KABANTI: Jurnal Kerabat Antropologi
Volume 7, Nomor 2, Desember 2023: 210 – 220
kabanti.antropologi@uho.ac.id
ISSN: 2622-8750 (Cetak)
ISSN: 2503-3468 (Online)

KULINER BERBASIS BAHAN PANGAN LOKAL PADA MASYARAKAT DI DESA LAWELA KECAMATAN BATAUGA KABUPATEN BUTON SELATAN

LOCAL FOOD-BASED CULINARY IN THE COMMUNITY IN LAWELA VILLAGE, BATAUGA SUB-DISTRICT, SOUTH BUTON DISTRICT

Fitriani[1], La Ode Topo Jers[2]

[1,2] Jurusan Antropologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Halu Oleo,
[2]Kampus Hijau Tridarma, Andonohu Jl. H. E. A. Mokodompit,
Kendari, 93232, Indonesia
Email: fitrianifitri16679@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mendeskripsikan kuliner berbasis bahan pangan lokal dan strategi pemertahanan kuliner berbasis bahan pangan lokal pada masyarakat di Desa Lawela Kecamatan Batauga Kabupaten Buton selatan. Penelitian ini menggunakan teori Sistem Kognitif Goodenough. Metode penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pengumpulan data dilakukan melalui pengamatan (*Observasi*) dan wawancara mendalam (*Indepth Interview*). Hasil penelitian menunjukan bahwa: (1) bahan pangan lokal di Desa Lawela seperti jagung, ubi kayu, ubi jalar, dan keladi dapat menghasilakan kuliner lokal; (2) Strategi Masyarakat dalam mempertahankan Kuliner yang Berbasis Bahan Pangan Lokal Pada Masyarakat di Desa Lawela yaitu dilestarikan dan dikembangkan.

Kata Kunci: Wisata kuliner, pangan lokal, kuliner lokal.

ABSTRACT

This study aims to identify and *describe culinary based on local food ingredients and culinary defense strategies based on local food ingredients in the Lawela Village, Batauga District, South Buton Regency community. This research uses the Goodenough Cognitive System theory. The research method used a qualitative descriptive method with data collection carried out through observation and in-depth interviews. The results showed that: (1) local foodstuffs in Lawela Village such as corn, cassava, sweet potato, and taro can produce local culinary; (2) The Community Strategy in maintaining Culinary Based on Local Food Ingredients in Lawela Village is to be preserved and developed.*

***Keywords:** Culinary Tours, local food, local culinary*

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional atau makanan lokal adalah salah satu identitas suatu kelompok masyarakat yang mudah untuk ditemukan dan mudah untuk dikenali. Setiap wiayah atau daerah di Indoneisa memiliki beragam kuliner yang menjadi ciri khas atau identitas daerah tersebut (Tyas, 2017:2). Jenis-jenis kuliner di Indonesia yaitu nasi goreng, soto, rujak dan ketupak adalah kuliner khas nasional di Indonesia, sop ayam, sop buntut, bakmi, bubur ayam, tape singkong, gudeg, sate madura, sate padang, pempek, rendang adalah kuliner khas Indonesia barat, dan rica-rica manado dan coto Makassar adalah kuliner khas indoneisa tengah (Tyas, 2017:7-9).

Salah satu desa yang berada di Sulawesi Tenggara adalah Desa Lawela Kecamatan Batauga Kabupaten Buton Selatan yang dimana memiliki sumber daya alam yang melimpah. Salah satu mata pencaharian masyarakat setempat adalah di bidang pertanian/perkebunan seperti pertanian jagung (*kaitela*), ubi kayu (*wikau*), ubi jalar (*kaowi-owi*), dan keladi (*kaladi*). Sebagian besar masyarakat Desa Lawela memanfaatkan (kaitela), ubi kayu (*wikau*), ubi jalar (kaowi-owi), dan keladi (kaladi) sebagai makanan/kuliner pengganti nasi dan sebagai camilan.

Sejak zaman dahulu, secara turun-temurun masyarakat di Desa Lawela memanfaatkan sumber tanaman pangan lokal sebagai pemenuhan kebutuhan pangan pokok sehari-hari maupun sebagai cemilan. Disamping itu, masyarakat juga memanfaatkan tanaman pangan lokal sebagai bahan dalam pembuatan kuliner seperti *kasoami*, *kambewe*, *wikau maeta (kabuto)*, *wikau maombo*, kolak *(sosolu)* baik kolak ubi jalar maupun

kolak keladi, *kambuse, taingkora, kapusu*, sedangkan kue-kue seperti *tuli-tuli, taripa, onde-onde wikau, sanggara banda, roko-roko* dan *kalempe, bunga rasa,* keripik keladi (*senga-senga*) dan keripik ubi jalar. Tradisi kuliner/makanan yang berbasis pangan lokal merupakan bentuk kearifan lokal sebagai gambaran pola-pola hidup masyarakat yang mampu menghadirkan identitas kolektivitas dan representasi sosial budaya dalam mengkonsepkan makanan, dan fungsi sosial makanan (Fadhilah, 2013).

Namun demikian, sebagian masyarakat di Desa Lawela khususnya generasi muda sudah jarang dan tidak lagi mengosumsi makanan lokal yang berbahan dasar pangan lokal. Sebagian masyarakat khususnya generasi muda di Desa Lawela lebih menyukai memakan kuliner dari daerah lain seperti bakso, ayam bakar, soto Makassar, dan nasi goreng. Fenomena banyaknya generasi muda yang lebih menyukai makanan bukan tradisional turut berpartisipasi menggeser kedudukn makanan tradisional (Adiasih & Brahmana, 2015:112)

Masyarakat di Desa Lawela masih menggunakan cara-cara lama yang diwariskan turun-temurun baik dalam bertani maupun pengolahan makanan/kuliner lokal. Ciri khas masyarakat Desa Lawela sangat menyukai makanan/kuliner yang rasanya sangat manis dan cara pengolahannya yang sederhana. Semakin berkurangnya peminat makanan tradisional di desa Lawela dikarenakan sebagian masyarakat sudah bosan dengan rasa, bentuk dan cara pengolahannya yang ribet dan lama dalam pengolahannya. Untuk itu, makanan tradisional sangat perlu dikembangkan dengan menciptakan inovas-inovasii kreatif dalam pengolahannya tanpa menghilangkan esensi dari identitas makanan lokal itu sendiri.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yaitu peneliti berusaha menggambarkan dan menjelaskan mengenai kuliner berbasi bahan pangan lokal pada masyarakat di Desa Lawela Kecamatan Batauga Kabupaten Buton Selatan. Pengumpulan data dilakukan melalui pengamatan (*Observasi*) dan wawancara mendalam (*Indepth Interview*). Pada akhirnya data tersebut dapat diinterprestasikan berdasarkan fakta apa adanya sehingga dengan sendirinya penelitian ini benar-benar menggambarkan kenyataan yang sebenarnya (Spradley, 1997:231).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis-Jenis Kuliner Berbasis Bahan Pangan Lokal Pada Masyarakat di Desa Lawela Kecamatan Batauga Kabupaten Buton Selatan.

Kuliner tradisional yang terdapat di Desa Lawela merupakan makanan sehari-hari masyarakat setempat yang berasal dari alam sekitar yang kemudian diolah berdasarkan pengalaman dan pengetahuan yang diwariskan secara turun-temurun oleh nenek moyang mereka. Bahan pangan lokal dalam membuat kuliner lokal di Desa Lawela yaitu terbuat dari berbagai macam tanaman pangan lokal yang di tanam oleh masyarakat Lawela yaitu jagung, ubi kayu, ubi jalar, keladi dan pisang. Olahan bahan pangan lokal tersebut berasal dari buah, biji, umbi, serta batang dan bunga yang menghasilkan kuliner lokal yang dikonsumsi masyarakat Lawela sehari-hari.

Ubi Kayu (*Wikau*)

Ubi kayu (*wikau*) adalah tanaman pangan yang paling banyak di tanam oleh masyarakat di Desa Lawela. Ubi kayu (*wikau*) diolah oleh masyarakat di Desa lawela dengan cara digoreng, direbus, juga diolah sebagai bahan dasar dalam membuat kuliner yakni kuliner lokal *kasoami*, bahan dasar dalam membuat *kabuto* (*wikau maeta*), dan bahan dasar dalam membuat *wikau maobo*. Ubi kayu (*wikau*) dapat pula dibuat menjadi berbagai aneka jenis kue-kue tradisional oleh masyarakat di Desa Lawela misalnya: *tuli-tuli, epu-epu, taripa, onde-onde, roko-roko, sanggara banda*, serta bahkan dapat dibuat menjadi kue lapis.

Kasoami

Kuliner lokal *kasoami* terbuat dari ampas ubi kayu baik ubi kayu putih, maupun ubi kayu kuning, yang diparut sampai halus menggunakan parutan tradisional. Ubi kayu yang selesai di parut disimpan dalam karung bersih, kemudian ditekan airnya keluar. Setelah parutan ubi kayu tersebut mengeras maka masyarakat Lawela menyebutnya sebagai *kaopi*. Untuk menghasilkan kuliner lokal *kasoami*, kita harus terlebih dahulu menghancurkan lempengan *kaopi* agar tidak terdapat serat ubi yang tertinggal. Selanjutnya yaitu mengukus *kaopi* yang telah halus dengan alat tradisional yang digunakan masyarakat Lawela dalam membuat *kasoami* yaitu cetakan khusus yang terbuat dari anyaman daun kelapa yang berbentuk kerucut dan dimasak menggunakan panci yang berbentuk corong yang terbuat dari tanah liat dan dimasak menggunakan tungku. Ada beberapa macam jenis *kasoami* yang dibuat

oleh masyarakat di Desa Lawela yakni *kasoami* putih, *kasoami* hitam, *kasoami* kacang merah, dan *kasoami* kelapa petut.

Wikau Maombo

Kuliner lokal ini terbuat dari ubi kayu (*wikau*) yang diproses terlebih dahulu. Cara pengolahannya yaitu ubi kayu dikupas kulitnya, dipotong-potong beberapa bagian kemudian dibelah menjadi dua. Setelah itu, ubi kayu (*wikau*) dicuci dan direndam menggunakan air laut beberapa kali, agar racun yang terdapat dalam ubi kayu hilang. Setelah direndam beberapa menit, ubi kayu (*wikau*) ditiriskan, ditata dalam keranjang lalu ditutup dengan daun pisang agar tidak ada udara masuk. Dalam menghasilkan kuliner *wikau maombo*, masyarakat Lawela menumbuknya atau dipotong kecil-kecil. Proses selanjutnya dikukus menggunakan dandang.

Wikau Maeta

Wikau maeta atau ubi kayu hitam terbuat dari ubi kayu yang telah dikupas, dicuci dan dijemur. Setelah itu, ubi kayu kering disimpan dalam karung yang ditutup atasnya agar udara masuk, dengan waktu satu hari satu malam. Setelah itu dijemur kembali selama satu hari di bawah terik matahari. Untuk membuat kuliner lokal ini, ubi kayu yang telah hitam di potong beberapa bagian, di rendam selama setengah hari sampai terasa lembek, setelah itu direbus atau dikukus menggunakan dandang. Ubi kayu yang telah masak akan terasa kenyal atau biasa dikenal masyarakat setempat dengan nama *kabuto*. Selain diolah dengan cara demikian, *wikau maombo* juga biasa dibuat menjadi *hugu-hugu*. *Hugu-hugu* dibuat dengan cara memarut kasar atau menumbuk ubi kayu kering. Cara lain adalah merendam ubi kayu kering semalam, dicacah selanjutnya dikukus.

Kue Tuli-Tuli, Epu-epu, Taripa,* dan *Onde-Onde Wikau

Kuliner lokal kue *tuli-tuli, taripa, epu-epu, onde-onde wikau, roko-roko* dan *sanggara banda*, berbahan dasar *kaopi* yang dihancurkan serta diayak sampai tidak terdapat serat, selanjutnya disiram menggunakan air mendidih sehingga *kaopi* tersebut akan mengendap dan menyerupai adonan roti. Cara pengolahanya untuk menjadi kue dapat dilakukan dengan cara di goreng atau direbus dengan tambahan bahan lain. Namun sebagian kuliner ini sudah jarang dijumpai di Desa Lawela.

***Jagung* (*Kahitela*)**

Jagung memiliki banyak manfaat yakni menjadi bahan pokok masyarakat setempat, jagung juga dapat diolah menjadi beraneka ragam kuliner yang merupakan sumber kalori dan juga sebagai pakan ternak. Bahan pangan ini oleh masyarakat Lawela bukan hanya diolah dengan cara direbus dan dibakar, namun dapat digunakan sebagai bahan dalam membuat kuliner tradisional yaitu *kapusu*, *kapusu nosu*, *kambewe* jagung muda dan jagung tua, *dodol jagung*,*bubur jagung*, dan digoreng.

Kambuse

Jenis kuliner lokal ini terbuat dari jagung tua yang sudah dibuka dari tongkolnya. Butir-butir jagung yang sudah dibuka dari tongkolnya dimasak atau direbus hingga jagung terasa lembek dan empuk. Karena dimasak dengan cara yang sederhana, sehingga terdapat serat-serat kulit ari jagung. untuk membuat kambuse terasa gurih dan nikmat dapat ditambahkan sedikit garam.

K a p u s u

Dalam pembuatan *kapusu,* jagung tua yang sudah dibuka dari tongkolnya direbus menggunakan kapur secukupnya dan dimasak sampai kulit ari jagung terlepas dan terasa empuk. Disamping itu, ada beberapa cara lain dalam pengolahan *kapusu* yaitu dibuat menjadi bubur jagung dengan cara digiling, dicampurkan dengan santan kelapa dan garam lalu dimasak seperti bubur, direbus bersama kacang polong lokal yang berwarna merah (*lawue malei*) yang menghasilkan warna khas yaitu kemerah-merahan serta cita rasa kuahnya enak.

Kapusu Nosu

Kapusu nosu merupakan kuliner lokal yang berasal dari butiran jagung yang sudah terlepas dari kulit arinya (*kapusu*) dan dan ditumbuk menggunakan *nosu* (lesung). Cara penumbukkanya menggunakan kapur siri sampai kulit arinya mengelupas. Jika sudah selesai ditumbuk maka langkah selanjutnya dicuci hingga bersih. Setelah itu direbus dengan campuran santan dan garam sampai empuk dan menyerupai bubur karena pemasakannya yang lama.

Kambewe

Masyarakat di desa Lawela dapat memanfaatkan jagung tua maupun jagung muda sebagai makanan dan kulinernya seperti *kambewe jagung tua* dan *kambewe jagung muda*. Untuk pembuatan *kambewe jagung tua*

masyarakat di Desa Lawela menggunakan jagung tua sedangkan kuliner lokal *kambewe* jagung muda, masyarakat lawela menggunakan jagung muda.

Taingkora

Taingkora merupakan kuliner lokal yang digiling (*kagili*) tradisioanl yang terbuat dari batu. Dalam pembuatannya, jagung tua yang masih mentah digiling hingga halus menyerupai tepung. Untuk menghilangkan kulit ari jagung dapat dilakukan dengan cara ditapis menggunakan nyirung. Selanjutnya, tepung dan bulir jagung dimasak sebagaimana beras, hingga menyerupai nasi. Dengan berbagai pengerjaan yang rumit dalam membuat kuliner lokal ini karena alatnya yang berat, maka kuliner lokal ini sudah hilang.

***Ubi Jalar* (*Kaowi-owi*).**

Ubi jalar (*kaowi-owi*) merupakan bahan pangan lokal yang paling banyak ditanam oleh petani di Desa Lawela. Untuk membuat kuliner lokal dari ubi jalar (*kaowi-owi*) masyarakat menggunakan beberapa cara yakni hanya direbus, digoreng menggunakan tepung dan tanpa tepung. Untuk yang tidak menggunakan tepung, biasanya hanya untuk disimpan dalam talang sebagai perlengkapan dalam *haroa*. Masyarakat di Desa Lawela juga menggunakan ubi jalar sebagai kolak (*sosolu kaowi-owi*), dan dapat pula dibuat menjadi kue lapis, serta bunga rasa.

***Keladi* (*Kaladi*).**

Pengolahan keladi (*kaladi*) menjadi makanan khas bagi masyarakat Lawela selain direbus, juga dapat diolah menjadi kuiner seperti lontong, keladi goreng, kolak serta kripik (*senga-senga*). Dalam pembuatan kripik keladi terdapat beberapa cara yaitu keladi yang telah dibersihkan dari kulitnya diiris tipis-tipis dan direndam dengan menggunakan kapur siri selama beberapa menit. Dalam perendaman keladi tidak boleh menggunakan kapur sirih yang terlalu banyak dan menggunakan waktu yang terlalu lama karena dapat membuat keripik menjadi agak pahit. Proses selanjutnya dijemur hingga kering dan mengeras. Selanjutnya digoreng hingga renyah, dapat pula ditambahkan gula halus untuk pemanisnya.

Strategi Pemertahanan Kuliner Berbasis Bahan Pangan Lokal Pada Masyarakat Di Desa Lawela Kecamatan Batauga Kabupaten Buton Selatan.

Kuliner Lokal Berbasis Bahan Pangan Lokal Perlu di Lestarikan.

Dari identifikasi kuliner lokal yang ada di Desa Lawela Kecamatan Batauga Kabupaten Buton Selatan memiliki keragaman nama, cita rasa, bahkan cara pengolahannya. Namun demikian, kuliner berbasis bahan pangan lokal yang ada di Desa Lawela kalah bersaing dengan kuliner makanan lainnya yang berasal dari daerah lain seperti Jawa, Minang, Makassar dan makanan siap saji lainnya. Bahkan jumlah kuliner lokal di Desa Lawela yang diproduksi, dijual bahkan dikonsumsi masyarakat seperti *kambewe*, *kapusu nosu*, *kasoami*, keripik keladi (*senga-senga*), kolak (*sosolu*) dan dodol masih kurang. Begitu pula penggunaan bahan kuliner non beras masih kurang dilirik untuk dijadikan camilan seperti kue-kue yang berbahan dasar pangan lokal masyarakat setempat.

Kuatnya pengaruh dari luar daerah yang berkaitan dengan kuliner menjadikan kuliner lokal secara tidak langsung dinomor duakan, hal ini disebabkan karena tampak pada kecenderungan masyarakat khususnya generasi muda seperti di Desa Lawela yang sudah tidak lagi menyukai kuliner tradisional khususnya yang berbasis bahan pangan lokal yang berasal dari jagung (*kaitela*), ubi kayu (*wikau*), ubi jalar (*kaowi-owi*) dan keladi (*kaladi*). Disamping itu, mereka juga gengsi memakan kuliner lokal yang berasal dari bahan pangan lokal seperti jagung, ubi kayu, ubi jalar dan keladi.

Pada dasarnya masyarakat khususnya di Desa Lawela seharusnya melakukan upaya untuk melestarikan kuliner lokal. Salah satu upaya yang harus dilakukan yaitu dengan menggali dan menampilkan makanan tradisional yang bersifat pangan non beras karena banyak masyarakat khususnya generasi muda yang tidak mengetahui dan mengenali pangan lokal. Untuk itu perlu adanya revitalisasi agar kuliner berbasis bahan pangan lokal pada masyarakat di Desa Lawela dapat terjaga dengan baik dan tidak hilang.

Kuliner Berbasis Bahan Pangan Lokal Penting Untuk di Kembangkan

Peluang usaha bidang kuliner semakin meningkat atau terbuka di berbagai daerah khususnya di kota bau-bau. Sebahagian telah membuka peluang bagi kuliner berbasis bahan pangan lokal atau kuliner tradisional untuk hadir bersama makanan lain terutama dari daerah lain seperti sate,

bakso, gado-gado, kondro dan lain-lain. Namun untuk lebih mendorong peran serta kuliner lokal maka perlu adanya pengembangan dalam berbagai hal, misalnya sosialisasi dan meningkatkan ragam kuliner berbasis bahan pangan lokal di Desa Lawela dan revitalisasi bahan pangan lokal khususnya pangan non beras.

Dari hasil identifikasi dan iventarisasi kuliner lokal Buton khususnya di Desa Lawela di masa lalu dan sekarang di lapangan khususnya di kalangan masyarakat yang membuat atau menikmati kuliner lokal, maka diperoleh data bahwa banyak jenis kuliner lokal yang sudah tidak dikonsumsi atau tidak dijual misalnya : *kapusu nosu*, *kapusulawue*, termasuk *dodolo,tuli-tuli,* dan *onde-onde*. Kuliner lokal tersebut perlu kiranya disosialisasikan terutama kepada generasi muda agar generasi ini mampu mengenal ragam makanan leluhur mereka.

Sosialisasi selain ditujukan pada generasi muda dan ibu rumah tangga, juga perlu diberikan pada para kuliner lokal mengingat banyak diantaranya menjual kue maupun makananan sudah jauh dari ciri khas tradisional. Hampir sebahagian besar masyarakat yang menjual di warung-warung di wilayah Desa Lawela maupun masyarakat lawela yang berdagang di pasar-pasar seperti pasar wameo, pasar Batauga, dan pasar Laompo hanya menjual kuliner/makanan dari luar daerah, termasuk kue-kue tidak mempopulerkan gorengan seperti *tuli-tuli*, *epu-epu* atau aneka kolak yang banyak dikenal oleh orang Lawela sebagai kuliner tradisional suku Buton.

KESIMPULAN

Kuliner berbasis bahan pangan lokal Desa Lawela seperti jagung, ubi kayu, ubi jalar, dan keladi menghasilakan kuliner lokal seperti kasoami, wikau maeta, wikau maombo, kue tuli-tuli, taripa dan onde-onde, kambuse, kapusu, kapusu nosu, kambewe, tingkora, ubi goreng, kolak ubi, kripik keladi (senga-senga), kolak keladi dan keladi rebus. Stategi Masyarakat tentang kuliner berbasis bahan pangan lokal adalah kuliner bahan lokal harus dilestarikan dan penting untuk di kembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

Adiasih, Priskila dan Ritzky K.M.R Brahmana. Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta Di Surabaya. Universitas Kristen Petra Surabaya- KINERJA, Volume 19, No.2, Th. 2015: Hal. 112-125).

Fadhilah, Amir. (2013). Kearifan Lokal dalam Membentuk Daya Pangan Lokal Komunitas Molamahu Pulubala Gorontalo. Jurnal Fakultas Adab dan Humaniora & Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Pendidikan Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah Jakarta. *Al-Turāṡ* Vol. XIX No. 1.

Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Biemans, S.Z., Vanhonacker, F., Issanchou, S., Sajdakowska, M., Granli, B.S., Scalvedi, L., Contel, M., Hersleth, M. (2010). Perception of Traditional Food Products in Six European Regions Using Free Word Association. Food Quality and Preference, 21, 225-233 (*Persepsi Produk Makanan Tradisional di Enam Wilayah Eropa Menggunakan Asosiasi Kata Gratis. Kualitas dan Preferensi Makanan, 21, 225-233*).

Mahardika. (2012). Pengembangan Ekonomi Kreatif Guna Menciptakan Lapangan Kerja dan Menguntaskan Kemiskinan Dalam Rangka Ketahanan Nasional. Jurnal Kajian Lemhanas Edisi 14, Desember 2012, hal 4-11.

Nugraheni, Mutiara. (2017). *Peningkatan Citra Pangan Lokal*. Universitas Negeri Yogyakarta.

Pieniak, Z., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Guerrero, L., & Hersleth, M. (2009). Association between Traditional Food Consumption and Motives for Food Choice in Six European Countries. Appetite Journal, 53, 101108 (*Asosiasi antara Konsumsi Makanan Tradisional dan Motif untuk Pilihan Makanan di Enam Negara Eropa. Jurnal Nafsu Makan, 53, 101108)*.

Spradley, J.P. (1997). *Metode Etnografi*. Terjemahan Oleh Misbah Yulfa Elisabeth. Yokyakarta : PT Tiara Wacana Yogya.

Syarifuddin, Didin, Chairil M. Noor, Acep Rohedi. (2018). *Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*.

Tyas, Agnes Siwi Purwaning. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. Diploma Bahasa Inggris, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada. (Jurnal Pariwisata Terapan, No. 1, Vol. 1, 2017).

Wongso, William. (2015). http://www.infobudaya.net.william-wongso-kuliner-sebagai-identitas-budaya/2020/09/15