

MAKNA DAN FUNGSI MAKANAN TRADISIONAL PECEL PITIK DI WILAYAH CUNGKING KABUPATEN BANYUWANGI

MEANING AND FUNCTION OF PECEL PITIK TRADITIONAL FOOD IN THE CUNGKING REGION, BANYUWANGI REGENCY

Endang Setiyawati¹, Dhalia Soetopo², Abdul Shomad³

^{1,2,3}Pendidikan Sejarah, Fakultas Universitas PGRI Banyuwangi
Wendang691@gmail.com

Abstrak

Setiap negara, masyarakat, atau daerah memiliki makanan tradisional yang khas, yang dapat membedakan antara satu dengan yang lain. Makanan khas suatu daerah atau kuliner tradisional dianggap penting, selain sebagai ciri khas suatu daerah juga menjadi salah satu daya tarik wisata. Salah satu wilayah yang sangat kental dengan budaya dan tradisi adalah kota Banyuwangi, kekayaan dan keelokan alam Banyuwangi tergambar dalam seni kuliner kearifan dan budaya makanan yang masyarakat Osing miliki. Pecel Pitik merupakan masakan tradisional Osing dimana merupakan saksi dari seni olah cipta makanan pedesaan Banyuwangi. Hal ini tentunya menarik untuk dikaji oleh peneliti tentang makna serta fungsi dari makanan Pecel Pitik ini. Adapun metode dan pendekatan yang digunakan pada penelitian ini yaitu deskriptif kualitatif menggali sebuah informasi yang dalam berupa data dari lisan atau catatan dari informan sehingga yang disajikan akurat dan dapat dengan mudah dipahami oleh pembaca.

Kata Kunci: Makna, Fungsi, Makanan Tradisional

Abstract

Every country, community, or region has a distinctive traditional food, which can differentiate one from the other. Traditional food of a region or traditional culinary is considered important, apart from being a characteristic of a region it is also a tourist attraction. One area that is very thick with culture and tradition is the city of Banyuwangi, the wealth and beauty of Banyuwangi's nature is reflected in the culinary arts, the wisdom and food culture that the Osing people have. Pecel Pitik is a traditional Osing dish which is a witness to the art of creating Banyuwangi rural food. This is certainly interesting to be studied by researchers about the meaning and function of this Pecel Pitik dish. The method and approach used in this research is descriptive qualitative, digging up deep information in the form of oral data and notes from informants so that what is presented is accurate and can be easily understood by readers.

Keywords: Meaning, Function, Traditional Food

Latar Belakang

Setiap negara, masyarakat, atau daerah memiliki makanan tradisional yang khas, yang dapat membedakan antara satu dengan yang lain. Kekhasan ini dapat berkaitan dengan bahan baku, rasa, cara memasak, warna, bentuk, cara penyajian, dan cara menyantapnya (Acta Diurna, 2020). Berbagai produk makanan dan kuliner tradisional tersebar luas di berbagai daerah di tanah air, seperti di Jawa, Sumatra, Kalimantan, Bali, Sulawesi, Nusa Tenggara, dan lain-lain. Makanan khas suatu daerah atau kuliner tradisional dianggap penting, selain sebagai ciri khas suatu daerah juga menjadi salah satu daya tarik wisata. Pada perkembangannya, kuliner sering dikaitkan dengan masakan khas suatu daerah atau makanan yang memiliki keunikan dan citarasa tersendiri (Chusmeru,2009).

Menurut keputusan lokarya revitalisasi pusat kajian makanan tradisional di Yogyakarta tahun 2003 telah disepakati Batasan makanan tradisional adalah makanan yang dibuat dari bahan yang dihasilkan di daerah setempat kemudian diolah dengan cara atau teknologi yang dikuasai oleh masyarakat setempat, produknya mempunyai ketampakan, cita rasa dan aroma yang sangat dikenal dan disukai bahkan juga dirindukan oleh masyarakat. Bahkan menjadi identitas kelompok masyarakat asal makanan dan dapat digunakan sebagai sarana pemersatu bangsa dan membangun rasa cinta tanah air. Dari aspek lain, makanan tradisional dapat dilihat sebagai upaya masyarakat dalam mengelola hasil produksi lingkungannya untuk menjamin keberlanjutan dalam mengelola hasil produksi lingkungannya untuk menjamin keberlanjutan kebutuhan kehidupannya. Makanan tradisional suatu daerah bisa menjadi cermin peradaban dan budaya suatu daerah, akan tepat disuguhkan serta dinikmati oleh masyarakat itu pula (Ernayanti,2023). Di sisi lain pengenalan dan pemahaman makanan tradisional makin menjadi peristiwa langka karena tidak tersedianya dokumen baru tentang makanan tradisional setelah 50 tahun berlalu dokumen negara yang berjudul “ Mustika Rasa” diterbitkan di masa presiden Soekarno. Oleh karena itu, dokumentasi makanan tradisional ini menjadi sangat penting di lakukan(Santoso, 2017)

Kebiasaan membuat makanan tradisional, sebagaimana diketahui terdapat dalam kehidupan setiap masyarakat. Kebiasaan yang diwarisi dari generasi sebelumnya dapat disebut juga dengan tradisi. Tradisi diartikan sebagai kebiasaan turun temurun yang

masih dijalankan dalam masyarakat penduduknya. Suatu tradisi berhubungan dengan kebiasaan pada suatu komunitas (masyarakat) yang berlangsung sejak lama dan berkaitan dengan aktivitas Bersama masyarakat (Kamus Bahasa Indonesia, 1995). Bangsa Indonesia yang majemuk memiliki aneka makanan tradisonal yang sekaligus merupakan kekayaan budaya dari masyarakat pendukungnya. Berapa makanan tradisonal yang dimiliki oleh bangsa Indonesia seperti rendang pada masyarakat Minangkabau, pempek pada masyarakat Palembang, betutu pada masyarakat Bali, Pecel Pitik pada masyarakat Banyuwangi, dan lain lain. Makanan tradisonal merupakan salah satu kekayaan yang harus digali kembali sebagai salah satu asset kultural melalui revitalisasi dan proses-proses transformasi. Oleh sebab itu, kuliner tradisonal bukan saja sebagai ilmu tata boga melainkan juga bentuk kearifan loka (Wurianto, 2008). Salah satu wilayah yang sangat kental dengan budaya dan tradisi adalah kota Banyuwangi, kekayaan dan keelokan alam Banyuwangi tergambar dalam seni kuliner kearifan dan budaya makanan yang masyarakat Osing miliki. Orang-orang Osing di Banyuwangi, terutama yang bermukim di pedesaan diantara hamparan petak sawah, rindang pekarangan, dan rimbun kebun adalah para penjaga dan pemulian warisan kuline kuno (Indriati, 2013)

Masyarakat tradisonal memiliki kebiasaan menyampaikan suatu nasihat tidak secara langsung. Mereka terkadang menggunakan lambing-lambang atau kiasan-kiasan. Salah satu lambing tersebut adalah makanan (DawudAchroni, 2017). Salah satunya adalah makanan tradisonal yang sering digunakan dalam acara serta kegiatandari masyarakat Banyuwangi sendiri yaitu *Pecel Pitik*. Makanan yang hadir dalam hamper setia kegiatan budaya masyarakat tradisonal ini mulai berkembang dalam bentuk penyajian serat rasa yang ditawarkan ataupun dihidangkan. Pecel Pitik adalah makanan yang mempunyai nilai-nilai tradisi pada masyarakat banyuwangi. Bentuk keyakinan sebuah sajian yang dihadirkan dalam kegiatan masyarakat.

Pecel Pitik merupakan masakan tradisonal Osing dimana merupakan saksi dari seni olah cipta makanan pedesaan Banyuwangi. Hal ini senada dengan apa yang di sampaikan Mbah wari dalam wawancara dengan peneliti, beliau mengatakan bahwa Pecel Pitik di desa Cungking yang ritualnya berkaitan dengan nenek moyang Buyut Cungking mempunyai sebuah kaitan yang kuat dengan msyarakat Cungking dan

sekitarnya. Masyarakat Osing mengenal makanan ritual sajian yang berkaitan erat dengan adat istiadat pada masyarakatnya, yang mana ini sudah berjalan untuk waktu yang lama. Pengetahuan tradisi sajian makanan ini berlangsung dan diwariskan secara turun temurun. Semuanya terangkum dalam bentuk pemahaman budaya serta spiritual tentang makanan kuno yang syaratnya berkaitan dengan nilai religius, bahkan dalam pemilihan bahan pada makanan, pengolahan terhadap makanan, serta keterampilan dalam mengolahnya (Setiawan, 2016). Tidak saja dalam bentuk kasat mata makanan, tapi mengenai sebuah makna serta fungsi yang terdapat didalam makanan tersebut. Dari makna Pecel Pitik tersebut memiliki makna yang tersembunyi yang perlu diketahui oleh masyarakat luas, yang terkadang didalam masyarakat hanya melihat secara umum tanpa mengerti makna serta fungsi dari makanan Pecel Pitik ini. Sehingga keabakan pada makanan Pecel Pitik. Sehingga makna serta fungsi dari makanan ini juga kurang dipahami.

Melihat hal tersebut, peneliti sangat tertarik untuk mengupas makna serta fungsi yang terkandung dalam makanan tradisional Pecel Pitik tersebut dan memilih judul “Makna dan Fungsi makanan Tradisional Pecel Pitik di Wilayah Cungkung Kabupaten Banyuwangi”. Hal ini dimaksudkan agar didalam adat dan budaya yang masyarakat lihat dan bahkan masyarakat laksanakan dari waktu ke waktu mengerti tentang makna serta fungsi pada makanan tradisional tersebut dapat diketahui oleh setiap individu dalam masyarakat dan menjaganya agar tetap lestari.

Metode

Berdasarkan pada permasalahan yang diteliti, jenis penelitian yang digunakan oleh peneliti adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan deskriptif. Dimana di dalam pendekatan deskriptif ini peneliti akan menggali data secara lebih mendalam dan kemudian akan menyajikannya kedalam bentuk deskriptif sehingga yang disajikan akurat dan dapat dengan mudah dipahami oleh pembaca.

Penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata lisan, catatan-catatan yang berhubungan dengan makna, nilai serta pengertian dari orang-orang atau perilaku yang dapat diamati. Sementara pendekatan

penelitian yang bermaksud untuk membuat deskriptif mengenai situasi-situasi kejadian-kejadian (Suryabrata, Sumadi, 1983).

Pendekatan kualitatif ini dipilih karena dianggap sesuai dengan tema yang akan diteliti yang mana penelitian ini bertujuan untuk menguraikan dan menunjukka secara mendalam tentang “Makna dan Fungsi Makanan Tradisional Pecel Pithik di Wilayah Cungking Kabupaten Banyuwangi”. Penelitian kualitatif selalu mengandalkan adanya suatu proses berfikir yang induktif untuk memahami suatu realitas, peneliti yang terlibat langsung dalam situasi dan latar belakang fenomena yang diteliti secara memusatkan perhatian pada suatu peristiwa kehidupan yang sesuai dengan konteks penelitian. Peneliti melaporkan secara realita apa yang ada di lapangan secara jujur dan mengandalkan pada suara dan penafsiran informan.

Hasil dan Pembahasan

1. Makna dan Fungsi Makanan Tradisional Pecel Pithik di Wilayah Cungking

Pecel pitik merupakan sajian khas suku Osing yang dihidangkan bersamaan dengan nasi menyerupai kerucut yang melambangkna gunung sebagai tempat persemayaman roh-roh suci, dalam hal ini adalah roh Buyut Cili. Nasi berupa kerucut tersebut dinamakan tumpeng ini dihidangkan bersama dengan pecel pitik. Makanan ini berbahan utama daging ayam kampung. Ayam kampung utuh tanpa jeroan di phetentang(disalibkan pada sujen bamboo lalu di bakar diatar baraapi). Setelah matang ayam di suwir-suwi dengan tangan lalu dicampur bumbu pecel ala Osing yang terdiri dari kemiri atau kacang tanah goreng, atau padungan keduanya, garam, cabe besar goreng, terasi bakar bawang putih gorengan atau bakar yang sudah dihaluskan kemudian di beri parutan kelapa yang masih muda dan air kelapa. Pecel pitik mengandung makna “*mogo-mugo barang hang diucel-ucul dadio barang hang apik*” (semoga segala yang diupayakan membuahkan hasil yang baik).



Gambar 1 Bahan-bahan pembuatan Pecel pitik

Sumber ; Dokumentasi Pribasi 2023

Ada pula yang memaknainya dengan titik yang berarti tujuan. Seseorang yang menyantap makanan pecel pitik ini artinya ingin meraih sebuah cita-cita yang dia inginkan. Pecel Pitik ini memiliki makna serta fungsi yang ada didalamnya yaitu:

- a. Makanan Kultural Hidangan Pecel Pitik Studi; mengenai makanan dalam konteks budaya mengacu pada persoalan-persoalan praktis dan perilaku konkret masyarakat (V. Iramayantu, 2004). Kepercayaan suatu masyarakat tentang makanan berkaitan pada kebiasaan (praktek) makanannya. Dalam antropologi, kebiasaan makan merupakan suatu hal yang sangat kompleks karena menyangkut cara memasak, suka dan tidak suka, serta adanya berbagai kepercayaan (religi), pantangan-pantangan dan persepsi mistis (tahayul) yang berkaitan dengan kategori makan: produksi, persiapan dan konsumsi makanan (Foster dan Anderson, 1985:3 dalam V.Irmayanti, 2004). Melalui fenomena tersebut, dan dalam perkembangan selanjutnya makanan akan bersinggungan dengan kategori-kategori budaya lainnya seperti kategori kehidupan sosial, agama, perekonomian, ilmu pengetahuan, teknologi, dan sebagainya.



Gambar 2 Ayam peteteng

Sumber; Dokumentasi Pribadi 2023

- b. Keyakinan Religius; didalam sebuah maknaan memiliki posisi yang sangat penting dalam agama sebagai subjek doa, tanda berbagi dan tidak berbagi, serta elemen dari komuni (Anderson,2005). Hal ini jelas dari hidangan ritual yang diawa ke makam Danyang Desa yang dipersiapma dengan cara khusus oleh orang yang khusus pula. Yang boleh memasak hidangan ini hanyalah perempuan yang sudag menopause (sudah bebas dan bersih dari darah menstruasi). Saat memasak yang ditugaskan sebagai pembuat hidangan dari pecel pitik didalam sebuah acara, saat pagi hari tepat pelaksanaan kegiatan yang bersangkutan harus mandi besar keramas) terlebih dahulu dengan niat wuwung khusus. Selanjutnya sebelum memulai bekerja (memasak) dia harus membaca mantra khusus pula. Menilik cara yang demikian ini tersirat beberapa hal, yaitu 1) makanan yang disiapkan dianggap suci karenanya yang mememasak harus keadaan suci, 2) acara yang menjadi latar belakang makanan tersebut dianggap memiliki keutamannan yang sacral, 3) yang diberi persembahan makanan juga dianggap suci/tinggi/utama, yaitu Buyut Cili sehingga yang dirapal dan keyakinan oleh masyarakat, hal ini menunjukkan bahwa makanan pecel pitik memiliki makna serta nilai religious didalam kehidupan masyarakat yaitu islam kejawen.



Gambar 3 Prosesi berdo'a bersama sebelum acara

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2023

- a. Kebersamaan; dari sebuah hidangan yang dihidangkan dalam sebuah ritual ataupun acara yang sifatnya budaya maka makanan tersebut tidak ada satu pun yang dibiarkan tanpa dimakan. Setelah acara yang dilakukan maka makanan Pecel Pitik ini akan dimakan secara bersama-sama yang diyakini mengandung keberkahan, saat memakan makanan ini wajib menggunakan tangan tanpa menggunakan sendok atau alat makan lainnya. Makan bersama ini semua orang duduk di lantai, atau tanah lalu melakukan makan bersama atau disebut dengan kroyan. Melalui makan bersama ini menjaga sebuah keutuhan di dalam sebuah masyarakat.



Gambar 4 Kebersamaan acara tradisi pecel pitik

Sumber: Dokumentasi pribadi 2023

- b. Relasi Gender; makanan bisa digunakan sebagai sebuah penanda kekuasaan dalam konteks relasi social. Sama dengan makanan pecel Pitik ini yaitu makanan yang telah dipersiapkan dan di masak oleh para ibu-ibu dan juga mbah-mbah yang setelah selesai memasak membawa ketempat acara dari ritual yang menggunakan makanan pecel pitik ini. Yang kemudian para laki-laki yang hadir didalam acara tersebut mekanannya. Keistimewaan dari acara yang terdapat makanan Pecel Pitik ini adalah sat acara tersebut merupakan acara yang terbuka untuk umum makan semua tamu yang datang dapat memakan hidangan tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa dalam acara tersebut para tamu memiliki posisi setara dengan laki-laki.



Gambar 5 Kaum laki-laki yang memulai hidangan makanan

Sumber: Dokumentasi pribadi 2023

- c. Budaya Agraris; sebageian besar makanan yang disiapkan untuk ritual dari acara yang berkaitan dengan hidangan makanan Pecel Pitik ini dibuat dengan atau berasal dari beras, disusul dengan kelapa, ayam kampung, sayur mayor, kacang tanah. Semua bahan tersebut sangat gampang ditemukan di daerah Cungkung yang wilayahnya sangat subur, bisa dikatakan bahwa masyarakat kemiren merupakan masyarakat agraris.



Gambar 6 Sayur-mayur yang belum di olah

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2023



Gambar 7 Sayur-mayur yang sudah di olah

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2023

- d. Toleransi; hidangan Pecel Pitik dijelaskan bahwa merupakan hidangan yang memiliki makna religius dalam sebuah ritual adat. Namun saat ini makanan tersebut dapat dipesan secara sengaja untuk kegiatan selamatan

dalam bentuk tasyakuran oleh masyarakat asing atau luas. Hal tersebut menunjukkan bahwa toleransi masyarakat asing atau luas terhadap makanan Pecel pitik yang dinilai memiliki nilai religius didalamnya.

2. Upaya Masyarakat Dalam Menjaga Kelestarian Makanan Tradisional Pecel Pitik Diwilayah Cungking

- Upaya yang dilakukan oleh pemerintah dari kelurahan Mojopanggung adalah saling berkomunikasi dengan masyarakat desa serta para sesepuh untuk tetap melestarikan tradisi yang didalamnya terdapat hidangan pecel pitik.
- Pemberian sosial terhadap para pemuda di lingkungan Cungking supaya dapat mengetahui bagaimana cara melestarika makanan Pecel Pitik sesuai dengan adat istiadat yang sudah ada dari zaman dahulu.
- Mengadakan pelatihan pembuatan Pecel Pitik kepada generasi milenial dalam upaya pelestarian makanan tradisional Pecel Pitik.

Simpulan

Makanan Tradisional Pecel Pitik adalah makanan khas dari suku Osing Banyuwangi, dari zaman dahulu. Masakan ini hanya dihidangkan pada saat acara selamatan, dengan bahan utama Ayam Kampung muda yang kemudian di panggang secara utuh di berapian. Pengolahan Pecel Pitik ini juga mempunyai syarat yaitu seorang wanita yang sudah manpouse yang boleh untuk memasak Pecel Pitik. Makanan ini mempunyai nilai, makna serta fungsi maka dari itu pemerintah masyarakat, serta perangkat adat, berupaya untuk tetap melestarikan makanan khas suku Osing ini untuk tetap dilestarikan sebagai bentuk sebuah adat turun temurun.

Daftar Pustaka

- Achroni, Dawud. 2017. *Belajar Dari Makanan Tradisional Jawa*. Jakarta
- Arriyono, Siregar & Aminuddi. 1985. *Kamus Antropologi*. Jakarta: Akademik Pressindo, hal 4
- Buku panduan wisata Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Banyuwangi*. Banyuwangi: Banyuwangi Regency Culture and Tourism Device.

- Chusmeru. 2009. *Potensi Wisata Kuliner Kabupaten Banyumas*. Jurnal Analisis Pariwisata
- Damanik Ramlan, Sinaga, W. 2020. *Tinjauan Jenis, Fungsi, dan Makna Makanan Tradisional Simalungan*. Medan: Gerhana Media Kreasi
- Davis, Kingsley. *Human Society*. Sociology. Macmillan
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan RI, *Kamus Bahasa Indonesia*, (Jakarta: Balai Pustaka, 1998), Cet I, h. 547
- Dewi, T.K.S. 2011. *Kearifan Lokal "Makanan Tradisional": Rekonstruksi Naskah Jawa dan Fungsinya Dalam Masyarakat*. Jurnal Manassa, 1(1), 161-182
- Diurna, Acta. 2020. *Makna Komunikasi di balik Makanan Tradisional*. Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Vol. 16 No. 1 Tahun 2020. Universitas Jenderal Soedirman
- Eko Priangga, Iqbal, A., & Padillah, R. 2020. *Studi Deskripsi Inovasi Bisnis Pariwisata Kuliner Tradisional Khas Suku Osing*. JSMBI (Jurnal Sains Manajemen Dan Bisnis Indonesia). Universitas 17 Agustus Banyuwangi. Universitas PGRI Banyuwangi. Vol. 10 No.2. Hal. 134-142
- Ernayanti. 2003. *Ensiklopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura*. Deputi Bidang Pelestarian dan pengembangan kebudayaan, asdep. Jakarta:Proyek pelestarian dan pengembangan tradisi dan kepercayaan
- Fardiaz, D. 1998. *Peluang, Kendala, dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional, dalam Kumpulan Ringkasan Makalah Seminar Nasional Makanan Tradisional : Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia, Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT)*, Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB, Bogor.
- Gilleisole. 2001. *Psikologi Umum*. Bandung: Bumi Aksara
- Gillin, John Lewis dan Philip Gillin. 1945. *Cultural Sosiologi*. Cetakan Ketiga New York: The MacMillan Company
- Hardjohutomo, C., Atmodipurwo, S. 1960. *Buku Masakan Indonesia: Mustika Rasa. (Resep Masakan Indonesia Warisan Soekarno)*. Djakarta

- Harmayani, Eni. Umar Santoso dan Murdijati Gardjito. 2022. *Makanan Tradisional Indonesia Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan Yang Populer di Masyarakat Seri 1*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Harsana Minta, Triwidayanti, M. *Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D.I. Yogyakarta*. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta
- Hassan Shadily, *Ensiklopedi Indonesia*, (Jakarta: PT. Ichtiar Baru Van Hoeve, 1983), jilid IV, h. 2096
- Hayagreeva Rao, Philippe Monim, Rodolphe Durand. *American Journal of Sociology*. January 2003, Vol. 108, Issue 4, Pages 795-843
- Indiarti, Wiwin dan Nunuk Nurchayati. 2019. *Olah Rasa Ujung Timur Jawa Makanan Ritual dalam Kebudayaan Osing*. Yogyakarta: Elmaterra Publisihing
- Indiarti, Wiwin dkk. 2013. *Pengembangan Program Desa Wisata dan Ekowisata Berbasis Partisipasi Masyarakat di Desa Kemiren Kabupaten Banyuwangi*. Laporan Penelitian. Banyuwangi: BAPPEDA Kabupaten Banyuwangi
- Journal of Hospitality and Tourism Management*, Vol. 9, No.2, June 2002, p.1- 36.
- Santoso, Umar., Murdijati Gardjito dan Eni Harmayani. 2017. *Makanan Tradisional Indonesia Makanan Tradisional yang Populer Sup Mi, Set Menu Nasi, Nasi Goreng dan Makanan berbasis Sayur Seri 2*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- KBBI, 1995. *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. [Online, diakses tanggal 19 Maret 2023]
- Ketaren, Indra. 2017. *Gastronomi Upaboga Indonesia*. IGA Press. Jakarta
- Koentjaraningrat. 1979. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Aksara Baru
- Kuhnlein, H.V. & Recheur, O. 1996. *Dietary Change and Traditional Food Systems of Indigenous Peoples*. *Annual Review of Nutrition*, 16: 417-44
- Kusumaningtyas, A., Wibisono, B., & Kusnadi. 2013. *Penggunaan Istilah Makanan dan Jajanan Tradisional pada Masyarakat di Kabupaten Banyuwangi Sebuah Kajian Etnolinguistik*. Publikasi Budaya, 1-9.
- Lestari Dwi dan Susanti Sri. 2016. *Makanan Tradisional Sambel Tumpang*. Prosiding Sanskerta: Semarak Sejarah Kebudayaan Sebelas Maret

- Lubis Fahmi, A., Kluckhohn, C. 2021. *Buku Antropologi Budaya*. Pasuruan, Jawa Timur: Qiara Media
- Maclever, Robert, M. 1882-1960. *Temporality and Understanding of Social Phenomena*. Elzbieta Halas
- Martion, & Hidajat, R. 2014. *Struktur Simbolik Kuliner Rendang di Tanah Rantau*. Jantira, 1-9. *Guru Besar dalam Ilmu Gizi*. Surabaya, Jawa Timur, Indonesia: Airlangga University Press
- Marwanti. 1997. *Menanamkan Kebiasaan Mengonsumsi Makanan Tradisional sebagai Aset Budaya dan Wisata Boga*. *Cakrawala Pendidikan*, 96-101. <https://journal.uny.ac.id/index.php/cp/article/view/9267>
- Marwanti, 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa, Yogyakarta
- Maryato, Andreas. 2009. *Jejak Pangan Sejarah, Silang Budaya, dan Masa Depan*. Jakarta : Kompas
- Miles, M., B & Huberman, A., M. 1992. *Analisis Data Kualitatif: Buku Sumber Tentang Metode-metode Baru*. Terjemahan oleh Tjetjep Rohendi Rohidi dari Judul *Qualitative Data Analysis*. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Moeriabrata-Arbai, A. 2017, April 21. *Makanan Tradisional Makna Sosial Budaya dan Manfaatnya sebagai Makanan Sehat (Functional Food) serta Upaya Pelestariannya. Pidato Pengukuhan diucapkan pada peresmian penerimaan jabatan*
- Moeribrata, Arsiniati. 1997. *Makanan Tradisional Makna Sosial Budaya dan Manfaat sebagai Makanan Sehat ("Functional Food") Serta Upaya Pelestariannya*. Surabaya : Universitas Airlangga
- Moh. Syaiful, Ampri Bayu S., et al. 2015. *Jagat Osing Seni, Tradisi dan Kearifan Lokal*. Banyuwangi: Lembaga Masyarakat Adat Osing Rumah Budaya Osing
- Moleong, Lexy. 2002. *Metode Penelitian Kualitatif*, Bandung : CV. Remaja, hal 11
- Muhilal. 1995. *Makanan Tradisional Sebagai Sumber Zat Gizi dan Non gizi dalam Meningkatkan Kesehatan Individu dan Masyarakat*. Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional, Jakarta, 9-11
- Nurhayati, E., Mulyana, Ekowati, V., I. Meilawati, A. 2014. *Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji Di Pasar-pasar Tradisional Kabupaten Bantul*.

- Jurnal Penelitian Humaniora, FBS Universitas Negeri Yogyakarta. Vol. 19, No.2, Oktober 2014: 124-140
- Nurhidayati. 2013. *Dalam Potensi Wisata Makanan (Food Tourism)*. Retrieved from <http://endahpariwis-fisip.web.unair.ac.id/artikel>
- Nurti, Y. 2017. *Kajian makanan dalam perspektif antropologi*. Jurnal Antropologi: Isu-isu Sosial Budaya, 19 (1), 1 – 10
- Pariwisata, Kajian Pariwisata. 2011. *Pariwisata Budaya: Gastronomi Indonesia Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Bangsa, Makalah Seminar Nasional Gastronomi dan Pariwisata*. STP Nusa Dua Bali.
- Piotr Sztompka. 2007. *Sosiologi Perubahan Sosial*. Jakarta: Prenada Media Grup.
- Pujiyati & Harsana. 2016. *Studi Potensi Wisata Makanan di Kota Semarang dalam Rangka Kesiapan Menjadi Daerah Wisata*, UNY, Yogyakarta
- Puspitaningtyas, Dwi Murti; Purwanto.1992. *Etnobotani Kemuning (Murraya Paniculata) Di Yogyakarta dan sekitarnya*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Etnobotan. Cisarua-Bogor, 19-20 Februari 1992 Hal 288
- Rahman Fadly. 2016. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Rondhi, Mohammad, “*Tumpeng: Sebuah Kajian dalam Perspektif Psikologi Antropologi*”, dalam Jurnal Seni IMAJINASI, Vol 3., No. 1, 2007
- Rosidin Odien, Riansi, E., S & Muhayidin, A. 2021. *Leksikon Kuliner Tradisioal Masyarakat Kabupaten Padeglang*. Universitas Sultan Agung Tirtayasa. Litera, Volume 20, Nomor 1, Maret 2021
- Setiawan, R. 2016. *Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara: Sebuah Tinjauan Etis*, Vol.21, No.1, Hal. 121-122.
- Soekanto, Soejono. 2012. *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: PT Raja Grafindo. Persada.
- Sugiyono. 2019. *Metodelogi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suryabrata, Sumadi. 1983. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: RajaGrafindo Persasda
- Soemardjan, Selo. 2009. *Perubahan Sosial di Yogyakarta*. Jakarta: Komunitas Bambu

Wurianto, Arif Budi. 2008. *Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner Tradisional di Kota Malang Sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Folklore)*. Laporan Penelitian. Malang: Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah Malang