



Taiwan's Halal Culinary Gastrodiplomacy in Rural Java: Survival Strategies of Former Indonesian Migrant Workers

Bayu Mitra A. Kusuma^{1*}, Theresia Octastefani²

^{1*} Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta, Indonesia, bayu.kusuma@uin-suka.ac.id

² National Dong Hwa University, Hualien, Taiwan, 81100b001@gms.ndhu.edu.tw

ARTICLE INFO

Keywords:

Taiwan's halal culinary;
gastrodiplomacy; rural
Java; survival strategies;
former Indonesian migrant
workers

How to cite:

Kusuma, B. M. A., &
Octastefani, T. (2026).
Taiwan's halal culinary
gastrodiplomacy in rural
Java: Survival strategies of
former Indonesian migrant
workers. *Jurnal Empower:
Jurnal Pengembangan
Masyarakat Islam*, 11(1),
31–48

Article History:

Received: March, 10th
2026

Accepted: June, 30th 2026

Published: June, 30th 2026

ABSTRACT

The repatriation of Indonesian Migrant Workers (IMWs) does not merely generate economic challenges but also produces new socio-cultural dynamics of livelihood survival. One emerging strategy is to use culinary experiences acquired in Taiwan as the foundation for micro-enterprises in rural Java. Nevertheless, former IMWs are required to undertake adaptation and modification processes to construct a halal image for Taiwanese cuisine. In this context, halal Taiwanese cuisine functions not only as an economic commodity but also as an instrument of gastrodiplomacy that negotiates identity, market preferences, and socio-religious legitimacy at the local level. This study employs a qualitative case study design in Banyuwangi, a region recognized as a concentration area for former IMWs. Data were collected through participatory observation, in-depth interviews, and documentation related to halal Taiwanese culinary activities operated by former IMWs. The findings reveal that: first, the success of halal Taiwanese culinary enterprises in Banyuwangi is strongly determined by their capacity to adapt to local tastes and community needs; second, these enterprises contribute to the strengthening of five livelihood capitals of former IMWs, namely human, social, financial, physical, and natural capital; and third, gastrodiplomacy operates as an intangible livelihood asset that transforms migration experience into social legitimacy and economic sustainability for former IMWs.

ABSTRAK

Repatriasi atau kepulangan Pekerja Migran Indonesia (PMI) ke tanah air tidak hanya memicu persoalan ekonomi, tetapi juga melahirkan dinamika sosial budaya baru untuk bertahan

**COPYRIGHT © 2026
by Jurnal Empower:
Jurnal Pengembangan
Masyarakat Islam.** This
work is licensed under a
Creative Commons
Attribution 4.0
International License

hidup. Salah satu strategi yang muncul adalah memanfaatkan pengalaman kuliner di Taiwan sebagai dasar bagi usaha mikro di pedesaan Jawa. Namun demikian, para eks-PMI perlu melakukan adaptasi dan modifikasi untuk menciptakan citra halal pada kuliner Taiwan tersebut. Dalam konteks ini, kuliner halal Taiwan tidak hanya menjadi komoditas ekonomi, tetapi juga instrumen gastrodiplomasi yang menegosiasikan identitas, preferensi pasar, serta legitimasi sosial dan keagamaan di tingkat lokal. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan desain studi kasus di Banyuwangi yang merupakan daerah kantong eks PMI. Data diperoleh melalui observasi partisipatoris, wawancara mendalam, dan dokumentasi terkait aktivitas kuliner halal di Taiwan yang dijalankan oleh para eks-PMI. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: pertama, keberhasilan usaha kuliner halal Taiwan di Banyuwangi sangat ditentukan oleh kemampuan adaptasi terhadap selera dan kebutuhan masyarakat lokal; kedua, usaha kuliner halal Taiwan berkontribusi terhadap penguatan lima modal penghidupan eks PMI, yaitu modal manusia, sosial, finansial, fisik, dan alam; ketiga, gastrodiplomasi berfungsi sebagai intangible livelihood asset yang mengonversi pengalaman migrasi menjadi legitimasi sosial dan keberlanjutan ekonomi eks PMI.

1. Pendahuluan

Migrasi tenaga kerja telah menjadi fenomena global yang tidak hanya memengaruhi perekonomian nasional melalui aliran remitansi, tetapi juga membentuk dinamika sosial budaya yang kompleks di tingkat lokal. Pada umumnya di Indonesia, pekerja migran berkontribusi signifikan terhadap pembangunan desa, khususnya di Jawa yang telah lama menjadi salah satu basis terbesar pengirim pekerja migran ke luar negeri (Hirano, 2015). Sebagai sumber daya manusia internasional, para Pekerja Migran Indonesia (PMI) tersebut tidak tinggal secara permanen di negara penempatan. Meski dalam banyak kasus mereka mengaku sangat nyaman bekerja di negara penempatan, mereka tetap ingin pulang ke tanah air dengan berbagai alasan (Lai, 2025), mulai dari terminasi kontrak hingga deportasi karena tersangkut masalah hukum.

Namun demikian, kepulangan mereka kerap memicu masalah baru di tanah air (Maksum, 2021), mulai dari semakin ketatnya persaingan di lapangan kerja, ketergantungan pada remitansi, hingga kerentanan sosial ekonomi lainnya yang berdampak pada sumber penghidupan mereka. Dalam situasi tersebut, strategi bertahan hidup pascakepulangan menjadi krusial bagi para eks-PMI. Salah satu strategi yang muncul adalah memanfaatkan pengalaman kuliner dari negara tujuan migrasi. Pada kondisi ini, kuliner tidak hanya dipandang sebagai aktivitas ekonomi, tetapi juga sebagai gastrodiplomasi

(White *et al.*, 2019), yaitu ketika kuliner berperan sebagai medium pertukaran budaya, negosiasi identitas, serta penguatan jejaring sosial bagi eks-PMI. Fenomena ini juga memperlihatkan bahwa migrasi menciptakan arus balik pengetahuan yang dapat dikapitalisasi menjadi sumber penghidupan baru dan berkelanjutan di tingkat akar rumput pascakepulangan.

Munculnya tren usaha kuliner halal Taiwan di kalangan eks-PMI di pedesaan Jawa menjadi representasi yang menarik. Hal ini karena Taiwan dalam dua dekade terakhir telah menjadi destinasi utama bagi PMI (Chang, 2024). Dalam hal ini, Taiwan tidak hanya menjadi sumber remitansi, tetapi juga sumber keterampilan dan jaringan baru. Keterampilan tersebut dibawa pulang dan dimanfaatkan oleh para eks-PMI untuk membuka usaha kuliner di Tanah Air, menghadirkan cita rasa Taiwan dengan citra halal agar sesuai dengan preferensi masyarakat setempat. Untuk melihat fenomena tersebut, Kabupaten Banyuwangi dipilih sebagai lokus penelitian karena daerah ini merupakan salah satu kantong PMI terbesar di Jawa Timur (Kusuma & Octastefani, 2025). Setidaknya hingga tahun 2025, Banyuwangi menempati peringkat keempat sebagai daerah pengirim PMI dari 38 kabupaten dan kota di Jawa Timur (Kusuma, 2025).

Selain alasan di atas, Banyuwangi juga memiliki dinamika unik, yaitu identitas keislaman yang kuat, masyarakat desa yang cenderung homogen dengan sistem hidup *gemeinschaft* (Kusuma, 2025), serta keterbukaan terhadap inovasi kuliner baru. Kondisi ini menjadikan Banyuwangi laksana laboratorium sosial yang ideal untuk memahami bagaimana gastrodiplomasi kuliner halal Taiwan dapat dijalankan oleh para eks-PMI sebagai strategi untuk bertahan hidup. Dengan demikian, penelitian ini menjadi penting karena memperlihatkan interkoneksi antara sumber daya manusia, migrasi, dan industri kuliner pada tingkat lokal. Secara lebih detail, penelitian ini tidak hanya mengungkap aspek ekonomi, tetapi juga modal sosial, kultural, dan religius yang berperan penting dalam membentuk strategi bertahan hidup eks-PMI di kawasan pedesaan.

Meskipun usaha kuliner halal Taiwan yang dijalankan oleh eks-PMI di Banyuwangi menunjukkan potensi sebagai strategi bertahan hidup pascakepulangan, praktik ini tidak berjalan tanpa kendala. Di satu sisi, identitas halal menjadi sumber legitimasi kultural dan religius di masyarakat desa; di sisi lain, adaptasi terhadap selera pasar lokal serta tuntutan keberlanjutan ekonomi menghadirkan berbagai dilema dan negosiasi bagi para eks-PMI. Berdasarkan kondisi tersebut, rumusan masalah utama dalam penelitian ini adalah bagaimana eks PMI di Banyuwangi menegosiasikan ketegangan antara identitas halal, tuntutan pasar lokal, dan keberlanjutan ekonomi dalam pengembangan usaha kuliner halal Taiwan sebagai strategi bertahan hidup sekaligus praktik gastrodiplomasi?

Selanjutnya, rumusan masalah utama tersebut diturunkan ke dalam sub-rumusan masalah meliputi bagaimana kondisi pasca repatriasi eks PMI di

Banyuwangi dan bagaimana mereka membangun strategi bertahan hidup melalui pemanfaatan pengalaman migrasi, khususnya pengalaman kuliner selama bekerja di Taiwan; bagaimana praktik kuliner halal Taiwan yang dijalankan oleh eks PMI dapat dipahami sebagai bentuk gastrodiplomasi di tingkat lokal serta bagaimana makanan berfungsi sebagai medium pertukaran budaya, representasi identitas, dan pembangunan legitimasi sosial; bagaimana proses adaptasi dan negosiasi dilakukan oleh eks PMI dalam mengembangkan kuliner halal Taiwan agar dapat diterima oleh masyarakat lokal, terutama dalam menghadapi ketegangan antara autentisitas kuliner Taiwan, identitas halal, dan preferensi pasar di Banyuwangi; bagaimana usaha kuliner halal Taiwan berkontribusi terhadap penguatan modal penghidupan eks PMI; serta bagaimana gastrodiplomasi kuliner halal Taiwan berfungsi sebagai *intangible livelihood asset* yang menghasilkan legitimasi sosial, memperkuat modal penghidupan, dan mendukung keberlanjutan ekonomi eks PMI pasca migrasi.

Sejalan dengan rumusan masalah di atas, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana eks-PMI di Banyuwangi memanfaatkan kuliner halal Taiwan sebagai strategi bertahan hidup pascamigrasi sekaligus praktik gastrodiplomasi di tingkat akar rumput. Secara lebih spesifik, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kondisi pasca repatriasi eks PMI dan menjelaskan bagaimana pengalaman migrasi, khususnya pengalaman kuliner selama bekerja di Taiwan, dikonversi menjadi sumber penghidupan baru; menganalisis praktik kuliner halal Taiwan sebagai bentuk gastrodiplomasi lokal yang berperan dalam pertukaran budaya, representasi identitas, dan pembangunan legitimasi sosial; mengkaji proses adaptasi dan negosiasi eks PMI dalam mengembangkan kuliner halal Taiwan dengan memperhatikan relasi antara autentisitas kuliner Taiwan, identitas halal, dan preferensi pasar lokal; menganalisis kontribusi usaha kuliner halal Taiwan terhadap penguatan modal penghidupan eks PMI; serta menjelaskan bagaimana gastrodiplomasi kuliner halal Taiwan berfungsi sebagai *intangible livelihood asset* yang memperkuat legitimasi sosial, menghubungkan berbagai modal penghidupan, dan mendukung keberlanjutan ekonomi eks PMI pasca migrasi.

Kajian PMI sebagai sumber daya manusia internasional dalam literatur global dan nasional pada umumnya masih didominasi oleh pendekatan ekonomi-politik makro, khususnya yang menempatkan remitansi sebagai indikator utama keberhasilan migrasi (Bal & Palmer, 2020; Rudiarto *et al.*, 2020). Dalam kerangka ini, PMI diposisikan terutama sebagai economic agents yang kontribusinya diukur melalui aliran devisa dan dampaknya terhadap perekonomian rumah tangga di pedesaan. Pendekatan semacam ini, meskipun penting, cenderung menyederhanakan pengalaman migrasi dan mengabaikan dinamika pascakepulangan yang bersifat jangka panjang dan penuh ketegangan.

Sejumlah penelitian dan laporan internasional, termasuk dari *International Organization for Migration* (IOM), mulai menggarisbawahi

kerentanan eks PMI pascakepulangan, terutama terkait keterbatasan lapangan kerja dan risiko kemiskinan (Maksum, 2021; Octastefani & Kusuma, 2023; Pindek *et al.*, 2019). Namun demikian, literatur tersebut masih melihat fase pasca-migrasi sebagai masalah reintegrasi, bukan sebagai arena produksi strategi baru yang bersifat kreatif, transnasional, dan berbasis pengalaman migrasi. Dengan kata lain, eks-PMI masih lebih sering diposisikan sebagai kelompok rentan daripada sebagai aktor sosial-ekonomi yang aktif dalam membangun keberlanjutan kehidupan.

Di sisi lain, literatur global tentang migrasi dan kuliner telah menunjukkan bahwa makanan dapat berfungsi sebagai medium representasi identitas, negosiasi posisi sosial, serta sumber kapitalisasi ekonomi. Reddy & Van Dam (2020) menegaskan bahwa kuliner merupakan ekspresi budaya yang bersifat transnasional, sementara Tran & Murphy (2025) lebih menyoroti peran kuliner pascamigrasi dalam membentuk praktik kewirausahaan di negara asal. Grandi (2023) bahkan menempatkan kuliner migran sebagai jembatan budaya yang berfungsi dalam kerangka gastrodiplomasi, yakni penggunaan makanan sebagai medium pertukaran budaya, negosiasi identitas, dan sarana membangun legitimasi sosial (Li & Mok, 2025; Suntikul, 2019). Namun demikian, sebagian besar studi tersebut berangkat dari konteks diaspora permanen, migran keturunan generasi kedua, atau pelaku usaha di wilayah urban dan *kota-kota global*.

Akibatnya, terdapat keterbatasan konseptual dalam literatur gastrodiplomasi dan migrasi global, yaitu kecenderungan untuk memusatkan analisis pada aktor negara, kota global, atau komunitas diaspora mapan, sementara praktik gastrodiplomasi di tingkat akar rumput oleh migran sirkuler dan eks pekerja migran nyaris luput dari perhatian. Lebih jauh, literatur gastrodiplomasi masih jarang mengkaji bagaimana kuliner atau makanan beroperasi dalam situasi ketegangan antara identitas religius, tuntutan pasar lokal, dan keberlanjutan ekonomi, khususnya di ruang sosial pedesaan yang relatif homogen secara kultural dan religius.

Dalam konteks Indonesia, khususnya di Jawa, kajian tentang migrasi dan kuliner masih terfragmentasi. Studi-studi tentang PMI cenderung terpisah dari kajian kuliner dan kewirausahaan, sementara kajian kuliner lebih banyak berfokus pada warisan budaya, pariwisata, atau industri kreatif, bukan pada pengalaman migrasi tenaga kerja. Akibatnya, pengalaman eks-PMI Taiwan yang membawa dan mengadaptasi *Taiwanese cuisine* menjadi kuliner halal di pedesaan Jawa belum memperoleh perhatian akademik yang memadai, baik sebagai fenomena ekonomi maupun sebagai praktik gastrodiplomasi akar rumput.

Konsep kuliner halal Taiwan merupakan hasil adaptasi dari keragaman *Taiwanese cuisine* yang banyak dipengaruhi oleh tradisi Tiongkok daratan, Jepang, serta komunitas lokal seperti Hakka dan Hoklo (Octastefani & Kusuma, 2022). Taiwan sendiri dalam dua dekade terakhir juga aktif mengembangkan

industri halal (Rusliyadi & Chen, 2025). Fenomena kuliner halal Taiwan yang dikembangkan oleh eks-PMI di Banyuwangi menantang dua asumsi dominan dalam literatur. Pertama, asumsi bahwa gastrodiplomasi selalu bersifat *top-down* dan digerakkan oleh negara demi kepentingan citra nasional. Kedua, asumsi bahwa strategi bertahan hidup masyarakat pedesaan bersifat lokal dan terlepas dari dinamika transnasional. Penelitian ini berangkat dari argumen bahwa gastrodiplomasi juga dapat berlangsung secara *bottom-up*, dijalankan oleh aktor non-negara, dan berfungsi sebagai strategi bertahan hidup yang berakar pada pengalaman migrasi.

Untuk menganalisis fenomena tersebut, penelitian ini menggunakan *Sustainable Livelihood Framework* (SLF) yang menekankan lima modal penghidupan: manusia, sosial, finansial, fisik, dan alam (Chambers & Conway, 1992; DFID, 1999). Meskipun SLF telah banyak digunakan dalam kajian penghidupan pedesaan (Guo *et al.*, 2023; Nasrnia & Ashktorab, 2021), penerapannya masih lebih didominasi oleh sektor pertanian, perikanan, dan industri lokal, dengan asumsi ruang hidup yang relatif statis dan tidak terhubung dengan pengalaman migrasi transnasional. Oleh karena itu, penelitian ini secara teoretis memperluas aplikasi SLF dengan memasukkan dimensi kuliner transnasional yang berbasis pada migrasi tenaga kerja.

Melalui kerangka SLF, kuliner halal Taiwan dianalisis bukan hanya sebagai aktivitas ekonomi, tetapi juga sebagai arena di mana berbagai modal penghidupan dinegosiasikan untuk menghadapi ketegangan antara identitas halal, preferensi pasar lokal, dan keberlanjutan ekonomi. Dengan demikian, penelitian ini menempatkan eks-PMI bukan sebagai objek kerentanan semata, melainkan sebagai aktor gastrodiplomasi akar rumput yang secara aktif mengonstruksi strategi bertahan hidup pascamigrasi.

Berdasarkan pemaparan tersebut, *research gap* dalam penelitian ini dapat ditegaskan secara lebih analitis sebagai berikut. Pertama, *knowledge gap*, yaitu absennya integrasi konseptual antara studi migrasi tenaga kerja, kuliner, dan gastrodiplomasi dalam konteks pasca-migrasi. Kedua, *evidence gap*, yaitu minimnya bukti empiris mengenai praktik gastrodiplomasi kuliner halal yang dijalankan oleh eks-PMI di ruang sosial pedesaan. Ketiga, *theoretical gap*, yaitu keterbatasan penerapan SLF dalam menjelaskan strategi bertahan hidup berbasis kuliner transnasional serta negosiasi identitas religius.

Dengan mengisi ketiga celah tersebut, penelitian ini menawarkan kebaruan teoretik dan empiris dalam persilangan migrasi, kuliner, dan kewirausahaan di pedesaan. Secara khusus, penelitian ini memperluas pemahaman tentang gastrodiplomasi sebagai praktik sosial-ekonomi akar rumput dan memperkaya kajian migrasi dengan perspektif penghidupan berkelanjutan yang berbasis pada pengalaman kuliner halal di Taiwan.

2. Metode

Perilaku manusia dan fenomena sosial saling berhubungan secara dinamis. Ini juga berlaku pada fenomena kuliner halal Taiwan sebagai strategi bertahan hidup sekaligus praktik gastrodiploasi eks-PMI di Banyuwangi. Fenomena seperti ini tidak dapat diamati dalam kondisi stabil dan diukur sebagaimana dalam paradigma positivistik (Park *et al.*, 2020). Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan paradigma konstruktivis. Berpijak pada paradigma tersebut, penelitian ini menggunakan metode kualitatif dan desain studi kasus tunggal untuk lebih berfokus pada konteks yang spesifik dan kompleks. Studi kasus tunggal dalam penelitian ini tidak bertujuan untuk mewakili seluruh Indonesia secara statistik, akan tetapi dapat memberikan pemahaman teoritis yang mendalam tentang peran kuliner halal Taiwan sebagai strategi bertahan hidup sekaligus praktik gastrodiploasi eks-PMI di pedesaan Jawa, khususnya di Kabupaten Banyuwangi.

Untuk mengumpulkan data yang kredibel, penelitian ini menggunakan observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi terkait aktivitas kuliner halal Taiwan yang dijalankan oleh PMI. Informan wawancara dipilih sejumlah lima orang dengan teknik *purposive sampling*, yaitu pengambilan sampel non-probabilitas di mana peneliti secara sengaja memilih individu atau kelompok karena memiliki karakteristik tertentu yang relevan dengan penelitian (Creswell, 2014). Dalam penelitian ini, informan kunci yang akan diwawancarai dipilih berdasarkan dua hal. Pertama, pengalaman mereka dalam menjalankan aktivitas kuliner halal di Taiwan. Kedua, pengetahuan mereka tentang aktivitas kuliner halal Taiwan yang dijalankan oleh eks-PMI. Berdasarkan pertimbangan tersebut, wawancara telah dilakukan dengan para eks-PMI pelaku usaha kuliner halal Taiwan yang ada di Banyuwangi, NGO Serikat Buruh Migran Indonesia (SBMI) Banyuwangi, serta akademisi atau peneliti di universitas setempat.

Data yang terkumpul dianalisis menggunakan metode interaktif (Miles *et al.*, 2019). Metode ini menganalisis data melalui tiga langkah, yaitu kondensasi data (*data condensation*), penyajian data (*data display*), serta verifikasi dan penarikan simpulan (*verification and drawing conclusions*). Terkait etika penelitian, seluruh informan mendapatkan penjelasan tentang detail penelitian serta komitmen yang diperlukan dari mereka selama penelitian berlangsung. Sebelum melakukan wawancara, informan diminta membaca dengan saksama lembar informasi penelitian dan menandatangani persetujuan. Ketika dibutuhkan, nama informan diberi samaran, inisial, atau dianonimkan. Menurut Vainio (2012), anonimitas peserta penelitian berpengaruh terhadap kualitas penelitian secara keseluruhan untuk meminimalkan risiko etika yang dirasakan informan.

3. Hasil dan Pembahasan

a. Mengenal Eks PMI: Repatriasi dan Strategi Bertahan Hidup

Kabupaten Banyuwangi merupakan salah satu wilayah di Jawa Timur yang sejak lama dikenal sebagai kantong PMI, khususnya ke Taiwan. Meskipun pada dasarnya setiap individu memiliki alasan yang berbeda untuk melakukan migrasi (Hofmann et al., 2020), secara umum alasan utama migrasi PMI Banyuwangi ke Taiwan berkaitan dengan faktor ekonomi, seperti keterbatasan lapangan kerja di pedesaan, rendahnya upah di sektor pertanian, serta daya tarik upah dan stabilitas kerja di sektor domestik dan manufaktur di Taiwan. Alasan tersebut juga terkonfirmasi dari hasil wawancara dengan narasumber berinisial AS dari NGO SBMI Banyuwangi yang mengungkapkan hal yang sama. Selain itu, Taiwan juga dipersepsikan relatif aman dan memiliki jaringan sosial PMI yang kuat, sehingga memudahkan proses adaptasi bagi pekerja migran baru (Kusuma & Octastefani, 2025).

Namun demikian, kepulangan PMI ke Banyuwangi tidak selalu berbanding lurus dengan peningkatan kesejahteraan jangka panjang. Masih menurut narasumber berinisial AS dari NGO SBMI Banyuwangi di atas, banyak eks PMI di Banyuwangi menghadapi tantangan sosial ekonomi serius pascakepulangan, antara lain keterbatasan lapangan kerja formal, menipisnya tabungan, serta tekanan untuk kembali ke sektor pertanian yang produktivitas dan pendapatannya relatif rendah. Dalam konteks ini, usaha mandiri menjadi strategi bertahan hidup yang cukup dominan, termasuk dalam bentuk perdagangan kecil seperti usaha kuliner.

Aktivitas perniagaan kuliner menjadi pilihan menarik karena relatif mudah dimasuki, berbasis keterampilan, dan dapat memanfaatkan pengalaman migrasi. Usaha kuliner halal Taiwan yang dijalankan oleh beberapa eks-PMI di Banyuwangi, khususnya di bagian selatan, mencerminkan upaya konkret untuk mengapitalisasi pengalaman kerja dan pengetahuan kuliner yang diperoleh selama berada di Taiwan sebagai sumber penghidupan pascakepulangan. Dalam praktiknya, ini bukan sekadar urusan ekonomi, melainkan disadari atau tidak disadari oleh eks-PMI, juga bermuatan misi gastrodiplomasi.

Fenomena tersebut menunjukkan bahwa strategi bertahan hidup eks-PMI tidak dapat dipahami hanya sebagai respons ekonomi terhadap keterbatasan lapangan kerja pascakepulangan, tetapi juga sebagai proses transformasi berbagai sumber daya yang diperoleh selama migrasi menjadi modal penghidupan baru. Dalam perspektif SLF, pengalaman bekerja di Taiwan telah membentuk dan memperkaya aset penghidupan eks PMI, baik dalam bentuk modal manusia melalui keterampilan dan pengetahuan kuliner, modal sosial melalui jaringan migrasi, modal finansial melalui tabungan dan remitansi, modal fisik melalui kemampuan membangun sarana usaha, maupun modal alam melalui pemanfaatan sumber daya lokal dalam pengembangan produk kuliner. Dengan demikian, kepulangan eks-PMI tidak hanya menandai

berakhirnya fase migrasi, tetapi juga menjadi titik awal rekonstruksi strategi penghidupan yang menggabungkan pengalaman transnasional dengan konteks sosial ekonomi di pedesaan Banyuwangi.

b. Gastrodiplomasi: Analisis Budaya dan Ekonomi di Level Lokal

Gastrodiplomasi umumnya dipahami sebagai strategi negara untuk mempromosikan citra nasional melalui makanan. Namun, temuan penelitian ini menunjukkan bahwa gastrodiplomasi juga dapat berlangsung pada tingkat lokal melalui aktor nonnegara, khususnya eks-PMI. Dalam konteks Banyuwangi, makanan tidak hanya berfungsi sebagai komoditas ekonomi, tetapi juga sebagai medium pertukaran budaya, negosiasi identitas, dan sarana membangun legitimasi sosial. Bagaimanapun juga, di Banyuwangi, menjadi anggota PMI masih dianggap sebagai jalur cepat untuk mengubah status sosial seseorang maupun keluarganya (Prayoga, 2020), termasuk gaya hidup yang menyertai, seperti makanan atau kuliner.

Di Banyuwangi, terdapat beberapa usaha kuliner *Taiwanese cuisine* yang dibangun oleh eks-PMI seperti *Niu Rou Mien* Indo-Mandarin di Desa Genteng Wetan, *Cipay*, *Cutlet Chicken* yang dijual secara kaki lima di pertigaan Koramil Jagag, dan warung *Pooky Tien* di Desa Bangorejo. Keberadaan simbol-simbol seperti bendera Indonesia dan Taiwan yang terpampang pada gerai-gerai kuliner di atas menunjukkan bahwa kuliner Taiwan diposisikan sebagai representasi pengalaman lintas negara. Menurut narasumber berinisial SM yang mengelola salah satu usaha kuliner di atas, simbol tersebut menjadi penanda visual bahwa makanan yang disajikan memiliki keterkaitan dengan Taiwan, sekaligus menegaskan otoritas kultural pelaku usaha sebagai mantan pekerja migran di negara tersebut.

Dengan demikian, hal ini menunjukkan bahwa praktik gastrodiplomasi yang dilakukan eks-PMI di Banyuwangi bersifat *everyday diplomacy*, yakni diplomasi keseharian yang berlangsung melalui interaksi langsung antara pelaku usaha dan masyarakat setempat. Gastrodiplomasi dalam konteks ini tidak diarahkan untuk kepentingan negara, melainkan sebagai jalan untuk memperoleh penerimaan sosial, membangun kepercayaan konsumen, dan menopang strategi bertahan hidup di tingkat akar rumput pascarepatrisasi.

Jika dikaitkan dengan perspektif SLF, praktik gastrodiplomasi yang dijalankan oleh eks-PMI di Banyuwangi menunjukkan bahwa pengalaman migrasi tidak berhenti sebagai memori personal, melainkan dikonversi menjadi aset penghidupan yang memiliki nilai sosial dan ekonomi. Identitas sebagai mantan pekerja migran Taiwan, pengetahuan mengenai kuliner Taiwan, serta kemampuan menghadirkan narasi budaya melalui makanan menjadi bagian dari modal manusia dan modal sosial yang memperkuat posisi usaha mereka di tengah masyarakat lokal.

Dalam konteks ini, gastrodiplomasi tidak hanya berperan sebagai strategi untuk memperkenalkan budaya Taiwan, tetapi juga menjadi mekanisme yang menghubungkan berbagai modal penghidupan eks-PMI dengan kebutuhan pasar serta penerimaan sosial di tingkat lokal. Dengan demikian, kuliner berfungsi sebagai medium yang memungkinkan eks-PMI mengubah pengalaman transnasional menjadi sumber daya baru untuk membangun keberlanjutan penghidupan pascamigrasi.

c. Kuliner Halal Taiwan: Perspektif Migrasi dan Adaptasi Lokal

Kuliner *Taiwan* memiliki karakteristik yang dipengaruhi oleh tradisi Tiongkok daratan, Jepang, serta komunitas lokal seperti Hakka dan Hoklo. Dalam dua dekade terakhir, Taiwan juga mengembangkan industri halal untuk memenuhi kebutuhan wisatawan dan pekerja migran Muslim, termasuk PMI (Suntikul, 2019; Wei, 2017). Selanjutnya, interaksi PMI Muslim dengan kuliner halal Taiwan terjadi melalui restoran halal, komunitas masjid, serta dapur rumah tangga selama bekerja di Taiwan.

Masih menurut narasumber berinisial SM di atas, pengalaman tersebut dibawa pulang ke Banyuwangi dan diadaptasi menjadi usaha kuliner lokal. Dalam situasi tersebut, temuan observasi lapangan menunjukkan adanya perbedaan signifikan antara usaha yang gagal bertahan dan usaha yang mampu bertahan. *Niurou Mien* Indo-Mandarin di Desa Genteng Wetan dan *Cipay Cutlet Chicken* di pertigaan Koramil Jajag pada awalnya menawarkan menu khas Taiwan dengan sedikit modifikasi, dengan komposisi bumbu yang tetap seperti di Taiwan dan menekankan aspek kehalalan bahan. Namun, keterbatasan variasi menu, minimnya inovasi, serta kurangnya adaptasi terhadap selera lokal menyebabkan kedua usaha tersebut tidak mampu bertahan. Fenomena *fomo*, *hype*, dan *fear of missing out* di awal pembukaan gerai tidak diikuti oleh loyalitas konsumen jangka panjang.

Sebaliknya, *Pooky Tien Taiwanese Food* di Desa Bangorejo menunjukkan pola adaptasi yang lebih fleksibel. Usaha ini tidak hanya menyajikan berbagai menu khas Taiwan seperti *cipay*, *ghung sin cai* kangkung, dan minuman *bubble milk tea*, tetapi juga mengakomodasi selera lokal dengan menghadirkan menu Indonesia seperti ayam geprek dan nasi tempong. Konsep katering yang diusung *Pooky Tien* memungkinkan penyesuaian menu sesuai dengan permintaan pasar, sehingga memperluas basis konsumen dan meningkatkan keberlanjutan usaha.

Fenomena adaptasi kuliner halal Taiwan tersebut menunjukkan bahwa keberlanjutan strategi penghidupan eks-PMI tidak hanya bergantung pada kepemilikan keterampilan kuliner yang diperoleh selama migrasi, tetapi juga pada kemampuan mereka dalam mengelola dan menggabungkan berbagai modal penghidupan yang tersedia. Dalam perspektif SLF, kemampuan mempertahankan usaha tidak hanya ditentukan oleh modal manusia berupa pengetahuan dan pengalaman kuliner Taiwan, tetapi juga dipengaruhi oleh

modal sosial dalam membangun hubungan dengan konsumen lokal, modal finansial dalam mengelola keberlangsungan usaha, serta modal fisik dan alam dalam menyesuaikan fasilitas usaha dan ketersediaan bahan baku lokal.

Dengan demikian, proses adaptasi kuliner halal Taiwan dapat dipahami sebagai strategi negosiasi penghidupan, di mana eks-PMI tidak sekadar membawa kembali budaya kuliner dari negara tujuan migrasi, tetapi juga secara aktif merekonstruksi pengalaman tersebut agar sesuai dengan kondisi sosial ekonomi masyarakat setempat. Adaptasi inilah yang kemudian menentukan apakah pengalaman migrasi dapat dikonversi menjadi aset penghidupan yang berkelanjutan atau hanya menjadi fenomena usaha sementara.

d. Kuliner Taiwan dalam Konteks Sosio-Kultural Banyuwangi

Berdasarkan hasil wawancara dengan narasumber berinisial NPH, masyarakat Banyuwangi memiliki karakteristik religiusitas Islam yang kuat, ikatan sosial yang erat, serta keterbukaan terhadap inovasi kuliner selama tidak bertentangan dengan nilai-nilai lokal. Dalam konteks ini, label halal sebagaimana yang terpampang di setiap gerai menjadi prasyarat penting, tetapi tidak cukup sebagai satu-satunya strategi penerimaan. Proses penerimaan kuliner Taiwan di Banyuwangi menunjukkan adanya negosiasi antara globalisasi budaya dan kearifan lokal.

Kuliner Taiwan diterima bukan sebagai budaya asing yang sepenuhnya baru, melainkan sebagai pengalaman migrasi yang “dipulangkan” oleh warga lokal sendiri. Keberhasilan *Pooky Tien* menunjukkan bahwa adaptasi cita rasa, keberagaman menu, serta kemampuan membaca selera lokal lebih menentukan keberlanjutan usaha dibandingkan sekadar klaim keaslian atau kehalalan. Dengan demikian, kuliner halal Taiwan menjadi arena hibriditas budaya, di mana nilai keislaman, identitas lokal Banyuwangi, dan pengalaman global PMI saling berinteraksi. Relasi ini menunjukkan bahwa globalisasi budaya tidak selalu bersifat homogenisasi, tetapi dapat melahirkan bentuk-bentuk lokal baru yang kontekstual.

Bila dianalisis dalam perspektif SLF, usaha kuliner halal Taiwan yang dijalankan eks-PMI dapat dipahami sebagai strategi bertahan hidup yang mengoptimalkan lima modal penghidupan. Pertama, modal manusia tercermin dari keterampilan memasak dan pengetahuan kuliner yang diperoleh selama bekerja di Taiwan. Kasus *Pooky Tien* menunjukkan bahwa pembelajaran otodidak melalui observasi di restoran majikan dapat dikapitalisasi menjadi keahlian yang bernilai ekonomi. Kedua, modal sosial terlihat dari jaringan sesama anggota PMI dan komunitas lokal. Namun, temuan menunjukkan bahwa jaringan eks-PMI saja tidak cukup kuat untuk menopang keberlanjutan usaha, sebagaimana tercermin dari kegagalan *Niurou Mien* Indo-Mandarin di Genteng Wetan dan *Cutlet Chicken* di pertigaan Koramil Jajag. Ini menunjukkan bahwa modal sosial perlu diperluas ke lebih banyak konsumen lokal.

Ketiga, modal finansial berasal dari tabungan dan remitansi selama bekerja di Taiwan. Modal ini digunakan untuk membuka usaha awal, meskipun keberlanjutannya sangat bergantung pada kemampuan usaha untuk menghasilkan pendapatan yang stabil. Keempat, modal fisik mencakup fasilitas usaha seperti warung, peralatan masak, dan sarana distribusi. Konsep katering pada *Pooky Tien* menunjukkan pemanfaatan modal fisik yang lebih fleksibel dibandingkan dengan warung statis. Kelima, modal alam berkaitan dengan ketersediaan bahan baku lokal yang halal dan mudah diakses di Banyuwangi, sehingga memungkinkan adaptasi menu tanpa ketergantungan pada bahan tertentu atau impor.

Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa secara keseluruhan, kuliner halal Taiwan telah berkontribusi terhadap penguatan kelima modal penghidupan, meskipun tingkat kontribusinya berbeda-beda. Ini menunjukkan bahwa keberhasilan usaha kuliner halal Taiwan sangat ditentukan oleh kemampuan mengintegrasikan modal manusia dan sosial dengan adaptasi terhadap pasar lokal, sehingga gastrodiplomasi kuliner tidak hanya menjadi simbol budaya, tetapi juga menjadi strategi ekonomi yang berkelanjutan.

Dalam perspektif SLF, konteks sosiokultural Banyuwangi menjadi faktor eksternal yang memengaruhi bagaimana berbagai modal penghidupan eks-PMI dapat diaktifkan dan dikonversi menjadi strategi bertahan hidup yang berkelanjutan. Modal manusia berupa keterampilan kuliner dan pengalaman migrasi hanya akan memiliki nilai ekonomi apabila dapat diterima dan dinegosiasikan dengan modal sosial masyarakat lokal yang ditandai oleh kedekatan relasi, nilai religius, serta preferensi konsumsi tertentu. Demikian pula, modal finansial, fisik, dan alam tidak bekerja secara otomatis, melainkan membutuhkan kemampuan untuk beradaptasi dengan lingkungan sosial dan budaya setempat.

Dalam konteks ini, keberhasilan kuliner halal Taiwan bukan semata-mata ditentukan oleh kemampuan menghadirkan makanan dari negara tujuan migrasi, melainkan oleh kapasitas eks-PMI dalam membangun kesesuaian antara pengalaman global, identitas halal, dan realitas lokal Banyuwangi. Hal tersebut menunjukkan bahwa strategi penghidupan eks-PMI berlangsung melalui proses negosiasi berkelanjutan antara berbagai modal yang mereka miliki dan struktur sosial masyarakat tempat mereka kembali.

e. Gastrodiplomasi sebagai *Intangible Livelihood Asset*

Meskipun modal manusia, sosial, finansial, fisik, dan alam sebagaimana dideskripsikan pada bagian sebelumnya berperan penting dalam menopang usaha kuliner, terdapat satu dimensi lain yang bersifat tak berwujud namun menentukan keberlanjutan strategi bertahan hidup eks-PMI, yakni modal simbolik yang dihasilkan melalui praktik gastrodiplomasi. Ini menunjukkan bahwa gastrodiplomasi kuliner halal Taiwan yang dijalankan oleh eks-PMI di

Banyuwangi tidak sepenuhnya dapat dijelaskan hanya dengan menggunakan lima modal penghidupan dalam SLF klasik.

Dalam konteks ini, gastrodiplomasi dapat diposisikan sebagai *intangible livelihood asset*, yaitu aset non-material yang berfungsi membangun legitimasi, kepercayaan, dan pengakuan sosial di masyarakat lokal. Identitas sebagai eks-PMI Taiwan, narasi pengalaman lintas negara, serta simbol-simbol visual dan diskursif yang melekat pada usaha kuliner – seperti penggunaan nama menu, bendera, atau cerita asal-usul makanan – menciptakan nilai simbolik yang membedakan usaha eks-PMI dari pelaku kuliner lokal lainnya. Nilai simbolik ini tidak secara langsung tercermin dalam aset fisik atau finansial, tetapi berperan penting dalam menarik konsumen, membangun loyalitas, dan memperluas jejaring sosial.

Lebih jauh, modal simbolik yang dihasilkan melalui gastrodiplomasi berfungsi sebagai mediator antara modal penghidupan lainnya. Modal manusia berupa keterampilan kuliner dan pengalaman migrasi memperoleh daya guna yang lebih besar ketika dilegitimasi secara simbolik sebagai pengalaman autentik Taiwan. Modal sosial eks-PMI menjadi lebih efektif ketika pengalaman migrasi dikapitalisasi sebagai sumber otoritas kultural. Bahkan modal finansial dan fisik dapat bekerja lebih optimal ketika usaha kuliner memiliki citra dan reputasi yang diakui secara sosial. Dengan kata lain, gastrodiplomasi tidak berdiri sebagai modal yang terpisah, melainkan sebagai mekanisme amplifier bagi kelima modal penghidupan dalam SLF.

Merujuk pada pernyataan narasumber berinisial NPH di atas, dalam konteks masyarakat pedesaan Banyuwangi yang religius dan homogen secara kultural, dimensi halal semakin memperkuat fungsi gastrodiplomasi sebagai modal simbolik. Label halal tidak hanya menjamin kepatuhan syariah, tetapi juga menjadi bahasa kultural yang menjembatani pengalaman global eks-PMI dengan nilai-nilai lokal masyarakat desa. Hal ini menjelaskan mengapa klaim kehalalan saja tidak cukup karena keberhasilan usaha justru ditentukan oleh kemampuan eks-PMI mengintegrasikan identitas halal dengan narasi migrasi dan adaptasi pasar lokal secara fleksibel, sebagaimana ditunjukkan oleh keberhasilan *Pooky Tien*.

Dengan memposisikan gastrodiplomasi sebagai *intangible livelihood asset*, hasil penelitian ini menawarkan penyederhanaan analitis atas kompleksitas strategi bertahan hidup eks-PMI. Gastrodiplomasi dipahami bukan semata-mata sebagai aktivitas budaya atau ekonomi, melainkan sebagai aset simbolik lintas modal yang memungkinkan eks-PMI menegosiasikan identitas, memperoleh legitimasi sosial, dan membangun keberlanjutan ekonomi pascamigrasi. Pendekatan ini sekaligus memperluas kerangka SLF dengan memasukkan dimensi simbolik dan kultural yang selama ini kurang mendapat perhatian dalam kajian penghidupan pedesaan berbasis migrasi.

Dengan demikian, dalam perspektif SLF, gastrodiplomasi tidak hanya dapat dipahami sebagai aktivitas budaya atau strategi pemasaran, tetapi juga

sebagai aset penghidupan nonmaterial yang mampu menghubungkan dan memperkuat berbagai modal yang dimiliki eks-PMI. Pengalaman migrasi yang sebelumnya bersifat personal dapat memperoleh nilai sosial ketika dikemas melalui narasi kuliner Taiwan, identitas halal, dan representasi lintas budaya yang dapat diterima oleh masyarakat lokal. Proses ini memungkinkan modal manusia berupa keterampilan dan pengalaman migrasi memperoleh legitimasi, modal sosial menjadi lebih luas melalui hubungan dengan konsumen dan komunitas, modal finansial dan fisik menjadi lebih produktif melalui peningkatan daya tarik usaha, serta modal alam dimanfaatkan secara lebih adaptif melalui pemanfaatan sumber daya lokal.

Oleh karena itu, gastrodiplomasi berfungsi sebagai mekanisme konversi yang mengubah pengalaman transnasional eks-PMI dari Taiwan menjadi sumber daya simbolik dan ekonomi untuk mendukung keberlanjutan penghidupan pascamigrasi. Temuan ini menunjukkan bahwa perluasan SLF dengan memasukkan dimensi simbolik menjadi penting untuk memahami strategi bertahan hidup kelompok migran yang tidak hanya bergantung pada aset material, tetapi juga pada kemampuan membangun makna, identitas, dan legitimasi sosial di ruang lokal.

4. Kesimpulan

Kepulangan PMI ke pedesaan Jawa, khususnya Banyuwangi, tidak hanya menghadirkan tantangan ekonomi pascamigrasi, tetapi juga membuka ruang bagi munculnya strategi penghidupan baru berbasis pengalaman transnasional. Penelitian ini menunjukkan bahwa eks-PMI tidak hanya berada dalam posisi rentan setelah kembali ke tanah air, tetapi juga mengonversi pengetahuan, keterampilan, jaringan sosial, dan pengalaman budaya yang diperoleh selama bekerja di Taiwan menjadi sumber daya baru melalui pengembangan usaha kuliner. Dalam konteks ini, kuliner halal Taiwan berfungsi bukan hanya sebagai aktivitas ekonomi, tetapi juga sebagai praktik gastrodiplomasi di tingkat akar rumput yang memungkinkan eks-PMI menegosiasikan identitas, membangun legitimasi sosial, dan menjembatani pengalaman global dengan nilai serta preferensi lokal masyarakat Banyuwangi.

Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa praktik gastrodiplomasi kuliner halal Taiwan berlangsung melalui proses adaptasi dan negosiasi yang kompleks. Keberlanjutan usaha tidak hanya ditentukan oleh kemampuan menghadirkan autentisitas kuliner Taiwan atau klaim kehalalan produk, tetapi juga oleh kemampuan eks PMI dalam membaca pasar lokal, menyesuaikan cita rasa, mengembangkan variasi menu, serta membangun hubungan sosial dengan masyarakat sekitar. Dengan demikian, kuliner halal Taiwan yang berhasil bukanlah bentuk reproduksi budaya secara utuh, melainkan hasil hibridisasi antara pengalaman migrasi, identitas halal, dan konteks sosiokultural di Banyuwangi. Hal ini menunjukkan bahwa globalisasi budaya melalui migrasi tidak selalu menghasilkan homogenisasi, tetapi dapat

melahirkan bentuk-bentuk lokal baru yang kontekstual.

Dalam perspektif SLF, usaha kuliner halal Taiwan berkontribusi terhadap penguatan lima modal penghidupan eks-PMI, yaitu modal manusia, sosial, finansial, fisik, dan alam. Modal manusia berupa keterampilan kuliner dan pengalaman migrasi menjadi fondasi awal dalam membangun usaha, sementara modal sosial, finansial, fisik, dan alam menentukan kemampuan usaha tersebut untuk bertahan dalam konteks lokal. Namun demikian, penelitian ini menunjukkan bahwa keberadaan kelima modal tersebut tidak serta-merta menghasilkan keberlanjutan ekonomi. Berbagai modal tersebut membutuhkan proses pengelolaan, adaptasi, dan legitimasi sosial agar dapat dikonversi menjadi strategi penghidupan yang efektif.

Berdasarkan temuan tersebut, penelitian ini menawarkan pengembangan konseptual terhadap SLF dengan menempatkan gastrodiplomasi sebagai *aset kehidupan tak berwujud*. Gastrodiplomasi dalam konteks ini tidak dipahami sebagai modal tambahan yang berdiri sendiri, melainkan sebagai mekanisme simbolik yang menghubungkan berbagai modal penghidupan yang dimiliki eks-PMI. Identitas sebagai mantan PMI di Taiwan, narasi pengalaman lintas negara, simbol budaya, serta citra halal yang melekat pada usaha kuliner menciptakan legitimasi dan kepercayaan sosial yang memungkinkan pengalaman migrasi memperoleh nilai ekonomi baru. Gastrodiplomasi berfungsi sebagai proses konversi yang mengubah pengalaman transnasional menjadi aset simbolik dan ekonomi untuk mendukung keberlanjutan penghidupan pascamigrasi.

Secara teoritis, penelitian ini memperluas kajian gastrodiplomasi dengan menunjukkan bahwa praktik diplomasi kuliner tidak hanya bersifat *top-down* dan dijalankan oleh negara untuk membangun citra nasional, tetapi juga dapat berlangsung secara *bottom-up* melalui aktor non-negara di tingkat lokal. Selain itu, penelitian ini memperkaya kajian migrasi dengan menunjukkan bahwa fase pascakepulangan bukan sekadar proses reintegrasi terhadap kerentanan, tetapi juga ruang produksi inovasi sosial-ekonomi berbasis pengalaman migrasi. Dengan demikian, eks-PMI dapat dipahami sebagai aktor yang secara aktif membangun keberlanjutan penghidupan melalui kombinasi modal material, modal sosial, dan modal simbolik.

Berdasarkan kesimpulan tersebut, beberapa rekomendasi dapat diajukan. Bagi eks-PMI yang mengembangkan usaha berbasis pengalaman migrasi, penelitian ini menunjukkan pentingnya mengintegrasikan keaslian budaya, identitas halal, inovasi produk, dan kemampuan membaca pasar lokal secara seimbang. Bagi pemerintah daerah dan pemangku kebijakan, program pemberdayaan pascamigrasi sebaiknya tidak hanya berfokus pada bantuan modal finansial, tetapi juga pada upaya memperkuat kapasitas kewirausahaan, jejaring sosial, serta kemampuan mengelola aset simbolik yang dimiliki eks-PMI. Bagi NGO pendamping PMI, dukungan perlu diarahkan pada penguatan ekosistem usaha, pengembangan narasi produk, serta perluasan akses pasar

agar pengalaman migrasi dapat dikonversi menjadi sumber penghidupan yang berkelanjutan. Terakhir, penelitian selanjutnya dapat memperluas kajian dengan membandingkan praktik gastrodipomasi berdasarkan pengalaman migrasi dari berbagai negara tujuan dan konteks pedesaan yang berbeda.

Ucapan Terima Kasih

Peneliti mengucapkan terima kasih atas dukungan Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta yang telah mendanai penelitian ini melalui hibah klaster program studi pada tahun anggaran 2025.

Daftar Pustaka

- Bal, C. S., & Palmer, W. (2020). Indonesia and circular labor migration: Governance, remittances and multi-directional flows. *Asian and Pacific Migration Journal*, 29(1). <https://doi.org/10.1177/01171968209257>
- Chambers, R., & Conway, G. (1992). *Sustainable rural livelihoods: Practical concepts for the 21st century*. Institute of Development Studies.
- Chang, T. (2024). Taiwan's appeal as a destination for work for Indonesians. *Commonwealth Magazine*.
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- DFID. (1999). *Sustainable livelihoods guidance sheets*.
- Grandi, L. K. (2023). Branding, diplomacy, and inclusion: The role of migrant cuisines in cities' local and international action. *Societies*, 13(7). <https://doi.org/10.3390/soc13070151>
- Guo, Q. M., Xie, M. Y., & Xu., G. C. (2023). Sustainable livelihood evaluation and influencing factors of rural households: A case study of Beijing ecological conservation areas. *Sustainability*, 15(13). <https://doi.org/10.3390/su151310743>
- Hirano, K. (2015). When working abroad becomes a sin: The impact of women's migrant domestic labor on the gender relations in rural Indonesia. *Revue Européenne Des Migrations Internationales*, 31(1), 57-59. <https://doi.org/10.4000/remi.7179>
- Hofmann, M., Jolivel, M., Huss, D., & Ambiaux, C. (2020). *International migration: Drivers, factors, and megatrends*. Vienna: International Centre for Migration Policy Development.
- Kusuma, B. M. A. (2025). *Disaster governance in regencial Indonesia: A case study on migrant workers' mass repatriation in Banyuwangi due to the COVID-19 outbreak*. National Dong Hwa University.

- Kusuma, B. M. A., & Octastefani, T. (2025). Reading on Southeast Asian Muslims in Taiwan: Migration history and contemporary life. In *Mosaic of Southeast Asian Islam: Discovering contemporary Issues*. ISAI's UIN Sunan Kalijaga.
- Lai, F. Y. (2025). Desiring home: Return migration of Indonesian migrant domestic workers. *Asian and Pacific Migration Journal*, 34(3). <https://doi.org/10.1177/01171968251369137>
- Li, G. F., & Mok, K. K. (2025). More than two decades of gastrodiplomacy: A review of the concept, current characteristics, and future trends. *Frontiers in Political Science*, 7. <https://doi.org/10.3389/fpos.2025.1659162>
- Maksum, A. (2021). Indonesian post-migrant workers: A challenge to human security. *Social Sciences & Humanities Open*, 4(1), 100223. <https://doi.org/10.1016/j.ssaho.2021.100223>
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2019). *Qualitative data analysis: A method sourcebook* (4th edition). SAGE Publications.
- Nasrnia, F., & Ashktorab, N. (2021). Sustainable livelihood framework-based assessment of drought resilience patterns of rural households of Bakhtegan basin, Iran. *Ecological Indicators*, 128, 107817. <https://doi.org/10.1016/j.ecolind.2021.107817>
- Octastefani, T., & Kusuma, B. M. A. (2022). Exploring Taiwanese street food in contemporary Indonesian society: Between nostalgia and gastrodiplomacy. *Journal of Governance*, 7(4), 797-809. <https://doi.org/10.31506/jog.v7i4.15663>
- Octastefani, T., & Kusuma, B. M. A. (2023). Suddenly home: Returned women migrant workers due to the COVID-19 pandemic seeking emergency income and equal gender roles in the household. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik*, 27(1), 19-31. <https://doi.org/10.22146/jsp.72455>
- Park, Y. S., Konge, L., & Artino, A. R. (2020). The positivism paradigm of research. *Academic Medicine*, 95(5), 690-694. <https://doi.org/10.1097/ACM.0000000000003093>
- Pindek, S., Howard, D. J., Krajcevska, A., & Spector, P. E. (2019). Organizational constraints and performance: an indirect effects model. *Journal of Managerial Psychology*, 34(2), 79-95. <https://doi.org/10.1108/JMP-03-2018-0122>
- Prayoga, B. E. D. (2020). Analysis of international migration remittance utilization in the family of female migrant workers in Tegalsari, Banyuwangi. *Earth and Environmental Science*, 485, 1-8. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/485/1/012121>
- Reddy, G., & Van Dam, R. M. (2020). Food, culture, and identity in multicultural societies: Insights from Singapore. *Appetite*, 149, 104633.

<https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104633>

- Rudiarto, I., Hidayani, R., & Fisher, M. (2020). The bilocal migrant: Economic drivers of mobility across the rural-urban interface in Central Java, Indonesia. *Journal of Rural Studies*, 74, 96–110. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2019.12.009>
- Rusliyadi, M., & Chen, Y. H. (2025). Introduction of the halal industry and its business ecosystem prospects in Taiwan. In *Exploring the halal industry and its business ecosystem prospects*. IGI Global. <https://doi.org/10.4018/979-8-3693-8618-7.ch005>
- Suntikul, W. (2019). Gastrodiplomacy in tourism. *Current Issues in Tourism*, 22(9), 1076–1094. <https://doi.org/10.1080/13683500.2017.1363723>
- Tran, T., & Murphy, C. (2025). The unifying role of food for forced migrants' entrepreneurial activities and their settlement in London. *Ecology of Food and Nutrition*, 64(4). <https://doi.org/10.1080/03670244.2025.2505887>
- Vainio, A. (2012). Beyond research ethics: Anonymity as ontology, analysis, and independence. *Qualitative Research*, 13(6), 685–698. <https://doi.org/10.1177/1468794112459669>
- Wei, C. Y. (2017). *Taiwan's cultural diplomacy and cultural policy: A case study focusing on performing arts 1990-2014*. The University of London.
- White, W., Barreda, A., & Hein, S. (2019). Gastrodiplomacy: Captivating a global audience through cultural cuisine-a systematic review of the literature. *Journal of Tourismology*, 5(2), 127–144. <https://doi.org/10.26650/jot.2019.5.2.0027>



EMPOWER