



## Meningkatkan Budaya Kuliner Lemang Di Era Society 5.0

Esis Melisa<sup>1</sup>, Lidya Melia Sari<sup>2</sup>, Diratu Agnes Fitria<sup>3</sup>, Tata Sutabri<sup>4</sup>

<sup>1-4</sup> Universitas Bina Darma

Email: [esismelisa55@gmail.com](mailto:esismelisa55@gmail.com), [lidyameliasari26@gmail.com](mailto:lidyameliasari26@gmail.com), [eganaji@gmail.com](mailto:eganaji@gmail.com)

Jl. Jenderal Ahmad Yani No.3, 9/10 Ulu, Kecamatan Seberang Ulu I, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30111

Korespondensi penulis: [esismelisa55@gmail.com](mailto:esismelisa55@gmail.com)

**Abstract:** *The Society 5.0 era reflects the world's transition towards a society that integrates digital technology with everyday life. In this context, traditional culinary delights, such as lemang, have the potential to evolve and maintain their relevance amidst changing times. Lemang, a traditional rice-based food prepared by steaming it in bamboo sticks, has become an inseparable part of the culinary heritage of people in several Southeast Asian countries. However, with technological developments and shifts in people's consumption patterns, there is a tendency to ignore traditional culinary delights such as lemang. Therefore, it is important to implement strategies that can promote lemang so that they remain in demand in the Society 5.0 era. Integration of digital technology in the production, distribution and promotion processes of lemang can be a solution. Using social media platforms to promote the uniqueness and deliciousness of lemang, as well as bridging traditional craftsmen with a wider market through e-commerce are some ways to introduce lemang to a new generation. Additionally, innovation in recipes and presentation, without losing its traditional essence, can also be an interesting approach. By combining traditional values and innovation in the Society 5.0 era, lemang will not only survive, but will also increasingly develop and be accepted in the hearts of global society. Culinary is an important aspect of human culture that continues to develop along with the times. The Society 5.0 era, which is marked by the integration of digital technology in everyday life, provides new opportunities and challenges in preserving and improving traditional culinary culture such as lemang. Lemang is a traditional food from Indonesia, Malaysia and several other Southeast Asian countries made from sticky rice cooked in bamboo. This study aims to explain how technology and innovation can be used to improve Lemang culinary culture in the context of the Society 5.0 Era.*

**Keywords:** Lemang, Society 5.0, culinary, technology, digitalization.

**Abstrak:** Era Society 5.0 mencerminkan transisi dunia menuju masyarakat yang mengintegrasikan teknologi digital dengan kehidupan sehari-hari. Dalam konteks ini, kuliner tradisional, seperti lemang, memiliki potensi untuk berevolusi dan mempertahankan relevansinya di tengah perubahan zaman. Lemang, makanan tradisional berbasis beras yang diolah dengan cara dikukus di dalam batang bambu, telah menjadi bagian tak terpisahkan dari warisan kuliner masyarakat di beberapa negara Asia Tenggara. Namun, dengan perkembangan teknologi dan pergeseran pola konsumsi masyarakat, ada kecenderungan untuk mengabaikan kuliner tradisional seperti lemang. Oleh karena itu, penting untuk menerapkan strategi yang dapat mengangkat lemang agar tetap diminati di era Society 5.0. Integrasi teknologi digital dalam proses produksi, distribusi, hingga promosi lemang dapat menjadi solusi. Menggunakan platform media sosial untuk mempromosikan keunikan dan lezatan lemang, serta menjembatani pengrajin tradisional dengan pasar yang lebih luas melalui e-commerce adalah beberapa cara untuk memperkenalkan lemang ke generasi baru. Selain itu, inovasi dalam resep dan penyajian, tanpa menghilangkan esensi tradisionalnya, juga dapat menjadi pendekatan yang menarik. Dengan memadukan nilai tradisional dan inovasi di era Society 5.0, lemang tidak hanya akan tetap bertahan, tetapi juga akan semakin berkembang dan diterima di hati masyarakat global. Kuliner adalah salah satu aspek penting dalam budaya manusia yang terus berkembang seiring dengan perkembangan zaman. Era Society 5.0, yang ditandai oleh integrasi teknologi digital dalam kehidupan sehari-hari, memberikan peluang dan tantangan baru dalam melestarikan dan meningkatkan budaya kuliner tradisional seperti lemang. Lemang adalah makanan tradisional dari Indonesia, Malaysia, dan beberapa negara Asia Tenggara lainnya yang terbuat dari beras ketan yang dimasak dalam bambu. Studi ini bertujuan untuk menjelaskan bagaimana teknologi dan inovasi dapat digunakan untuk meningkatkan budaya kuliner lemang dalam konteks Era Society 5.0.

**Kata Kunci:** Lemang, Society 5.0, kuliner, teknologi, digitalisasi.

## **PENDAHULUAN**

Kuliner adalah salah satu unsur penting dalam kebudayaan suatu bangsa, mencerminkan identitas, sejarah, dan keunikan daerah tersebut. Di Indonesia, lemang adalah salah satu makanan tradisional yang sudah dikenal luas dan mendapatkan tempat di hati masyarakat. Terbuat dari beras ketan dan santan, dimasak dalam bambu, lemang menjadi simbol dari perayaan khusus seperti Hari Raya Idul Fitri. Namun, di era Society 5.0 yang sarat dengan teknologi dan perubahan cepat, bagaimanakah posisi lemang dan bagaimana kita dapat meningkatkan budaya kuliner ini?

Society 5.0, konsep yang berasal dari Jepang, adalah visi masyarakat masa depan yang terintegrasi dengan teknologi canggih, seperti kecerdasan buatan, internet benda, dan robotika. Di era ini, teknologi bukan lagi sekedar alat, tetapi menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari, membentuk interaksi sosial, ekonomi, dan budaya. Dalam konteks kuliner, perubahan ini menawarkan peluang dan tantangan bagi pemangku kepentingan untuk menjaga dan mengembangkan tradisi.

Lemang, meskipun memiliki akar tradisional yang kuat, memiliki potensi untuk diterima dan disukai oleh generasi muda yang tumbuh di era digital. Namun, ada kebutuhan untuk berinovasi dan beradaptasi agar lemang tetap relevan. Misalnya, dengan memanfaatkan teknologi untuk mempromosikan, mendistribusikan, bahkan menciptakan variasi baru dari lemang yang sesuai dengan selera konsumen modern.

Selain itu, era Society 5.0 juga membuka peluang untuk mengenalkan lemang kepada audiens global. Dengan keberagaman kuliner dunia yang kian terbuka, lemang dapat menjadi wakil Indonesia di kancah internasional. Namun, tentu saja, ini memerlukan strategi pemasaran, kolaborasi, dan inovasi yang tepat.

Sebagai kesimpulan, meskipun Society 5.0 menawarkan tantangan bagi tradisi kuliner seperti lemang, juga terdapat peluang emas untuk mengangkat, mempertahankan, dan mempromosikan kekayaan kuliner ini ke tingkat yang lebih tinggi. Dengan pendekatan yang tepat, kita dapat memastikan bahwa lemang tidak hanya bertahan, tetapi juga berkembang dan terus dicintai oleh generasi mendatang. Namun, dengan adanya perubahan sosial dan teknologi, keberadaan lemang semakin terpinggirkan. Era Society 5.0 yang mengedepankan integrasi antara teknologi dan kehidupan manusia menawarkan peluang untuk merevitalisasi budaya kuliner ini. Lemang adalah salah satu makanan tradisional yang populer di beberapa negara Asia Tenggara, terutama di Malaysia dan Indonesia. Terbuat dari beras glutin yang dimasak dalam bambu dengan tambahan santan, lemang memiliki tekstur kenyal dan rasa yang khas. Lemang biasanya disajikan bersama dengan rendang atau serundeng pada perayaan tertentu seperti Hari Raya Idul Fitri. Proses pembuatan lemang yang unik, dimana beras dan santan

dimasukkan ke dalam ruas bambu dan dipanggang di atas api, memberikan rasa dan aroma khas yang sulit ditemukan pada makanan lainnya. Sebagai makanan tradisional, lemag memiliki sejarah panjang dan kaya akan cerita. Di balik setiap butiran beras yang menjadi lemag, terdapat tradisi, budaya, dan kenangan yang mendalam bagi masyarakat setempat. Di berbagai daerah, lemag mungkin memiliki variasi bahan atau cara penyajian, namun esensi dari lemag sebagai makanan yang mengikat komunitas tetap sama. Dalam konteks ini, mari kita pelajari lebih lanjut mengenai lemag.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan metodologi deskriptif kualitatif. menurut Sugiyono (2005) menyatakan bahwa metode deskriptif adalah suatu metode yang digunakan untuk menggambarkan atau menganalisis suatu hasil penelitian tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan yang lebih luas.

Sedangkan Menurut Sugiyono (2017: 8) penelitian kualitatif merupakan salah satu jenis penelitian yang spesifikasinya adalah sistematis, terencana dan terstruktur dengan jenis sejak awal hingga pembuatan desain penelitiannya hingga tahap implementasinya. Selain itu, Penelitian deskriptif kualitatif tidak memberikan perlakuan, manipulasi atau perubahan pada variabel-variabel yang diteliti, melainkan menggambarkan suatu kondisi yang apa adanya. Satu-satunya perlakuan yang diberikan hanyalah penelitian itu sendiri, yang dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Maka teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh UMKM kuliner lemag menggunakan teknik pengumpulan data dan studi Pustaka berupa wawancara, observasi dan dokumentasi.

## **HASIL DAN DISKUSI**

Society 5.0 didefinisikan sebagai masyarakat yang diarahkan oleh teknologi, dimana data dan teknologi berperan penting dalam setiap aspek kehidupan. Dalam konteks kuliner, ada beberapa cara teknologi dapat membantu meningkatkan eksposur dan apresiasi terhadap lemag:

1. Pemasaran dan Promosi: Society 5.0 memberikan akses yang lebih besar kepada bisnis untuk mencapai audiens yang lebih luas melalui media sosial, situs web, dan aplikasi mobile. Anda dapat memanfaatkan platform-platform ini untuk mempromosikan lemag Anda, berbagi resep, video proses pembuatan, dan mendekati diri pada konsumen.
2. Pemesanan dan Pengiriman Online: Dalam masyarakat yang semakin terhubung, banyak orang mencari kemudahan dalam memesan makanan. Anda dapat menyediakan pemesanan online untuk lemag Anda melalui situs web atau aplikasi mobile, dan bahkan

mengintegrasikannya dengan layanan pengiriman makanan seperti GrabFood atau GoFood.

3. **Kemudahan Akses Bahan Baku:** Society 5.0 dapat memudahkan Anda untuk mendapatkan bahan baku seperti beras, bambu, dan santan. Anda dapat memanfaatkan teknologi untuk mengatur rantai pasokan dan berkolaborasi dengan penyedia bahan baku.
4. **Inovasi dalam Proses Pembuatan:** Dengan kemajuan teknologi, Anda dapat mengembangkan inovasi dalam proses pembuatan lemang, seperti menggunakan perangkat otomatisasi untuk mempercepat produksi atau mengoptimalkan resep.
5. **Data Pelanggan dan Analitik:** Dengan data pelanggan yang terkumpul, Anda dapat menggunakan analitik untuk memahami preferensi pelanggan dan mengadaptasi menu atau strategi promosi. Ini dapat membantu Anda menghadirkan lemang yang lebih sesuai dengan selera pelanggan.
6. **Kemitraan dan Kolaborasi:** Society 5.0 mendorong kolaborasi antarbisnis. Anda dapat menjalin kemitraan dengan bisnis lain dalam industri makanan atau perhotelan, seperti restoran, katering, atau pemasok bahan makanan, untuk menciptakan sinergi dan saling mendukung.
7. **Kualitas dan Keamanan:** Teknologi memungkinkan Anda untuk memantau dan menjaga kualitas dan keamanan lemang Anda dengan lebih baik. Anda dapat menggunakan sensor dan pemantauan real-time untuk memastikan produk yang disajikan selalu segar dan aman untuk dikonsumsi.
8. **Pembayaran Digital:** Society 5.0 juga mencakup perkembangan dalam pembayaran digital. Anda dapat memungkinkan pelanggan membayar dengan mudah melalui aplikasi pembayaran atau dompet digital.
9. **Sustainability:** Dalam konteks keberlanjutan, Anda dapat menggunakan teknologi untuk mengelola limbah dan sumber daya dengan lebih efisien, meminimalkan dampak lingkungan, dan mengkomunikasikan praktik-praktik berkelanjutan kepada pelanggan.

Society 5.0 membuka peluang baru dalam bisnis makanan seperti lemang dengan memanfaatkan teknologi untuk meningkatkan efisiensi, mencapai audiens yang lebih luas, dan menjawab tuntutan masyarakat yang semakin terhubung dan cerdas. Dengan berinovasi dan beradaptasi dengan perkembangan teknologi, Anda dapat menghadapi peluang ini dengan sukses. Menerapkan teknologi untuk promosi lemang dapat membantu memperluas jangkauan, meningkatkan kesadaran, dan meningkatkan daya tarik produk Anda.

Berikut adalah beberapa strategi yang dapat Anda pertimbangkan:

1. **Pemanfaatan Media Sosial:** Gunakan platform media sosial seperti Facebook, Instagram, dan Twitter untuk mempromosikan lemang Anda. Posting gambar dan video menarik dari

proses pembuatan lemag, resep khas, atau pelanggan yang menikmati hidangan Anda. Gunakan hashtag yang relevan dan ajak pengikut Anda untuk berbagi pengalaman mereka dengan lemag Anda.

2. **Pembuatan Website atau Aplikasi Mobile:** Buat situs web resmi atau aplikasi mobile untuk bisnis Anda. Ini dapat berfungsi sebagai tempat untuk berbagi informasi tentang lemag, menu Anda, lokasi toko, serta menawarkan layanan pemesanan online atau pengiriman.
3. **Kemitraan dengan Aplikasi Pengiriman Makanan:** Bergabung dengan aplikasi pengiriman makanan seperti GrabFood, GoFood, atau UberEats, jika memungkinkan. Ini akan memudahkan pelanggan untuk memesan lemag Anda dan mengantarkannya langsung ke pintu mereka.
4. **Penggunaan Influencer:** Rekrut influencer atau food blogger yang memiliki pengikut yang besar di media sosial. Ajak mereka untuk mencoba lemag Anda dan membagikan pengalaman mereka. Ulasan positif dari influencer dapat memberikan dorongan besar untuk bisnis Anda.
5. **Pemasaran Melalui Email:** Kumpulkan alamat email pelanggan dan kirimkan newsletter berkala. Beri tahu pelanggan tentang penawaran khusus, menu baru, atau acara promosi yang sedang berlangsung.
6. **Program Loyalty atau Diskon:** Berikan insentif kepada pelanggan yang sering datang, seperti program loyalty atau diskon bagi pelanggan yang merujuk teman-teman mereka. Ini dapat mendorong pelanggan untuk kembali lagi dan lagi.
7. **Promosi Media Berbayar:** Pertimbangkan penggunaan iklan berbayar di media sosial atau mesin pencari. Ini dapat membantu Anda mencapai audiens yang lebih besar dan lebih tersegmentasi.
8. **Konten Video:** Buat video promosi yang menarik, termasuk tutorial cara membuat lemag, cerita di balik lemag Anda, atau wawancara dengan koki Anda. Video dapat menjadi alat yang sangat kuat untuk mengkomunikasikan cerita Anda.
9. **Kerjasama dengan Event Lokal:** Ambil bagian dalam acara lokal, festival makanan, atau pasar pertanian sebagai cara untuk memperkenalkan lemag Anda kepada lebih banyak orang. Anda juga dapat menyelenggarakan acara sendiri.
10. **Umpan Balik dan Evaluasi:** Terus memonitor efektivitas strategi Anda, dan selalu terbuka terhadap umpan balik pelanggan. Ini akan membantu Anda menyesuaikan dan meningkatkan strategi Anda seiring berjalannya waktu.

Penerapan teknologi dalam promosi lemang Anda tidak hanya dapat membantu Anda mencapai lebih banyak pelanggan, tetapi juga memperkuat citra merek Anda sebagai bisnis yang inovatif dan relevan di era digital.

## **KESIMPULAN**

Era Society 5.0 menawarkan peluang yang belum pernah ada sebelumnya untuk mengglobalisasi dan melestarikan lemang. Dengan strategi yang tepat, kita dapat memastikan bahwa lemang tidak hanya tetap relevan, tetapi juga semakin berkembang dan dihargai di seluruh dunia. Era Society 5.0 menggabungkan ruang fisik dan dunia digital untuk menciptakan masyarakat yang lebih inklusif, berkelanjutan, dan lebih manusiawi. Dalam konteks ini, potensi untuk meningkatkan dan mempromosikan budaya kuliner Lemang, sebuah makanan tradisional yang berasal dari masyarakat Melayu, memiliki kesempatan yang belum pernah ada sebelumnya.

Dengan kemajuan teknologi informasi dan digitalisasi, promosi Lemang bisa dilakukan melalui platform digital seperti media sosial, blog kuliner, dan situs web khusus. Ini memungkinkan pemahaman dan apresiasi yang lebih luas terhadap keunikan dan kekayaan rasa Lemang. Selain itu, teknologi memungkinkan pembuatan Lemang menjadi lebih inovatif dengan menggabungkan bahan-bahan baru atau dengan metode pembuatan yang diperbarui namun tetap mempertahankan esensi tradisionalnya.

Aplikasi berbasis teknologi juga bisa digunakan untuk mempertahankan kualitas dan autentisitas Lemang, seperti melalui penggunaan teknologi pelacakan untuk memastikan bahan-bahan bermutu tinggi. Selain itu, dengan adanya teknologi augmented reality (AR) dan virtual reality (VR), pengalaman memasak dan menyantap Lemang bisa menjadi lebih interaktif dan mendidik.

Pendidikan kuliner melalui kursus online atau kelas masak virtual dapat memperkenalkan teknik tradisional pembuatan Lemang kepada generasi muda dan internasional, memastikan warisan kuliner ini tetap lestari. Dengan adanya konektivitas global, kolaborasi antara chef lokal dan internasional bisa menciptakan varian Lemang yang baru namun tetap otentik, memperkaya keragaman kuliner dunia.

Integrasi antara tradisi dan teknologi di Era Society 5.0 memberikan momentum untuk Lemang tidak hanya sebagai makanan, tetapi juga sebagai simbol warisan budaya yang menghubungkan masa lalu dengan masa kini dan masa depan. Kesadaran ini penting untuk memastikan bahwa kekayaan kuliner dan budaya Lemang tidak hanya dipertahankan, tetapi juga berkembang dan dinikmati oleh generasi yang akan datang.

## DAFTAR PUSTAKA

- D Wibawati, A Prabhawati (2021)Upaya indonesia untuk mempromosikan wisata kuliner sebagai warisan budaya dunia- Journal of Tourism and Creativity, 2021 - jurnal.unej.ac.id
- Fatimah, S. 2015. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Wanita Pada Usaha Lemang dan Kontribusinya Pada Pendapatan Keluarga (Skripsi). Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara
- Febrianti Nur, Darmawan Salman, Rahmadanih 2018 kontribusi usaha lemang terhadap pendapatan rumah tangga sebagai strategi bertahan hidup-journal sosial ekonomi pertanian Oktober 2018
- IM Purna - Patanjala, 2019 Menuju Kuliner Diplomasi Budaya Indonesia - neliti.com
- Salman, D., Rahmadanih, R., Safitri, I, 2018. "Strategi Pengembangan Usaha Kuliner" JSEP 14(2) 183-194.
- Suryani. 2013. 'Pudarnya Tradisi Malamang'. Artikel pada Harian Singgalang Padang