

# PEUYEM KOROTO: PEWARISAN MAKANAN TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI KARAKTER MASYARAKAT DESA CIPARIGI

Hasni Hasan<sup>1</sup>, Ahmad Rizky Fauzi<sup>2</sup>, Rahmah Hidayah<sup>3</sup>, Muhammad Saleh Qadri<sup>4</sup>,  
dan Amniar Ati<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Universitas Halu Oleo, Kendari

Email: [ninihasni86@gmail.com](mailto:ninihasni86@gmail.com)

<sup>2</sup>Dinas Kebudayaan Kepemudaan dan Olahraga Kabupaten Ciamis

Email: [gamamadz@gmail.com](mailto:gamamadz@gmail.com)

<sup>3</sup>Universitas Halu Oleo, Kendari

Email: [hidayah.rahmann@uho.ac.id](mailto:hidayah.rahmann@uho.ac.id)

<sup>4</sup>Universitas Halu Oleo, Kendari

Email: [adrialqadri@gmail.com](mailto:adrialqadri@gmail.com)

<sup>5</sup>Universitas Halu Oleo, Kendari

Email: [amniar.ati@uho.ac.id](mailto:amniar.ati@uho.ac.id)

Artikel disubmit: 27-05-2024

Artikel direvisi: 11-07-2024

Artikel disetujui: 30-07-2024

## ABSTRACT

*This article describes the traditional food in Ciparigi Village, a type of tape (peuyeum). Peuyeum as a traditional food has different uniqueness in each region. The people of Ciparigi Village have their own uniqueness in making peuyeum. The glutinous rice that has been boiled is then wrapped using dukuh leaves to resemble a koroto / kroto / krangge anthill so it is called peuyeum koroto. The existence of peuyem koroto has now begun to experience marginalisation in the community. In addition to the description of the making, this study reviews the character meanings contained in peuyem koroto including religious values, environmental care, and creativity. The implication of this study is that the universal religious values and environmental awareness need to be maintained and campaigned more massively. In addition, the idea of creativity of peuyem makers needs to be supported by many parties, especially in promotion and marketing.*

**Keywords:** Ciamis, Koroto, Food, Character, Tradition

## ABSTRAK

Artikel ini mendeskripsikan makanan tradisional yang ada di Desa Ciparigi sejenis tape (peuyeum). Peuyeum sebagai makanan tradisional memiliki keunikan berbeda di tiap daerah. Masyarakat Desa Ciparigi memiliki keunikan tersendiri dalam membuat peuyeum. Beras ketan yang telah direbus kemudian dibungkus menggunakan daun dukuh menyerupai sarang semut koroto / kroto/ krangge sehingga disebut dengan peuyeum koroto. Keberadaan peuyem koroto kini sudah mulai mengalami keterpinggiran di tengah-tengah masyarakat. Selain deskripsi pembuatan, kajian ini mengulas makna karakter yang terkandung dari peuyem koroto di antaranya nilai religius, peduli lingkungan, dan kreatif. Implikasi kajian ini, nilai religius dan kepedulian lingkungan yang universal perlu dipertahankan dan dikampanyekan lebih masif. Selain itu, ide kreatifitas pembuat peuyem perlu didukung banyak pihak utamanya dalam melakukan promosi dan pemasaran.

**Kata Kunci:** Ciamis, Koroto, Makanan, Karakter, Tradisi

## PENDAHULUAN

Indonesia memiliki berbagai ragam makanan khas (Harmayani et al., 2017: 2), tetapi menghadapi tantangan dalam pelestarian dan pengembangan meskipun memiliki nilai budaya dan potensi. Makanan tradisional ini melewati pewarisan turun temurun dengan bahan lokal dan keunikan rasa (Suter, 2015). Makanan tradisional nyatanya juga terbukti tidak hanya berkontribusi pada ekonomi keluarga, tetapi juga mewakili warisan budaya dan pencapaian estetika (Abdurahman et al., 2023). Namun terdapat tantangan utama misalnya makanan asing semakin membayangi makanan tradisional tersebut (Rahmawaty & Maharani, 2014). Berbagai upaya pemertahanan bisnis makanan tradisional tentu telah dilaksanakan dengan inovasi, diversifikasi,

ataupun metode penjualan. Namun, nyatanya di tengah era digital yang semakin canggih, minat terhadap makanan tradisional belum cukup signifikan ataupun mengimbangi makanan asing (Fauziah et al., 2022).

Perlu diingat bahwa aneka makanan di Indonesia menjadi cerminan keanekaragaman budaya dan geografi negara ini. Pada daerah tertentu makanan tradisional selalu berkaitan dengan Sejarah Panjang suatu daerah. Misanya pada masyarakat Gorontalo yang memiliki Keistimewaan pada makanan bernama Tiliaya dalam Konteks Tradisi Budaya Sejak dahulu masyarakat Gorontalo memegang erat budaya lokal mereka. Kharisma Hatibie & Kuntoro Priyambodo (2019) membahas nilai historis pada makanan tradisional tiliaya dalam konteks Kebudayaan Gorontalo. Pada makanan tiliaya memegang Falsafah hidup yang selalu menjadi ciri khas budaya dan selalu dipegang oleh masyarakatnya adalah “Adat Bersendikan Syara, Syara Bersendikan Kitabullah”. Bagi masyarakat Gorontalo makanan ini dianggap sebagai keramahtamahan sebagai simbol kehormatan bagi tamu yang diundang. Artinya dalam penyediaan tiliaya ini masyarakat memandang bahwa tamu yang diundang itu merupakan simbol kehormatan yang orang yang diundang. Penyajian tiliaya bukan hanya pada acara tertentu, namun yang berkembang pada prosesi adat seperti doa arua. Bagi masyarakat Gorontalo arua ini biasa disebut sebagai upacara do'a yang ditujukan kepada arwah yang telah meninggal atau disebut dengan Tahlilan) adalah, beberapa masyarakat percaya bahwa kalau yang meninggal adalah perempuan, maka tuan rumah wajib menyediakan Tiliaya sebagai jamuan makan untuk para tamu, sedangkan jika yang meninggal adalah laki-laki, maka makanan yang serupa dengan Tiliaya adalah Nasi Baje' (beras ketan yang dimasak dan dicampur dengan gula merah). Dari pemaparan tersebut terkait makanan tradisional yang ada di masyarakat, selain makanan sebagai pemenuhan kebutuhan hidup sehari-hari, makanan juga sebagai bentuk penghormatan terhadap tamu.

Hubungan antara makanan dan geografis dikemukakan oleh Rahman (2016: 21-23) bahwa hubungan keduanya sangat alamiah sesuai kondisi. Namun jika kita melihat gambaran konsumsi pangan yang terdapat dalam sumber-sumber tertulis di awal Tarikh masehi, ada faktor budaya yang menentukan citra makanan di masa-masa berikutnya. Narasi Sejarah makanan Nusantara cenderung terfokus pada petualangan mencari dan perdagangan rempah-rempah. Gelombang migrasi orang-orang Tionghoa pun dengan membawa masuk dengan jejak-jejak warisan warisan. Tidak mudah memetakan lokalisasi tanaman dari Tiongkok berlangsung dalam proses Panjang hingga menjadi bahan-bahan makanan pokok yang dibudidayakan dan dikonsumsi di suatu Kawasan tertentu.

Istilah "kuliner" merupakan bagian dari "gastronomi". Istilah "kuliner" bersinonim dengan "masak". Dari penjaja makanan kaki lima hingga restoran dan kafe bernuansa eksklusif, ada beragam cita rasa menu khas, baik tradisional maupun modern. Wisata kuliner adalah bagian dari kategori pariwisata yang lebih luas yang disebut wisata gastronomi. Wisata kuliner adalah tren baru di dunia pariwisata yang sangat digemari saat ini.

Era serba digital harusnya membuat makanan yang kurang populer menjadi terkenal agar terjadi pewarisan ditengah-tengah masyarakat. Menghidupkan kembali budaya lokal sama artinya dengan menghidupkan kembali identitas lokal, sehingga identitas tidak dapat dipisahkan dari kebudayaan. Identitas itu sendiri menjadi sebuah isu yang dianggap stabil sebagai warisan kultural masa lalu diambil alih oleh pengaruh-pengaruh dari luar, khususnya akibat proses globalisasi yang menciptakan homogenitas budaya (Piliang, 2011: 211).

Pengenalan dan pelestarian makanan tradisional tentu sudah banyak dilakukan di daerah-daerah lainnya. Misalnya di Jakarta dalam hal pelestarian Roti gambang sebagai makanan tradisional Betawi. Roti gambang memiliki sejarah yang panjang, tetapi sekarang hampir tidak ada lagi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menemukan identitas roti gambang sebagai makanan tradisional Betawi dan juga untuk menunjukkan betapa menariknya dan menariknya masyarakat untuk makan roti gambang sebagai makanan tradisional Betawi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa banyak masyarakat belum tahu roti gambang ada

sejak zaman kolonial Belanda dan berasal dari etnis Betawi. Namun demikian, roti gambang memiliki daya tarik masyarakat sehingga dapat dikembangkan (Natalina et al., 2023).

Dalam hal pelestarian makanan tradisional peuyem koroto tentu bisa memberikan *silih asah* yakni saling mengasah, menajamkan atau memintarkan satu sama dengan lain dengan ilmu pengetahuan yang dimiliki, berbagai wawasan dan saling memotivasi untuk kemajuan bersama. Dengan demikian masyarakat dapat meningkatkan kualitas berpikir sehingga mampu menghadapi segala rintangan dan masalah yang ada. Hal ini juga dapat menjadi pondasi untuk menguatkan budaya bangsa, semangat *silih asah* yang ingin dibangun dalam pelestarian makanan tradisional kemauan, sabar, mampu mengendalikan diri, keterbukaan, keberlanjutan, kreativitas, proaktif, kejujuran, mau berjuang, memiliki kualitas diri dan kemampuan berkomunikasi (Suminar, 2021: 218).

Pentingnya kearifan lokal yang dilakukan oleh masyarakat Sunda agar dapat beradaptasi dengan lingkungan hidup yang ada ditengah-tengah masyarakat. Mengembangkan suatu kearifan yang berwujud pengetahuan atau ide, norma, adat, nilai budaya, aktivitas dan peralatan sebagai hasil abstraksi mengelola lingkungan. Seringkali pengetahuan masyarakat tentang lingkungan setempat dijadikan pedoman yang akurat dalam mengembangkan kehidupan di sekitar pemukiman. Berbagai pola-pola adaptasi terhadap lingkungan hidup yang ada di masyarakat kemudian diwariskan secara turun temurun sehingga menjadi pedoman dalam hal memanfaatkan sumber daya alam (Hasanah et al., 2016: 48).

Pengenalan makanan tradisional ditengah-tengah masyarakat sekarang ini memerlukan strategi. Hal ini dibangun agar adanya kesadaran melestarikan budaya lokal, dalam hal ini peuyem koroto. Salah satu cara yang dilakukan adalah melalui pendidikan muatan lokal melalui pemanfaatan kearifan lokal di Depok. Pengambilan contoh dari kota Depok sebagai pelestarian muatan lokal yakni ciamis dan Depok merupakan kota yang sama-sama memiliki kedekatan dengan kota metropolitan. Pada pendidikan muatan yang dilakukan di Depok yang memanfaatkan Pendidikan. Berbagai kearifan lokal yang diperkenalkan mulai dari budaya, kesenian, kuliner dan pakaian yang dikemas dalam kurikulum muatan lokal. Kurangnya pemahaman peserta didik akan kearifan lokal setempat karena heterogenitas masyarakat., banyaknya pendatang dari wilayah lain. Sangat diperlukan pengetahuan tentang budaya tujuannya agar kearifan lokal yang dimiliki dapat dilestarikan (Herawati, 2021: 48).

Pengenalan kembali kearifan lokal yakni kuliner akan membentuk kebiasaan baru dalam mengkonsumsi makanan tradisional. Dengan kebiasaan baru akan membentuk selera makan baru ditengah-tengah masyarakat. Dalam bukunya *Food in World History*, Jeffrey M. Pilcher mengemukakan lima tema penting mengenai Sejarah terbentuknya kebiasaan makanan manusia. *Pertama* adalah penyebaran bahan makanan tiada henti-hentinya. Jenis-jenis bahan makanan pokok seperti padi, jagung dan gandum serta berbagai bahan stimulant seperti kopi, teh, cokelat dan gula serta rempah-rempah yang tumbuh diperkebunan tropis di seluruh dunia. *Kedua* persaingan antara pertanian dan penggembalaan yang menyebabkan bukan hanya berubahnya hubungan manusia dengan tanah tetapi juga selera makan. *Ketiga* yaitu berkembangnya perbedaan kelas seiring distribusi makanan yang dijadikan simbol kemakmuran. *Keempat* terkait bentuk-bentuk identitas sosial yang juga turut andil dalam pembentukan kebiasaan makan. Pembagian jenis makanan ini oleh suatu kelompok budaya akan membantu hubungan sesama manusia yang kemudian memunculkan identitas komunal. *Kelima* peran negara dalam menentukan produksi dan pendistribusian bahan-bahan makanan (Rahman, 2016: 56).

Pengenalan makanan tradisional dapat dilakukan dengan berbagai cara seperti dengan menunjukkann gambar yang bagus melalui seni fotografi. Hal ini yang sedang *booming* yang dilakukan di Korea Selatan. Masyarakat Korea Selatan memiliki makanan yang unik sesuai dengan karakteristik yang tumbuh dari budaya dan lingkungannya. Hal ini juga yang sama yang terjadi pada masyarakat Ciamis. Namun negara Korea Selatan memiliki keseriusan dalam hal menata dan menangani pengenalan dan pelestarian makanan tradisionalnya. Banyak orang tidak tahu makanan tradisional Korea Selatan. Oleh karena itu, dibuat sebuah buku yang berisi foto-foto dengan teknik

fotografi dan informasi tentang makanan tersebut agar masyarakat dapat mengetahuinya (Tamrin et al., 2018).

Gambar yang menarik dapat meningkatkan upaya penjualan suatu produk. Untuk meningkatkan penjualan produk, berbagai inovasi dan pemasaran dilakukan. Untuk tetap eksis, UMKM makanan tradisional harus mengikuti tren pasar. Penelitian yang telah dilakukan oleh Purwanto (2021) terkait strategi inovasi kemasan dan perluasan pemasaran Abon jantung pisang Cisaat makanan khas Subang, Jawa Barat. Sebagai bagian penting dari perekonomian nasional, usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) adalah sektor ekonomi yang paling strategis di negara ini karena berkaitan dengan hajat hidup masyarakat. Namun, pengelolaan industri dan pemasaran saat ini menjadi tantangan bagi bisnis dan industri kecil. Diharapkan bahwa pengabdian masyarakat untuk mendampingi UMKM dalam makanan tradisional Abon jantung pisang akan membantu meningkatkan kesejahteraan UMKM. Metode penyelesaian masalah berbasis manajemen untuk meningkatkan hasil produksi dan penjualan, dengan empat (empat) tahapan pelaksanaan program: persiapan, pelaksanaan, pengawasan dan evaluasi, dan pelaporan. Dari inovasi yang dilakukan oleh pemasaran abon dapat dilakukan pula pada pengemasan peuyem koroto sebagai makanan tradisional.

Di situs kabuyutan Kabupaten Ciamis, posisi makanan dalam peristiwa radisi dianggap sangat penting dan berfungsi sebagai cara untuk menyebarkan pesan secara tidak tertulis tentang berbagai nilai filosofis, didaktis, dan spiritual dari ajaran leluhur kepada generasi berikutnya. Ada 209 jenis makanan dalam inventaris kabuyutan, yang terbagi menjadi kelompok makanan utama seperti tumpeng dan lauk pau. Di delapan situs kabuyutan di Kabupaten Ciamis, teknik pembuatan, penyajian, dan piranti makan kuliner telah berubah sebagian karena penggunaan teknologi modern, tetapi sebagian lagi masih menggunakan alat tradisional dan alami, yang sebenarnya memiliki makna filosofis dalam piranti tersebut. Tata cara penyajian makanan dan minuman di situs kabuyutan selalu didasarkan pada pakem yang ada, karena di dalamnya masih terkandung nilai filosofis luhur dari ajaran leluhur masyarakat Ciamis (Galuh) (Darwis, 2019).

Dari banyak kajian di atas, juga penelusuran yang penulis lakukan, setidaknya tulisan-tulisan terkait makanan atau gastronomi dapat diklasifikasikan menjadi beberapa kelompok berikut. Pertama, kajian terkait pengenalan sebuah makanan di daerah tertentu dari sejarah, bentuk, dan cara pembuatan (Abdullah & Widiani, 2024; Hatibie & Priyambodo, 2019; Natalina et al., 2023; Pradiati et al., 2023; Sutaguna, 2022). Kedua, kajian terkait usaha pengembangan dari makanan tradisional atau khas dan seringnya dikaitkan dengan pariwisata (Maryetti et al., 2023; Purnaningsih, 2024; Purwanto, 2021b; Sauky & Misnawati, 2024). Ketiga, kajian yang berupaya menarik nilai, filosofi, atau diskursus dari makanan-makanan tradisional tersebut (Anggia Febrina et al., 2022; Herawati, 2021; Sahabudin, 2021; Suminar, 2021b; Widari et al., 2024; Yubianto, 2023). Kajian ini menjadi pelengkap dari yang sudah ada, dengan kebaruan obyek berupa peuyem koroto Ciamis yang belum banyak disebut. Tidak hanya sebagai deskripsi, tetapi juga mengungkap makna luhur yang terkandung di dalamnya.

## **KERANGKA TEORI**

### ***Makanan Tradisional***

Makanan tradisional dapat dirumuskan menjadi makanan yang diperoleh secara turun temurun dan di setiap daerah mempunyai ciri khas yang berbeda-beda. Makanan tradisional Indonesia sangat banyak macamnya, berdasarkan tingkat eksistensinya dalam masyarakat hingga saat ini. Keanekaragaman makanan tradisional yang ada dipengaruhi oleh keadaan daerah atau tempat tinggal dan budaya yang ada di daerah tersebut (Muara, 2019, p. 10).

Harmayani (2017, p. 3) mengategorikan makanan tradisional menjadi tiga kelompok, antara lain; 1) Hampir punah, adalah makanan tradisional yang langka dan hampir jarang dapat ditemui; 2) Kurang populer, adalah makanan tradisional yang masih mudah ditemui, tetapi makin tidak dikenal dan cenderung berkurang penggemarnya; 3) Makanan tradisional yang populer, adalah makanan tradisional yang tetap disukai masyarakat dengan bukti banyak dijual, laku, dan dibeli oleh konsumen bahkan beberapa menjadi ikon daerah tertentu.

Makanan tradisional mempunyai ciri-ciri antara lain: 1) Resep makanan yang diperoleh secara turun-temurun dari generasi pendahulunya; 2) Penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan tersebut (misalnya masakan harus diolah dengan alat dari tanah liat); 3) Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan (Muara, 2019).

### ***Pewarisan Budaya***

Pewarisan budaya merupakan suatu proses peralihan nilai-nilai dan norma-norma yang dilakukan dan diberikan melalui pembelajaran oleh generasi tua ke generasi yang muda dengan tujuan agar generasi muda dapat mengenal nilai, norma, dan adat istiadat yang berlaku dalam kehidupan masyarakat sepanjang hidupnya (Watloly, 2005, p. 12). Proses pewarisan budaya merupakan bagian dari proses pendidikan, dimana seseorang dapat belajar sehingga ia memiliki pengetahuan dan keterampilan yang berkontribusi juga bagi kepribadiannya kelak (Makulua, 2021, p. 101).

Salah satu masalah kebudayaan dalam dinamika kehidupan manusia adalah kegiatan pewarisan. Hal ini dianggap sebagai salah satu proses pemindahan, penerusan, dan pemilikan antar generasi untuk mempertahankan tradisi dalam sebuah silsilah keluarga yang bergerak secara bersamaan. Dalam kebanyakan kasus, pewarisan dilakukan dengan tujuan mempertahankan nilai-nilai budaya dari masa lalu dan mempertahankan nilai sakral kesenian. Tujuan dari tulisan ini adalah untuk membahas sistem pewarisan pada seni tradisi dalam upaya untuk menjaga eksistensinya. Dengan menggunakan teori sistem pewarisan, tulisan ini mengkaji berbagai jenis pewarisan dan aplikasinya pada seni tradisi, alasan dan hambatan yang mendorong proses pewarisan seni tradisi, dan upaya yang dilakukan untuk menjaga eksistensinya (Elvandari, 2020).

### ***Nilai Karakter***

Nilai secara etimologi merupakan padanan kata *value*. Dalam kehidupan sehari-hari merupakan sesuatu yang berharga, bermutu, menunjukkan kualitas, dan berguna bagi manusia. Dalam filsafat, istilah ini digunakan untuk menunjukkan kata benda abstrak yang artinya keberhargaan yang setara dengan berarti atau kebaikan. Karakter merupakan sifat-sifat kejiwaan, akhlak atau budi pekerti yang membedakan seseorang dengan yang lain. (Zakiah & Rusdiana, 2014, p. 13)

Dengan demikian yang dimaksud karakter adalah ciri khas setiap individu berkenaan dengan jati dirinya (*daya qalbu*) yang merupakan saripati kualitas batiniah/ rohaniah, cara berfikir, cara berperilaku (sikap dan perbuatan lahiriah) hidup seseorang dan bekerja sama baik dalam keluarga, masyarakat, bangsa, maupun negara. Karakter seseorang terbentuk karena kebiasaan yang dilakukan, sikap yang diambil dalam menanggapi keadaan, dan kata-kata yang diucapkan kepada orang lain. Karakter ini pada akhirnya menjadi sesuatu yang menempel pada seseorang dan sering orang yang bersangkutan tidak menyadari karakternya. Orang lain biasanya lebih mudah untuk menilai karakter seseorang (Maksudin, 2013).

Karakter merupakan nilai-nilai perilaku manusia yang berhubungan dengan Tuhan YME, diri sendiri, sesama manusia, lingkungan, dan kebangsaan yang terwujud dalam pikiran, sikap, perasaan, perkataan, dan perbuatan berdasarkan norma-norma agama, hukum, tata krama, budaya dan adat istiadat. Individu yang berkarakter baik atau unggul adalah seseorang yang berusaha melakukan hal yang terbaik terhadap Tuhan YME, dirinya, sesama lingkungan, bangsa, dan negara (Aminatus, 2023, p. 9)

## **METODE PENELITIAN**

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan mendeskripsikan permasalahan dan fokus penelitian. Metode ini merumuskan langkah-langkah penelitian sosial untuk mendapatkan data deskriptif berupa kata-kata dan gambar (Moloeng, 2007, p. 11). Lokasi penelitian difokuskan di Kabupaten Ciamis dengan beberapa alasan. *Pertama* peuyem koroto merupakan makanan khas masyarakat di Desa Ciparigi. *Kedua*, sebagai kuliner yang unik peuyem koroto bisa dimasukkan

kategori makanan tradisional yang khas dan memiliki potensi menjadi salah satu wisata di Ciamis. Tape bukan hanya jenis makanan yang ada di Desa Ciparigi namun tersebar di seluruh Nusantara. *Ketiga*, beragam jenis makanan dan minuman yang ada di Kabupaten Ciamis yang mengalami keterancamannya. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan wawancara kepada beberapa tokoh pembuat peuyem pada bulan Februari 2024. Selain memanfaatkan kajian literatur, wawancara digunakan untuk melakukan verifikasi data. Data yang terpilih kemudian disajikan secara deskriptif meliputi bahan peuyem, pembuatannya, hingga analisis nilai yang terkandung.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### *Peuyem Koroto, Penamaan dan Pembuatan*

Peuyem koroto hampir sama dengan pembuatan tape pada umumnya. Untuk masyarakat Desa Ciparigi sendiri sudah sangat sedikit orang yang menekuni pembuatannya bahkan mengetahui peuyem koroto. Salah satu pembuat peuyem koroto yang masih eksis yakni Ma Iti yang telah berusia 75 tahun<sup>1</sup>. Peuyem koroto hanya terdapat di Desa Ciparigi, namun sebagian lainnya menyebutnya peuyem ketan. Penyebutan peuyem koroto didasarkan pada bentuk makanan yang menyerupai bahkan cenderung mirip sarang semut. Daun dukuh yang dilipat masih dan masih menempel pada tangkainya benar-benar terlihat terlihat seperti sarang semut. Adapun isi dalam yakni ketan yang telah masak akan berbentuk bulir-bulir atau telur-telur koroto. Jadi sebenarnya *peuyem koroto* ini tidak mengandung unsur semut koroto, melainkan dari morfologi bungkusnya yang menyerupai sarang koroto.

Resep dan cara pembuatan peuyem koroto didapat secara turun temurun di keluarganya. Ma Iti belajar membuat *peuyem* dari ibu angkatnya yaitu Ma Cayem dan Ma Cayem belajar dari ibunya bernama Kartisem dan seterusnya. Waktu kecil hingga remaja Ma Iti belum bisa membuat *peuyem* setelah beranjak dewasa dan menikah Ma Iti baru mulai bisa membuat *peuyem ketan/peuyem koroto*. Ma Iti dan Agus tidak mengetahui alasan pasti kenapa penyajian *peuyem koroto* tidak dilepas dari tangkainya namun yang jelas sejak dulu penyajiannya sudah seperti itu. Mereka berpendapat kemungkinan besar cara penyajian tersebut bertujuan untuk memudahkan dalam membawanya, karena dulu belum ada kresek atau kantong plastik.



**Gambar 1.** Penulis bersama Ma Iti pembuat peuyem keroto  
Sumber: dokumentasi penulis, 2024

<sup>1</sup> Wawancara dengan Ibu Kursih/Mak Iti, Ibu Isah, dan Ibu Ikah Rokayah, Ciamis, Februari 2024

Bahan pembuatan peuyem koroto terdiri dari:

1. Beras ketan putih
2. Ragi
3. Daun dukuh/ kakao/ jambu air yang masih menempel dengan rantingnya
4. Daun katuk atau alternatif lain dengan daun suji

Alat

1. *Nyiru* (nampah)
2. Daun pohon tisuk
3. Baskom
4. Alat pengaduk (sendok/ sinduk)
5. *Boboko* (bakul)
6. Pisau
7. Daun tisuk (baru kesi)

Cara membuat:

Siapkan segala peralatan dan keadannya harus sangat bersih. Ambil daun yang akan digunakan untuk membungkus seperti daun dukuh/kakao/jambu air, pilih daun yang paling segar dan tidak berjamur, sisakan 5-8 daun dalam satu rantingnya. Setelah itu bersihkan bagian permukaan atas dan bawah daun dengan lap dan air agar bersih tetapi jangan sampai merusak tekstur daun. Siapkan beras ketan (biasanya ketan putih) lalu cuci dalam *boboko* hingga bersih, kira-kira 3-5 kali *ngisikan* (mengaduk), lalu tiriskan. Siapkan daun katuk rendam dalam air setelah beberapa menit remas-remas hingga air berwarna hijau, air tersebut digunakan untuk memasak beras ketan hingga setengah matang (*ngagigihan*) agar ketan berwarna kehijau-hijauan. Setelah selesai *ngagigihan* tiriskan nasi setengah matang (*gigih*) sambil diaduk-aduk atau disebut dengan *diakeul* lalu tuangkan *gigih* tersebut pada daun tisuk yang sudah diamparkan dalam *nyiru* sambil dikipas dengan *hihid*. Setelah dingin taburi *gigih* tersebut dengan ragi. Biasanya 1 kobok beras membutuhkan 1 bungkus ragi. Setelah itu masukan *gigih* kedalam daun lalu bungkus dan *seumat* (kaitkan/kunci) menggunakan lidi. Pada saat pembungkusan membutuhkan ketelitian yang ekstra karena jika tidak hati-hati daun akan mudah rusak dan terlepas dari rantingnya. Masukan *peuyeum koroto* kedalam kantong plastik tutup rapat-rapat biarkan hingga 48 jam atau sekitar 2 hari dan *peuyeum koroto* siap untuk disajikan. *Peuyeum Koroto* bisa tahan hingga 7 hari.

Banyak faktor utama yang menentukan kualitas *peuyeum koroto*, misalnya kualitas ragi yaitu ragi yang bagus akan menghasilkan tape ketan yang bagus. Lalu kualitas kebersihan juga, saat proses pengadukan dianjurkan memakai sarung tangan plastik untuk menjaga sterilitas beras ketan. Pengambilan daun pembungkus dianjurkan pada siang hari, karena kalau pagi hari permukaan daun dipenuhi gerimis sehingga mempengaruhi kualitas tape, biasanya tape akan berair atau berlendir.

Selain menggunakan daun-daun tadi, Ma Iti juga terkadang mendapat pesanan agar menggunakan daun hanggasa atau kapol. Beberapa orang menyukai penggunaan daun tersebut karena dinilai lebih harum sehingga menambah daya tarik tape ketan tersebut.

Peuyeum koroto biasanya disajikan pada acara-acara tertentu, terutama pada acara sakral seperti *Merlawu*, dan hajat bumi. Selain itu sering pula disajikan dalam acara perayaan atau resepsi seperti hajatan warga, event-event dusun hingga desa dan dirgahayu kemerdekaan. Dalam acara non sakral biasanya peuyeum akan dilepas dari rantingnya atau dipreteli dan disajikan dalam piring.

Seiring maraknya program pariwisata di Kabupaten Ciamis, Agus dan rekan-rekannya berinovasi dengan mengemas *peuyeum koroto* dalam sebuah wadah *pipiti* agar dapat dijual. Hal tersebut tidak lain adalah untuk membuat ikon khas wilayahnya yaitu Situs Ciluncat Dusun Ciparay Desa Ciparigi. Beberapa event yang pernah diikuti Agus diantaranya adalah pada acara HUT Kabupaten Ciamis tahun 2023, ia memamerkan peuyeum koroto dalam jongkonya dan

memberi harga untuk satu *pipiti* sebesar Rp. 10.000,-. Karena keunikannya banyak yang berminat dan membeli *peuyem* tersebut.



**Gambar 2.** Tampilan peuyem koroto  
Sumber: Dokumentasi peneliti, 2024

### ***Dinamika Pewarisan Peuyem Koroto***

Pentingnya pewarisan makanan peuyem koroto sebagai warisan budaya dan identitas masyarakatnya adalah sebagai bagian identitas budaya dan integral suatu masyarakat. Melalui makanan dapat diwariskan nilai-nilai kehidupan yang berisi cerita-cerita dan tradisi budaya yang dapat diteruskan dari satu generasi ke generasi selanjutnya. Peuyem koroto sebagai bentuk keanekaragaman hayati dan kuliner, dalam pembuatannya memiliki kearifan lokal dengan menggunakan bahan-bahan yang unik dalam pengolahannya. Salah satu penggunaan daun koroto sebagai bahan dalam mengemas atau membungkus peuyem. Kekayaan kuliner ini tentunya harus didukung dengan upaya mempertahankan keanekaragaman tersebut.

Makanan ini diklasifikasikan tradisional yang terlihat pada bahan alami yang digunakannya. Cara memasak yang masih sangat sederhana. Pewarisan resep dapat membantu menjaga pola makan yang lebih sehat dibandingkan dengan pengolahan makanan yang modern. Peuyem koroto yang dijual oleh pedagang keliling dapat membantu ekonomi lokal dengan pengembangan produk lokal. Sehingga dengan pewarisan ini dapat mendukung pembuatan peuyem koroto dapat dikenal oleh masyarakat luas. Dengan mengonsumsi makanan ini berarti secara tidak langsung bagian dari pewarisan, serta mendukung pedagan lokal yang menjual peuyem koroto tersebut. Mewariskan makanan tradisional adalah cara untuk menjaga, merayakan, dan menghargai warisan budaya kita, sambil memastikan bahwa identitas dan nilai-nilai kita tetap hidup dan relevan. keberadaan peuyem koroto yang terdapat ditengah-tengah masyarakat namun mengalami penurunan bahkan kehilangan kepopulerannya.

Keberadaan makanan saat ini dianggap sebagai bukan hanya pemenuhan kebutuhan hidup sehari-hari namun juga sebagai gaya hidup yang ada ditengah-tengah masyarakat. Promosi makanan secara besar-besaran yang terjadi saat ini, makanan yang berasal dari luar negeri dan bahkan makanan dalam negeri. Ada beberapa faktor masyarakat yang menyebabkan kurangnya generasi muda di Ciamis dalam mengenal peuyem koroto sebagai makanan tradisional. Pertama, pemasak yang mengolah makanan tradisional yang semakin berkurang. Saat ini orang yang mengetahui cara pengolahan peuyem koroto hanya beberapa orang saja, dengan jumlah yang tidak banyak dengan usia yang sudah lanjut. Hal ini akan menyebabkan pewarisan makanan yang akan mengalami kepunahan. Kedua, kurangnya selera masyarakat dalam mengenal makanan tradisional tentu menambag deretan keterpinggiran makanan tradisional. Globalisasi dan perkembangan zaman turut serta dalam menambah deretan Panjang faktor kurangnya generasi milenial dalam

mengenal bahkan mengetahui makanan tradisional. Kurangnya masyarakat Ciamis dalam mengenal peuyem koroto menambah daftar akan semakin punah makanan tradisional yang ada di Indonesia. Ketiga, yakni perubahan selera masyarakat yang berubah-ubah. Harus diakui selera masyarakat mengalami pasang surut ditambah dengan masuknya berbagai iklan dan promosi makanan-makanan yang berasal dari luar negeri yang membanjiri.

### ***Nilai-Nilai Karakter Peuyem Koroto Masyarakat Ciamis***

Dalam kehidupan sehari-hari, nilai dianggap sebagai sesuatu yang berharga, bernilai tinggi dan kualitas yang ada. Nilai-nilai yang sangat berharga pada masyarakat yakni nilai-nilai karakter. Nilai yang berkaitan dengan seseorang ketika bertindak dan bertingkah laku sesuai dengan nilai-nilai masyarakat. Makanan tradisional pada masyarakat Ciamis tentu memiliki nilai-nilai karakter sebagai sesuatu yang sangat bernilai tinggi. Peuyem koroto sebagai makanan tradisional masyarakat Ciamis tentu memiliki nilai-nilai karakter sebagai bentuk nilai-nilai baik yang dijaga oleh masyarakat setempat. Adapun nilai karakter dalam makanan peuyem koroto yakni nilai religius, peduli lingkungan, dan kreatif.

- ***Religius***

Nilai religius dalam pembuatan peuyem koroto memang tidak terlalu kental. Namun, Ma Iti mengatakan pada saat proses penaburan ragi terdapat *jampe* atau rapalan yang dilafalkan oleh si pembuat. Ma Iti tidak menuturkan secara detil, tetapi sepintas *jampe* tersebut adalah sejenis *rarakitan* atau pantun sunda. Sebagaimana diulas di awal bahwa peuyem koroto sejak dulu selalu dihidangkan pada acara Merlawu. Hidangan tersebut dapat dianggap sebagai hidangan wajib.

Semua warga Dusun Ciparay mengikuti ritual Merlawu pada hari Jum'at kliwon akhir bulan Maulud atau Rabi'ul Awal. Antusiasme masyarakat terhadap acara ini membuat Merlawu menjadi agenda tahunan Desa Ciparigi. Merlawu atau mungghahan adalah adat istiadat yang masih dilakukan oleh masyarakat Desa Ciparigi, Kabupaten Ciamis yang dilaksanakan sebelum bulan Ramadhan dengan berziarah ke makam leluhur di Situs Gondang. Sejarah Kegiatan Upacara Adat Merlawu merupakan suatu tradisi warisan budaya. Tidak hanya masyarakat Ciparigi saja yang mengikuti kegiatan tradisi ini, tapi sering kali masyarakat dari luar Desa lain juga ikut menghadiri pelaksanaan tradisi tersebut. Kegiatan tersebut menjadi daya tarik bagi masyarakat luar yang ingin mengetahui prosesi pelaksanaan tradisi Merlawu dari awal sampai akhir acara. Upacara Adat Merlawu merupakan kegiatan masyarakat untuk mengingat jasa para leluhur Desa Kertabumi dengan cara berziarah ke makam leluhur tersebut. Selain itu, upacara adat Merlawu juga dapat diartikan membersihkan diri karena pada hari itu masyarakat yang hadir saling meminta maaf sebelum datangnya bulan suci Ramadhan atau biasanya disebut dengan acara mungghahan. Bagi masyarakat Islam Sunda acara mungghahan merupakan bentuk rasa hornat mereka dalam menyambut datangnya bulan Ramadhan. Seiring dengan perkembangan zaman Mungghahan hanya diartikan sebagai makan-makan atau kumpul-kumpul bersama keluarga dan yang lainnya, tapi pada tradisi Merlawu yang dikaitkan dengan mungghahan tersebut dijadikan sebagai ajang untuk mempererat tali silaturahmi serta sebagai waktu untuk saling memaafkan diantara kaum Muslim terutama dengan kerabat, dengan maksud untuk membersihkan jiwa dari segala dosa manusia. Dari hal tersebut yang menjadi tujuan utama dilaksanakannya tradisi Merlawu yaitu medoakan leluhur yang telah meninggal dunia dan saling meminta maaf diantara sesama manusia.

Selain mendoakan, masyarakat yang berziarah juga menyucikan diri dan mengingatkan pada kematian. Salah satu kebiasaan moral sebagian orang adalah ziarah. Ziarah kadang-kadang dilakukan ke suatu tempat yang dianggap suci dan penting bagi kepercayaan dan kepentingan individu yang bersangkutan. Tujuannya adalah untuk menyucikan diri, meneguhkan iman, atau mengingat kembali. Upacara Adat Merlawu berasal dari kata

Merlawu, Lalawuh, yang berarti makanan hasil pertanian seperti umbi, kacang, dan labu. Ini terkait dengan pemberian nama untuk aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat masa lalu. Penyajian peuyem koroto dalam ritual merlawu yang dilakukan oleh masyarakat Desa Ciparigi sebagai bentuk kebersamaan dalam mengungkapkan rasa syukur atas masih diperkenankan bertemu dengan bulan suci Ramadhan. Keberadaan peuyem koroto ini dalam merlawu sebagai bentuk pewarisan makanan tradisional di tengah-tengah perkembangan zaman. Dengan memperkenalkan kembali makanan ini tiap tahunnya pada saat merlawuh agar generasi muda yang mengikuti merlawu dapat mengetahui dan tetap mengetahui makanan tradisional yang mulai terlupakan.

- **Peduli Lingkungan**

Peduli lingkungan merupakan salah satu nilai karakter dalam mencegah kerusakan alam sekitar. Kerusakan alam yang dilakukan oleh manusia dapat dicegah dengan pemahaman-pemahaman akan pentingnya menjaga kelestarian lingkungan. Peduli lingkungan merupakan bentuk kesadaran manusia dalam menjaga kelestarian alam yang dapat berdampak pada kerugian yang akan dialami. Kerugian ini dapat berupa materi dan immateri. Kerusakan materi dapat terlihat dari bencana yang merusak kerusakan pemukiman, yakni rumah dan lingkungan, sedangkan immateri dapat berupa hilangnya nyawa atau korban jiwa yang diakibatkan oleh bencana. Peuyem koroto bukan hanya sebagai pewarisan makanan namun serangkaian pewarisan karakter pada masyarakat di Desa Ciparigi. Kepedulian lingkungan dalam peuyem koroto dengan penggunaan dedaunan sekitar, yakni sebagian besar menggunakan daun dukuh yang gampang ditemukan.

Nilai karakter peduli lingkungan dalam makanan tradisional peuyem koroto yakni dalam hal pengemasan menggunakan daun dukuh. Daun dukuh yang digunakan untuk membungkus peuyem (tape ketan). Adapun dalam pembuatan yakni daun yang akan digunakan untuk membungkus seperti daun dukuh/kakao/jambu air, pilih daun yang paling segar dan tidak berjamur, sisakan 5-8 daun dalam satu rantingnya. Setelah itu bersihkan bagian permukaan atas dan bawah daun dengan lap dan air agar bersih tetapi jangan sampai merusak tekstur daun. Siapkan beras ketan (biasanya ketan putih) lalu cuci dalam *boboko* hingga bersih, kira-kira 3-5 kali *ngisikan* (mengaduk), lalu tiriskan. Siapkan daun katuk rendam dalam air setelah beberapa menit remas-remas hingga air berwarna hijau, air tersebut digunakan untuk memasak beras ketan hingga setengah matang (*ngagigihan*) agar ketan berwarna kehijau-hijauan. Setelah selesai *ngagigihan* tiriskan nasi setengah matang (*gigih*) sambil diaduk-aduk atau disebut dengan *diakeul* lalu tuangkan *gigih* tersebut pada daun tusuk yang sudah diamparkan dalam *nyiru* sambil dikipas dengan *hihid*. Setelah dingin taburi *gigih* tersebut dengan ragi. Biasanya 1 kobok beras membutuhkan 1 bungkus ragi. Setelah itu masukan *gigih* kedalam daun lalu bungkus dan *seumat* (kaitkan/kunci) menggunakan lidi. Pada saat pembungkusan membutuhkan ketelitian yang ekstra karena jika tidak hati-hati daun akan mudah rusak dan terlepas dari rantingnya. Masukan *peuyeum koroto* kedalam kantong plastik tutup rapat-rapat biarkan hingga 48 jam atau sekitar 2 hari dan *peuyeum koroto* siap untuk disajikan.

Penggunaan daun dukuh dalam pengelolaan peuyem koroto merupakan salah satu konsep menggunakan bahan-bahan yang ada disekitar dengan mengedepankan peduli lingkungan. Makanan dan geografis selalu memiliki keterkaitan, yakni dalam pengolahan makanan selalu menggunakan bahan-bahan sekitar. Ketersediaan daun dukuh yang ada di Desa Ciparigi dimanfaatkan oleh masyarakat setempat untuk membungkus ketan yang kemudian menjadi tape. Penggunaan daun dukuh untuk membungkus ketan untuk menjadi tape. Tape yang telah jadi peuyem koroto bisa yang bisa bertahan hingga tujuh hari.

Dari pengelolaan tape menjadi peuyem koroto nilai-nilai karakter yang dapat dikembangkan dalam nilai peduli lingkungan yakni dengan pemanfaatan lingkungan sekitar dapat memenuhi kebutuhan hidup. Penggunaan daun dukuh sebagai kemasan atau pembungkus makanan selain bentuk pemanfaatan lingkungan alam, juga sebagai pencegahan penggunaan

plastik yang susah diurai oleh tanah. Kepedulian terhadap lingkungan yang dilakukan tersebut meminimalisir semakin menumpuknya sampah plastik sekali pakai yang merupakan penyumbang pertama kerusakan lingkungan.

- **Kreatif**

Pemikiran kreatif akan menghasilkan hasil-hasil yang kreatif dan berbeda dari yang lainnya. Pada umumnya Masyarakat di Indonesia mengenal tape dari berbagai daerah dengan ciri khas masing-masing. Tape yang terdapat di Desa Ciparigi tentunya memiliki kekhasan dan keunikan sendiri dalam pengemasan. Perbedaan dalam pengemasan dengan menggunakan daun dukuh tentu menambah cita rasa dan bentuk tape yang dihasilkan. Berbeda dengan tape umumnya, tape yang dibungkus dengan daun dukuh yang dikenal dengan nama peuyem koroto bagi masyarakat di Desa Ciparigi menambah kekhasan tape tersebut.

Kreatif diidentikkan dengan memiliki banyak akal, ide, tidak mudah putus asa, memperhatikan proses, cara berpikir yang cepat dan memberikan yang terbaik. Masyarakat Ciamis di Desa Ciparigi dalam mengolah ketan menjadi peuyem koroto menampilkan sisi kreatif. Beras ketan yang telah direbus sampai matang tersebut, kemudian dibungkus dengan daun dukuh. Penggunaan daun dukuh sebagai inovasi dalam pembuatan tape sebagai bentuk kreatif dan inovasi. Kemampuan kreatif dan inovatif pada tape di Desa Ciparigi yang memanfaatkan ketersediaan tanaman sekitar sebagai kemasan tape.

## **PENUTUP**

Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan tradisional dengan berbagai keunikannya. Makanan bukan hanya sebagai bagian dari pemenuhan kebutuhan hidup sehari-hari, namun makanan juga sebagai simbol budaya bagi masyarakat tertentu. Tape yang merupakan salah satu jenis makanan yang tersebar di seluruh Nusantara disajikan dengan cara berbeda di Desa Ciparigi yang menggunakan daun dukuh sebagai bungkus atau pengemasan. Penggunaan metode deskriptif pada kajian ini telah berhasil menunjukkan sejarah penamaan, cara pembuatan, kilas pewarisan, berikut pemaknaan. Terbukti, peuyem koroto mengandung nilai religiusitas, kreatif, dan peduli lingkungan. Kepedulian lingkungan menjadi salah satu kampanye dunia yang dalam hal ini diwujudkan dengan meminimalkan penggunaan kemasan plastik. Hal yang perlu dikembangkan lebih lanjut adalah kreatifitas perajin yang memerlukan dukungan pihak lain dalam melakukan promosi dan pemasaran lebih luas. Kajian ini sangat mungkin memerlukan kajian lebih lanjut, dengan berbagai pendekatan. Meskipun demikian, deskripsi awal ini berikut pemaknaan nilai diharapkan dapat menjadi pijakan pengkaji lain selain juga wawasan bagi pembaca pada umumnya.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Abdullah, A., & Widiani, L. (2024). Gastronomi Sasak-Lombok: Kaya Ragam, Kaya Rasa, Kaya Budaya. *Media Bina Ilmiah*, 18(8). <http://binapatria.id/index.php/MBI/article/view/741>
- Abdurahman, A., Hujaemah, E., Midiawati, M., Salamah, S., Saroh, S., & Wartini, T. (2023). Pendampingan Pedagang Makanan Tradisional Dalam Meningkatkan Perekonomian Keluarga Dengan Kreativitas Olahan Makanan Di Kampung Ciseureh Desa Mekarjaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(7), 1111–1117. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v1i7.312>
- Aminatus, S. (2023). *Nilai-nilai Pendidikan Akhlak dalam Kitab Ta'lim al-muta'allim Karya Syaikh Az-Zarnuji dan Relevansinya terhadap Pendidikan Karakter Peserta Didik pada Tingkat Madrasah Ibtidaiyyah*. Institut Agama Islam Negeri Kudus.
- Anggia Febrina, N., Hermawan, S., & Noortyani, R. (2022). Konflik Selera Dalam Sepuluh Cerpen Indonesia (Kajian Gastronomi Sastra). *LOCANA*, 5(2), 78–96. <https://doi.org/10.20527/jl.v5i2.99>

- Darwis, R. (2019). Eksistensi Kuliner Dalam Acara Tradisi di Situs Kabuyutan Kabupaten Ciamis Sebagai Aset Wisata Budaya Jawa Barat. *Tourism Scientific Journal*, 4(1), 48. <https://doi.org/10.32659/tsj.v4i1.48>
- Elvandari, E. (2020). Sistem Pewarisan Sebagai Upaya Pelestarian Seni Tradisi. *GETER : Jurnal Seni Drama, Tari Dan Musik*, 3(1), 93–104. <https://doi.org/10.26740/geter.v3n1.p93-104>
- Fauziah, F., Deperiky, D., & Oktavia, S. (2022). Pembentukan UMKM Produsen Rendang Belut Khas Nagari Sungayang Dalam Rangka Pelestarian Makanan Tradisional Minangkabau. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 2(3), 629–635. <https://doi.org/10.33379/icom.v2i3.1880>
- Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2017). *Makanan Tradisional Indonesia - Seri I (I)*. Gadjah Mada University Press.
- Hasanah, A., Gustini, N., & Rohaniawati, D. (2016). *Nilai-Nilai Karakter Sunda*. Deepublish.
- Hatibie, I. K., & Priyambodo, T. K. (2019). Nilai Historis Pada Makanan Tradisional Tiliaya Dalam Konteks Kebudayaan Gorontalo. *Tulip (Tulisan Ilmiah Pariwisata)*, 2(1).
- Herawati. (2021). Pendidikan Muatan Lokal Melalui Pemanfaatan Kearifan Lokal di Kota Depok. In E. Wiyono & A. Yulita (Eds.), *Kearifan Lokal di Tengah Modernitas*. Perpunas Press.
- Kharisma Hatibie, I., & Kuntoro Priyambodo, T. (2019). Nilai Historis Pada Makanan Tradisional Tiliaya Dalam Konteks Kebudayaan Gorontalo. *Tulip (Tulisan Ilmiah Pariwisata)*, 2(1), 29–42.
- Maksudin. (2013). Pendidikan Karakter Nondikotomik (Upaya Membangun Bangsa Indonesia Seutuhnya). *Jurnal Pendidikan Karakter*, 4(2). <https://doi.org/10.21831/jpk.v2i2.1435>
- Makulua, K. (2021). Proses Pewarisan Budaya Anyaman Masyarakat Alune di Negeri Riring. *Jurnal Pendidikan Agama Kristen*, 7(2), 99–114.
- Maryetti, Saptadinata, A., Murniaty, D., Luthfiandana, R., & Dermawan, A. D. (2023). Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi Makanan Khas Bugis – Makassar. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 8(3), 167–176. <https://doi.org/10.56743/jstp.v8i3.314>
- Moloeng, L. J. (2007). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Remaja Rosdakarya.
- Muara, I. (2019). *PREFERENSI SISWA SMK TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL DI KABUPATEN BANTUL*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Natalina, H. D., Rahmanita, M., & Wulan, S. (2023). Roti Gambang sebagai Makanan Tradisional Betawi. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 9(3), 1007. <https://doi.org/10.32884/ideas.v9i3.1431>
- Piliang, Y. A. (2011). *Dunia Yang Dilipat Tamasya Melampaui Batas-Batas Kebudayaan* (Alfathri Adlin (ed.); 4th ed.). Jalasutra.
- Pradiati, S., Armielia, A. A., & Triutama, O. P. (2023). Sejarah Gastronomi Kue Barongko dari Makassar. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1). <https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/5824>
- Purnaningsih, S. (2024). Gastronomi Kuliner Ayam Panggang Mbak Dhenok. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality and Destination*, 3(1). <https://doi.org/doi.org/10.55123/toba.v3i1.2753>
- Purwanto, M. B. (2021a). Makanan Khas Jawa (Bebek Goreng) Sebagai Salah Satu Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kota Palembang Pada Rm Bebek Gendut. *Jurnal Pariwisata ...*, 1(1).
- Purwanto, M. B. (2021b). Makanan Khas Jawa (Bebek Goreng) Sebagai Salah Satu Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kota Palembang Pada Rm Bebek Gendut. *Jurnal Pariwisata Darussalam*. <http://ojs.politeknikdarussalam.ac.id/index.php/jpd/article/view/jpd4>
- Rahman, F. (2016a). *Jejak Rasa Nusantara : Sejarah Makanan Indonesia* (C. Hardjono & W. Retna (eds.); 1st ed.). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rahman, F. (2016b). *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Nusantara* (C. Hardjono & W. Retna (eds.)). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rahmawaty, U., & Maharani, Y. (2014). *Pelestarian Budaya Indonesia Melalui Pembangunan Fasilitas Pusat Jajanan Tradisional Jawa Barat*. [neliti.com. https://www.neliti.com/publications/244243/pelestarian-budaya-indonesia-melalui-pembangunan-fasilitas-pusat-jajanan-tradisi](https://www.neliti.com/publications/244243/pelestarian-budaya-indonesia-melalui-pembangunan-fasilitas-pusat-jajanan-tradisi)

- Sahabudin, A. (2021). Local Culinary Entrepreneurship As The Development Of Regional Gastronomy And Urban Tourism. *Jurnal Khazanah Intelektual*, 5(3). <https://doi.org/https://doi.org/10.37250/newkiki.v4i1.123>
- Sauky, M., & Misnawati, D. (2024). Potensi Daya Tarik Gastronomi Wisata Kuliner sebagai Faktor Kunci dalam Mengembangkan Pariwisata Kuliner Pempek 26 Ilir Palembang. *Da'watuna: Journal of Communication and Islamic Broadcasting*, 4(3), 876–881. <https://doi.org/10.47467/dawatuna.v4i3.739>
- Suminar, I. (2021a). Sudahkan Milenial Mengenal Budaya Sunda? In E. Wiyono & A. Yulita (Eds.), *Kearifan Lokal Nusantara*. Perpusnas Press.
- Suminar, I. (2021b). Sudahkan Milenial Mengenal Budaya Sunda? In E. Wiyono & A. Yulita (Eds.), *Kearifan Lokal Nusantara*. Perpusnas Press.
- Sutaguna, I. N. T. (2022). Gastronomi Hidangan Pesan Tlengis Sebagai Daya Tarik Wisata di Desa Werdi Bhuwana Bali. *Economic and Business Management International ...*, 4(3). <https://doi.org/https://doi.org/10.556442/eabmij.v4i03.217>
- Suter, I. K. (2015). Pangan Tradisional: Potensi dan Prospek Pengembangannya. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*. <https://jurnal.harianregional.com/pangan/full-13073>
- Tamrin, R. K., Bedjo, B., & Wijayanti, A. (2018). Perancangan Buku Tentang Makanan Tradisional Korea Selatan Dengan Pendekatan Fotografi. *Jurnal DKV Adiwarna*, 2, 1–8.
- Watloly, A. (2005). *Maluku Baru: Bangkitnya Mesin Eksistensi Anak Negeri*. Kanisius.
- Widari, T., Aliffiati, Rahman, L. R., & Indra, M. (2024). Anti-Mainstream Culinary: The Influence of Post-Modernism on Gastronomy in Indonesian Restaurants. *IAS Journal of Localities*, 2(1), 69–81. <https://doi.org/10.62033/iasjol.v2i1.36>
- Yubianto, S. D. (2023). Understanding The Role of Local Culture and Local Food in Indonesia's Gastronomy Tourism. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 9(1). <https://doi.org/10.30813/jhp.v9i1.4213>
- Zakiah, Q. Y., & Rusdiana, A. (2014). Pendidikan Nilai (Kajian Teori dan Praktik di Sekolah). In *Sistem Informasi Manajemen (Vol. 1)*. Pustaka Setia.