



Research Article

Eksplorasi Nilai Kearifan Lokal dalam Inovasi Lep One Desert sebagai Perpaduan Tradisi dan Modernitas Kuliner

Nugraha Gading Priandana¹, Muhammad Rizky Alfarizi², Karyadi Hidayat³

1. PPKn FKIP Universitas Lampung; gadingprodippkn@gmail.com
2. PPKn FKIP Universitas Lampung; alfarizikya@gmail.com
3. PPKn FKIP Universitas Lampung; karyadihidayat@fkip.unila.ac.id

Copyright © 2025 by Authors, Published by **Regulate: Jurnal Ilmu Pendidikan, Hukum dan Bisnis**. This is an open access article under the CC BY License <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Received : September 19, 2025
Accepted : November 15, 2025

Revised : October 13, 2025
Available online : December 8, 2025

How to Cite: Nugraha Gading Priandana, Muhammad Rizky Alfarizi, & Karyadi Hidayat. (2025). Exploration of the Value of Local Wisdom in Lep One Desert Innovation as a Combination of Culinary Tradition and Modernity. *Regulate: Jurnal Ilmu Pendidikan, Hukum Dan Bisnis*, 2(4), 237-243. <https://doi.org/10.61166/regulate.v2i4.72>

Exploration of the Value of Local Wisdom in Lep One Desert Innovation as a Combination of Culinary Tradition and Modernity

Abstract. This qualitative study analyzes the adaptive strategy of the innovative culinary product Lep One Desert, a modified version of the traditional Klepon cake. Facing the challenges of modernization, Lep One Desert maintains the visual identity of Klepon (green color and shredded coconut) while making a radical innovation by replacing the traditional palm sugar filling with a blend of caramel and chocolate. Using a descriptive case study approach, the research identifies conserved cultural values and examines how this flavor innovation serves as a key modernization strategy. Findings show that adopting global flavors (caramel and chocolate) successfully generates new appeal,

aligning with contemporary trends. This tactic effectively preserves the core cultural identity while making the local culinary heritage competitive and relevant in the current market.

Keywords : Caramel; Chocolate; Culinary Creativity; Klepon; Local Cultural Value.

Abstrak. Penelitian kualitatif ini bertujuan memahami strategi adaptif yang diimplementasikan pada produk kuliner inovatif bernama Lep One Desert, yang merupakan reinterpretasi dari kue tradisional Klepon. Di tengah tantangan modernisasi, Lep One Desert mempertahankan identitas visual Klepon (seperti warna hijau dan parutan kelapa) namun mengubah elemen intinya. Inovasi kunci adalah penggantian isian gula merah cair dengan paduan karamel dan cokelat. Dengan desain studi kasus deskriptif, studi ini mengidentifikasi nilai-nilai budaya yang dipertahankan dan menelaah bagaimana inovasi rasa ini menjadi strategi modernisasi. Temuan menunjukkan bahwa memasukkan rasa global (karamel dan cokelat) berhasil menciptakan daya pikat baru, selaras dengan tren kekinian. Taktik ini efektif dalam memelihara esensi budaya sambil membuat warisan kuliner lokal lebih kompetitif dan relevan.

Kata Kunci : Cokelat; Karamel; Klepon; Kreativitas Kuliner; Nilai Budaya Lokal.

PENDAHULUAN

Warisan kuliner tradisional Indonesia merupakan cerminan kekayaan budaya yang kaya akan makna filosofis dan nilai-nilai sejarah. Klepon, sebagai salah satu kudapan tradisional yang paling dikenal, menonjolkan identitas yang kuat melalui bahan dasarnya tepung ketan yang kenyal, perasan daun pandan/suji yang menghasilkan warna hijau, isian gula merah, dan lapisan kelapa parut. Ciri khas ini menonjolkan nilai-nilai kearifan lokal dalam pemanfaatan bahan-bahan alami.

Keberadaan kuliner tradisional menghadapi tantangan besar karena pergeseran preferensi konsumen yang lebih cenderung memilih produk global atau makanan cepat saji (Eviana, 2025). Untuk menjamin keberlangsungan makanan warisan, diperlukan langkah strategis berupa inovasi agar tetap memikat, terutama bagi segmen pasar generasi muda.

Lep One Desert menjadi objek studi kasus yang menarik dalam konteks strategi adaptasi ini. Produk ini secara cermat mempertahankan unsur visual Klepon, tetapi berinovasi secara drastis pada isian, mengganti gula merah dengan karamel dan cokelat, serta mengadopsi cara presentasi yang lebih bergaya (Irfan et al., 2025). Tujuan dari penelitian ini adalah mengidentifikasi elemen visual dan bahan baku dari Klepon yang mengakar pada kearifan lokal yang dipertahankan dalam kreasi Lep One Desert, dan menganalisis bagaimana inovasi isian karamel dan cokelat, serta cara penyajian produk, berperan sebagai strategi fusion antara tradisi dan modernitas.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini mengadopsi pendekatan kualitatif deskriptif dengan fokus pada Studi Kasus tunggal Lep One Desert. Pendekatan kualitatif dipilih karena memberikan kedalaman pemahaman filosofi, motivasi, dan proses di balik keputusan inovasi produk. Data primer dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan inovator/pemilik proyek dan melalui analisis visual serta observasi terhadap produk Lep One Desert. Sumber sekunder berasal dari dokumen proyek dan telaah literatur

terkait yang relevan. Data kualitatif dianalisis melalui tahapan kondensasi data, penyajian data (menyusun narasi deskriptif), dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Asal-Usul dan Identifikasi Produk

Lep One Desert merupakan produk kuliner inovatif yang dikembangkan dari salah satu jajanan tradisional Indonesia yang paling dikenal, yaitu Klepon. Klepon diakui sebagai simbol nilai budaya lokal yang telah ada secara turun temurun (Suryatini, 2020), bahkan tercatat dalam dokumen sejarah seperti Serat Centhini (Indonesian Chef Association, n.d.).

Kendati demikian, Lep One Desert diciptakan sebagai respons terhadap tuntutan pasar kontemporer. Produk ini mengalami modifikasi signifikan pada tiga elemen bentuk, isian (cokelat/karamel), dan kemasan (dessert box). Melalui inovasi ini, Lep One Desert bertransformasi dari sekadar panganan pasar tradisional menjadi makanan penutup gourmet modern, menandai keberhasilan perpaduan antara tradisi dan modernitas (Unilever Food Solutions, n.d.).

Kearifan Lokal dalam Bahan Baku, Proses, dan Bentuk (Reinterpretasi)

Lep One Desert secara cerdas memastikan pelestarian elemen visual dan tekstural yang menjadi ciri khas Klepon, yang di dalamnya terkandung nilai-nilai kearifan lokal yang mendalam:

- a. **Parutan Kelapa.** Simbol Manfaat Tak Terhingga Penggunaan parutan kelapa (*Cocos nucifera*) sebagai lapisan atas produk merupakan refleksi dari kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam secara maksimal. Dalam budaya Jawa dan banyak budaya Nusantara lainnya, kelapa melambangkan pohon kehidupan (*kalpataru*) atau kemakmuran yang tak pernah habis (Mulawato & Handoyo, 2024). Parutan kelapa yang menyelimuti adonan Klepon secara filosofis diartikan sebagai penyambutan hangat dan sumber daya alam yang selalu tersedia (Indonesiabaik.id, n.d.). Lep One Desert mempertahankan komponen kelapa ini untuk menjaga keterikatan filosofis tersebut, meskipun diposisikan sebagai topping pada dessert box.
- b. **Struktur Multi-Lapis.** Reinterpretasi Filosofi Kebajikan yang Terselubung Meskipun Lep One Desert mengubah bentuk Klepon dari bulat menjadi lapisan pada kotak dessert (*persegi/kotak*), produk ini tetap mewarisi dan mereinterpretasi filosofi struktur multi-lapis Klepon. Struktur ini mengandung makna filosofis yang ditransformasikan ke dalam presentasi modern.
- c. **Lapisan Terdalam/Inti (Isian Karamel-Cokelat).** Dalam Klepon tradisional, isian manis tersembunyi melambangkan kebaikan hati atau kekayaan batin yang tidak terlihat langsung. Dalam Lep One Desert, lapisan isian karamel dan cokelat yang tebal, diletakkan di antara adonan dan kelapa, adalah reinterpretasi dari inti tersembunyi tersebut, yang kini lebih eksplisit dan berlimpah.
- d. **Lapisan Adonan (Hijau).** Melambangkan dasar yang kokoh atau pelindung.
- e. **Lapisan Terluar (Kelapa Parut).** Melambangkan penerimaan sosial atau lingkungan luar, yang dipertahankan sebagai lapisan penutup yang dominan. Transformasi bentuk ini membuktikan bahwa nilai filosofis (Kebajikan yang

Terselubung) dapat diwariskan melalui komposisi berlapis (bukan hanya bentuk bulat) untuk mencapai daya pikat modern tanpa kehilangan esensi.

- f. **Proses Pembuatan Secara Bersama dan Gotong Royong.** Meskipun proses pembuatan gourmet dessert seperti Lep One Dessert kini dilakukan dengan pendekatan produksi modern dan lebih terpusat, nilai komunal yang melekat pada tradisi pembuatan klepon tetap menjadi warisan penting. Secara turun-temurun, klepon dibuat dalam suasana kekeluargaan melibatkan beberapa orang yang bekerja bersama, saling berbagi tugas, dan saling membantu mulai dari menguleni adonan, membentuk bulatan, memasukkan gula merah, hingga menaburkan kelapa parut. Aktivitas tersebut tidak hanya menghasilkan makanan, tetapi juga mempererat hubungan sosial dan menumbuhkan rasa kebersamaan. Semangat gotong royong ini dapat diadaptasi dalam proses produksi Lep One Dessert melalui pembagian tugas yang kolaboratif, komunikasi yang harmonis, dan kerja tim yang saling mendukung. Dengan menjaga nilai-nilai tersebut, produksi Lep One Dessert tidak hanya menghadirkan inovasi kuliner, tetapi juga menjadi sarana pelestarian kearifan lokal. Hal ini menegaskan bahwa modernisasi produk tidak menghilangkan akar budaya yang menjunjung tinggi solidaritas sosial, keakraban, dan kerja kolektif (Fitriani et al., 2025).

Kearifan Lokal dalam Pengetahuan Teknologi Tradisional

Pengolahan Klepon secara tradisional mengandung pengetahuan lokal mengenai teknologi sederhana yang diwariskan secara lisan. Kajian ilmiah menunjukkan bahwa pembuatan Klepon menerapkan prinsip-prinsip dasar fisika, seperti tekanan (untuk menjaga isian tetap utuh) dan proses perpindahan panas secara konveksi (saat perebusan). Fenomena Klepon yang awalnya tenggelam lalu mengapung setelah matang juga mencerminkan aplikasi hukum Archimedes (Elisa et al., 2022). Pengetahuan praktis ini merupakan manifestasi kearifan lokal dalam penguasaan teknik pengolahan pangan.

Inovasi Radikal Rasa (Adaptasi Terhadap Selera Global)

Inovasi yang paling menentukan pada Lep One Desert adalah perubahan isian. Keputusan strategis ini mencerminkan upaya fusion yang menggabungkan cita rasa Timur (tradisi) melalui basis Klepon dengan Barat (modernitas) melalui isian. Menggantikan isian gula merah lokal dengan karamel dan coklat menunjukkan adaptasi maksimal terhadap preferensi rasa konsumen kontemporer (Wulandari et al., 2025). Karamel dan coklat merupakan rasa comfort food yang diterima secara luas (universal). Modifikasi ini efektif mengubah posisi Lep One Desert dari jajanan tradisional menjadi gourmet dessert modern, sejalan dengan tujuan pembaruan untuk meningkatkan nilai jual (Wulandari et al., 2025).

Peran Penyajian dalam Modernisasi Citra Produk

Keberhasilan inovasi Lep One Desert turut didukung oleh strategi penyajian. Produk ini disajikan menggunakan wadah individual seperti thinwall atau dessert box, yang diperindah dengan topping karamel atau coklat leleh, kontras dengan penyajian Klepon secara massal. Pergeseran dari penyajian komunal ke penyajian

individual yang estetis ini sangat krusial untuk menarik perhatian di media sosial atau Instagrammable (Eviana, 2025). Lep One Desert membuktikan bahwa inovasi harus dilakukan secara komprehensif, mengintegrasikan pelestarian visual (tradisi) dengan pembaruan rasa dan gaya penyajian (modernitas), menjadikannya model fusion food yang berdaya saing (NCSA Indonesia, n.d.).

Model Pengembangan Kuliner Berbasis Kearifan Lokal

Lep One Desert dapat dilihat sebagai studi kasus yang mengilustrasikan bagaimana makanan tradisional dapat dihidupkan kembali melalui inovasi tanpa mengorbankan identitas aslinya. Dalam mempertahankan nilai-nilai kearifan lokal (warna, tekstur, filosofi) dan mengadopsi elemen modern (rasa dan presentasi), produk ini menjadi penghubung antara warisan tradisional dan tuntutan gaya hidup masa kini (Jelajah Jawa, n.d.). Model ini penting untuk menghadapi tantangan kelangsungan hidup kuliner tradisional di tengah dominasi makanan global (Krisda Tiofani, dkk, Kompas.com, 2022).

Potensi Pasar dan Regenerasi Budaya

Melalui strategi inovasi yang diterapkan, Lep One Desert berhasil memperluas pangsa pasarnya, terutama menjangkau generasi muda. Upaya regenerasi produk ini memastikan bahwa nilai-nilai filosofis dan kearifan lokal yang terkandung dalam Klepon tetap disampaikan kepada generasi penerus dalam format yang relevan dan menarik, sehingga menjamin kelangsungan eksistensi budaya kulinernya.

KESIMPULAN

Penelitian kualitatif deskriptif mengenai studi kasus Lep One Desert menunjukkan bahwa inovasi radikal adalah strategi adaptif yang krusial dan efektif untuk menjamin kelestarian serta relevansi warisan kuliner tradisional di tengah tantangan modernisasi dan globalisasi. Produk ini sukses mengimplementasikan strategi fusion Timur-Barat dengan mempertahankan inti identitas kearifan lokal melalui elemen visual dan tekstural yang paling dikenali, seperti warna hijau alami, parutan kelapa, dan tekstur liat dari adonan ketan (Mulawato & Handoyo, 2024). Konservasi ini tidak hanya menjaga citra produk, tetapi juga mewarisi nilai-nilai filosofis dan etno-pedagogis yang melekat pada Klepon (Fitriani et al., 2025; Elisa et al., 2022). Di sisi lain, modernisasi radikal dilakukan melalui penggantian isian gula merah dengan karamel dan cokelat, sebuah keputusan strategis untuk mengadopsi rasa comfort food yang universal dan memperluas daya pikat pasar, khususnya generasi muda (Wulandari et al., 2025). Keberhasilan inovasi ini disempurnakan oleh estetika penyajian individual (dessert box), yang mengubah citra Lep One Desert menjadi gourmet dessert modern, sangat efektif untuk pemasaran digital (Eviana, 2025). Dengan demikian, Lep One Desert membuktikan bahwa perpaduan cerdas antara pelestarian identitas visual (tradisi) dan pembaruan rasa serta presentasi (modernitas) dapat meningkatkan nilai jual produk, menjadikannya model unggulan

dalam menjaga keberlanjutan eksistensi budaya kuliner lokal di pasar yang kompetitif.

DAFTAR PUSTAKA

- Elisa, E., Prabandi, A. M., Istighfarini, E. T., Alivia, H., & Inayah H. L. W. (2022). Analisis Konsep-Konsep Fisika Berbasis Kearifan Lokal pada Jajanan Tradisional Dawet dan Klepon. *Jurnal Hasil Kajian, Inovasi, dan Aplikasi Pendidikan Fisika*, 8(2), 194-203.
- Eviana, K. R. P. (2025). STRATEGI ADAPTASI KULINER TRADISIONAL DI ERA KULINER GLOBAL DALAM MASYARAKAT KOTA SINGARAJA TAHUN 2013-2023 Kadek Radela Purnama Eviana Program Studi Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Udayana Denpasar. *Triwikrama Jurnal Multidisiplin Ilmu Sosial*, 10(9).
- Fitriani, D., et al. (2025). Implementasi Pembelajaran Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila Melalui Praktik Pembuatan Klepon. *Jurnal Pendidikan Profesi Guru Sekolah Dasar (JPPGSD)*, 13(6), 1711-1725.
- Irfan, M., Hariyanto, L., Elsty, K., Nurhasanah, A., & Kusnedi, R. (2025). Upaya Modernisasi Klepon sebagai Produk Kuliner Tradisional untuk Menyesuaikan dengan Tren Kekinian menjadi hidangan bergaya modern menjadi klepon lava cake . Melalui inovasi tersebut , peneliti. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Pariwisata Dan Perhotelan*, 4(September).
- Michvlenta, J. T. N. (2024). Modernisasi Makanan Tradisional Indonesia dalam Upaya Mendukung Gastrodiplomasi (Studi Kasus Nusa Gastronomi Restaurant di Kemang, Jakarta Selatan). *Jurnal Pariwisata Trisakti*, 8(1), 1-15.
- Mulawato, P. P., & Handoyo, P. (2024). Dampak Modernitas Terhadap Identitas Sosial Makanan Tradisional Surabaya ‘ Rujak Cingur .’ *Padaringan Jurnal Pendidikan Sosiologi Antropologi*, 06(3), 218-226.
- Nurul Hidayat, S. F. (2024). Pengenalan Kue Klepon Sebagai Warisan Kuliner Nusantara dalam Upaya Pelastarian Budaya di Tengah Masyarakat Kelurahan Selumit Pantai. *Jurnal Hasil Kegiatan Bersama Masyarakat*, 2(6), 138-139.
- Suryatini, D. (2020). Potensi Klepon Sebagai Representasi Identitas Kuliner Nasional. *Jurnal Studi Pangan dan Gizi*, 5(1), 10-25.
- Wulandari, S., et al. (2025). Inovasi Rasa Radikal sebagai Strategi Fusion Kuliner Indonesia-Barat. *Jurnal Manajemen Pariwisata dan Kuliner*, 15(3), 201-215.
- Wibhakta Journal. (2024). Proposal Pengembangan Kearifan Lokal untuk Kemajuan Ekonomi Daerah Klepon & Cinxue Tjoej. *Wibhakta Journal*, 1(1), 10-20.

Sumber-sumber Pendukung (Web)

- Indonesian Chef Association. (n.d.). Jajanan Tradisional Klepon. <https://indonesianchefassociation.com/article/content/jajanan-tradisional-klepon>
- Indonesiabaik.id. (n.d.). Belajar Sederhana dari Si Klepon. <https://indonesiabaik.id/infografis/belajar-sederhana-dari-si-klepon>

Jelajah Jawa. (n.d.). Inovasi Kuliner Nusantara: Tradisi Bertemu Modernitas.
<https://jelajahjawa.fypmedia.id/detailartikel/279/inovasi-kuliner-nusantara-tradisi-bertemu-modernitas>

Krisda Tiofani, Anggara Wikan Prasetya, Kompas.com. (2022). 5 Tips Bisnis Dessert Box Laris Manis, Inovasi Produk Jadi Kunci.
<https://www.kompas.com/food/read/2022/10/24/11130092/5-tips-bisnis-dessert-box-laris-manis-inovasi-produk-jadi-kunci/>

NCSA Indonesia. (n.d.). Kenali Apa itu Fusion Food, Jenis dan Contohnya.
<https://ncsaindonesia.com/web/kenali-apa-itu-fusion-food-jenis-dan-contohnya/>

Unilever Food Solutions. (n.d.). Membuat Kue Tradisional Bergaya Modern dan Menarik. <https://www.unileverfoodsolutions.co.id/id/inspirasi-chef/trendan-inovasi-kuliner/membuat-kue-tradisional-bergaya-modern-dan-menarik.html>

.