



KULINER TUMPENG DI KABUPATEN BOYOLALI: TINJAUAN GASTRONOMI SASTRA

Aprilia Dwi Budiarni¹, Ika Martanti Mulyawati²

^{1,2} Tadris Bahasa Indonesia, Fakultas Adab dan Bahasa, UIN Raden Mas Said,
Surakarta, INDONESIA

Email: aprilial01dwi@gmail.com

Submit: 30-11-2023, Revisi: 03-03-2024, Terbit: 28-04-2024

DOI: 10.20961/basastra.v12i1.80872

Abstrak: Semakin kuatnya arus globalisasi, bangsa Indonesia harus dapat mempertahankan keberadaan kuliner legendaris Indonesia salah satunya ialah tumpeng. Kuliner tumpeng bukan hanya sekedar nasi dengan bentuk kerucut, namun didalamnya terkandung filosofi kehidupan manusia. Bentuk, warna, pemilihan bahan, serta lauk pauk didalam tumpeng menjadi simbol yang menarik untuk dibahas. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi ragam dan simbol kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali melalui ilmu gastronomi sastra serta mengidentifikasi relevansinya kedalam pembelajaran Bahasa dan Sastra Indonesia di Madrasah Tsanawiyah. Data primer yang akan dianalisis diperoleh dari observasi, wawancara, dan dokumentasi kepada masyarakat Kabupaten Boyolali. Penelitian ini masuk dalam penelitian deskriptif kualitatif dengan memaparkan kata kata secara menyeluruh berdasarkan sudut pandang tiap informan dari hasil wawancara yang telah diperoleh. Didapatkan 83 data dari 18 narasumber dan ditemukan 22 ragam kuliner tumpeng yang berada di Kabupaten Boyolali. Hasil dari penelitian ini dapat direlevansikan kedalam pembelajaran Bahasa Indonesia di Madrasah Tsanawiyah kelas VII semester 1 dengan materi teks deskriptif.

Kata Kunci: gastronomi sastra; kuliner tumpeng; relevansi

TUMPENG CULINARY IN BOYOLALI DISTRICT: LITERATURE GASTRONOMY REVIEW

Abstract: *The stronger the flow of globalization, the Indonesian nation must be able to maintain the existence of legendary Indonesian culinary, one of which is tumpeng. Tumpeng culinary is not just rice with a cone shape, but in it contains the philosophy of human life. The shape, color, selection of materials, and side dishes in the tumpeng become interesting symbols to discuss. This study aims to identify the variety and culinary symbols of tumpeng in Boyolali Regency through literary gastronomy and identify its relevance to the learning of Indonesian Language and Literature in Madrasah Tsanawiyah. The primary data to be analyzed were obtained from observations, interviews, and documentation to the people of Boyolali Regency. This research is included in qualitative descriptive research by explaining words thoroughly based on the point of view of each informant from the results of interviews that have been obtained. 83 data were obtained from 18 speakers and found 22 varieties of tumpeng culinary in Boyolali Regency. The results of this research can be relevant to Indonesian learning in Madrasah Tsanawiyah class VII semester 1 with descriptive text material.*

Keywords: *literary gastronomy; tumpeng culinary; relevance*

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara beragam suku dan budaya (negara majemuk), hal itu

berpengaruh terhadap berkembangnya produk kebudayaan salah satunya ialah makanan atau kuliner. Setiap wilayah di Indonesia

memiliki kuliner atau makanan yang khas dan berbeda pada masing-masing daerahnya. Kuliner merupakan salah satu unsur kebudayaan yang berhubungan dengan akar sejarah, imperialisme, mitos, religi, dan nilai dalam suatu masyarakat (Sri Utami, 2018: 37).

Awal abad ke-19 Jean Anthelme Brillat-Savarin menulis "The Fisiologi Taste" sebagai studi resmi pertama gastronomi (Indra, 2021:2). Gastronomi awalnya dari Bahasa Yunani kuno yaitu *gastronomia*, dimana *gastro* sering diartikan dengan perut atau lambung sedangkan *nomia* artinya peraturan atau hukum. Berdasarkan definisi tersebut secara sederhana gastronomi dapat diartikan sebagai ilmu yang mendalami aturan yang berhubungan dengan perut dan lambung (Endraswara, 2018: 5).

Gastronomi sastra lebih menekankan aspek-aspek teste, simbolik, natural, filosofis, dan ajaran dalam sastra. Menemukan, mencicipi, mengalami, meneliti, memahami, dan menulis tentang makanan secara estetis merupakan keterlibatan kegiatan utama gastronomi sastra (Endraswara, 2018: 4). Salah satu kuliner yang mempunyai filosofi mendalam bahkan kerap kali muncul dalam budaya, upacara adat, ritual kelahiran, kematian, bahkan pernikahan seseorang ialah tumpeng.

Semakin kuatnya arus globalisasi, bangsa Indonesia harus dapat mempertahankan keberadaan kuliner legendaris Indonesia salah satunya ialah tumpeng. Bentuk, warna, pemilihan bahan, serta lauk-pauk didalam tumpeng menjadi simbol yang menarik untuk dibahas. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi ragam dan simbol

kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali melalui ilmu gastronomi sastra serta menganalisis relevansinya kedalam pembelajaran Bahasa dan Sastra Indonesia di Madrasah Tsanawiyah. Penelitian ini masuk dalam penelitian deskriptif kualitatif.

Rumusan masalah dalam penelitian ini ialah bagaimanakah ragam dan simbol kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali ditinjau dari gastronomi sastra, serta bagaimanakah relevansi ragam dan simbol kuliner tumpeng dengan pembelajaran Bahasa dan sastra Indonesia di Madrasah Tsanawiyah. Penelitian ini digagas untuk dapat menumbuhkan kembali rasa cinta generasi milenial terhadap nusantara, kuliner nusantara, rasa toleransi, sosial masyarakat dan religiusitas yang dibalut dalam kuliner tumpeng. Kuliner tumpeng dapat dimasukkan dalam pembelajaran supaya memperkuat karakter bangsa Indonesia yang bermartabat, menjunjung tinggi adab dan sopan santun, serta dapat menjadi sarana melestarikan dan mengenalkan ragam dan makna simbol kuliner tumpeng yang ada di Kabupaten Boyolali melalui pembelajaran Bahasa dan sastra Indonesia kelas VII semester 1 kurikulum merdeka pada materi teks deskriptif. Sebelumnya, penelitian dengan pendekatan gastronomi sastra sudah pernah dilakukan dan telah dipublikasikan dalam berbagai media oleh beberapa peneliti. Tulisan Dipa Nugraha (2021) dengan judul *Hot Coffe For The Guest: Gastro Criticism On Budi Darmas's Tamu* yang menunjukkan bahwa kritik gastro dan studi gender dapat digabungkan. Selain itu terdapat pula tulisan Rosalia Ayuning Wulansari (2018) dengan judul *Gastronomi*

Sastra: Manifestasi Kekayaan Boga dan Budaya Nusantara menghasilkan penelitian bahwa dalam kajian sastra dan gastronomi, makanan bisa dilihat sebagai wahana pembentukan karakter. Identitas lokal dan nasional dari para tokoh digambarkan dengan kecondongan melestarikan makanan yang berakar lokal dan nasional melalui cara memasak, menyajikan, dan menikmatinya. Menarik kesimpulan dari beberapa penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, perbedaan penelitian skripsi yang akan dilakukan terdapat pada objek kajian, sumber data dan cara pemerolehan data.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan memaparkan kata kata secara menyeluruh berdasarkan sudut pandang tiap informan dari hasil wawancara yang telah diperoleh. Pendekatan yang digunakan pada penelitian ini ialah gastronomi sastra. Penelitian ini dilakukan di 15 Kecamatan yang berada di Kabupaten Boyolali. Kuliner tumpeng sering dikaitkan dengan filosofi simbol kerucut menyerupai gunung sehingga sangat cocok apabila penelitian ini dilakukan di Kabupaten Boyolali yang secara topografi mempunyai 2 gunung yaitu merapi dan merbabu. Karena penelitian ini dilakukan di 15 kecamatan dari 22 kecamatan yang ada di Kabupaten Boyolali sehingga menggunakan teknik purposive sampling. Sample diambil berdasarkan observasi yang dilakukan sebelumnya mengenai desa atau kecamatan di Kabupaten Boyolali yang masih sering mengadakan acara atau ritual menggunakan kuliner tumpeng.

Pengumpulan data yang akan dianalisis diperoleh dari observasi, wawancara, dan dokumentasi kepada masyarakat Kabupaten Boyolali. Observasi dilakukan sebagai langkah awal mengetahui apakah ada kemungkinan data di lokasi penelitian yang dituju. Setelah melakukan observasi dan mendapatkan kemungkinan besar didapat data, selanjutnya melakukan wawancara kepada masyarakat atau tokoh penting dalam masyarakat yang mengetahui seluk beluk tumpeng sehingga dapat menjawab rumusan masalah.

Alat yang digunakan peneliti ketika melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi berupa kertas atau buku dan bolpoin untuk mencatat dan handphone yang digunakan untuk merekam suara informan dan mengambil gambar atau dokumentasi ketika proses wawancara. Penelitian ini menggunakan triangulasi sumber, karena dalam penelitian ini digunakan banyak sumber atau informan agar didapat data yang beragam supaya dapat menjawab rumusan masalah dan dari berbagai sudut pandang untuk membuat data menjadi valid.

Teknik analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan teori Milles dan Huberman. Kegiatan data kualitatif terbagi kedalam tiga fase, yaitu fase data reduction, data display dan conclusion drawing/veryication. Sewaktu wawancara berlangsung, peneliti telah menganalisis tanggapan atau pendapat informan. Apabila kurang memuaskan, peneliti bakal terus mengajukan pertanyaan hingga didapatkan data yang meyakinkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuliner tumpeng banyak ditemukan di Pulau Jawa, salah satunya di Jawa Tengah. Secara administratif Provinsi Jawa Tengah terbagi menjadi 29 Kabupaten dan 6 Kota. Salah satu kabupaten yang ada di Jawa Tengah adalah Kabupaten Boyolali. Kabupaten Boyolali terdiri dari 22 kecamatan diantaranya Kecamatan Boyolali, Ngemplak, Ampel, Andong, Banyudono, Cepogo, Gladaksari, Juwangi, Karanggede, Kemusu, Klego, Mojosongo, Musuk, Nogosari, Sambu, Sawit, Selo, Simo, Tamansari, Teras, Wonosamodro, dan Wonosegoro. Terdapat dua gunung di Kabupaten Boyolali dengan sebutan Merapi dan Merbabu.

Pada masa penyebaran agama Hindu di Jawa, gunung dipercaya sebagai tempat suci yang digunakan untuk bersemayam Dewa Dewi, sehingga untuk meniru bentuk gunung tersebut dibuatlah Tumpeng yang digunakan untuk memuliakan gunung (AR Krisnadi, 2020: 39). Setelah agama Islam masuk ke Pulau Jawa, tumpeng kemudian mengalami pergeseran arti dan maksud yang dikaitkan dengan filosofi Islam Jawa. Tumpeng sendiri merupakan akronim dalam Bahasa Jawa “Yen metu kudu mumpeng” yang berarti maksud dari nama tumpeng tersebut ialah untuk selalu giat dalam apa yang ingin dicapai baik dengan berdoa maupun berusaha, selalu ingat pada Allah SWT (Sugiman, 2019:4).

Tumpeng mengandung banyak filosofi mulai dari nasi, bentuk, warna, hingga lauk pendamping. Berdasarkan topografinya, Boyolali merupakan wilayah Kabupaten yang efektif dijadikan tempat penelitian mengenai

ragam kuliner tumpeng sebab tumpeng sangat identik dengan gunung dan kehidupan masyarakatnya. Penelitian ragam kuliner tumpeng yang ada di Kabupaten Boyolali ditemukan 83 data dari 15 Kecamatan diantaranya: Kecamatan Mojosongo (9 Data), Kecamatan Gladagsari (9 Data), Kecamatan Ngemplak (6 Data), Kecamatan Ampel (5 Data), Kecamatan Cepogo (9 Data), Kecamatan Sambu (4 Data), Kecamatan Klego (5 Data), Kecamatan Simo (4 Data), Kecamatan Selo (14 Data), Kecamatan Karanggede (4 Data), Kecamatan Nogosari (5 Data), Kecamatan Musuk (3 Data), Kecamatan Teras (2 Data), Kecamatan Andong (2 Data), Kecamatan Wonosegoro (2 Data).

Berdasarkan 83 data tersebut didapatkan 22 jenis tumpeng dari 15 kecamatan terpilih yang berpotensi mendapatkan informasi mengenai tumpeng. 22 jenis tumpeng tersebut ialah tumpeng rosul, tumpeng seger, tumpeng punar, tumpeng pungkur, tumpeng mitoni, tumpeng megana, tumpeng robyong, tumpeng poncowarno, tumpeng mendekingan, tumpeng qotmil quran, tumpeng mong mong, tumpeng trucuk, tumpeng lulut, tumpeng sego jagung, tumpeng apeman, tumpeng golong gilik, tumpeng kendit, tumpeng sajen, tumpeng cagak, tumpeng cilik, tumpeng neton, tumpeng pungguhan.

Hampir setiap tradisi yang ada di Kabupaten Boyolali menggunakan nasi tumpeng sebagai perlengkapannya. Tumpeng dibuat sebagai wujud syukur, terima kasih dan permohonan pertolongan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Nasi tumpeng terdiri dari nasi dan berbagai lauk

pauk yang mendampinginya. Berbagai lauk pauk yang mendampingi tersebut terkadang bukan hanya sebagai pelengkap saja, namun juga memiliki makna dan filosofi tertentu dalam kehidupan manusia.

Data 1 “*Nek ndue kecarepan ben bulat, nek ndue hajad sak tumpeng, tekat yang besar seperti gunung. Terus kan mengarah pada satu titik, Tuhan Yang Maha Esa. Dadose tekat yang kuat pada Tuhan Yang Maha Esa*” (Hasil wawancara dengan Bapak Saryono, September 2022). “Kalau punya kemauan supaya bulat, kalau punya hajad se tumpeng, tekat yang besar seperti gunung. Lalu mengarah pada satu titik, Tuhan Yang Maha Esa. Jadinya tekat yang kuat pada Tuhan Yang Maha Esa”. Tumpeng dengan bentuk kerucut merupakan simbol dari bentuk gunung yang kokoh dan kuat karena gunung sering disebut juga sebagai pasak bumi. Kemudian bentuk lancip yang terdapat pada pucuk tumpeng merupakan gambaran dari berbagai sisi penjuru manapun akan selalu tertuju pada satu titik yaitu Tuhan Yang Maha Esa. Sedangkan lauk pauk yang mendampinginya merupakan simbol dari kehidupan sekitar gunung yaitu kehidupan manusia yang harus selalu bertuju dan ingat pada Allah

1. Ragam dan Simbol Kuliner

Tumpeng di Kabupaten Boyolali

a. Tumpeng Rosul

Tumpeng Rosul merupakan tumpeng dengan nasi berwarna putih dan mempunyai ciri khas rasa yang gurih dan terdapat ingkung. Tumpeng rosul hampir ditemukan pada

setiap kecamatan di Kabupaten Boyolali. **Data 2** “*Ono seng jenenge tumpeng rasul, kui lawuhe sambel goreng, Inkung. Biasane dinggo pitung dinanan, tiga harinan, kirim kiriman. Metrideso kae yo tumpeng rosulan, slametane wong deso kene, ben podo mayar rejekine, nyelametke wong sak ndeso, njaluk slametan, mbeleh pitik wong sedeso, nggo gedang, nggo ndongakke lingkungan desa, dipetri ben slametan kabeh kabehe, tumpeng rasul metrideso isiane tumpeng, kei golong 4, jenang abang puteh*” (Hasil wawancara dengan Ibu Sipon, 29 Mei 2023)

Warna putih dari tumpeng ini menjadi simbol kesucian. Sedangkan rasa gurih pada tumpeng biasanya digunakan untuk mengungkapkan rasa syukur dan meminta keselamatan pada Tuhan Yang Maha Esa.

Lauk yang digunakan dalam tumpeng rosul ini bervariasi, namun yang harus dan wajib ada ialah ingkung ayam. Inkung merupakan ayam utuh yang direbus dengan bumbu atau rempah rempah khas Indonesia kemudian digoreng. Pada tumpeng rosul ingkung disajikan dalam keadaan kepala menunduk, hal ini karena nama ingkung itu sendiri berasal dari kata *jinakung* yang artinya berdoa.

Selain ingkung, lauk dari tumpeng rosul yang lainnya juga ada sambal goreng, kedelai hitam, tahu tempe goreng, mento, telur. Dalam tumpeng rosul ini juga biasanya menggunakan sambal goreng, sambal goreng disini menjadi simbol dan harapan supaya masyarakat dapat hidup saling bantu membantu dan tolong menolong. Pada Kecamatan Karanggede tumpeng rosul juga dibuat saat acara membuat rumah, terdapat nasi golong yang juga menyertai tumpeng rosul saat acara ini. **Data 11** “*Seng biasane tumpeng rosul niku, dingge bersih desa ngoten niko mbak, kalih seng slametan omah wau, tapi nek slametan omah diparingi golong*” (Hasil wawancara dengan Ibu Mujinah, 30 Mei 2023)

Golong tersebut berjumlah 9 golong, itu menjadi perlambangan sebuah rumah adat Jawa yang mempunyai 8 cagak dan satunya lagi adalah lantai. Tumpeng diibaratkan sebagai atap, sedangkan golong diibaratkan seperti tiang atau cagak dan lantai.

b. Tumpeng Seger

Tumpeng seger merupakan tumpeng yang identik dengan urap atau gundangan didalamnya serta nasi yang digunakan ialah nasi putih biasa, tidak gurih. Tumpeng seger biasa digunakan dalam upacara

adat seperti syukuran kelahiran bayi, bancakan, selamat panen raya dan bersih desa. **Data 28** “*Tumpeng janganan lawuhe gudang gundangan, endog, botok, janganan lodeh, bubuk, nggon bancak bancakan ngono kui to, itu identik tidak ada ayam. Tumpeng janganan biasane dingo bayen*” (Hasil wawancara dengan Ibu Sipon, 29 Mei 2023). Tumpeng seger berbahan dasar nasi putih tanpa campuran rasa dan warna lain menyimbolkan kemurnian dan warna putih biasanya disebut sebagai warna suci.

Tumpeng seger mempunyai ciri khas yaitu terdapat sayur urap atau gundangan sebagai pelengkap. Biasanya sayur yang digunakan ialah taoge, kangkung, bayam, wortel, kacang panjang, kubis. Taoge disebut mempunyai makna tumbuh. Kemudian ada pula kangkung, kangkung sering dikaitkan dengan kata *jinangkung jinampangan* yang memiliki arti memiliki arti dalam lindungan dan keberkahan. Simbol harapan lainnya juga terdapat pada sayur bayam dan kacang panjang. Bayam dikaitkan dengan kata ayam, tentram.

c. Tumpeng Punar

Tumpeng punar merupakan tumpeng berwarna kuning dan mempunyai rasa gurih.

Tumpeng punar biasanya digunakan dalam hajad individu seperti ulang tahun. **Data 41** “*Ada punar itu motifnya tumpeng putih dikasih warna kunir jadi tumpeng kuning. Itu sesuai hajadnya. Hajate nopo itu ya kadang ada, kaya ulang tahun. Lauknya ya mento wau ada mbak, sembarang gorengan, mi, abon kae, srundeng, bregedel seng seko kentang digoreng kae mbak, kering tempe, telur dadar, kerupuk, sembarang mbak*” (Hasil wawancara dengan Bapak Sukanto, 29 Mei 2023)

Tumpeng punar berwarna kuning dan rasanya gurih. Warna kuning menandakan keceriaan, kebahagiaan dan kemakmuran, sedangkan rasa gurih yang berasal dari santan menjadi simbol supaya kelak dapat menjadi seperti pohon kelapa yang banyak manfaat. Tumpeng punar hampir mempunyai lauk yang sama pada setiap wilayah di Kabupaten Boyolali. Lauk yang digunakan diantaranya kering tempe dan teri, telur dadar, kerupuk, abon, bakmi, mento, serundeng, bregedel, ayam, sambel goreng, tahu tempe goreng, kacang. Kering tempe dan teri merupakan masakan yang berbahan dasar tempe ikan teri. Tempe menjadi simbol kerukunan dan kebersamaan.

Ikan teri menjadi simbol kebersamaan dan kerukunan sebab dalam hidupnya ikan teri cenderung bergerombol atau bersama sama. Tak jarang pula tumpeng kuning menggunakan sambal goreng sebagai lauknya. Sambel goreng di tumpeng kuning sama maknanya dengan di tumpeng lain. itu menjadi simbol bahwa manusia diciptakan sebagai makhluk sosial yang kadang membutuhkan bantuan orang lain.

2. Relevansi Ragam dan Simbol Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali

Penemuan ragam dan simbol kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali dapat direlevansikan kedalam pembelajaran Bahasa dan Sastra Indonesia di Madrasah Tsanawiyah dengan menulis teks deskripsi mengenai tumpeng berdasarkan simbol yang terdapat pada tumpeng tersebut. Pembelajaran menulis teks deskripsi ini terdapat pada kelas VII semester 1 kurikulum merdeka pada bab jelajah nusantara.

Saat pembelajaran, sastra dapat berguna sebagai media untuk meningkatkan kepekaan peserta didik teradap kearifan lokal, sosial, budaya dalam menghadapi kehidupan yang multidimensi dan kompleks melalui pesan yang terkandung didalamnya. Tumpeng merupakan sajian penuh makna, mulai dari bentuk hingga lauk pauk penyertanya yang merupakan sebuah simbol

menarik untuk dibahas. Tumpeng juga mempunyai nama dan variasi yang ternyata lumayan banyak, seperti halnya dalam penelitian ini ditemukan 22 nama tumpeng yang tersebar di Kabupaten Boyolali.

Setelah membaca, menyimak dan mendeskripsikan objek berupa tumpeng yang telah dipaparkan dapat mempermudah pemahaman, menarik minat dan semangat baru bagi peserta didik dalam mempelajari teks deskripsi. Berbagai pertimbangan tersebut memberikan peluang penelitian ini cocok bila direlevansikan kedalam pembelajaran Bahasa dan sastra kelas VII Madrasah Tsanawiyah kurikulum merdeka. Terlebih lagi salah satu tema yang di angkat pada BAB jelajah nusantara ini peserta didik akan mempelajari fungsi dan unsur teks deskriptif melalui makanan khas daerah.

SIMPULAN

Setiap tumpeng mempunyai simbol yang melatarbelakangi, apakah dari aneka lauknya, bentuk, warna, rasa, bahkan bahan dasar yang digunakan pada setiap tumpeng. Berdasarkan 22 ragam tumpeng tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa tumpeng di Kabupaten Boyolali biasanya berwarna putih atau berwarna kuning. Bahan baku yang digunakan terdiri dari nasi, ketan, dan nasi jagung. Rasa pada tumpeng biasanya gurih atau biasa tanpa tambahan rasa. Tumpeng berwarna putih melambangkan kesucian dan kemurnian, sementara tumpeng berwarna kuning melambangkan keceriaan,

kesejahteraan, kebahagiaan, dan kemakmuran. Hasil penelitian ini dapat direlevansikan kedalam pembelajaran kelas VII Madrasah Tsanawiyah semester 1 BAB jelajah nusantara mengenai teks deskripsi. Pembelajaran dengan menggunakan hasil penelitian mengenai ragam dan simbol kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali dapat memudahkan peserta didik dalam menemukan objek yang akan dideskripsi berupa objek budaya atau peristiwa alam atau sosial disekitar siswa yang didengar dan dibaca.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada kedua orang tua yang selalu mendoakan dan mendukung, kepada seluruh masyarakat Kabupaten Boyolali yang telah membantu dan berkontribusi dalam penelitian ini, kepada teman teman yang telah memberi support.

REFERENSI

- Ainur Rofiq. (2019). "Tradisi Slametan Jawa Dalam Perspektif Pendidikan Islam". *Artikel, 15*(Tradisi), 96–97.
- Artika, M. D. (2017). Novel Aruna dan Lidahnya Karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif Gastrocriticism. *Gastrocriticism, 01*, 1–11.
- Asis, A., Raodah, R., & Suryaningsih, T. (2019). Kuliner Tradisional Pada Upacara Adat di Sulawesi Selatan. In I. Syahrir Kila, Muh. Amir (Ed.), *Kuliner* Unhas Press.
- Bachari, A. D. (2017). "Bahasa, Sastra, dan Teknologi Informasi: Menyikapi Ancaman, Menjajaki

- Peluang". *KBI Kongres Bahasa Indonesia*, 1–6.
- Budi, N. S., Adrianto, A., Mudjijono, Sumarno, & Maharkesti, R. (1996). *Tradisi Makan dan Minum Di Lingkungan Kraton Yogyakarta*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Darma, B. (2004). *Pengantar Teori Sastra*. Pusat Bahasa.
- Endraswara, S. (2018). *Metodologi Penelitian Gastronomi Sastra*. Textium.
- Endraswara, S. (2013). *Metodologi Penelitian Antropologi Sastra*. Ombak.
- Fanani, A. Z. (2014). "Hermeneutika Hukum Sebagai Metode Penemuan Hukum: Telaah Filsafat Hukum". *Jurnal Hukum*, 4.
- Fatmahwati, F. (2018). *Sosiopragmatik sastra lisan Somba Makan di Tapung Hilir, Provinsi Riau*. 3.
- Habibi, G. (2018). *Kuliner langka Minangkabau*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Handayani, T. H. W. (2015). "Makanan Sebagai Produk Budaya Dalam Menghadapi Persaingan Global". *Journal.UNY*, 1–12.
- Hardiningtyas, P. R., & Turaeni, N. N. T. (2021). "Identitas Budaya dan Pradoksal Kuliner Tradisional Dalam Cerpen Ketika Saatnya dan Kisah Kisah Lainnya (Cultural Identity and Traditional Culinary Paradoxal in the Short Story Ketika Saatnya dan Kisah-Kisah Lainnya)". *Kandai*, 17(2), 256.
- Hariyanto, O. I. B. (2016). Pergeseran makna dan fungsi tumpeng. *Prosiding Seminar Nasional FDI*, 63–69.
- Hasbiansyah, O. (2008). "Pendekatan Fenomenologi: Pengantar Praktik Penelitian dalam Ilmu Sosial dan Komunikasi". *Mediator: Jurnal Komunikasi*, 9(1), 163–180.
- Here, Y. (2022). *Makanan Khas Banyuwani*. Elementa Media.
- HS, A. K. (2018). *Kajian Kesusatraan: Sebuah Pengantar*. CV. AE Media Grafika.
- Humaeni, A. (2021). *Sesajen*. LP2M UIN SHM Banten.
- Indarto, K., Rahman, F., Jusmani, D. S., Putranto, P. A., Merawati, F., Simatupang, L., & Akmal, R. (2017). Mata Jendela Kuliner [di] Indonesia. *Taman Budaya Yogyakarta*, 1–44.
- Indra, B. K. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*. AGASI.
- Iswidayati, S. (2007). "The Function of Myth in Social Cultural Life of Its Supporting Community". *Harmonia Journal of Arts Research and Education*, 8(2), 180–184.

Karim, I., & Farid Karim, F. (2022). "The mandarese gastronomy: Preference and opportunities for food diversification on the dining table of young generations". *Anjoro: International Journal of Agriculture and Business*, 3(1).

Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *National Conference of Creative Industry, September*, 5–6.

Krisnadi, A. R. (2020). "Tumpeng Dalam Era Globalisasi". *Journal.Ubm*, 38–50.

Wahana Pengenalan dan Pelestarian Kuliner Nusantara". *KBI Kongres Bahasa Indonesia*, 1–15.