelitian yang digunakan adalah studi deskriptif kualitatif. Penelitian dilakukan melalui pengumpulan data lapangan untuk memperoleh gambaran mengenai jenis makanan dan minuman kekinian yang diminati masyarakat, faktor-faktor yang memengaruhi preferensi konsumsi, serta peluang pengembangan produk pangan sehat berbasis potensi local (Judijanto et al., 2024). Penelitian dilaksanakan melalui observasi langsung pada beberapa usaha makanan dan minuman di Kota Gorontalo serta penggalian informasi dari

konsumen dan pelaku usaha yang terlibat dalam aktivitas konsumsi maupun produksi makanan kekinian.

Partisipan dalam penelitian terdiri atas konsumen makanan dan minuman kekinian serta pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang bergerak di bidang kuliner di Gorontalo. Informan dipilih menggunakan teknik purposive sampling, yaitu pemilihan informan secara sengaja berdasarkan kriteria tertentu yang relevan dengan tujuan penelitian (Swarjana, 2022). Kriteria konsumen meliputi individu yang secara aktif mengonsumsi makanan atau minuman kekinian dalam tiga bulan terakhir, sedangkan kriteria pelaku usaha meliputi pemilik atau pengelola usaha kuliner yang menjual produk makanan atau minuman kekinian. Teknik purposive sampling digunakan karena dianggap mampu memberikan informasi yang kaya dan sesuai dengan fokus penelitian (Lenaini, 2021).

Instrumen utama dalam penelitian ini adalah peneliti sendiri yang berperan dalam mengumpulkan, menginterpretasikan, dan menganalisis data (Ardiansyah et al., 2023). Untuk mendukung proses pengumpulan data digunakan pedoman wawancara semi terstruktur, lembar observasi, dokumentasi, dan kuesioner terbuka sederhana (Saádi, 2025). Pengumpulan data dilakukan melalui beberapa tahap. Tahap pertama adalah observasi terhadap berbagai usaha kuliner yang menjual makanan dan minuman kekinian untuk mengidentifikasi jenis produk yang diminati masyarakat. Tahap kedua dilakukan wawancara dengan konsumen dan pelaku usaha guna memperoleh informasi mengenai alasan pemilihan produk, perubahan pola konsumsi, serta pandangan mereka terhadap pangan sehat. Tahap ketiga dilakukan pengumpulan dokumentasi berupa foto produk, kemasan, dan aktivitas usaha yang relevan dengan penelitian.

Untuk menjamin keabsahan data, penelitian menerapkan teknik triangulasi sumber dan triangulasi metode. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari konsumen dan pelaku usaha, sedangkan triangulasi metode dilakukan dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang diperoleh selama penelitian.

Analisis data dilakukan secara kualitatif menggunakan model analisis interaktif Miles, Huberman, dan Saldana yang meliputi tiga tahapan utama, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan Kesimpulan (Qomaruddin & Sa'diyah, 2024). Pada tahap reduksi data, seluruh hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi diseleksi, dikategorikan, dan difokuskan sesuai dengan tujuan penelitian (Wijaya, 2018). Tahap selanjutnya adalah penyajian data dalam

bentuk narasi deskriptif yang memudahkan peneliti dalam mengidentifikasi pola, tema, dan hubungan antar temuan (Siahaan, 2026). Tahap terakhir adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi yang dilakukan secara berkelanjutan selama proses penelitian untuk menghasilkan interpretasi yang valid mengenai pengaruh tren makanan kekinian terhadap pola konsumsi masyarakat serta peluang inovasi pangan sehat di Gorontalo.

HASIL

Bagian hasil harus disajikan secara faktual, sistematis, dan berbasis data. Uraikan hasil penelitian mulai dari temuan utama hingga data pendukung yang relevan dengan tujuan, pertanyaan penelitian, atau hipotesis. Bagian ini tidak memuat interpretasi teoritis, perbandingan dengan penelitian terdahulu, atau pembahasan mendalam, karena unsur tersebut disajikan pada bagian Pembahasan.

1. Tren Makanan dan Minuman Kekinian yang Dominan di Gorontalo

Hasil observasi dan wawancara menunjukkan bahwa makanan dan minuman kekinian telah menjadi bagian dari pola konsumsi masyarakat Gorontalo, khususnya pada kelompok remaja dan dewasa muda. Produk yang paling banyak ditemukan dan diminati meliputi minuman kopi kekinian, minuman boba, makanan cepat saji, aneka dessert, serta camilan modern yang dipromosikan melalui media sosial.

Sebagian besar konsumen menyatakan bahwa daya tarik utama produk tersebut terletak pada cita rasa, tampilan produk yang menarik, kemudahan akses pembelian, serta pengaruh promosi digital. Selain itu, keberadaan layanan pesan antar berbasis aplikasi turut meningkatkan frekuensi konsumsi makanan dan minuman kekinian.

Sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 1, beberapa jenis produk memiliki tingkat popularitas yang tinggi berdasarkan hasil observasi dan wawancara.

Tabel 1. Jenis makanan dan minuman kekinian yang banyak diminati

Jenis Produk	Karakteristik Utama	Kelompk Konsumen Dominan
Kopi Kekinian	Praktis, variasi rasa beragam	Mahasiswa dan pekerja muda
Minuman Boba	Manis, menarik secara visual	Remaja dan mahasiswa
Dessert dan cake modern	Kemasan menarik, mudah dibagikan di media sosial	Remaja dan dewasa muda
Makanan cepat saji	Praktis dan mudah diperoleh	Semua kelompok usia
Camilan modern	Variatif dan mengikuti tren	Remaja dan mahasiswa

Hasil wawancara menunjukkan bahwa sebagian besar informan mengonsumsi produk tersebut tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan pangan, tetapi juga sebagai bagian dari aktivitas sosial dan rekreasi.

Salah satu informan menyatakan:

"Biasanya saya membeli minuman kekinian karena rasanya enak dan sering muncul di media sosial, jadi tertarik untuk mencoba." (K1)

Informan lain menyampaikan:

"Kalau sedang berkumpul dengan teman, biasanya kami memilih tempat yang menjual makanan atau minuman yang sedang viral." (K4)

2. Perubahan Pola Konsumsi Masyarakat

Hasil penelitian menunjukkan adanya perubahan pola konsumsi masyarakat yang ditandai dengan meningkatnya kecenderungan memilih makanan praktis dan siap konsumsi. Faktor kepraktisan menjadi alasan utama karena sebagian besar konsumen memiliki aktivitas yang padat sehingga membutuhkan alternatif makanan yang mudah diperoleh.

Selain faktor kepraktisan, media sosial juga berperan dalam memengaruhi keputusan pembelian. Informan mengaku sering mengetahui produk baru melalui unggahan media sosial, promosi digital, maupun rekomendasi dari teman sebaya.

Tabel 2. Faktor yang memengaruhi konsumsi makanan kekinian

Faktor	Deskripsi Temuan
Kepraktisan	Mudah diperoleh dan siap konsumsi
Cita rasa	Memiliki variasi rasa yang menarik
Harga	Relatif terjangkau bagi konsumen muda
Media sosial	Menjadi sumber utama informasi produk
Lingkungan sosial	Dipengaruhi oleh teman dan keluarga
Kemasan	Menarik perhatian dan meningkatkan minat beli

Berdasarkan hasil observasi, konsumen cenderung lebih sering mencoba produk baru yang sedang populer dibandingkan makanan tradisional yang telah lama dikenal. Namun demikian, sebagian konsumen tetap mengonsumsi makanan tradisional pada kesempatan tertentu, terutama yang berkaitan dengan kegiatan keluarga dan budaya lokal.

3. Perubahan Pola Konsumsi Masyarakat

Meskipun makanan dan minuman kekinian masih diminati, hasil wawancara menunjukkan adanya peningkatan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pola makan sehat. Sebagian besar informan memahami bahwa konsumsi makanan tinggi gula, lemak, dan kalori secara berlebihan dapat berdampak terhadap kesehatan.

Beberapa konsumen mulai memilih produk yang menawarkan alternatif lebih sehat, seperti minuman rendah gula, minuman berbahan buah, makanan tinggi serat, serta produk yang menggunakan bahan alami.

Salah satu informan menyampaikan:

"Saya tetap suka minuman kekinian, tetapi sekarang lebih memilih yang gulanya dikurangi karena lebih sehat." (K7)

Informan lainnya menyatakan:

"Kalau ada produk lokal yang sehat dan rasanya enak, saya lebih tertarik mencobanya." (K9)

Temuan ini menunjukkan bahwa terdapat perubahan preferensi konsumen menuju produk yang tidak hanya menarik secara visual tetapi juga memiliki nilai kesehatan yang lebih baik.

3. Peluang Inovasi Pangan Sehat Berbasis Potensi Lokal

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tren makanan kekinian dapat menjadi peluang untuk mengembangkan produk pangan sehat berbasis sumber daya lokal Gorontalo. Pelaku UMKM yang diwawancarai menyatakan bahwa konsumen saat ini lebih terbuka terhadap produk baru selama memiliki rasa yang baik, kemasan yang menarik, dan harga yang sesuai.

Beberapa potensi pangan lokal yang dianggap memiliki peluang untuk dikembangkan meliputi produk berbasis jagung, ikan, kacang-kacangan, dan berbagai makanan tradisional khas Gorontalo.

Tabel 3. Potensi inovasi pangan sehat di Gorontalo

Produk Lokal	Peluang Inovasi
Binte Biluhuta	Produk instan siap saji
Ilabulo	Kemasan modern dan praktis
Olahan jagung	Snack sehat rendah lemak
Produk perikanan	Makanan tinggi protein
Kue tradisional	Reformulasi rendah gula

Pelaku usaha juga menilai bahwa kemasan modern dan promosi digital merupakan faktor penting untuk meningkatkan daya saing produk pangan lokal di tengah maraknya produk makanan kekinian.

Meskipun sebagian besar informan menunjukkan ketertarikan terhadap makanan dan minuman kekinian, terdapat beberapa informan yang lebih memilih makanan tradisional dibandingkan produk modern. Kelompok ini umumnya beralasan bahwa makanan tradisional dianggap lebih sehat, lebih mengenyangkan, dan memiliki cita rasa yang lebih sesuai dengan kebiasaan konsumsi sehari-hari.

Selain itu, beberapa informan menyatakan bahwa harga produk makanan kekinian tertentu relatif lebih mahal dibandingkan makanan tradisional sehingga frekuensi konsumsinya menjadi terbatas.

Temuan ini menunjukkan bahwa pengaruh tren makanan kekinian tidak terjadi secara seragam pada seluruh kelompok masyarakat. Preferensi konsumsi tetap dipengaruhi oleh faktor ekonomi, kebiasaan makan, serta persepsi individu terhadap kesehatan dan kualitas produk.

PEMBAHASAN

1. Analisis dan Interpretasi Hasil

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tren makanan dan minuman kekinian telah memengaruhi pola konsumsi masyarakat Gorontalo, khususnya pada kelompok remaja dan dewasa muda. Temuan ini terlihat dari meningkatnya preferensi terhadap produk yang menawarkan kepraktisan, variasi rasa, tampilan menarik, dan kemudahan akses melalui platform digital. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa keputusan konsumsi masyarakat tidak lagi didasarkan semata-mata pada kebutuhan fisiologis, tetapi juga dipengaruhi oleh faktor sosial, psikologis, dan budaya yang berkembang di lingkungan masyarakat modern (Musa, 2025).

Temuan ini menjawab tujuan penelitian yang ingin menganalisis pengaruh tren makanan kekinian terhadap pola konsumsi masyarakat. Berdasarkan hasil wawancara, media sosial memiliki peran yang sangat penting dalam membentuk preferensi konsumen. Informasi mengenai produk baru, promosi, serta ulasan dari influencer dan pengguna media sosial mendorong masyarakat untuk mencoba produk yang sedang populer. Dengan

demikian, pola konsumsi masyarakat mengalami pergeseran dari orientasi kebutuhan menuju orientasi pengalaman dan gaya hidup.

Selain itu, penelitian ini menemukan bahwa meningkatnya popularitas makanan dan minuman kekinian tidak sepenuhnya menggeser minat masyarakat terhadap aspek kesehatan. Sebagian informan menunjukkan kesadaran yang semakin tinggi terhadap pentingnya pola makan sehat dengan memilih produk rendah gula, berbahan alami, atau memiliki kandungan gizi yang lebih baik. Temuan ini menunjukkan adanya perubahan perilaku konsumen yang semakin selektif dalam menentukan pilihan pangan. Konsumen tidak hanya mempertimbangkan rasa dan tren, tetapi juga mulai memperhatikan manfaat kesehatan yang ditawarkan oleh suatu produk.

Temuan lain yang penting adalah adanya peluang besar untuk mengembangkan inovasi pangan sehat berbasis sumber daya lokal Gorontalo. Produk-produk tradisional seperti binte biluhuta, ilabulo, olahan jagung, dan produk perikanan memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk yang lebih modern dan sesuai dengan preferensi konsumen saat ini. Hal ini menunjukkan bahwa tren makanan kekinian dapat dimanfaatkan sebagai peluang untuk meningkatkan daya saing pangan lokal sekaligus mendukung konsumsi pangan yang lebih sehat.

Temuan penelitian ini sejalan dengan teori perilaku konsumen yang menjelaskan bahwa keputusan pembelian dipengaruhi oleh faktor budaya, sosial, pribadi, dan psikologis (Shelviana et al., 2019). Dalam konteks penelitian ini, media sosial, lingkungan pertemanan, serta tren yang berkembang di masyarakat berperan sebagai faktor eksternal yang memengaruhi perilaku konsumsi masyarakat. Konsumen cenderung memilih produk yang dianggap mampu memenuhi kebutuhan sosial dan memberikan pengalaman konsumsi yang menarik.

Hasil penelitian ini juga mendukung temuan (Sutiyoko et al., 2026) yang menyatakan bahwa konsumsi makanan modern dan makanan ultra-proses di Indonesia semakin meningkat karena faktor kemudahan, aksesibilitas, dan perubahan gaya hidup masyarakat. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa kesibukan aktivitas dan kebutuhan akan kepraktisan menjadi alasan utama masyarakat memilih makanan siap konsumsi. Temuan penelitian ini memperlihatkan kondisi yang serupa, di mana sebagian besar informan menyatakan bahwa kemudahan memperoleh produk menjadi salah satu alasan utama memilih makanan dan minuman kekinian.

Selanjutnya, hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Amin, 2024) yang menemukan bahwa konsumsi minuman kekinian semakin populer di kalangan remaja dan mahasiswa karena faktor rasa, tren sosial, dan pengaruh lingkungan. Dalam penelitian ini, sebagian besar informan juga menyatakan bahwa mereka mengenal produk baru melalui media sosial dan rekomendasi teman, yang kemudian memengaruhi keputusan pembelian mereka.

Di sisi lain, temuan mengenai peluang inovasi pangan sehat berbasis pangan lokal mendukung hasil penelitian (Asnawi et al., 2026) yang menunjukkan bahwa inovasi produk pangan tradisional melalui pengembangan kemasan, variasi produk, dan strategi pemasaran dapat meningkatkan daya saing produk lokal di pasar yang lebih luas. Penelitian ini memperluas temuan tersebut dengan menunjukkan bahwa inovasi tidak hanya berfokus pada aspek komersial, tetapi juga dapat diarahkan pada pengembangan produk yang lebih sehat sesuai dengan kebutuhan konsumen masa kini.

Meskipun demikian, penelitian ini menemukan bahwa tidak semua konsumen mengikuti tren makanan kekinian secara penuh. Sebagian informan masih mempertahankan preferensi terhadap makanan tradisional karena dianggap lebih sehat, lebih mengenyangkan, dan lebih sesuai dengan kebiasaan makan sehari-hari. Temuan ini menunjukkan bahwa perilaku konsumsi masyarakat bersifat dinamis dan dipengaruhi oleh berbagai faktor yang saling berinteraksi.

2. Implikasi Penelitian

Secara teoritis, penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan kajian perilaku konsumen dan inovasi pangan dengan menunjukkan bahwa tren makanan kekinian tidak hanya memengaruhi pola konsumsi, tetapi juga dapat menjadi pendorong munculnya inovasi pangan sehat berbasis potensi lokal. Temuan ini memperkuat pemahaman bahwa perubahan preferensi konsumen dapat menjadi peluang strategis dalam pengembangan produk pangan yang lebih adaptif terhadap kebutuhan pasar.

Secara praktis, hasil penelitian dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pelaku UMKM kuliner dalam mengembangkan produk yang tidak hanya mengikuti tren pasar tetapi juga memperhatikan aspek kesehatan. Penggunaan bahan pangan lokal, pengurangan kandungan gula dan lemak, serta pengembangan kemasan yang lebih menarik dapat menjadi strategi untuk meningkatkan daya saing produk.

Bagi pemerintah daerah, hasil penelitian ini dapat menjadi dasar dalam merancang program pengembangan industri pangan lokal dan pemberdayaan UMKM berbasis inovasi. Dukungan berupa pelatihan, pendampingan, promosi digital, serta pengembangan produk pangan sehat berbasis sumber daya lokal dapat meningkatkan nilai ekonomi sekaligus memperkuat identitas kuliner daerah.

Bagi akademisi, penelitian ini dapat menjadi referensi dalam pengembangan kajian mengenai hubungan antara tren konsumsi modern, kesehatan masyarakat, dan inovasi pangan lokal, khususnya pada daerah yang memiliki kekayaan sumber daya pangan seperti Gorontalo.

3. Keterbatasan Penelitian dan Arah Penelitian Selanjutnya

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan yang perlu diperhatikan dalam memahami hasil penelitian. Pertama, penelitian dilakukan dalam cakupan wilayah yang terbatas sehingga temuan yang diperoleh belum dapat menggambarkan seluruh karakteristik masyarakat Gorontalo secara menyeluruh. Kedua, jumlah informan yang relatif terbatas menyebabkan variasi pandangan yang diperoleh belum sepenuhnya mewakili seluruh kelompok konsumen dan pelaku usaha kuliner. Ketiga, penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif sehingga hasil yang diperoleh lebih menekankan pada pemahaman mendalam terhadap fenomena dibandingkan generalisasi hasil penelitian.

Berdasarkan keterbatasan tersebut, penelitian selanjutnya disarankan untuk melibatkan jumlah responden yang lebih besar dan mencakup wilayah yang lebih luas agar diperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai pola konsumsi masyarakat. Penelitian berikutnya juga dapat menggunakan pendekatan campuran (mixed methods) dengan mengombinasikan data kualitatif dan kuantitatif untuk mengukur secara lebih objektif hubungan antara tren makanan kekinian, perilaku konsumsi, dan preferensi terhadap pangan sehat. Selain itu, penelitian mengenai tingkat penerimaan konsumen terhadap inovasi pangan sehat berbasis bahan pangan lokal Gorontalo juga perlu dilakukan untuk mendukung pengembangan produk yang sesuai dengan kebutuhan pasar.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa tren makanan dan minuman kekinian telah memengaruhi pola konsumsi masyarakat Gorontalo, terutama pada kelompok remaja dan

dewasa muda. Perubahan pola konsumsi tersebut ditandai dengan meningkatnya preferensi terhadap produk yang praktis, memiliki variasi rasa yang menarik, mudah diakses, serta didukung oleh promosi melalui media sosial. Temuan penelitian juga menunjukkan bahwa faktor kepraktisan, pengaruh lingkungan sosial, dan perkembangan teknologi digital menjadi pendorong utama dalam pembentukan preferensi konsumsi masyarakat. Meskipun demikian, kesadaran terhadap pentingnya pola makan sehat mulai berkembang, yang ditunjukkan oleh meningkatnya minat konsumen terhadap produk pangan yang lebih sehat, rendah gula, berbahan alami, dan memiliki nilai gizi yang lebih baik.

Penelitian ini juga menemukan bahwa tren makanan kekinian tidak hanya memengaruhi perilaku konsumsi masyarakat, tetapi sekaligus membuka peluang bagi pengembangan inovasi pangan sehat berbasis sumber daya lokal Gorontalo. Berbagai produk pangan tradisional seperti binte biluhuta, ilabulo, olahan jagung, dan produk perikanan memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk yang lebih modern, praktis, dan sesuai dengan preferensi konsumen masa kini tanpa menghilangkan identitas lokalnya. Dengan demikian, tren kuliner modern dapat dimanfaatkan sebagai peluang strategis untuk meningkatkan daya saing pangan lokal sekaligus mendukung pola konsumsi yang lebih sehat.

Secara teoritis, penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan kajian perilaku konsumen dan inovasi pangan dengan menunjukkan bahwa perubahan preferensi konsumsi masyarakat dapat menjadi faktor pendorong munculnya inovasi produk pangan sehat berbasis potensi lokal. Secara praktis, hasil penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pelaku UMKM, pemerintah daerah, dan pemangku kepentingan lainnya dalam merancang strategi pengembangan produk pangan yang inovatif, berdaya saing, dan berorientasi pada kesehatan masyarakat. Penelitian ini juga memperkaya pemahaman mengenai hubungan antara tren konsumsi modern dan peluang pengembangan pangan lokal dalam konteks daerah.

Berdasarkan temuan dan keterbatasan penelitian, penelitian selanjutnya disarankan untuk melibatkan jumlah partisipan yang lebih besar dan cakupan wilayah yang lebih luas sehingga dapat memberikan gambaran yang lebih representatif mengenai pola konsumsi masyarakat. Selain itu, penelitian mendatang dapat menggunakan pendekatan campuran (mixed methods) atau pendekatan kuantitatif untuk mengukur secara lebih mendalam pengaruh berbagai faktor terhadap keputusan konsumsi masyarakat. Kajian mengenai tingkat penerimaan konsumen terhadap produk inovasi pangan sehat berbasis bahan pangan lokal

Gorontalo juga perlu dilakukan guna mendukung pengembangan produk yang sesuai dengan kebutuhan pasar dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

Ali, M. (2025). Dinamika Tren Kuliner Asing dan Tantangan Pelestarian Kuliner Tradisional di Indonesia. *Journal of Economics, Business, Management, Accounting and Social Sciences (JEBMASS), 3*(3), 137–147. https://doi.org/10.63200/jebmass.v3i3.186

Amin, M. M. (2024). Tren Minuman Kemasan dalam Kalangan Siswa Sekolah Tingkat Pertama dan Dampaknya terhadap Kesehatan. *Journal Pegguruang: Conference Series, 6*(2), 474–480. https://doi.org/10.35329/jp.v6i2.5827

Amory, J. D. S., Mudo, M., & J, R. (2025). Transformasi Ekonomi Digital dan Evolusi Pola Konsumsi: Tinjauan Literatur tentang Perubahan Perilaku Belanja di Era Internet. *Jurnal Minfo Polgan, 14*(1), 28–37. https://doi.org/10.33395/jmp.v14i1.14608

Ardiansyah, Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan pada Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif. *IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam, 1*(2), 1–9. https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.57

Asnawi, M. A., Wowor, M. D., Putri, S., Ferdiansyah, B., Septiani, N., Mohamad, S. M. P., Kule, S. M., Tawaa, D. S., & Rahayu, S. (2026). Inovasi Produk Sweet Tapo sebagai Camilan Tradisional Modern Berbasis Bahan Lokal di Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis, 9*(1), 994–1000. https://doi.org/10.37479/jimb.v9i1.38823

Aulia, N., Nafsi, A., Fatimah, A. S., Nadhifa, A. A., & Caniago, S. A. (2025). Konsumerisme sebagai Bentuk Identitas Sosial Remaja Urban di Era Media Sosial. *Sinergi: Jurnal Ilmiah Multidisiplin, 1*(2), 884–909. https://publikasi.ahlalkamal.com/index.php/sinergi/article/view/94

Awalia, L. N. (2025). *Hubungan Konsumsi Ultra Processed Food (UPF) dan Aktivitas Fisik dengan Obesitas pada Mahasiswa Sosial Humaniora Angkatan 2023 Universitas Hasanuddin*. Universitas Hasanuddin.

Darpito, D., & Muttaqin, Z. (2025). Faktor Psikologi dan Sosial dalam Membentuk Minat Beli Produk Taste Twist di Jatinangor. *Jurnal Indonesia: Manajemen Informatika dan Komunikasi (JIMIK), 6*(2), 1083–1095. http://journal.stmiki.ac.id/index.php/jimik/article/view/1283

Diba, F. (2025). Makanan Ultra-Proses, Inovasi dalam Industri Makanan Modern. *Ibnu Sina: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan-Fakultas Kedokteran Universitas Islam Sumatera Utara, 24*(1), 191–201. https://doi.org/10.30743/ibnusina.v24i1.798

Gintulangi, S. O. (2025). Analisis Strategi Promosi terhadap Peningkatan Penjualan Produk Lokal pada UMKM di Kota Gorontalo. *Jurnal Kebijakan Publik, Ilmu Administrasi, 1*(2), 141–153. https://doi.org/10.69623/j-kpia.v1i2.209

Handoko, Y., Wijaya, H. A., & Lestari, A. (2024). *Metode Penelitian Kualitatif: Panduan Praktis untuk Penelitian Administrasi Pendidikan*. PT Sonpedia Publishing Indonesia.

Judijanto, L., Wibowo, G. A., Karimuddin, K., Samsuddin, H., Patahuddin, A., Anggraeni, A. F., Raharjo, R., & Simorangkir, F. M. A. (2024). *Research Design: Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif*. PT Sonpedia Publishing Indonesia.

Junus, H., & Rosidi, M. I. (2023). Ilabulo: Olah Rasa dalam Identitas Budaya Masyarakat Gorontalo. *Innovative: Journal of Social Science Research, 3*(5), 205–213. https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/4847

Kuntoro, C. D., Rosid, P. A., Saufi, R., Hidayat, E. T., Putri, K. P., & Aziz, Z. A. I. (2025). Fenomena Fomo dalam Pembelian Produk Food and Beverages di Sosial Media. *Integrative Perspectives of Social and Science Journal (IPSSJ), 2*(3), 4717–4722. https://ipssj.com/index.php/ojs/article/view/534

Lenaini, I. (2021). Teknik Pengambilan Sampel Purposive dan Snowball Sampling. *Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah, 6*(1), 33–39. https://doi.org/10.31764/historis.vXiY.4075

Majid, M., Umar, F., & Yani, F. I. (2025). *Gizi Berbasis Potensi Pangan Lokal*. NEM.

Musa, K. S. P. (2025). Penerapan Teori Konsumen dalam Menganalisis Pola Konsumsi Masyarakat Modern. *Maximal Journal: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya dan Pendidikan, 3*(1), 83–88. http://malaqbipublisher.com/index.php/MAKSI/article/view/651

Nasution, U. B., Yuliasih, M., Judijanto, L., Putra, S. D., Stj, R. C. M. A., & Setiyono, K. (2024). *Bisnis Kuliner: Teori dan Strategi Pengembangan Bisnis Kuliner*. PT Sonpedia Publishing Indonesia.

Ningrum, R., Ramdani, W. R., & Purnama, I. (2025). Inovasi Produk dan Strategi Pemasaran Kue Pukis Mini sebagai Peluang Usaha Kuliner Kreatif Berbasis UMKM. *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat, 3*(4), 170–180. https://doi.org/10.61722/japm.v3i4.5551

Pangestika, W., Amaliah, L., Masrikhiyah, R., Salsabila, A. P., Candra, A., Mustikaningrum, Nafilah, Rachma, D. E., & Wahyuningtyas, A. P. (2025). Inovasi Pangan Fungsional Lokal: Strategi Pasar dan Bisnis Berkelanjutan (Studi Kasus Universitas Sultan Ageng Tirtayasa). *Jurnal Bisnis & Kewirausahaan, 21*(3), 165–175. https://doi.org/10.31940/jbk.v21i3.165-175

Qomaruddin, & Sa'diyah, H. (2024). Kajian Teoritis tentang Teknik Analisis Data dalam Penelitian Kualitatif: Perspektif Spradley, Miles dan Huberman. *Journal of Management, Accounting and Administration, 1*(2), 77–84. https://doi.org/10.52620/jomaa.v1i2.93

Rahayu, S. (2025). Strategi Pemasaran Sosis Solo: Analisis Perilaku Konsumen dan Upaya Pengembangan di Era Modern. *Journal of Business Economics and Management, 1*(4), 1121–1124. https://jurnal.globalscients.com/index.php/jbem/article/view/456

Ramadhan, A., & Games, D. (2022). Proyek Pengembangan Produk Makanan Tradisional Dendeng Balado Kemasan "Nan Taraso." *Jurnal Ilmiah Fakultas Ekonomi Universitas Flores, 12*(2), 118–138. https://doi.org/10.37478/als.v12i2.1938

Ramadhani, N., Prasetyo, D., Sumarna, I. B., Sudiani, Y., Gauthama, N. A. A., Syahid, K. M., Masnuna, M., Agnesia, A., Judijanto, L., Yusa, I. M. M., & Pratiwi, D. S. (2025). *Desain Kemasan: Perencanaan & Konsep Merek Produk*. PT Sonpedia Publishing Indonesia.

Ramadhaniah, Sau, R. A., Intiyati, A., Nusra, S. A., Chaerunnisa, N. N., Fadly, K., Arwati, N., & Juniarti. (2026). *Gizi Urban*. Eureka Media Aksara.

Saádi, A. (2025). Pengumpulan Data yang Efisien pada Penelitian Tindakan Kelas: Teknik, Alat, dan Tantangan. *Al-Amin: Jurnal Ilmu Pendidikan dan Sosial Humaniora, 2*(2), 90–108. https://doi.org/10.53398/alamin.v2i2.377

Shelviana, M., Rahadhini, M. D., & Wibowo, E. (2019). Pengaruh Faktor Budaya, Sosial, Pribadi dan Psikologi terhadap Keputusan Pembelian Konsumen. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan, 19*(1), 42–53. https://doi.org/10.33061/jeku.v19i1.3948

Shidik, B. A. A., Apriliyanto, Y. T., & Sari, V. R. (2024). Pengembangan Makanan Tradisional Apem Kesesi Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD) dan Konsep Green Product sebagai Upaya Meningkatkan Kualitas Produk. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan, 8*(4), 2903–2914. https://doi.org/10.70609/gtech.v8i4.5504

Siahaan, L. H. (2026). *Langkah Mudah Analisis Data Kualitatif*. Karya Bakti Makmur.

Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.

Sutiyoko, A., Wardiyah, A., & Wandini, R. (2026). Gambaran Konsumsi Makanan Tidak Sehat pada Remaja di Asrama Green Dormitory Universitas Malahayati Bandar Lampung Tahun 2025. *Health Research Journal of Indonesia (HRJI), 4*(5), 533–538. https://doi.org/10.63004/hrji.v4i5.1140

Swarjana, I. K. (2022). *Populasi-Sampel, Teknik Sampling & Bias dalam Penelitian*. Andi.

Waruwu, M. (2023). Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method). *Jurnal Pendidikan Tambusai, 7*(1), 2896–2910. https://doi.org/10.31004/jptam.v7i1.6187

Wijaya, H. (2018). *Analisis Data Kualitatif Ilmu Pendidikan Teologi*. Sekolah Tinggi Theologia Jaffray.

Wulandari, S., Zahiroh, M., Maknunah, L., & Halizah, S. N. (2025). Peran Konten TikTok dalam Mengembangkan Branding sebagai Media Bisnis Digital yang Berprofitabilitas. *Journal of Science and Education Research, 4*(1), 71–78. https://doi.org/10.62759/jser.v4i1.175