

Royal Cuisine Yogyakarta Sebagai Warisan Gastronomi Berkelanjutan: Kolaborasi Pemerintah Dan Masyarakat Dalam Mendukung SDG's

¹Indira Annisatu Zahra, ²Naya Fadhilhilla, ³Mona Erythrea Nur Islami, ⁴Fian Damasdino, and
⁵Hamdan Anwari

¹²³⁴⁵STP AMPTA Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia
(indiraannisatuzahra@gmail.com)

Abstract. Penelitian ini bertujuan menganalisis efektivitas kolaborasi antara pemerintah daerah dan masyarakat dalam pelestarian serta pengembangan Royal Cuisine sebagai model gastronomi berkelanjutan, serta kontribusinya terhadap SDG 8, SDG 11, dan SDG 12. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan populasi seluruh pemangku kepentingan, meliputi pemerintah daerah, Keraton Yogyakarta, pelaku UMKM kuliner tradisional, pengelola restoran heritage, komunitas budaya, dan lembaga pendidikan. Sampel dipilih secara purposive, yaitu informan yang memiliki pengetahuan dan keterlibatan langsung dalam pelestarian gastronomi istana, seperti perwakilan Dinas Pariwisata Kota D.I. Yogyakarta, abdi dalem dapur Keraton, pengelola Gadri Resto, pelaku UMKM, dan akademisi STP AMPTA Yogyakarta. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif, serta studi dokumentasi terhadap regulasi, arsip budaya, dan publikasi ilmiah. Analisis data menggunakan model interaktif Miles, Huberman, dan Saldaña (2014) melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan secara berulang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tata kelola kolaboratif antara pemerintah, Keraton, komunitas budaya, UMKM, dan lembaga pendidikan menjadi faktor kunci dalam menjaga keberlanjutan Royal Cuisine melalui kebijakan pelestarian, penyelenggaraan event gastronomi, edukasi publik, serta penguatan ekonomi kreatif. Royal Cuisine tidak hanya berfungsi sebagai warisan budaya, tetapi juga sebagai penggerak pariwisata gastronomi berkelanjutan yang berkontribusi nyata terhadap pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan di tingkat lokal dan regional.

Keywords: Royal Cuisine Yogyakarta, Gastronomi Berkelanjutan, Kolaborasi Pemerintah dan Masyarakat, Sustainable Development Goals (SDGs).

RESEARCH BACKGROUND

Gastronomi sebagai bagian penting dari kebudayaan telah berkembang menjadi elemen strategis dalam pariwisata berkelanjutan di berbagai negara. Makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, tetapi juga sebagai simbol identitas, warisan budaya, dan daya tarik wisata yang berkontribusi terhadap ekonomi lokal. Pengembangan wisata gastronomi di Indonesia semakin menonjol karena makanan lokal mampu memperkuat pengalaman wisatawan, meningkatkan keberlanjutan kuliner, serta mengoptimalkan peran rantai pasok tradisional (Riswandi, 2024; Ainiya & Zahri, 2025; Sgroi, 2023). Perkembangan wisata gastronomi global ini mendorong daerah untuk mengoptimalkan kuliner tradisional sebagai penguat citra destinasi dan strategi pembangunan berkelanjutan. Di Asia, tren pelestarian kuliner tradisional semakin menguat sebagai respons terhadap arus globalisasi yang mengikis identitas budaya. Dalam konteks Indonesia, gastronomi lokal memiliki potensi besar dalam mendukung ekonomi kreatif dan keberlanjutan pariwisata. Hal tersebut ditunjang oleh penggunaan bahan lokal, integrasi nilai budaya, dan partisipasi komunitas dalam menciptakan pengalaman kuliner yang bermakna bagi wisatawan. Keberlanjutan kuliner tradisional sangat dipengaruhi oleh model tata kelola kolaboratif yang menyatukan peran pemerintah, komunitas, dan pelaku usaha (Dina et al., 2025; Laksmi et al., 2025; Sita et al., 2025). Pendekatan ini relevan dengan

agenda Sustainable Development Goals (SDGs), terutama pada isu pekerjaan layak, pelestarian budaya, serta konsumsi dan produksi berkelanjutan.

Yogyakarta dikenal sebagai pusat kebudayaan Jawa dengan kekayaan gastronomi yang memiliki kedalaman filosofi dan nilai sejarah. Selain kuliner sehari-hari, Yogyakarta memiliki Royal Cuisine, kuliner istana yang mencerminkan identitas budaya melalui teknik memasak tradisional, nilai simbolik, dan estetika penyajian. Preferensi generasi muda terhadap kuliner tradisional juga semakin dipengaruhi oleh nilai keberlanjutan dan narasi budaya, termasuk pengalaman wisata kuliner di kawasan heritage seperti Keraton Yogyakarta (Kristia et al., 2024; Nugroho, 2023; Handayani, 2025). Dengan demikian, gastronomi istana perlu dikelola secara adaptif untuk memastikan relevansi dan keberlanjutannya. Royal Cuisine memiliki potensi signifikan bagi pariwisata Yogyakarta. Gastronomi istana dapat memperkaya pengalaman wisatawan melalui integrasi nilai sejarah, eksklusivitas rasa, dan jejak kuliner kerajaan yang unik (Hendra et al., 2023; Noviati et al., 2025; Riyadi et al., 2023). Namun, pelestariannya menghadapi tantangan, antara lain perubahan preferensi konsumsi modern, keterbatasan regenerasi juru masak tradisional, serta tekanan komersialisasi yang dapat mengurangi otentisitas kuliner. Tantangan-tantangan ini menuntut adanya strategi pelestarian yang lebih komprehensif. Minat wisatawan terhadap kuliner Keraton Yogyakarta semakin meningkat, dipengaruhi oleh niat berkunjung, edukasi budaya, serta strategi pelestarian kuliner yang dilakukan oleh komunitas dan lembaga terkait (Cahyaningrum et al., 2023; Nugraheni & Prasetyanto, 2025; Laksmi et al., 2025). Hal ini menunjukkan bahwa Royal Cuisine tidak hanya berfungsi sebagai artefak budaya, tetapi juga sebagai daya tarik wisata yang berpotensi mendorong ekonomi kreatif dan pariwisata berkelanjutan.

Dalam perspektif SDGs, Royal Cuisine memiliki relevansi pada beberapa tujuan, terutama SDG 8 (pertumbuhan ekonomi dan pekerjaan layak), SDG 11 (kota dan komunitas berkelanjutan), dan SDG 12 (konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab). Selain itu, desain pelestarian berbasis kolaborasi memungkinkan keberlanjutan kuliner istana berlangsung lintas generasi. Terlepas dari banyaknya penelitian mengenai gastronomi Yogyakarta, kajian yang secara khusus menelaah Royal Cuisine dalam konteks gastronomi berkelanjutan berbasis kolaborasi pemerintah–masyarakat dan SDGs masih terbatas. Sebagian penelitian berfokus pada pemasaran, identitas budaya, atau pengalaman wisata, tetapi belum mengintegrasikan aspek governance dan keberlanjutan secara komprehensif. Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk dilakukan guna memberikan pemahaman lebih mendalam sekaligus rekomendasi strategis dalam pelestarian Royal Cuisine sebagai warisan gastronomi berkelanjutan.

REVIEW OF RELATED LITERATURE

Gastronomi dan Wisata Gastronomi

Gastronomi merupakan integrasi antara budaya, rasa, teknik memasak, dan identitas lokal yang merefleksikan nilai sosial serta perilaku masyarakat di balik praktik kuliner (Soeroso & Turganrini, 2020). Dalam konteks pariwisata modern, gastronomi menjadi pilar penting yang tidak hanya memperkuat identitas budaya tetapi juga mendorong pariwisata berkelanjutan dan ekonomi kreatif (Da Silva et al., 2024). Di Indonesia, wisata gastronomi berperan sebagai nilai tambah yang meningkatkan daya tarik destinasi melalui kuliner lokal yang autentik dan berakar pada tradisi, menjadi daya tarik utama bagi wisatawan (Korompis et al., 2024; Riswandi, 2024). Pengalaman kuliner mendalam yang melibatkan interaksi emosional dan budaya antara wisatawan dan masyarakat lokal menciptakan nilai ekonomi pengalaman yang memperkuat loyalitas destinasi serta mendorong

keberlanjutan pariwisata (Kalenjuk et al., 2024; Moura, 2025). Gastronomi dengan demikian berfungsi sebagai jembatan antara pelestarian budaya dan inovasi ekonomi pariwisata.

Gastronomi Berkelanjutan (*Sustainable Gastronomy*)

Gastronomi berkelanjutan merupakan pendekatan kuliner yang mengintegrasikan prinsip keberlanjutan melalui penggunaan bahan lokal, praktik ramah lingkungan, dan efisiensi rantai pasok. Pendekatan ini menekankan konsep ekonomi sirkular serta prinsip 5R (Rethink, Refuse, Reduce, Reuse, Recycle) guna menekan limbah pangan dan mendorong konsumsi bertanggung jawab (Meshram, 2024). Studi di Yogyakarta menunjukkan bahwa pemanfaatan bahan lokal tidak hanya menjaga warisan kuliner, tetapi juga meningkatkan pendapatan pelaku usaha dan membuka lapangan kerja bagi petani lokal (Ainiya & Zahri, 2025). Bagi generasi muda, khususnya Generasi Z, nilai keberlanjutan kini menjadi faktor penting dalam memilih makanan. Mereka cenderung mengapresiasi kuliner tradisional yang dikemas dengan narasi budaya dan diperkuat oleh peran food influencer dalam media digital (Kristia et al., 2024). Selain itu, meningkatnya kesadaran sosial di sektor gastronomi memperkuat penerapan praktik yang mendukung kesejahteraan komunitas lokal (Mattia et al., 2025). Secara global, gastronomi berkelanjutan berkontribusi langsung pada pencapaian SDG 8, 11, dan 12 melalui penciptaan pekerjaan layak, pengembangan kota berkelanjutan, serta konsumsi-produksi bertanggung jawab (da Silva & Medaglia, 2024; Kurniawan & Fernando, 2023). Dengan demikian, gastronomi tidak hanya menjaga keberlanjutan lingkungan, tetapi juga memperkuat ketahanan ekonomi dan sosial masyarakat melalui sistem pangan yang beretika dan inklusif.

Royal Cuisine Yogyakarta sebagai Warisan Gastronomi

Royal Cuisine Yogyakarta merupakan warisan kuliner keraton yang memiliki nilai historis, filosofis, dan simbolik sebagai representasi identitas budaya Jawa (Riyadi et al., 2023). Kuliner ini tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, tetapi juga sebagai ekspresi nilai spiritual, sosial, dan kosmologis yang tercermin dalam pemilihan bahan, cita rasa, serta penyajiannya, dan diwariskan lintas generasi sebagai bentuk kearifan lokal (Noviati et al., 2025). Dalam konteks modern, Royal Cuisine berkembang menjadi daya tarik wisata berbasis heritage melalui penyajian autentik di restoran seperti Bale Raos dan Gadri Resto yang mempertahankan resep dan tata hidang keraton (Laksmi et al., 2025), serta berkontribusi memperkuat citra Yogyakarta sebagai destinasi budaya berkelanjutan (Sita et al., 2025). Namun, pelestariannya menghadapi tantangan, antara lain minimnya regenerasi juru masak tradisional serta perubahan preferensi generasi muda terhadap makanan cepat saji (Kristia et al., 2024; Nugraheni & Prasetyanto, 2025). Oleh karena itu, diperlukan kolaborasi antara pemerintah, keraton, akademisi, dan masyarakat untuk menjaga keberlanjutan Royal Cuisine sebagai warisan budaya sekaligus penggerak ekonomi kreatif dan pembangunan berkelanjutan.

Collaborative Governance dalam Pelestarian Gastronomi

Pelestarian gastronomi sebagai warisan budaya memerlukan penerapan collaborative governance yang melibatkan berbagai aktor seperti pemerintah, komunitas lokal, pelaku usaha, dan akademisi. Kolaborasi multi-aktor ini memungkinkan pengelolaan pariwisata dan warisan kuliner dilakukan secara terpadu melalui koordinasi lintas sektor yang efektif (Basyar, et al., 2025). Pemerintah berperan penting dalam menetapkan regulasi, mengembangkan strategi destination branding, serta menyelenggarakan festival gastronomi untuk memperkuat citra budaya daerah (Rachmawati et al., 2024; Qimiyatussa'adah & Sharma, 2023). Sementara itu, masyarakat dan komunitas budaya berperan menjaga autentisitas resep, teknik memasak, serta nilai filosofis kuliner tradisional, sebagaimana terlihat pada partisipasi masyarakat Baluwarti dan komunitas Wayang Orang dalam pelestarian

budaya lokal (Budiningtyas & Turgarini, 2019; Fitria, 2023). Model kolaboratif antara Keraton, pemerintah daerah, UMKM, dan akademisi terbukti efektif melalui kegiatan kreatif seperti pameran seni dan kuliner, festival budaya, serta promosi heritage yang memperkuat daya saing pariwisata Yogyakarta (Endahyani, 2020; Mulawarman et al., 2024). Dengan demikian, tata kelola kolaboratif menjadi kunci dalam mempertahankan keberlanjutan gastronomi sekaligus meningkatkan nilai ekonomi dan sosial masyarakat.

Royal Cuisine dan Kontribusinya terhadap SDGs

Royal Cuisine Yogyakarta memiliki peran strategis dalam mendukung SDGs, khususnya pada aspek ekonomi, sosial-budaya, dan lingkungan. Pada SDG 8, pengembangan kuliner keraton mendorong ekonomi kreatif melalui pemberdayaan UMKM, penciptaan lapangan kerja, dan peningkatan produktivitas pariwisata (Raman & Gunasekar, 2025; Padyala & Kallu, 2025). Pada SDG 11, pelestarian Royal Cuisine memperkuat identitas Yogyakarta sebagai kota budaya sekaligus menjadi media edukasi dan diplomasi budaya yang meningkatkan kohesi sosial (Mishra, 2025; Soeswoyo & Dewantara, 2025). Sementara pada SDG 12, praktik penggunaan bahan lokal, teknik memasak tradisional, dan prinsip slow food mendukung konsumsi dan produksi berkelanjutan serta pengurangan limbah pangan (Stroparo & Floriani, 2024; Firoiu et al., 2025).

Namun, kajian terdahulu masih didominasi pada aspek pengalaman wisata dan pemasaran gastronomi, seperti storytelling dan promosi destinasi (Nurwitasari et al., 2024; Kalenjuk & Pivarski, 2024; Moura et al., 2025), serta aspek teknis keberlanjutan seperti bahan lokal dan pengelolaan limbah (Meshram, 2024; Ainiya & Zahri, 2025), tanpa banyak mengkaji dimensi sosial-budaya dan tata kelola. Padahal, collaborative governance yang melibatkan pemerintah, keraton, komunitas, dan pelaku usaha terbukti penting dalam menjaga keberlanjutan dan dampak sosial-ekonomi (Basyar et al., 2025; Rachmawati et al., 2024). Selain itu, keterkaitan Royal Cuisine dengan SDG 8, 11, dan 12 masih belum banyak dieksplorasi dalam konteks kebijakan pelestarian budaya. Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk mengisi kesenjangan tersebut melalui analisis kolaborasi multi-aktor dalam pengembangan gastronomi berkelanjutan.

RESEARCH METHOD

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk menganalisis efektivitas kolaborasi antara pemerintah dan masyarakat dalam pelestarian Royal Cuisine Yogyakarta sebagai gastronomi berkelanjutan yang mendukung SDGs. Pendekatan ini dipilih untuk memahami fenomena sosial-budaya secara mendalam melalui interpretasi interaksi dan praktik di lapangan (Creswell, 2018). Lokasi penelitian berada di Kota Yogyakarta, khususnya di kawasan Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat, serta di Bale Raos dan Gadri Resto sebagai representasi kuliner istana. Fokus penelitian mencakup: (1) bentuk kolaborasi antar pemangku kepentingan; (2) strategi pelestarian kuliner; dan (3) kontribusi terhadap SDG 8, SDG 11, dan SDG 12.

Informan dipilih secara purposive, meliputi perwakilan Dinas Pariwisata DIY, abdi dalem Keraton, pengelola restoran, pelaku UMKM, komunitas budaya, dan akademisi. Data terdiri dari data primer melalui wawancara semi-terstruktur dan observasi partisipatif, serta data sekunder berupa dokumen resmi dan publikasi ilmiah. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi, dan studi dokumentasi.

Analisis data menggunakan model interaktif Miles, Huberman, dan Saldaña (2018) melalui reduksi, penyajian, dan penarikan kesimpulan, serta diperkuat dengan kerangka Collaborative Governance dari Ansell dan Gash (2008). Keabsahan data dijaga melalui triangulasi sumber dan metode. Penelitian ini diharapkan menghasilkan model kolaborasi pelestarian Royal Cuisine yang adaptif dan berkelanjutan serta memberikan kontribusi nyata terhadap pencapaian SDG 8, SDG 11, dan SDG 12, sekaligus menjadi dasar perumusan kebijakan berbasis nilai lokal dan partisipasi masyarakat.

RESULTS AND DISCUSSION

Pelestarian Royal Cuisine Yogyakarta sebagai warisan gastronomi berkelanjutan menunjukkan dinamika kolaboratif antara pemerintah, Keraton, masyarakat, pelaku UMKM, dan lembaga pendidikan seperti STP AMPTA Yogyakarta. Hasil penelitian ini menggambarkan bahwa tata kelola pelestarian kuliner istana tidak lagi bersifat eksklusif, tetapi mulai bertransformasi menjadi sistem kolaboratif yang lebih terbuka dan partisipatif. Pembahasan pada bab ini dibagi menjadi lima aspek utama: bentuk kolaborasi, strategi pelestarian, kontribusi terhadap SDGs, efektivitas tata kelola kolaboratif, dan refleksi keberlanjutan.

1. Bentuk Kolaborasi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelestarian Royal Cuisine Yogyakarta melibatkan kolaborasi multi-aktor antara pemerintah daerah, Keraton Yogyakarta, pelaku UMKM, masyarakat, serta lembaga pendidikan seperti STP AMPTA. Pemerintah berperan sebagai fasilitator melalui kebijakan, pendanaan, dan promosi dalam event budaya, sementara Keraton berfungsi sebagai penjaga autentisitas nilai, filosofi, dan praktik kuliner istana. Di sisi lain, UMKM dan masyarakat berperan dalam mengaktualisasikan kuliner keraton ke dalam konteks kontemporer melalui pendekatan adaptif berbasis kebutuhan wisatawan. Kolaborasi ini mencerminkan adanya pergeseran dari sistem tertutup menuju lebih partisipatif dan inklusif.

Namun, analisis menunjukkan bahwa relasi antaraktor masih bersifat hierarkis dengan dominasi pemerintah dalam penentuan arah kebijakan dan alokasi sumber daya. Masyarakat dan pelaku budaya cenderung berada pada posisi implementatif, bukan sebagai pengambil keputusan. Hal ini menunjukkan bahwa kolaborasi masih berada pada tahap emerging collaboration, sehingga diperlukan penguatan mekanisme partisipatif agar tercapai model co-governance yang lebih setara dan berkelanjutan.

2. Strategi Pelestarian

Strategi pelestarian Royal Cuisine Yogyakarta dilakukan melalui tiga pendekatan utama, yaitu kebijakan dan promosi pemerintah, edukasi berbasis akademik, serta inovasi sosial oleh komunitas dan pelaku usaha. Pemerintah menginisiasi berbagai program seperti festival kuliner dan branding budaya yang efektif dalam meningkatkan visibilitas dan daya tarik wisata. Namun, temuan menunjukkan bahwa sebagian program masih bersifat seremonial dan belum sepenuhnya menyentuh aspek penguatan kapasitas pelaku budaya.

Di sisi lain, pendekatan edukatif yang dilakukan oleh STP AMPTA Yogyakarta memiliki dampak yang lebih berkelanjutan karena berfokus pada transfer pengetahuan, dokumentasi resep, serta pemahaman nilai filosofis kuliner keraton. Lembaga pendidikan berperan sebagai knowledge broker yang menjembatani antara tradisi, riset, dan praktik. Selain itu, pelaku UMKM seperti Bale Raos dan

Gadri Resto mengimplementasikan konsep living heritage adaptation, yaitu mengadaptasi kuliner tradisional tanpa menghilangkan nilai autentiknya. Analisis menunjukkan bahwa kombinasi antara edukasi dan inovasi sosial memiliki efektivitas jangka panjang dibandingkan strategi promosi yang cenderung jangka pendek.

3. Kontribusi terhadap SDGs

Pelestarian Royal Cuisine Yogyakarta memiliki kontribusi nyata terhadap pencapaian SDGs, khususnya SDG 8, SDG 11, dan SDG 12. Pada SDG 8, pengembangan kuliner keraton mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui penciptaan lapangan kerja, pemberdayaan UMKM, serta peningkatan aktivitas pariwisata berbasis budaya. Pada SDG 11, Royal Cuisine berperan dalam memperkuat identitas Yogyakarta sebagai kota budaya sekaligus meningkatkan partisipasi masyarakat dalam pelestarian warisan budaya.

Sementara itu, pada SDG 12, praktik penggunaan bahan lokal, teknik memasak tradisional, dan prinsip minim limbah menunjukkan adanya upaya menuju konsumsi dan produksi berkelanjutan. Namun, implementasi aspek ini masih belum optimal, terutama dalam penerapan manajemen limbah dan standar produksi ramah lingkungan secara konsisten. Secara konseptual, Royal Cuisine dapat dipahami sebagai bentuk localizing SDGs, yaitu penerjemahan tujuan global ke dalam praktik budaya lokal yang kontekstual.

4. Efektivitas Collaborative Governance

Analisis terhadap tata kelola kolaboratif menunjukkan bahwa hubungan antaraktor telah terbangun melalui komunikasi dan koordinasi lintas sektor. Pemerintah, Keraton, UMKM, dan akademisi memiliki peran masing-masing dalam pelestarian kuliner. Namun, distribusi peran tersebut belum sepenuhnya seimbang. Pemerintah masih menjadi aktor dominan dalam proses pengambilan keputusan, sementara peran akademisi dan masyarakat lebih terbatas pada tahap implementasi dan pendukung teknis.

Kondisi ini menunjukkan bahwa model kolaborasi berada pada tahap consultative collaboration, di mana keterlibatan aktor lain masih bersifat konsultatif, bukan deliberatif. Perbedaan legitimasi antaraktor antara otoritas administratif pemerintah, otoritas budaya Keraton, dan otoritas pengetahuan akademisi menjadi faktor utama yang memengaruhi ketimpangan ini. Oleh karena itu, diperlukan integrasi peran yang lebih seimbang agar tata kelola dapat berkembang menuju kolaborasi yang lebih inklusif dan efektif.

5. Tantangan Keberlanjutan

Meskipun kolaborasi telah berjalan, terdapat beberapa tantangan utama dalam menjaga keberlanjutan Royal Cuisine. Tantangan paling krusial adalah minimnya regenerasi juru masak tradisional, yang berpotensi menyebabkan hilangnya pengetahuan kuliner istana di masa depan. Selain itu, inkonsistensi kebijakan akibat pergantian kepemimpinan juga menghambat kontinuitas program pelestarian.

Di sisi lain, tekanan komersialisasi dalam sektor pariwisata berpotensi menggeser nilai sakral dan autentik dari kuliner keraton. Hal ini menunjukkan bahwa keberlanjutan tidak hanya ditentukan oleh aspek ekonomi, tetapi juga oleh keseimbangan antara nilai budaya, kebijakan, dan tata kelola. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan adaptive governance yang mampu menyesuaikan diri dengan

dinamika sosial dan politik, serta integrasi lembaga pendidikan dalam sistem kebijakan untuk memastikan keberlanjutan pengetahuan lintas generasi.

CONCLUSION

Penelitian ini menunjukkan bahwa pelestarian Royal Cuisine Yogyakarta sebagai warisan gastronomi berkelanjutan sangat ditentukan oleh efektivitas kolaborasi antara pemerintah daerah, Keraton Yogyakarta, masyarakat, pelaku UMKM, dan lembaga pendidikan. Hasil penelitian mengungkap bahwa tata kelola kolaboratif yang telah berjalan mampu menjaga keberlangsungan kuliner istana melalui kebijakan pelestarian budaya, penyelenggaraan event gastronomi, edukasi publik, serta penguatan ekonomi kreatif berbasis kuliner. Royal Cuisine tidak hanya berfungsi sebagai artefak budaya, tetapi juga sebagai living heritage yang terus beradaptasi dengan dinamika sosial dan pariwisata tanpa kehilangan nilai filosofis dan historisnya. Dalam konteks keberlanjutan, Royal Cuisine Yogyakarta terbukti memiliki kontribusi nyata terhadap pencapaian SDG 8, SDG 11, dan SDG 12. Pengembangan kuliner istana mendorong penciptaan lapangan kerja dan pemberdayaan UMKM (SDG 8), memperkuat identitas Yogyakarta sebagai kota budaya yang berkelanjutan (SDG 11), serta mendorong praktik konsumsi dan produksi berbasis bahan lokal dan nilai slow food (SDG 12). Namun demikian, penelitian ini juga menemukan bahwa pola kolaborasi yang ada masih cenderung bersifat konsultatif dan belum sepenuhnya mencapai bentuk co-governance yang setara, di mana pemerintah masih memegang peran dominan dalam perumusan kebijakan. Secara keseluruhan, penelitian ini menegaskan bahwa keberlanjutan Royal Cuisine Yogyakarta tidak hanya bergantung pada aspek ekonomi dan promosi pariwisata, tetapi juga pada kualitas tata kelola kolaboratif, regenerasi pelaku budaya, serta kontinuitas kebijakan pelestarian. Oleh karena itu, penguatan peran masyarakat, Keraton, dan lembaga pendidikan dalam proses pengambilan keputusan menjadi prasyarat penting untuk memastikan Royal Cuisine tetap lestari sebagai warisan gastronomi berkelanjutan lintas generasi.

REFERENCES

- Ainiya, S. K., & Zahri, S. S. D. D. (2025). The Future of Sustainable Culinary: From Local Ingredients to the Traveler's Table. *Gastronomy and Culinary Art*, 4(1), 33-43. <https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v4i1.834>
- Ansell, C., & Gash, A. (2008). Collaborative governance in theory and practice. *Journal of Public Administration Research and Theory*, 18(4), 543–571. <https://doi.org/10.1093/jopart/mum032>
- Atoche-Silva, L. A., Martínez-Nole, I. V., Horna-Calderón, V. E., Peña Alvarado, E. E., & Mego Flores, C. A. (2024). The Gastronomic Industry: A Line Of Sustainable Tourism. *Migration Letters*, 21(S2), 966-975. <https://pdfs.semanticscholar.org/0362/d5cb8af8a5e607cf2495ae64cdecec512c24.pdf>
- Basyar, M. R., Mardiyanta, A., & Setijaningrum, E. (2025). Multi-stakeholder analysis in building tourism resilience: Collaborative governance implementation in the Majapahit house heritage area, Indonesia. *Tourism and Hospitality*, 6(1), 5. <https://doi.org/10.3390/tourhosp6010005>

- Budiningtyas, E. S., & Turgarini, D. (2019, June). The reinforcement of women's role in baluwarti as part of gastronomic tourism and cultural heritage preservation. In *3rd International Seminar on Tourism (ISOT 2018)* (pp. 87-90). Atlantis Press. <https://www.atlantispress.com/proceedings/isot-18/125909354>
- Cahyaningrum, A. O., Wijaya, T., Farlianto, F., & Wardana, W. (2023). Determinants of Gastronomic Tourism Intention to Yogyakarta Palace Culinary. *American Journal of Economic and Management Business (AJEMB)*, 2(2), 46-51. <https://doi.org/10.58631/ajemb.v2i2.17>
- Creswell, J. W. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- da Silva, L., Gardolinski, S. A., & Medaglia, J. (2024). Tourism and the United Nations Sustainable Development Goals: a scientific perspective. *Applied Tourism*, 9(2), 01-12. <https://doi.org/10.14210/at.v9i2.18901>
- Dina, S., Hadiwijoyo, S. S., & de Fretes, C. H. (2025). Collaborative Governance in the Development of Salatiga as a Creative City of Gastronomy. *Journal of Management and Administration Provision*, 5(1), 110-129. <https://doi.org/10.55885/jmap.v5i1.574>
- Endahyani, T. (2020, April). Art and design exhibition contribution in preserving local cultural heritage for tourism development. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 452, No. 1, p. 012056). IOP Publishing. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/452/1/012056/pdf>
- Farizky, V., Warsono, H., & Herwati, A. R., (2022). A Study of Collaborative Governance and Its Effect on Tourism Sector during the COVID-19 Pandemic in Indonesia. *Journal of Madani Society*, 1(3), 158-166. <https://doi.org/10.56225/jmsc.v1i3.139>
- Firoiu, D., Ionescu, G. H., Cismaş, C. M., Costin, M. P., Cismaş, L. M., & Ciobanu, Ş. C. F. (2025). Sustainable Production and Consumption in EU Member States: Achieving the 2030 Sustainable Development Goals (SDG 12). *Sustainability*, 17(4), 1537. <https://doi.org/10.3390/su17041537>
- Fitria, T. N. (2023). The Performance of Wayang Orang Sriwedari Surakarta: A Cultural Preservation. *Jurnal Humaya: Jurnal Hukum, Humaniora, Masyarakat, Dan Budaya*, 3(2), 123-138. <https://doi.org/10.33830/humaya.v3i2.6276>
- Handayani, F. (2025). Exploring Tourists' Interest in Food Heritage Tourism around Yogyakarta Palace. *The Journal Gastronomy Tourism*, 12(2), 182-194. <https://doi.org/10.17509/gastur.v12i2.87356>
- Hendra, H., Oktadiana, H., Djati, S. P., Rahmanita, M., Satrya, I. D. G., & Octavio, A. (2023). Applying the model of experience economy and intimacy to the sustainable development of culinary tourism of Majapahit Indigenous Food in Indonesia. *Enrichment: Journal of Management*, 13(3), 1923-1932. <https://doi.org/10.35335/enrichment.v13i3.1512>
- Kalenjuk Pivarski, B., Tešanović, D., Šmugović, S., Ivanović, V., Paunić, M., Vuković Vojnović, D., ... & Gagić Jaraković, S. (2024). Gastronomy as a predictor of tourism development—Defining food-related factors from the perspective of hospitality and tourism employees in

- Srem (AP Vojvodina, R. Serbia). *Sustainability*, 16(24), 10834.
<https://doi.org/10.3390/su162410834>
- Korompis, A. L. B., Gunawan, V. T. V., Kristanti, M., Thio, S., & Wibowo, Y. (2024). *The Influence of Local Culinary Experience on Destination Familiarity and Future Intention in Eastern Indonesia* (Doctoral dissertation, Petra Christian University).
https://repository.petra.ac.id/21639/2/Publikasi4_03003_11344.pdf
- Kristia, K., Kovács, S., & Erdey, L. (2024). Generation Z's appetite for traditional food: unveiling the interplay of sustainability values as higher order construct and food influencers in Indonesia. *Discover Sustainability*, 5(1), 493.
<https://link.springer.com/article/10.1007/s43621-024-00714-4>
- Kurniawan, I., & Fernando, Y. (2023). Circular economy supply chain for Sustainable Development Goals (SDGs): A review and future opportunities. *International Journal of Industrial Management*, 17(1), 32-39. <https://doi.org/10.15282/ijim.17.1.2023.9211>
- Laksmi, A., Abduh, M. S., & Maulana, A. (2025). Strategi Pelestarian Kuliner Keraton Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Daerah Istimewa Yogyakarta (Studi Kasus pada Bale Raos Resto). *Jurnal Pariwisata, Bisnis dan Digital*, 1(1), 193-202.
<https://jurnalpariwisata.iptrisakti.ac.id/index.php/JPBD/article/view/1949>
- Mattia, A. A., De Oliveira, B. S., & Sohn, A. P. L. (2025). Perception Of Social Responsibility In Gastronomy From The Perspective Of The Sustainable Development Goals (Sdgs) During And After The Covid-19 Pandemic. *Revista de Gestão Social e Ambiental*, 19(2), 1-19.
<https://doi.org/10.24857/rgsa.v19n2-055>
- Meshram, K. K. (2024). The circular economy, 5R framework, and green organic practices: pillars of sustainable development and zero-waste living. *Discover Environment*, 2(1), 147.
<https://link.springer.com/article/10.1007/s44274-024-00177-4>
- Mishra, D. R. (2025). Behavioral Intentions Towards Spiritual Tourism: Promoting Cultural Heritage and Sustainability Through Sustainable Development Goal (SDG11. 4) in Maha Kumbh, Prayagraj. *Journal of Lifestyle and SDGs Review*, 5(3), 1-25. <https://doi.org/10.47172/2965-730X.SDGsReview.v5.n03.pe05792>
- Moura, A. A., Mira, M. D. R., & Teixeira, A. R. (2025). The Tourist Gastronomic Experience: Ties Between Young Foodies' Motivation and Destination Development in Portugal. *Tourism and Hospitality*, 6(1), 7. <https://doi.org/10.3390/tourhosp6010007>
- Mulawarman, K., Rosilawati, Y., Rafique, Z., & Khatami, M. I. (2024). Marketing Communications of the Yogyakarta City Tourism Office in Introducing Kotabaru as a Cultural Heritage Area and Green City. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 595, p. 01022). EDP Sciences.
<https://doi.org/10.1051/e3sconf/202459501022>
- Noviati, F., Makiya, K. R., & Haryanto, E. (2025). Pola Perjalanan Wisata Gastronomi: Menelusuri Kuliner Jejak Kerajaan Mataram Islam Di Yogyakarta. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 19(1), 141-151. <http://dx.doi.org/10.47256/kji.v19i1.751>

- Nugraheni, S., & Prasetyanto, H. (2025). Melestarikan Kuliner Tradisional Yogyakarta: Peran STP AMPTA dalam Pariwisata Berkelanjutan. *Gastronomy and Culinary Art*, 4(1), 50-60. <https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v4i1.836>
- Nugroho, S. P. (2023). Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Yogyakarta melalui Storynomic. *Media Wisata*, 21(2), 340-359. <https://doi.org/10.36276/mws.v21i2.524>
- Nurwitasari, A., Gaffar, V., Wibowo, L. A., & Sultan, M. A. (2024). Gastronomy Tourism Promotion: The Uniqueness of Culinary Attraction and Storytelling. *Society*, 12(2), 943-960. <https://doi.org/10.33019/society.v12i2.758>
- Padyala, Manoja, & Kallu, Sai Kiran. (2025). Gastronomy Tourism and the United Nations Sustainable Development Goals (UNSDGs): A Thematic Literature Review. *International Journal For Multidisciplinary Research*, 7(3), 1-10. <https://doi.org/10.36948/ijfmr.2025.v07i03.44730>
- Qimyatussa'adah, & Sharma, M. (2023). Indonesian government regulation on heritage registration. *Journal of Heritage Management*, 8(1), 105-110. <https://doi.org/10.1177/24559296221147037>
- Rachmawati, I., Ardhanariswari, K. A., & Hendaringrum, R. (2024). Destination branding and government role: A case study of the UNESCO heritage site “The cosmological axis of Yogyakarta.”. In *International Conference of Organizational Innovation (23–25 July), Vietnam* (pp. 195-211). <https://doi.org/10.47747/snfmi.v2i1.2024>
- Raman, R., Gunasekar, S., Ray, S., Behera, D., Nedungadi, P., & Dénes, D. L. (2025). A holistic approach to Sustainable Development Goal 8: Integrating economic growth, employment, and sustainability. *Equilibrium. Quarterly Journal of Economics and Economic Policy*, 20(1), 147-202. <https://doi.org/10.24136/eq.3342>
- Riswandi, D. I. (2024). Food Tourism: The Role Of Local Special Food In Increasing And Developing Tourism In Indonesia. *Jurnal Ilmiah Edunomika*, 8(2). <https://doi.org/10.29040/jie.v8i2.13210>
- Riyadi, F. A., Putro, D. A., & Parantika, A. (2023). Identitas Budaya Dan Kuliner Yogyakarta Sebagai Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(8), 152-161. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7885123>
- Sgroi, F. (2023). Sustainability and culinary traditions? Understand the role of historical markets in the development of agri-food and local gastronomy from the perspective of behavioral economics. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 34, 100809. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100809>
- Sita, H. M., Nugroho, S. P., & Septemuryanto, S. A. (2025). Traditional Culinary of Yogyakarta as a Pillar of Tourism Sustainability: A Study at Gadri Resto, Yogyakarta. *Gastronomy and Culinary Art*, 4(1), 22-32. <https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v4i1.833>
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). *Culinary Versus Gastronomy. E-Journal of Tourism*, 7 (2), 193. <https://doi.org/10.24922/eot.v7i2.60537>

Soeswoyo, D. M., Dewantara, M. H., Purwanti, D. P., Pramesti, D. S., Simanihuruk, M., & Rifai, N. (2025). Cimande's cultural legacy: Expert insights on enhancing sustainable tourism through intangible heritage. *Geojournal of Tourism and Geosites*, 58(1), 376-385. <https://dx.doi.org/10.30892/gtg.58134-1419>

Stroparo, T. R., & Floriani, N. (2024). Agroecology, slow food and sustainable development goals (SDGs): Resilience of agro-food systems, combat hunger, and local governance. *Revista Engenharia na Agricultura*, 32, 27-36. <https://doi.org/10.13083/reveng.v32i1.17546>