

FENOMENA GLOKALISASI PADA PRODUK BAKSO BOEDJANGAN DI KOTA MALANG

Mubarok, A.,

Universitas Negeri Malang
Atmamubarok99@gmail.com

Anggraeni, D.A.,

Universitas Negeri Malang
ayuanggraeni601@gmail.com

Laurent, N.,

Universitas Negeri Malang
novialaurent26674@gmail.com,

Yarangga, P.E.,

Universitas Negeri Malang
elsayarangga05@gmail.com

Arsyantie, R.

Universitas Negeri Malang
rarsyantie@gmail.com..

ABSTRAK

Penelitian ini berfokus untuk mengetahui bagaimana fenomena glokalisasi yang berdampak pada eksistensi produk lokal di era globalisasi. Produk lokal dalam hal ini adalah Bakso yang menjadi makanan khas Malang, yang difokuskan pada Bakso Boedjangan di Kota Malang. Dengan adanya varian Bakso Boedjangan yang baru yaitu Bakso dengan isian mozarella. Menurut Roland Robertson dalam Chaubet (2013) glokalisasi dimaknai sebagai munculnya bentuk interpretasi terhadap berbagai produk global (yang asalnya merupakan produk lokal) dalam konteks perilaku yang dilakukan oleh masyarakat dalam berbagai wilayah budaya. Interpretasi masyarakat lokal kemudian membuka kemungkinan terjadinya pergeseran budaya serta berdampak pada perspektif ekonomi. Seperti dalam hal ini makanan atau kuliner juga mengalami pergeseran budaya. Bakso misalnya, yang berasal dari tionghoa kini menjadi makanan khas suatu daerah di Indonesia. Tulisan ini disusun menggunakan metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data dengan interaksi dan komunikasi yang mendalam, literasi dari berbagai sumber sebagai data sekunder, serta pendekatan induktif dalam pengungkapan fakta dan analisis data. Peneliti menggunakan konsep akulturasi, dimana berfungsi untuk menjelaskan fenomena percampuran budaya lokal dan budaya global yaitu Bakso dan keju mozzarella. Hasil dari penelitian ini membahas tentang bagaimana masyarakat menanggapi fenomena glokalisasi di Kota Malang. Fenomena ini dapat dianggap sebagai upaya masyarakat melestarikan produk lokal yaitu bakso di era globalisasi. Dari bakso yang bermula dengan isian daging, dengan adanya proses glokalisasi sehingga muncul produk baru yaitu bakso dengan isian keju mozzarella, yang merupakan hasil dari percampuran budaya lokal dan global.

Kata kunci: *glokalisasi, bakso, global, lokal, akulturasi.*

1. PENDAHULUAN

Di era global seperti sekarang perubahan adalah hal yang saat ini tidak dapat dihindari oleh individu dalam kehidupan bermasyarakat. Perubahan pada salah satu bagian dalam masyarakat pasti akan diikuti dengan perubahan lain, karena apabila

masyarakat tidak mengikuti perubahan tersebut masyarakat akan cenderung tertinggal bila dibandingkan dengan masyarakat yang mengikuti perubahan. Contohnya produk makanan yang semakin bervariasi, dengan menggabungkan dua produk menjadi produk baru. Seperti bakso yang merupakan makanan khas Malang dengan keju mozzarella yang

sudah menjadi produk global. Sehingga perubahan tersebut berdampak pada kehidupan masyarakatnya secara langsung selain itu juga merubah dunia dari struktur fisiknya. Dimana saat ini para remaja lebih tertarik dengan berbagai varian olahan keju. Sehingga penelitian ini dilakukan untuk melihat bagaimana produk lokal dapat bertahan di era global. Kemudian, untuk memenuhi kebutuhan pasar, para produsen bakso mulai berinovasi untuk menciptakan bakso dengan berbagai varian, salah satunya dengan memasukkan produk global yaitu keju Mozarella dengan tujuan menjaga eksistensi bakso itu sendiri.

Itulah kemudian mengapa globalisasi dimaknai sebagai sebuah proses meningkatnya keterkaitan antar masyarakat di seluruh dunia sehingga peristiwa yang terjadi disuatu bagian dunia semakin memberi dampak terhadap masyarakat di bagian dunia yang lain. (Baylis dan Smith, dalam Hartanto 2018). Sedangkan menurut Held et al. (1999) (dalam Hartanto, 2018), globalisasi merupakan sebuah atau serangkaian proses yang mewujudkan transformasi dari organisasi spasial hubungan sosial dan transaksi. Kemudian, menurut Hartanto dapat disimpulkan dari dua penjelasan di atas bahwa globalisasi merupakan proses meningkatnya hubungan diantara individu baik itu negara maupun non-negara dalam konteks hubungan yang bersifat beragam baik itu politik, ekonomi, dan sosial budaya.

Kemudian dari sebuah proses globalisasi, akan muncul proses baru yaitu glokalisasi. Menurut Roland Robertson. (2001) (dalam Chaubet, 2013) glokalisasi merupakan proses interpretasi sesuatu yang global dengan nilai lokal, dimana nilai-nilai lokal disini masuk kedalam dimensi global, sehingga tidak lagi berdiri sendiri sendiri namun kini menjadi berjalan beriringan. Dalam glokalisasi akan ada interaksi antara budaya lokal dengan budaya global, dua hal itu tidak bisa dipisahkan. Sehingga dalam fenomena bakso dengan isian mozarella,

akulturasi merupakan konsep yang tepat untuk menjelaskan bagaimana sebuah budaya berinteraksi dalam proses glokalisasi. Menurut Gillin dan Gillin (dalam B. Muhammad Doddy A.,2013), akulturasi adalah interaksi dua budaya yang berbeda tanpa menghilangkan kebudayaan itu sendiri.

Dalam jurnal yang diteliti oleh Hartanto (2018) mengkaji tentang produk lokal yang diterima oleh pasar global tanpa adanya perubahan budaya. Glokalisasi tampaknya menanggapi hal ini dengan adanya produk global dengan konteks lokal. Indomie yang merupakan produk industri adalah bukti konkret glokalisasi dalam proses globalisasi, ketika sesuatu menembus pasar global maka sesuatu harus tetap mempunyai nilai kearifan lokal. Kemudian, menurut Suneki (2012) membahas mengenai kesenian tradisional di era globalisasi. Dimana pemerintah adalah sebagai pengayom dan pelindung kesenian-kesenian tradisional perlu mengembalikan fungsinya sebagai pelindung dan tanpa harus ikut campur dalam proses estetikanya. Dalam jurnal yang diteliti oleh Agustin (2011) mengkaji bagaimana dampak globalisasi bagi anak bangsa. Dimana dalam jurnal ini menjelaskan banyak anak yang bermain produk global seperti boneka barbie dan menurunnya rasa cinta terhadap permainan tradisional. Penelitian oleh Budimansyah (2010) yang membahas mengenai dampak globalisasi terhadap wawasan kebangsaan tanah air. Dimana, dijelaskan mengenai adanya pendidikan yang digunakan untuk mencegah dampak negatif dari Globalisasi. Serta, Adisetiawan (2017) membahas bagaimana pengaruh globalisasi terhadap pasar global di Indonesia. Dimana, menjelaskan upaya pasar global di Indonesia mempertahankan produk lokal di era globalisasi.

Karena beberapa jurnal terdahulu yang membahas globalisasi belum banyak yang mengkaji secara spesifik, maka peneliti tertarik dengan penelitian ini dengan judul

“Fenomena Glokalisasi pada Produk Bakso Boedjangan di Kota Malang”

2. METODE

Dalam kasus tentang bakso dengan isian mozarella sebagai dampak dari glokalisasi, peneliti menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Peneliti menggunakan metode ini dengan pertimbangan penelitian ini lebih memerlukan pengamatan mengenai proses percampuran antara bakso sebagai budaya lokal dengan keju mozarella sebagai budaya global. Dimana hasil pengamatan tersebut tidak bisa diperoleh apabila menggunakan analisis yang bersifat deduktif. Kemudian dengan metode penelitian deskriptif kualitatif, peneliti bisa menggambarkan tentang bagaimana kondisi di lapangan. Sehingga peneliti dapat menjelaskan fenomena yang terjadi di lapangan dengan apa adanya atau tanpa rekayasa.

Peneliti menggunakan metode studi literatur yang digunakan sebagai data sekunder untuk memperkuat argumen peneliti. Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh peneliti dengan observasi secara langsung dan wawancara, kemudian hasil wawancara didokumentasikan dalam rekaman audio. Peneliti melakukan wawancara dengan salah satu karyawan yang bernama April di Bakso Boedjangan. Peneliti menggunakan metode ini karena membutuhkan informasi secara

langsung dari pihak yang terkait agar informasi yang didapatkan peneliti semakin jelas dan mempermudah penelitian.

3. HASIL

Dalam artikel kompas.com (2018) Bakso Boedjangan pada awalnya mulai berkembang di daerah Bandung Jawa Barat yang berdiri pada tanggal 9 Januari 2015. Managament dari Bakso Boedjangan memiliki dua bisnis lain di bidang kuliner yaitu warung upnormal dan nasi goreng mafia. Bakso Boedjangan sendiri memiliki beberapa varian seperti bakso pedas, bakso urat, bakso goreng boedjangan, bakso wagyu cincang, dan bakso mozzarella.

Dikarenakan permintaan bakso yang terus meningkat setiap harinya mencapai 300 kunjungan per hari, hal ini *menunjukkan* respon positif dari masyarakat Bandung terhadap keberadaan dari Bakso Boedjangan di kota Bandung. Sehingga pemilik Bakso Boedjangan memutuskan untuk menambah cabang di Jalan Burangrang. Bakso Boedjangan selain membuka cabang di Bandung, Bakso Boedjangan juga membuka cabang di Garut, Cimahi, Jakarta, hingga Kota Malang. Lokasi tepat yang ada di Kota Malang adalah di Mall Transmart pada Februari 2019.

Terdapat varian produk bakso yang ada di Bakso Boedjangan, seperti:

Table 1 - Varian Produk Bakso

No	Produk	Penjelasan	Harga
1.	Bakso Pedas	Olahan cabai dan daging cincang yang lumer dengan kuah kaldu.	22.000
2.	Bakso Urat	Bakso dengan olahan urat yang banyak.	22.000
3.	Bakso Goreng Boedjangan	Bakso Goreng empuk yang garing diluar dan empuk didalam.	6000
4.	Bakso Wagyu Cincang	Bakso dengan isian bakso kecil-kecil dan cincangan daging	25.000
5.	Bakso Mozzarella	Bakso dengan isian mozzarella.	27.000

Para pengusaha kuliner ini berlomba-lomba untuk menarik dan mempengaruhi konsumen dalam melakukan pembelian. Salah satu upaya yang dilakukan dapat berupa menciptakan produk yang kreatif dan inovatif. Semakin banyaknya pesaing membangkitkan semangat para pelaku bisnis untuk lebih meningkatkan citra mereknya. Peranan inovasi sangatlah penting untuk membentuk suatu citra merek dari perusahaan. Jadi, apabila pebisnis menciptakan citra merk yang baik maka konsumen akan tertarik membeli di perusahaannya.

Selanjutnya salah satu inovasi yang dilakukan oleh Bakso Boedjangan adalah pada sistem penjualan yaitu dalam sistem penjualannya menggunakan metode self service atau customer mengambil makanan tersebut secara mandiri dan lalu membayar ke kasir sesuai pesanan yang customer ambil. Hal itu dilakukan karena kebanyakan pengunjung adalah anak muda yang saat ini lebih tertarik dengan metode seperti itu karena lebih bebas memilih isian yang diinginkan. Dengan adanya perkembangan dalam bidang kuliner atau dalam hal ini seperti bakso yang berisikan mozzarella bisa dikatakan merupakan dampak dari perkembangan budaya. Dimana masyarakat beranggapan bahwa hal tersebut berdampak positif untuk menambah warna dan cita rasa dalam dunia kuliner.

Dari hasil wawancara faktor yang menjadi alasan mengapa mozzarella dipakai sebagai salah satu isian dari bakso tersebut yaitu ingin mengembangkan cita rasa yang baru. Karena untuk terus mempertahankan eksistensi bakso, inovasi atau pengembangan harus dilakukan. Karena budaya dalam hal ini bakso juga harus dinamis untuk mengikuti jaman yang sedang berkembang, sesuai dengan minat masyarakat. Karena di era seperti sekarang banyak anak muda yang tertarik dengan berbagai produk luar salah satunya olahan keju.

4. PEMBAHASAN

Glokalisasi, merupakan gabungan dari globalisasi dan budaya lokal setempat, konsep ini diperkenalkan oleh Roland Robertson. (2001) (dalam Chaubet, 2013). Kata tersebut diadopsi dari istilah Jepang yaitu *dochakuka* yang sebenarnya memiliki arti teknik bertani yang dimodifikasi dan dipadukan dengan keadaan setempat. Dengan kata lain merupakan strategi pemasaran dengan memasarkan produk sesuai dengan selera dan keinginan di lingkungan sekitar. Istilah ini jadi sering digunakan setelah dipopulerkan oleh Roland Robertson sekitar tahun 1990-an. Sederhananya, glokalisasi merupakan proses interpretasi sesuatu yang global dengan nilai lokal, dimana nilai-nilai lokal disini masuk ke dalam dimensi global, sehingga tidak lagi berdiri sendiri-sendiri namun kini menjadi berjalan beriringan.

Glokalisasi dapat dilihat sebagai dampak dari globalisasi dengan tujuan budaya global yang masuk dapat dengan mudah diterima oleh masyarakat. Sehingga, terjadi pencampuran kebudayaan lokal dan global. Globalisasi pada dasarnya memiliki nilai yang berbeda dengan nilai lokal, sehingga ketika kedua nilai disatukan akan muncul satu kebudayaan yang berbeda. Selanjutnya adalah situasi bagaimana budaya global dan lokal itu saling berinteraksi, sehingga situasi yang timbul pun juga bermacam-macam, mulai dari budaya global yang menolong budaya lokal, budaya global yang masuk ke lokal atau lokal yang masuk ke global, atau justru adanya benturan antara lokal dan global.

Sebagai contoh, yang pertama adalah budaya global menolong budaya lokal, sebuah fenomena pariwisata global seperti Petra di Yordania, yang mulai menjadi terkenal setelah pada tahun 2007 masuk sebagai keajaiban dunia sehingga banyak wisatawan asing yang datang ke Yordania setiap tahunnya.

Yang kedua adalah budaya global masuk pada budaya lokal, sebagai contohnya adalah perusahaan multinasional yang berlomba-lomba membuat inovasi supaya produk mereka mudah diterima oleh pasar lokal, seperti menu di McDonald yang dimodifikasi menyesuaikan citarasa lokal, sedangkan di Perancis, McDonald mengganti maskot Ronald McDonald-nya dengan Asterix, tokoh kartun Perancis yang populer.

Selanjutnya budaya lokal yang justru mempengaruhi budaya global, kita sebut saja pizza, spaghetti, sushi yang tadinya merupakan menu makanan lokal disebuah negara, saat ini menjadi makanan yang mendunia dan disediakan diberbagai restoran sebagai menu utama.

Dan yang terakhir adalah dimana budaya global berbenturan dengan budaya lokal, dalam hal ini sebagai contoh adalah bahasa, dimana bahasa inggris sudah menjadi bahasa internasional namun di Jerman, perancis, atau rusia justru warga asing yang akan tinggal atau belajar disana tidak diharuskan belajar bahasa internasional, melainkan bahasa nasional mereka.

Kemudian jika dilihat dari situasi bagaimana budaya lokal dan global bertemu, dalam kasus bakso malang dengan isian keju mozarella. Maka proses budaya global masuk pada budaya lokal merupakan proses yang terjadi pada fenomena tersebut. Karena sejatinya bakso merupakan makanan khas warga lokal Malang, yang kemudian karena adanya kebutuhan untuk terus berinovasi bagi para pelaku bisnis muncul inovasi untuk memasukkan keju mozarella sebagai varian lain dari bakso malang. Meskipun jika dilihat dari sejarah asal mula bakso, bukanlah makanan asli dari Indonesia.

Bakso sendiri berasal dari Tionghoa yang kini menjadi makanan khas suatu daerah di Indonesia. Bakso mulai masuk di Indonesia

pada awalnya melalui proses perdagangan dimana pedagang Cina yang menetap di Nusantara mulai memperkenalkan bakso pada penduduk lokal. Kata bakso dapat dilihat dari asalnya yaitu Tionghoa, dimana bak berarti babi dan so berarti makanan. Datangnya bakso ke Indonesia yang mayoritas penduduknya muslim, maka bakso dibuat tanpa mencampurkan daging babi. Namun, dibuat dengan daging sapi, daging ayam, dan udang.

Kemudian, karena adanya proses akulturasi yang membuat bakso berubah agar dapat disesuaikan dengan budaya di Indonesia. Di Indonesia, bakso sudah menjadi makanan yang familiar di kalangan masyarakat, khususnya di Malang. Masyarakat dengan mudah menjumpai penjual bakso hampir setiap saat, mulai dari pagi hari sampai malam hari. Selain itu, adanya beberapa perguruan tinggi di Malang sehingga banyak anak muda yang datang dari berbagai daerah untuk menuntut ilmu. Kemudian membuat eksistensi bakso terus meningkat. Namun eksistensi bakso tidak hanya dilihat karena begitu banyak pendatang di Kota Malang. Tetapi dapat dilihat dari berbagai inovasi yang dilakukan oleh pelaku bisnis di bidang kuliner khususnya bakso.

Dampak fenomena glokalisasi di Kota Malang salah satunya dapat dilihat dari masuknya Bakso Boedjangan itu sendiri. Dimana salah satu unsur dari glokalisasi adalah semua individu berkontribusi dalam proses glokalisasi dengan masing-masing kekuatan yang dimiliki. Sehingga, Bakso Boedjangan yang pada awalnya berpusat di Bandung kemudian memasuki berbagai kota di Indonesia salah satunya Malang yang menjadi tujuan wisata di Jawa Timur. Alasan mengapa pengusaha Bakso Boedjangan membuka salah satu outlet di Malang adalah karena permintaan bakso di Kota Malang relatif tinggi.

Lokasi Bakso Boedjangan berada di Mall Transmart Kota Malang sehingga

membuat harga produk tersebut relative lebih mahal dari pada bakso keliling. Apabila masyarakat dapat membeli bakso keliling dengan harga sekitar Rp. 10.000 dengan isian yang sudah lengkap. Sedangkan, di Bakso Boedjangan harga satu bakso goreng adalah Rp. 6.000, dan untuk varian bakso yang paling murah seharga Rp. 22.000 adalah bakso pedas dengan isian daging dan cabai. Hal itu disebabkan karena adanya fasilitas yang lebih memadai dan terdapat standart operasional yang ditentukan oleh pihak pengelola. Maka dari itu produk Bakso Boedjangan dapat sejajar dengan produk lain yang berskala global. Dengan adanya peningkatan fasilitas dan standart yang sudah ditetapkan, menyebabkan bakso sebagai produk local memiliki kualitas yang sejajar dengan produk global.

Menurut Roland Robertson. (2001) (dalam Chaubet, 2013) unsur unsur yang penting dalam proses glokalisasi antara lain:

- a. Pertama, dunia sedang berkembang menjadi lebih pluralistis. Saat ini dunia berada dalam era globalisasi yang menyebabkan tidak adanya keterbatasan antara negara satu dengan negara lain. Sehingga dalam penelitian ini, bakso yang berasal dari Tionghoa dapat masuk ke Indonesia hingga menjadi makanan khas daerah Malang.
- b. Kedua, semua individu berkontribusi dalam proses glokalisasi dengan masing-masing kekuatan yang dimiliki. Perkembangan yang terjadi di masyarakat menyebabkan para pebisnis berlomba-lomba untuk berinovasi. Dalam penelitian ini mengkaji dimana Bakso Boedjangan berinovasi untuk menyesuaikan apa yang disukai masyarakat saat ini namun tetap dengan menu makanan khas daerah Malang.

Bakso Boedjangan, menjadi salah satu pelaku bisnis yang berinovasi untuk

mempertahankan eksistensi bakso malang yang hadir dengan salah satu inovasinya yaitu bakso dengan isian mozarella. Hal itu merupakan usaha untuk memberi warna baru di bidang kuliner dengan memasukkan produk luar seperti keju pada bakso sebagai makanan lokal. Karena dalam prosesnya, budaya lokal sendiri tidak akan bisa terus menerus diterima oleh masyarakat karena masyarakat yang bersifat dinamis. Maka dari itu, adanya masyarakat dinamis menjadi tuntutan agar budaya terus berkembang mengikuti perkembangan masyarakat.

Jika dilihat dari sejarah bakso masuk ke Indonesia, fenomena bakso dengan isian keju mozarella sebenarnya hampir memiliki kesamaan. Jika pada awalnya bakso dibuat dari daging babi, ketika masuk ke Indonesia bahan dasar bakso dibuat dari daging sapi atau ayam karena masyarakat Indonesia kebanyakan muslim. Hal itu merupakan proses dimana budaya luar yang masuk ke Indonesia harus menyesuaikan dengan budaya masyarakat lokal di Indonesia agar bisa diterima. Kemudian dalam fenomena bakso dengan isian keju mozarella, keju masuk sebagai alternatif lain dalam varian bakso. Dimana saat ini sebagian besar anak muda menggemari berbagai olahan keju. Bisa dilihat dari begitu banyak makanan yang memberikan keju sebagai varian, seperti ayam geprek mozarella, nasi goreng mozarella dan masih banyak lagi. Hal tersebut bisa dilihat bahwa kalangan anak muda begitu menerima produk luar seperti keju. Itulah faktor yang menyebabkan bakso harus dapat menyesuaikan perkembangan masyarakat. Atau bahkan, kalangan anak muda yang mulai menerima produk luar sebagai kebutuhan atau gaya hidup. Sehingga bakso sebagai produk lokal harus bisa berinovasi untuk tetap dapat bersaing dengan produk olahan lain.

Begitu mudahnya produk luar diterima oleh masyarakat Indonesia dikarenakan peran besar media sosial. Adanya media sosial di era globalisasi membuat masyarakat dapat

mengetahui informasi secara luas. Seperti, bagaimana orang lain bergaya hidup yaitu cara berpakaian dan apa yang mereka makan. Oleh karena itu, masyarakat mempunyai hasrat untuk hidup bebas memilih apa yang ingin dikonsumsi.

5. KESIMPULAN

- a. Dari hasil wawancara faktor yang menjadi alasan mengapa mozzarella dipakai sebagai salah satu isian dari bakso tersebut yaitu ingin mengembangkan cita rasa yang baru. Karena untuk terus mempertahankan eksistensi bakso, inovasi atau pengembangan harus dilakukan. Karena budaya dalam hal ini bakso juga harus dinamis untuk mengikuti jaman yang sedang berkembang, sesuai dengan minat masyarakat. Karena di era seperti sekarang banyak anak muda yang tertarik dengan berbagai produk luar salah satunya olahan keju.
- b. Alasan bakso menjadi makanan utama yang diinovasikan adalah bakso yang merupakan produk lokal Malang diminati oleh semua kalangan masyarakat, sedangkan keju yang merupakan produk global yang disukai kalangan anak muda. Sehingga perpaduan dua produk tersebut menghasilkan satu produk baru yang disebut akulturasi budaya.
- c. Dengan adanya bakso dengan isian keju mozarella ini menyebabkan masyarakat menerima perubahan yang terjadi, sehingga masyarakat beranggapan baik tentang hal ini dan mendukung adanya produk baru yaitu bakso mozarella ini. Bagi Bakso Boedjangan sendiri, adanya masyarakat yang merespon baik sehingga dapat dipresentasikan setiap harinya peminat bakso mozarella di Bakso Boedjangan meningkat.
- d. Dari penelitian ini didapatkan hasil bahwa masyarakat berupaya melestarikan produk lokal di era

globalisasi saat ini yaitu dengan melakukan inovasi pada bakso, sehingga hal tersebut bukan upaya menghilangkan produk lokal sesuai dengan konsep akulturasi terutama bakso Malang.

REFERENSI

- Adisetiawan, R. (2017). Globalisasi Pasar Modal Dunia dan Pengaruhnya Terhadap Pasar Modal Indonesia. *Ekonomis: Journal of Economics and Business*, 1(1), 10-17.
- Agustin, D. S. Y. (2011). Penurunan Rasa Cinta Budaya dan Nasionalisme Generasi Muda Akibat Globalisasi. *Jurnal Sosial Humaniora*, 4(2), 177-185.
- B, Muhammad Doddy A. (2013). Menguasai ips sistem kebut semalam. Jakarta : Penerbit Pustaka Gema Media.
- Budimansyah, D. (2010). Tantangan globalisasi terhadap pembinaan wawasan kebangsaan dan cinta tanah air di sekolah. *Jurnal penelitian pendidikan*, 11(1), 8-16.
- Chaubet, Francois. (2013). Globalisasi budaya. Yogyakarta: Jalasutra.
- Hartanto, H. (2018). Strategi Perusahaan Multinasional Di Era Globalisasi (Studi Kasus Glocalisasi Dalam Ekspansi "Indomie" Ke Pasar Timur Tengah Dan Afrika). *Jurnal Sosial dan Humaniora*, 3(5).
- Kompas.com. (2018, 14 Januari). Dari Bandung, bakso boedjangan kini hadir di Malang. <https://amp.kompas.com/travel/read/2018/01/14/110000327/dari-bandung-bakso-boedjangan-kini-hadir-di-malang> Diakses pada 26 November 2019.
- Suneki, S. (2012). Dampak globalisasi terhadap eksistensi budaya daerah. *CIVIS*, 2(1/Januari).