



Jurnal Ekspos

Badan Perencanaan Pembangunan, Riset, dan Inovasi Daerah
Kabupaten Kudus



Sego Pindang Kerbau Kudus Sebagai Geo-Cultural Heritage Berbasis Kearifan Lokal

Intan K. Fathilda ^{1✉}

¹Badan Perencanaan Pembangunan, Riset dan Inovasi Daerah Kabupaten Kudus

✉ lulifathilda25@gmail.com¹

Info Artikel

ABSTRAK

Riwayat:

Diterima :

Direvisi :

Disetujui :

Sego Pindang merupakan kuliner khas Kudus yang menghubungkan bahan pangan, teknik memasak, narasi toleransi Sunan Kudus, dan identitas daerah. Penelitian ini bertujuan menganalisis kedudukannya melalui perspektif geo-cultural heritage dan merumuskan implikasi pelestarian bagi Kabupaten Kudus. Penelitian menggunakan studi pustaka kualitatif dengan parameter nilai budaya, sejarah, lingkungan, serta implikasi kebijakan pelestarian. Hasil telaah menunjukkan bahwa Sego Pindang memiliki karakter budaya melalui resep dan penyajian yang dikenali sebagai khas Kudus; nilai sejarah melalui narasi penggunaan daging kerbau dalam penghormatan terhadap pemeluk Hindu; serta relevansi lingkungan melalui hubungan potensial antara pangan, bentang wilayah, dan jaringan pasokan, termasuk indikasi awal dari tren populasi ternak kerbau lokal, yang keseluruhannya masih memerlukan penelusuran rantai pasok lebih lanjut. Implikasi pelestarian diarahkan pada dokumentasi warisan, inventarisasi pelaku, serta penguatan interpretasi wisata berbasis budaya. Sego Pindang bukan geoheritage dalam pengertian objek geologi, tetapi dapat diinterpretasikan sebagai geofood atau geoprodut apabila keterkaitan bahan, tempat, pengetahuan, dan komunitas dibuktikan. Pelestarian disarankan dimulai melalui inventarisasi pelaku, dokumentasi resep, penelusuran pasokan, verifikasi status Warisan Budaya Takbenda, dan pengembangan wisata edukatif berbasis persetujuan komunitas.

Kata kunci:

Geo-Cultural Heritage; Geofood; Kearifan Lokal; Kuliner Tradisional; Sego Pindang.

ISSN 3110-570X (Print)

ISSN 3110-4932 (Online)

PENDAHULUAN

Pariwisata berbasis pengalaman mendorong perhatian pada hubungan antara tempat, budaya, dan kehidupan sehari-hari. Dalam perkembangan kajian geoheritage, bentang geologi tidak hanya dipahami sebagai objek konservasi, tetapi juga sebagai konteks bagi pengetahuan, praktik ekonomi, cerita, dan produk lokal. Kuliner kemudian dibahas melalui istilah *foodscape*, *geofood*, dan *geoprodut* untuk menerangkan bagaimana rasa, bahan, teknik, serta narasi tempat membangun identitas destinasi (Calvo et al., 2023; Fusté-Forné, 2021).

Perlu kehati-hatian dalam memperluas konsep tersebut. Makanan tidak berubah menjadi objek geologi hanya karena diproduksi di suatu wilayah. Hubungan dengan geoheritage harus diperlihatkan melalui keterlacakan bahan, kondisi lingkungan, pengetahuan komunitas, sejarah penggunaan, dan cara produk menafsirkan tempat. Karena itu artikel ini memakai istilah *geo-cultural heritage* sebagai

kerangka interpretasi, bukan status hukum atau klasifikasi geologi. Sego Pindang dikenali dalam promosi pariwisata daerah sebagai nasi berkuah kecokelatan dengan daging kerbau dan rempah. Laman pariwisata Kabupaten Kudus menghubungkan pilihan kerbau dengan kebiasaan tidak menyembelih sapi sebagai penghormatan terhadap keyakinan masyarakat Hindu (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Kudus, n.d.). Narasi tersebut membuat Sego Pindang lebih dari komoditas pangan: ia menjadi media ingatan mengenai dakwah kultural dan toleransi.

Pemilihan Sego Pindang sebagai objek kajian didasarkan pada empat alasan. Pertama, nama Kudus melekat pada identitas hidangan. Kedua, daging kerbau dan kuah rempah membentuk diferensiasi yang mudah dikenali. Ketiga, narasi toleransi menyediakan dimensi sejarah dan etika. Keempat, keberadaannya sebagai kuliner hidup memungkinkan kajian rantai pasok, transmisi keterampilan, usaha kecil, dan pengalaman wisata. Namun, alasan tersebut tidak dimaksudkan untuk menilai Sego Pindang lebih penting daripada soto Kudus, jenang, atau lentog Tanjung. Makanan tradisional dapat diklasifikasikan sebagai *geo-cultural heritage* ketika praktik kuliner tersebut menunjukkan keterkaitan mendalam dengan lingkungan abiotik, geologi, dan lanskap lokal (Pijet-Migoñ & Migoñ, 2021). Dalam konteks *geo-cultural heritage*, makanan bukan hanya komoditas, melainkan juga pelestarian warisan budaya dan edukasi geologi (ÇEŞMECİ et al., 2024). Transformasi kuliner menjadi warisan geo-kultural melibatkan beberapa dimensi utama:

- Hubungan geologi: Bahan pangan dan teknik pengolahan yang dipengaruhi oleh karakteristik geologis spesifik suatu kawasan (Pijet-Migoñ & Migoñ, 2021)
- Identitas teritorial: Makanan tradisional berfungsi sebagai simbol identitas yang tertanam kuat dalam sejarah dan lingkungan lokal (Sharma, 2024).
- Keberlanjutan ekokultural: Penggunaan bahan lokal yang mendukung konservasi keanekaragaman hayati dan praktik pertanian berkelanjutan (Fernandes, 2025).

Beberapa temuan penelitian membahas budaya kuliner dan tradisi lokal mulai dari peran kuliner pada aktivitas ekonomi kreatif di sekitar Makam Sunan Muria sebagai dampak dari aktivitas religius (nyekar/ziarah) (Kusuma & Varokh 2023; Santoso & Setiawan, 2025), dan preferensi daging kerbau yang dipilih karena tradisi fatwa larangan penyembelihan sapi di Kudus mempengaruhi pola konsumsi masyarakat (Falah, 2012; Indrahti, 2023). Selain itu kajian terdahulu menghubungkan gastronomi dengan identitas budaya, keberlanjutan warisan kuliner, dan pengembangan geofood. Praktik produksi makanan dapat ditafsirkan sebagai geoh heritage ketika mempunyai hubungan jelas dengan material, sejarah, pengetahuan, dan potensi edukasi (Calvo et al., 2023). Kajian lain menempatkan makanan sebagai cara “memakan lanskap” dan mengenali identitas tempat (Fusté-Forné, 2021). Pada umumnya literatur topik geoh heritage dan geofood berangkat dari kawasan geopark atau destinasi dengan warisan geologi yang telah terdefinisi secara resmi, misalnya UNESCO Global Geoparks (Fusté-Forné, 2021; ÇEŞMECİ et al., 2024; Fernandes, 2025). Kabupaten Kudus, sebaliknya, belum ditetapkan sebagai kawasan geopark, sehingga kerangka *geo-cultural heritage* belum pernah diuji pada konteks kuliner yang berkembang di luar kawasan dengan status geologi formal semacam itu. Kesenjangan penelitian karenanya bersifat ganda: secara tematik, kajian kuliner tradisional sebagai simpul hubungan tempat, sejarah, masyarakat, dan lingkungan masih minim dilakukan di luar kawasan geopark; dan secara kontekstual, belum ada kajian yang secara khusus menguji apakah kerangka tiga dimensi (hubungan geologi, identitas teritorial, keberlanjutan ekokultural) tetap relevan diterapkan pada kuliner daerah non-geopark seperti Sego Pindang Kerbau Kudus.

Untuk itu diperlukan adanya pernyataan kebaruan dari penelitian yang dilakukan yang diperkuat dengan kajian literatur dari penelitian terdahulu. Sumber *state of the art* dianjurkan dari sumber primer yaitu sumber referensi jurnal yang relevan dan publikasi terkini baik jurnal internasional maupun jurnal nasional.

Tabel 1. Populasi Ternak Sapi dan Kerbau 2020-2024

Jenis Ternak	Populasi (Ekor)				
	2020	2021	2022	2023	2024
Sapi Potong	8.746	8.820	8.204	3.654	3.429
Sapi Perah	185	192	176	176	180
Kerbau	1.778	1.760	1.788	1.827	1.945

Sumber: Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Kudus, 2026

Keberlanjutan Sego Pindang Kerbau juga didukung oleh ketersediaan bahan baku lokal. Data Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Kudus menunjukkan bahwa populasi kerbau meningkat dari 1.778 ekor (2020) menjadi 1.945 ekor (2024), sementara populasi sapi potong mengalami penurunan. Kondisi ini menunjukkan bahwa kerbau masih menjadi sumber daya lokal yang potensial dalam mempertahankan kuliner khas Kabupaten Kudus. Mengamati arah kebijakan Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah (RPJMD) 2025–2029, upaya pengembangan Sego Pindang Kerbau sebagai geo-cultural heritage selaras dengan misi Kabupaten Kudus, yakni pemberdayaan ekonomi rakyat. Pertumbuhan ekonomi tersebut didorong oleh penguatan sektor pariwisata, peran UMKM, dan ekonomi kreatif. Dalam konteks tersebut, Sego Pindang Kerbau tidak hanya berperan sebagai kuliner khas daerah, tetapi juga memiliki nilai strategis sebagai produk budaya yang mampu meningkatkan daya tarik wisata Kabupaten Kudus dan sebagai salah satu pengungkit pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan. Kondisi ini sejalan dengan arah pembangunan daerah Kabupaten Kudus 2027 dengan tema Pariwisata dan Ekonomi Syariah.

Pertanyaan penelitian ialah: (1) bagaimana nilai budaya, sejarah, dan lingkungan Sego Pindang Kerbau Kudus dapat diidentifikasi berdasarkan sintesis literatur dan dokumen yang tersedia; (2) sejauh mana Sego Pindang dapat ditafsirkan sebagai geo-cultural heritage, geofood, atau geoprodukt; dan (3) kebijakan apa yang perlu disiapkan Pemerintah Kabupaten Kudus untuk dokumentasi dan pelestarian Sego Pindang Kerbau. Penelitian bertujuan menjawab ketiga pertanyaan tersebut.

TINJAUAN PUSTAKA

Geoheritage, Geo-Cultural Heritage, Dan Geofood

Geoheritage dalam pengertian ketat merujuk pada unsur geologi yang memiliki nilai ilmiah, pendidikan, estetika, atau budaya. Nilai budaya muncul ketika masyarakat memberi makna, memanfaatkan, atau membangun tradisi di sekitar unsur tersebut. Kerangka identifikasi–deskripsi–interpretasi membantu memisahkan karakter objek dari nilai yang dilekatkan kepadanya (Reynard & Giusti, 2018; Ruban et al., 2022).

Geo-cultural heritage menekankan hubungan timbal balik antara lingkungan fisik dan praktik budaya. Geofood dan geoprodukt merupakan instrumen interpretasi: produk lokal dapat menjelaskan lanskap, sumber daya, sejarah produksi, dan pengetahuan masyarakat. Hubungan itu harus dapat dilacak. Rempah yang tersedia di pasar Kudus, misalnya, belum membuktikan bahwa tanaman tersebut dibudidayakan di Kudus atau bahwa karakter tanah tertentu langsung membentuk resep.

Warisan Kuliner dan Kearifan Lokal

Warisan kuliner, atau culinary heritage, dipahami sebagai entitas kompleks yang menghubungkan tradisi pangan dengan identitas nasional, wilayah, dan sejarah kolektif (Hewitt, 2011). Dalam kerangka UNESCO, warisan ini sering diklasifikasikan sebagai bagian dari warisan budaya takbenda (intangible cultural heritage), yang mensyaratkan adanya kesinambungan dan koneksi dengan masa lalu (Santilli, 2015; Johannes, n.d.). Proses penetapan warisan kuliner melibatkan upaya untuk mendefinisikan dan mendeskripsikan tradisi pangan agar dapat menjadi simbol identitas budaya yang tetap dan esensial (Naulin, 2012). Warisan kuliner merupakan bagian dari warisan budaya takbenda yang mencakup pengetahuan, keterampilan, praktik, serta nilai sosial yang berkaitan dengan pengolahan dan konsumsi makanan. Warisan tersebut tidak hanya berbentuk resep, teknik pengolahan, pengetahuan bahan, dan tata penyajian, tetapi juga meliputi cerita, simbol budaya, serta hubungan sosial yang terbentuk di

dalamnya. Sebagai warisan yang hidup (*living heritage*), praktik kuliner senantiasa mengalami perubahan dan adaptasi mengikuti dinamika masyarakat. Oleh karena itu, keberlanjutan warisan kuliner tidak selalu ditentukan oleh kemampuan mempertahankan bentuk lama secara absolut, tetapi oleh kemampuan komunitas dalam menjaga unsur inti, makna budaya, dan identitas kuliner di tengah perubahan.

Kearifan lokal dalam kajian ini dipahami sebagai pengetahuan dan praktik yang berkembang dalam komunitas, diwariskan secara turun-temurun, mengalami penyesuaian, serta memiliki nilai dan makna bagi masyarakat pendukungnya. Konsep kearifan lokal tidak ditempatkan sebagai klaim normatif terhadap suatu tradisi, melainkan sebagai hasil konstruksi sosial yang dapat dipahami melalui praktik, pengalaman, dan perspektif masyarakat yang mempertahankannya. Dengan demikian, kajian terhadap warisan kuliner perlu melihat keterkaitan antara produk makanan, pelaku budaya, serta konteks sosial yang membentuk keberlangsungannya.

Tiga Dimensi Analisis Geo-Cultural Heritage dan Implikasi Pelestarian

Nilai budaya meliputi identitas kuliner, resep, teknik pengolahan, penyajian, dan pengetahuan tradisional yang melekat pada Sego Pindang. Nilai sejarah menilai keterlacakan narasi asal-usul, perubahan, serta hubungan antara kuliner dan memori budaya masyarakat. Nilai lingkungan menelusuri hubungan antara bahan pangan, kondisi wilayah, sistem pasokan, serta keberlanjutan sumber daya. Ketiga dimensi tersebut kemudian menjadi dasar dalam merumuskan implikasi kebijakan pelestarian Sego Pindang sebagai warisan kuliner berbasis tempat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif-kualitatif dengan metode *Systematic Literature Review* (SLR) yang dipadukan dengan studi dokumentasi. Pendekatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi, mendeskripsikan, dan menginterpretasikan keterkaitan antara kuliner tradisional Sego Pindang Kudus dengan konsep *geo-cultural heritage*. Kerangka analisis diadaptasi dari konsep identifikasi, deskripsi, dan interpretasi nilai warisan sebagaimana dikembangkan oleh Ruban et al. (2022) dan Calvo et al. (2023).

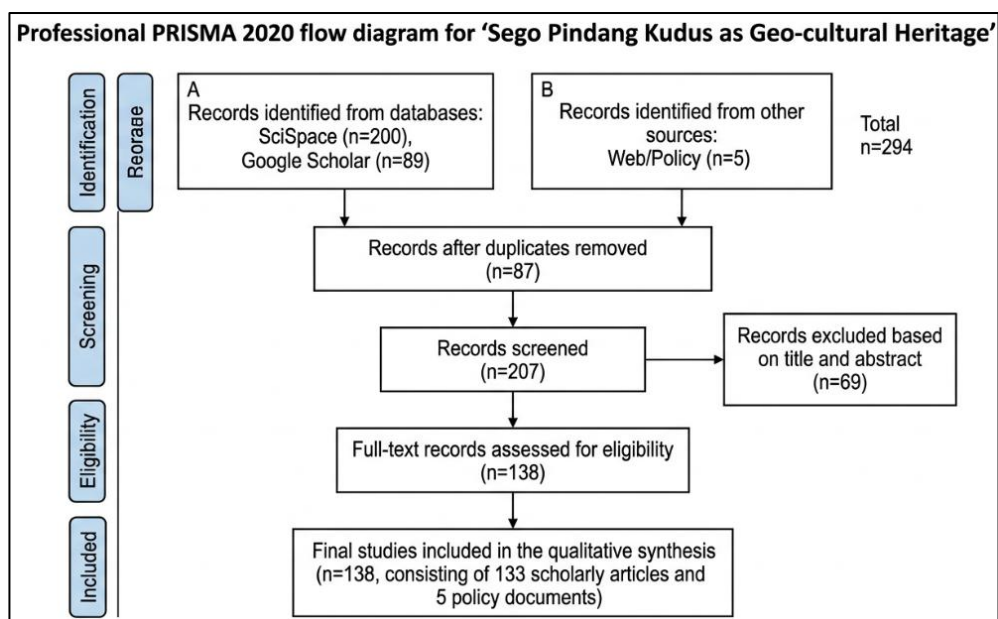
Data diperoleh melalui penelusuran literatur pada tiga basis data utama, yaitu SciSpace (Discovery, Full-Text, dan Library Search), Google Scholar, serta penelusuran web untuk memperoleh dokumen kebijakan pemerintah. Penelusuran dilakukan pada Mei 2026 menggunakan kombinasi kata kunci (*search strings*) yang disesuaikan dengan fokus penelitian, antara lain:

- "Sego Pindang Kudus" AND budaya OR kearifan lokal;
- "culinary heritage" AND "geo-cultural heritage" OR geofood;
- "RPJMD Kudus 2025" AND pariwisata OR warisan budaya;
- "supply chain" AND "buffalo meat" AND Kudus.

Seleksi literatur dilakukan secara sistematis melalui tahapan identifikasi, penyaringan (*screening*), evaluasi kelayakan (*eligibility*), dan penetapan sumber akhir (*included*). Kriteria inklusi meliputi artikel jurnal *peer-reviewed*, prosiding ilmiah, dokumen kebijakan pemerintah, data statistik, serta literatur sejarah yang membahas Sego Pindang, Sunan Kudus, geoheritage, geofood, dan kawasan Muria. Sementara itu, kriteria eksklusi mencakup artikel populer tanpa referensi yang jelas, dokumen duplikat, sumber dengan metadata yang tidak dapat diverifikasi, serta literatur yang tidak memiliki relevansi terhadap keterkaitan kuliner, budaya, dan lingkungan.

Proses seleksi literatur mengikuti pedoman PRISMA 2020 (*Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses*) sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 1. Berdasarkan proses tersebut, diperoleh 294 sumber awal yang berasal dari SciSpace, Google Scholar, dan dokumen kebijakan. Setelah dilakukan penghapusan duplikasi, penyaringan judul dan abstrak, serta evaluasi kelayakan terhadap naskah lengkap, diperoleh 138 dokumen yang digunakan sebagai unit analisis. Penyaringan dan evaluasi kelayakan dilakukan oleh penulis tunggal berdasarkan kriteria inklusi dan eksklusi yang telah ditetapkan sebelumnya, dengan alasan eksklusi dicatat untuk setiap dokumen yang tidak lolos tahap *eligibility*, sehingga proses dapat

ditelusuri ulang. Ketiadaan penelaah kedua untuk verifikasi silang menjadi salah satu keterbatasan metodologis yang diuraikan lebih lanjut pada bagian Keterbatasan Penelitian.



Gambar 1. Diagram alir PRISMA 2020 proses seleksi literatur

Analisis data dilakukan menggunakan pendekatan sintesis naratif (*narrative synthesis*). Setiap sumber dianalisis melalui tiga tahapan, yaitu: (1) identifikasi informasi mengenai aspek budaya, sejarah, lingkungan, dan kebijakan pelestarian; (2) pengelompokan informasi ke dalam dimensi *geo-cultural heritage*, *geofood*, dan *geoproduct*; serta (3) interpretasi hubungan antartemuan untuk merumuskan karakteristik Sego Pindang Kerbau Kudus sebagai warisan geo-budaya beserta implikasi kebijakan pelestariannya. Hasil analisis disajikan secara deskriptif melalui sintesis berbagai sumber tanpa melakukan pengumpulan data primer melalui wawancara maupun survei lapangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Sego Pindang dan Identitas Visual

Sego Pindang digambarkan sebagai nasi dengan kuah berwarna kecokelatan, daging kerbau, santan, kluwek, dan rempah. Publikasi pariwisata Kabupaten Kudus mengakui daging kerbau sebagai ciri hidangan (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Kudus, n.d.). Penggunaan daging kerbau menjadi karakteristik yang membedakan Sego Pindang Kerbau dengan hidangan pindang di daerah lain dan telah diakui sebagai identitas kuliner Kabupaten Kudus oleh Pemerintah Kabupaten Kudus. Beberapa variasi resep menunjukkan penggunaan daun melinjo (daun so) sebagai pelengkap, meskipun komposisi bumbu dan teknik pengolahan dapat berbeda antar pelaku usaha. Teknik pengolahan Sego Pindang Kerbau belum memiliki lembar observasi yang menunjukkan urutan, durasi, alat, sumber resep, dan variasi sehingga perlu dikonfirmasi kepada juru masak.



Sumber: <https://tourism.kuduskab.go.id/>
Gambar 2. Porsi Sego Pindang Kerbau

Berdasarkan pengamatan, Sego Pindang memiliki karakteristik yang relatif konsisten pada beberapa unsur utama, yaitu penggunaan nasi, kuah berbumbu rempah, serta daging kerbau sebagai bahan utama yang menjadi pembeda dengan hidangan pindang dari daerah lain. Untuk memberikan gambaran mengenai tingkat konsistensi informasi yang diperoleh dari berbagai sumber, dilakukan pemetaan karakteristik Sego Pindang sebagaimana disajikan pada tabel 2

Tabel 2 Identifikasi Karakteristik Sego Pindang Kerbau

Komponen	Informasi awal	Status bukti	Kaitan dengan <i>Geo-Cultural Heritage</i>
Bahan utama	Nasi, kuah rempah, daging kerbau	Daging kerbau didukung publikasi pariwisata; komposisi belum distandardisasi	Penggunaan daging kerbau mencerminkan identitas kuliner Kudus yang berkaitan dengan sejarah toleransi pada masa Sunan Kudus (Adillah et al. 2024 ; Nasrullah et al., 2024)
Bumbu/ pelengkap	Santan, kluwek, bawang, ketumbar, serai, daun salam, daun so	Bervariasi pada sumber populer	Pemanfaatan rempah-rempah dan vegetasi lokal menunjukkan pengetahuan tradisional masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam (Calvo et al.,2023)

Komponen	Informasi awal	Status bukti	Kaitan dengan <i>Geo-Cultural Heritage</i>
Teknik	Perebusan, penumisan bumbu, pemasakan kuah	Deskripsi sekunder	Teknik memasak yang diwariskan dan terdokumentasi dalam berbagai sumber menunjukkan adanya pengetahuan kuliner lokal yang menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat Kudus (Sharma, 2024)
Penyajian	Sepiring nasi sajian disiram kuah dan potongan daging serta taburan pelengkap bawang goreng	Relatif konsisten dalam deskripsi	Menjadi identitas gastronomi Kabupaten Kudus yang masih dipertahankan (Santoso & Setiawan, 2025)

Tabel 2 mengidentifikasi komponen Sego Pindang Kerbau hingga kaitannya dengan geo-cultural heritage berdasarkan penelitian terkait yang relevan. Hal yang unik dari sego pindang kerbau ini pemilihan daging untuk daging kerbau yang dilatarbelakangi penyebaran dakwah pada masa Sunan Kudus. Dari masakan dengan kisah dibaliknya dipadukan dengan cara memasak maupun penyajian untuk masyarakat hingga menjadi kekhasan Kabupaten Kudus. Keterpaduan antara unsur lingkungan, sejarah, pengetahuan tradisional, dan praktik budaya tersebut menunjukkan bahwa Sego Pindang tidak hanya memiliki nilai gastronomi, tetapi juga merepresentasikan keterkaitan antara manusia, budaya, dan lingkungan yang menjadi karakter utama geo-cultural heritage.

Nilai budaya Sego Pindang Kerbau tercermin pada pengakuannya sebagai salah satu kuliner khas Kabupaten Kudus, penggunaan daging kerbau sebagai bahan utama, serta karakteristik cita rasa dan teknik pengolahannya yang terdokumentasi dalam berbagai sumber. Berbagai publikasi menunjukkan bahwa pengetahuan mengenai pengolahan Sego Pindang telah dipertahankan dalam praktik kuliner lokal, meskipun mekanisme pewarisan pengetahuan tersebut belum terdokumentasi secara sistematis. Oleh karena itu, penelitian ini tidak menafsirkan proses transmisi pengetahuan sebagai temuan empiris, melainkan sebagai aspek budaya yang masih memerlukan penelitian lanjutan melalui pengumpulan data primer.

Nilai Budaya: Identitas dan Transmisi Pengetahuan

Nilai budaya Sego Pindang terletak pada pengenalanannya sebagai kuliner Kudus, kombinasi bahan dan rasa, serta pengetahuan pengolahan yang diasumsikan diwariskan. Pengakuan publik daerah mendukung dimensi identitas, tetapi proses pewarisan belum terdokumentasi. Tidak diketahui apakah keterampilan dipelajari dalam keluarga, melalui hubungan kerja, resep tertulis, atau percobaan mandiri. Pendokumentasian transmisi penting karena kuliner hidup memiliki variasi. Perbedaan daging kerbau dan sapi, konsistensi kuah, penggunaan daun so, atau metode memasak dapat mencerminkan adaptasi pasar, harga, pasokan, dan preferensi konsumen. Penelitian tidak perlu memilih satu variasi sebagai “paling asli” sebelum komunitas pelaku menjelaskan unsur yang dianggap inti dan perubahan yang dapat diterima.

Nilai Sejarah: Narasi Toleransi dan Penggunaan Daging Kerbau

Narasi yang paling kuat menghubungkan kebiasaan tidak menyembelih sapi dengan penghormatan Sunan Kudus terhadap masyarakat Hindu. Publikasi Pemerintah Kabupaten Kudus mendokumentasikan narasi tersebut dalam promosi Pindang Kerbau. Namun, hubungan kronologis langsung antara kebijakan dakwah, kelahiran resep, dan perubahan hidangan belum tersedia dalam sumber primer. Karena itu, artikel membedakan “narasi budaya yang hidup” dari “fakta asal-usul resep yang telah dibuktikan secara historis”.

Pembedaan ini tidak mengurangi makna toleransi. Sebaliknya, ia menjaga kredibilitas narasi: daging kerbau dapat ditafsirkan sebagai pengingat etika penghormatan, sementara penelitian sejarah tetap diperlukan melalui arsip, naskah lokal, dokumentasi keluarga, dan sejarah lisan. Klaim bahwa praktik tersebut berlangsung tanpa perubahan sejak masa Sunan Kudus tidak dipertahankan.

Nilai Lingkungan: Dari Ketersediaan Bahan ke Keterlacakan Pasokan

Kabupaten Kudus berada dalam sistem wilayah yang dipengaruhi lereng Muria dan dataran aluvial. Kondisi tersebut relevan sebagai konteks pertanian dan perdagangan pangan. Akan tetapi, pernyataan bahwa seluruh bahan Sego Pindang berasal dari Kudus belum didukung bukti rantai pasok. Bawang, kluwek, santan, rempah, dan daging dapat berasal dari luar kabupaten. Karena itu, hubungan lingkungan dirumuskan sebagai pertanyaan keterlacakan, bukan kepastian asal lokal.

Data populasi ternak Kabupaten Kudus tahun 2020–2024 (Tabel 1) memberi salah satu petunjuk awal bagi dimensi keberlanjutan ekokultural dalam kerangka geo-cultural heritage (Fernandes, 2025). Tren peningkatan populasi kerbau dari 1.778 ekor (2020) menjadi 1.945 ekor (2024), yang berbanding terbalik dengan penurunan populasi sapi potong pada periode yang sama, mengindikasikan bahwa basis produksi ternak lokal untuk bahan baku Sego Pindang Kerbau relatif terjaga di tingkat kabupaten. Meskipun demikian, data populasi ternak ini belum secara langsung membuktikan bahwa daging kerbau yang digunakan pelaku usaha Sego Pindang bersumber dari peternakan di Kudus; angka tersebut menggambarkan ketersediaan di tingkat wilayah, bukan rantai pasok aktual dari kandang ke dapur. Dengan kata lain, tren populasi ternak baru merupakan indikator ekokultural pada level konteks (daya dukung wilayah), sedangkan indikator pada level praktik (asal pasokan riil pelaku usaha) masih memerlukan penelusuran lapangan sebagaimana disebutkan berikut ini.

Analisis lingkungan yang lebih kuat perlu memetakan asal bahan, musim, jarak angkut, perubahan harga, substitusi, limbah, penggunaan energi, dan ketersediaan daging kerbau. Informasi tersebut akan menunjukkan hubungan nyata antara hidangan dan wilayah. Jika bahan berasal dari jejaring regional, hal itu bukan kelemahan; perdagangan juga merupakan bagian dari sejarah tempat. Yang penting ialah narasi tidak mengubah “dibeli di pasar lokal” menjadi “diproduksi secara lokal”.

Tabel 3. Analisis Tiga Dimensi Geo-Cultural Heritage Sego Pindang Kerbau Kudus

Nilai	Indikator	Hasil telaah	Status
Budaya	Identitas, resep, teknik, transmisi	Dikenali sebagai kuliner Kudus; rincian transmisi dan variasi belum terdokumentasi	Sebagian terdukung.
Sejarah	Narasi asal-usul dan perubahan	Narasi kerbau–toleransi terdokumentasi; kronologi resep belum terbukti	Narasi terdukung; asal-usul perlu arsip.
Lingkungan	Asal bahan, musim, pasokan, limbah	Konteks Muria relevan; asal bahan dan daging kerbau belum ditelusuri	Interpretatif; perlu data rantai pasok.

Sumber: sintesis penulis berdasarkan Calvo et al. (2023), Ruban et al. (2022), dan publikasi pariwisata Kabupaten Kudus; status bukti disusun dari audit naskah.

Kedudukan Konseptual: Bukan Objek Geologi, tetapi Geo-Cultural Heritage

Perlu ditegaskan bahwa Sego Pindang bukan geoheritage dalam pengertian geologis yang ketat. Hidangan tidak memiliki nilai geologi ilmiah sebagaimana singkapan, batuan, fosil, atau bentang alam. Kedudukannya lebih tepat sebagai warisan kuliner yang dapat menjadi *geofood* atau *geoproduct* apabila membantu menafsirkan hubungan antara bahan, lanskap, sejarah, dan masyarakat.

Pemosisian tersebut menjaga ketepatan konsep sekaligus membuka kontribusi interdisipliner. Kuliner dapat menjadi pintu masuk untuk menjelaskan wilayah, tetapi tidak boleh menutupi perbedaan antara bukti geologi, sejarah, dan budaya. Dengan demikian, istilah geo-cultural heritage dalam artikel ini merupakan kategori analitis, bukan penetapan resmi oleh UNESCO, pemerintah, atau badan geologi.

Tabel 3. Uji kelayakan interpretasi Sego Pindang Sebagai *Geofood/Geoproduct*

Kriteria	Bukti tersedia	Kesenjangan	Penilaian sementara
Keterikatan identitas dengan tempat	Nama dan promosi daerah mengaitkan hidangan dengan Kudus	Persepsi pelaku dan konsumen belum diukur	Cukup kuat.
Hubungan dengan sumber daya wilayah	Bahan dan rempah menjadi bagian resep	Asal aktual dan perubahan pasokan belum diketahui	Belum memadai.
Pengetahuan tradisional	Teknik pengolahan disebut sumber sekunder	Transmisi, variasi, dan pelaku belum terdokumentasi	Sebagian.
Narasi sejarah/budaya	Narasi kerbau dan toleransi tersedia	Kronologi asal resep perlu sumber primer	Kuat sebagai narasi, terbatas sebagai sejarah.
Fungsi edukasi/wisata	Potensial untuk interpretasi budaya	Belum ada data wisatawan, program, atau evaluasi	Potensial, belum terbukti.

Tantangan Pelestarian dan Risiko Komodifikasi

Keberlanjutan Sego Pindang dapat dipengaruhi harga dan ketersediaan daging kerbau, regenerasi juru masak, perubahan selera, tekanan efisiensi, dan kemampuan usaha kecil. Naskah belum memiliki data untuk menilai tingkat ancaman. Karena itu, tantangan ini diposisikan sebagai variabel yang perlu diukur melalui harga bahan, jumlah pelaku, usia, penerus, volume penjualan, dan variasi resep.

Promosi wisata dapat meningkatkan pasar, tetapi juga berisiko menyederhanakan narasi toleransi, menyeragamkan resep, atau mengklaim keaslian tanpa persetujuan pelaku. Pelestarian harus membedakan dokumentasi unsur inti dari standarisasi komersial. Atribusi juru masak, persetujuan penggunaan cerita, pembagian manfaat, keamanan pangan, dan ruang bagi variasi perlu masuk dalam kebijakan.

Implikasi Kebijakan bagi Pemerintah Kabupaten Kudus

Pelestarian Sego Pindang sebagai warisan kuliner lokal memiliki keterkaitan dengan arah pembangunan Kabupaten Kudus sebagaimana tertuang dalam dokumen perencanaan daerah. RPJMD Kabupaten Kudus Tahun 2025–2029 menempatkan penguatan kearifan budaya sebagai salah satu arah pembangunan daerah melalui misi pembangunan yang berkaitan dengan pendidikan berkarakter dan kearifan budaya. Hal tersebut menunjukkan bahwa keberadaan budaya lokal, termasuk praktik kuliner tradisional, dapat dipandang sebagai bagian dari pembangunan identitas daerah dan penguatan karakter masyarakat Kudus. Dalam konteks tersebut, dukungan Pemerintah Kabupaten Kudus terhadap Sego

Pindang tidak hanya berorientasi pada pengembangan produk kuliner, tetapi juga pada upaya menjaga pengetahuan, praktik, dan nilai budaya yang melekat di dalamnya. Salah satu bentuk dukungan yang dilakukan adalah fasilitasi pengajuan perlindungan kekayaan intelektual terhadap Sego Pindang sebagai bentuk pengakuan atas karakteristik dan identitas kuliner khas Kabupaten Kudus. Perlindungan tersebut menjadi langkah strategis untuk memperkuat posisi Sego Pindang sebagai bagian dari warisan budaya lokal sekaligus memberikan dasar bagi keberlanjutan pengembangannya.

Sejalan dengan arah kebijakan pembangunan daerah, upaya pelestarian Sego Pindang dapat dikembangkan melalui sinergi antara aspek budaya, ekonomi, dan pemberdayaan masyarakat. Pemerintah daerah dapat memperkuat dokumentasi sejarah dan pengetahuan kuliner, mendukung promosi berbasis identitas daerah, serta mendorong keterlibatan generasi muda dalam proses pewarisan praktik kuliner tradisional. Pestaarian Sego Pindang juga berperan mempertahankan pengetahuan lokal, memori kolektif, dan identitas budaya masyarakat Kudus.

Implementasi kebijakan tersebut juga dapat diintegrasikan dalam perencanaan tahunan perangkat daerah melalui RKPD Kabupaten Kudus, yang menjadi pedoman penyusunan program dan kegiatan pembangunan daerah. Penguatan ekosistem warisan kuliner dapat diarahkan melalui kolaborasi antarperangkat daerah yang memiliki kewenangan dalam bidang kebudayaan, pariwisata, koperasi dan UMKM, serta penelitian dan pengembangan daerah. Secara lebih operasional, langkah tersebut dapat diwujudkan antara lain melalui: (1) pencantuman Sego Pindang Kerbau sebagai salah satu produk unggulan dalam dokumen kepariwisataan daerah (RIPPARDA) dan kalender event tahunan Kabupaten Kudus; (2) fasilitasi pelatihan dan akses permodalan bagi pelaku usaha Sego Pindang melalui program pembinaan UMKM lintas perangkat daerah; (3) kerja sama dengan lembaga kajian sejarah dan tokoh agama setempat untuk memverifikasi narasi Sunan Kudus sebelum diajukan secara formal sebagai bagian dari status Warisan Budaya Takbenda; serta (4) penyusunan indikator pemantauan pelestarian yang terukur, seperti jumlah pelaku usaha yang terdokumentasi, jumlah resep yang terarsipkan, dan tingkat partisipasi pelaku dalam program interpretasi wisata, agar kemajuan pelestarian dapat dievaluasi dari tahun ke tahun melalui mekanisme RKPD.

KETERBATASAN PENELITIAN

Penelitian berbasis sumber sekunder dan tidak melakukan wawancara, observasi proses, survei wisatawan, atau penelusuran rantai pasok. Proses penyaringan dan evaluasi kelayakan literatur juga dilakukan oleh penulis tunggal tanpa penelaah kedua untuk verifikasi silang, sehingga berpotensi memuat bias seleksi meskipun kriteria inklusi dan eksklusi telah ditetapkan di muka. Klaim sosial dan lingkungan karenanya terbatas. Sejumlah referensi dalam naskah awal tidak dapat diverifikasi melalui DOI atau metadata yang tersedia, termasuk sumber utama tentang riwayat daging kerbau. Interpretasi geo-cultural heritage juga tidak sama dengan penetapan status resmi. Penelitian lanjutan perlu menggunakan desain multi-situs pada warung, pemasok, pasar, kegiatan komunal, dan instansi; triangulasi arsip dengan sejarah lisan; serta dokumentasi foto dan data ekonomi.

SIMPULAN

Merujuk pada tiga pertanyaan penelitian yang diajukan di awal artikel, hasil sintesis literatur menunjukkan simpulan berikut. Pertama, nilai budaya, sejarah, dan lingkungan Sego Pindang Kerbau Kudus dapat diidentifikasi secara jelas melalui literatur dan dokumen yang tersedia: nilai budaya terlihat melalui pengakuan Sego Pindang sebagai kuliner khas Kudus, karakteristik bahan, teknik pengolahan, serta penyajian yang membentuk identitas gastronomi daerah; nilai sejarah tercermin melalui narasi penggunaan daging kerbau yang dikaitkan dengan penghormatan terhadap masyarakat Hindu pada masa Sunan Kudus, meskipun hubungan kronologis antara narasi tersebut dengan pembentukan resep masih memerlukan kajian sejarah lebih lanjut.

Dari perspektif lingkungan, Sego Pindang menunjukkan hubungan potensial antara pangan, wilayah, dan sumber daya lokal, sebagaimana diindikasikan oleh tren populasi kerbau Kabupaten Kudus yang tetap terjaga pada 2020–2024. Namun, keterlacakan asal bahan, sistem pasokan aktual pelaku usaha, serta keberlanjutan sumber daya masih memerlukan penelitian lanjutan. Kedua, dengan mempertimbangkan ketiga nilai tersebut, Sego Pindang belum dapat dikategorikan sebagai geoheritage

dalam pengertian geologi yang ketat, tetapi memiliki potensi kuat untuk diinterpretasikan sebagai geo-cultural heritage, dan secara lebih spesifik sebagai geofood atau geoproduct, apabila hubungan antara bahan, tempat, pengetahuan, dan praktik budaya dapat dibuktikan secara lebih komprehensif melalui data primer.

Ketiga, kebijakan yang perlu disiapkan Pemerintah Kabupaten Kudus untuk dokumentasi dan pelestarian mencakup inventarisasi pelaku usaha, dokumentasi resep dan sejarah secara etis, penelusuran rantai pasok bahan, integrasi Sego Pindang ke dalam dokumen kepariwisataan dan RKPD sebagaimana diuraikan pada bagian Implikasi Kebijakan, serta penyusunan strategi interpretasi wisata berbasis budaya. Pendekatan tersebut diperlukan agar pengembangan Sego Pindang sebagai identitas kuliner daerah tetap menjaga akurasi narasi sejarah dan keberlanjutan praktik budaya masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abd Halim, M. H., Talib, N. K., Masnan, S. S. K., Rashidi, N. A., & Saidin, M. (2025). Geoheritage tourism in Lenggong Valley, Perak, Malaysia: Local community involvement. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 59(2), 844–855. <https://doi.org/10.30892/gtg.59229-1461>
- Adillah, D., Banati, O., & Fashihah, A. B. (2024). Tinjauan Etnozoologi Terkait Larangan Penyembelihan Sapi (Bos taurus) di Kudus Menurut Filosofi Ajaran Sunan Kudus. *Bioscientist*, 12(2). doi:10.33394/bioscientist.v12i2.12047
- Calvo, G., Carrasquer-Álvarez, B., & Martínez-Aznar, J. (2023). Salt production and the geoheritage of the Huesca Province (Spain): Context, history, and potential as an educational resource. *Geosciences*, 13(9), Article 284. <https://doi.org/10.3390/geosciences13090284>
- ÇEŞMECİ, N., Çulfacı, G., & Kılıçhan, R. (2024). An Evaluation of Gastronomy-Related Contents of The European UNESCO Global Geoparks' Websites. *Tourism and Recreation*. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1452531>
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches (4th ed.). SAGE Publications.
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Kudus. (n.d.). Pindang kerbau. <https://tourism.kuduskab.go.id/id/pindang-kerbau/>
- Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Kudus. (2025). Data populasi ternak sapi dan kerbau Kabupaten Kudus tahun 2020–2024 [Data dinas].
- Falah, A. (2012). Spiritualitas Muria: Akomodasi tradisi dan wisata. *Walisongo: Jurnal Penelitian Sosial Keagamaan*, 20(2), 429–452. <https://doi.org/10.21580/ws.20.2.207>
- Fernandes, G. P. (2025). Geoconservation, community, and ecocultural responsibility in UNESCO Geoparks: Contributions and strategies of Portuguese Geoparks. Dalam *Driving Community Change Through Social Service and Business* (hlm. 33–58). IGI Global. <https://doi.org/10.4018/979-8-3373-1852-3.ch002>
- Fusté-Forné, F. (2021). Foodscapes and geoheritage: Eating the landscape of UNESCO Global Geoparks. *International Journal of Geoheritage and Parks*, 9(2), 177–187. <https://doi.org/10.1016/j.ijgeop.2021.02.008>
- Hewitt, S. (2011). *Intangible culinary heritage: France and Mexico's construction of symbolic closure on UNESCO's list of the intangible heritage* [Master's thesis, Ryerson University]. Toronto Metropolitan University Institutional Repository.
- Indrahti, S. (2023). Pemberdayaan kuliner tradisi sebagai pengembangan unit usaha pariwisata di Kabupaten Jepara. *Anuva: Jurnal Kajian Budaya, Perpustakaan, dan Informasi*, 7(2), 337–344. <https://doi.org/10.14710/anuva.7.2.337-344>
- Johannes, V. (n.d.). Nation, state, and cuisine: The campaign to recognise Catalan cuisine as UNESCO intangible cultural heritage. In *Food Heritage* (pp. 229–245). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003507697-18>
- Kusuma, A. M., & Varokh, A. N. (2023). Creative economy development of the religious tourism Makam Sunan Muria Kudus. *Jihbiz: Jurnal Ekonomi, Keuangan dan Perbankan Syariah*, 7(1), 69–82. <https://doi.org/10.33379/jihbiz.v7i1.2264>

- Nasrullah, M., Solihati, S., & Prihatiningtyas, S. (2024). Religion and culture maintaining the existence of the buffalo sacrifice tradition in the community of kodus city. *Islamic Studies Journal for Social Transformation*, 8(2). doi:10.28918/isjoust.v8i2.9471
- Naulin, "Le repas gastronomique des Français : g n se d'un nouvel objet culturel," no. 87, pp. 8–25, Dec. 2012, doi: 10.4000/SDS.1488.
- Pijet-Migo n, E., & Migo n, P. (2021). Linking Wine Culture and Geoheritage—Missing Opportunities at European UNESCO World Heritage Sites and in UNESCO Global Geoparks? A Survey of Web-Based Resources. *Geoheritage*, 13(3), 1–18. <https://doi.org/10.1007/S12371-021-00594-4>
- Reynard, E., & Giusti, C. (2018). The landscape and the cultural value of geoheritage. In E. Reynard & J. Brilha (Eds.), *Geoheritage: Assessment, protection, and management* (pp. 147–166). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-809531-7.00008-3>
- Ruban, D. A., Mikhailenko, A. V., & Ermolaev, V. A. (2022). *Inverted landforms of the Western Caucasus: Implications for geoheritage, geotourism, and geobranding*. *Heritage*, 5(3), 2315–2331. <https://doi.org/10.3390/heritage5030121>
- Santilli, J. (2015). O reconhecimento de comidas, saberes e pr ticas alimentares como patrim nio cultural imaterial. *Demetra: Aliment  o, Nutri  o & Sa de*, 10(3), 585–606. <https://doi.org/10.12957/demetra.2015.16054>
- Santoso, A. D., & Setiawan, B. (2025). Gastronomi dan warisan budaya di Gadri Restoran Yogyakarta. *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Manajemen (Eko-Bisma)*, 4(2), 238–243. <https://doi.org/10.58268/eb.v4i2.200>
- Sharma, R. (2024). Rediscovering the Lost Cuisines of the Himalayas: A Study on Traditional Culinary Practices, Cultural Heritage and their Potential for Sustainable Tourism. *International Journal for Multidimensional Research Perspective (IJMRP)*, 2(9), 73–85. <https://doi.org/10.61877/ijmrp.v2i9.191>