

Adrem sebagai Warisan Gastronomi Bantul: Sejarah, Makna Filosofis, Nilai Simbolik dan Potensi Wisata Budaya

Suparmo Paku Atmojo^{1*}, Marwanti¹

¹Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Yogyakarta, Jl. Colombo No.1 Karangmalang Yogyakarta 55281, Indonesia

*E-mail: suparmopaku.2025@student.uny.ac.id, marwanti@uny.ac.id

Diterima: 5 Desember 2025 ; Disetujui: 28 Desember 2025

ABSTRAK

Kue adrem merupakan warisan kuliner tradisional khas Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, yang sarat dengan nilai historis, filosofis, dan budaya masyarakat Jawa. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji sejarah, teknik memasak, makna filosofis, serta potensi pengembangan adrem sebagai pariwisata budaya. Ruang lingkup penelitian fokus pada eksistensi kuliner ini di wilayah Sanden, Bantul. Metode yang digunakan adalah kualitatif-deskriptif dengan pendekatan analisis historis dan hermeneutik, melalui pengumpulan data studi literatur, wawancara perajin, dan observasi lapangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa transformasi bentuk adrem melalui teknik penjepitan terjadi sekitar 60 tahun lalu akibat spontanitas. Secara filosofis, adrem merepresentasikan simbol pengampunan dan pengayoman demi kehidupan yang tenteram (adhem), harapan kebahagiaan dunia-akhirat, serta wujud rasa syukur atas hasil panen yang melimpah. Penelitian ini menyimpulkan bahwa kue adrem tidak hanya memuat nilai-nilai sakral, tetapi juga memiliki potensi strategi dalam penguatan identitas budaya, pengembangan UMKM masyarakat Bantul, dan sebagai aset wisata kuliner yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Kue Adrem, Bantul, filosofi Jawa, kuliner tradisional, pariwisata budaya

ABSTRACT

Adrem cake is a traditional culinary heritage from Bantul, Special Region of Yogyakarta, rich in historical, philosophical, and cultural values of Javanese society. This study aims to examine the history, cooking techniques, philosophical meanings, and the potential of developing adrem as a form of cultural tourism. The scope of the research focuses on the existence of this culinary tradition in the Sanden area of Bantul. The method used is qualitative-descriptive with a historical and hermeneutic analytical approach, through literature review, interviews with artisans, and field observations. The results indicate that the transformation of adrem's shape through the pinching technique occurred around 60 years ago as a spontaneous practice. Philosophically, adrem represents symbols of forgiveness and protection for a peaceful life (adhem), hopes for well-being in this world and the hereafter, and an expression of gratitude for abundant harvests. This study concludes that adrem cake not only carries sacred values but also has strategic potential for strengthening cultural identity, developing local MSMEs in Bantul, and serving as a sustainable culinary tourism asset.

PENDAHULUAN

Warisan kuliner tradisional merupakan bagian tak terpisahkan dari identitas budaya bangsa. Dalam konteks masyarakat Jawa, makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan jasmani, tetapi juga sebagai media simbolik untuk menyampaikan nilai, doa, dan harapan. Kabupaten Bantul, sebagai salah satu lumbung budaya agraris di Daerah Istimewa Yogyakarta, memiliki warisan kuliner yang kaya. Salah satu kuliner tradisional yang masih lestari di Kabupaten Bantul adalah kue adrem, makanan ringan berbahan dasar beras ketan dan gula merah, memiliki keunikan yang menonjol. Namun, popularitas Adrem di ranah publik seringkali salah pengertian pada dua hal: bentuk yang unik dan nama "jorok" yang melekat di masyarakat, yakni 'Tolpit' (akronim dari titit kejepit). Kue Adrem memiliki nilai-nilai luhur. Kue ini tidak sekadar jajanan rakyat, melainkan juga mengandung filosofi hidup masyarakat Bantul yang menekankan kesederhanaan, keikhlasan, dan keharmonisan sosial. Kue Adrem adalah simbol autentik dari "kesederhanaan" (dalam bahasa Jawa: *prasojo*). Nilai sederhana ini merupakan salah satu pilar etos masyarakat agraris. Melalui kajian historis-filosofis, penelitian ini berupaya Menelusuri jejak sejarah dan peran Kue Adrem dalam konteks masyarakat agraris Bantul, dan Menganalisis nilai-nilai filosofis, khususnya kemudahan, yang tersemat dalam bahan baku, proses pembuatan, dan bentuk Kue Adrem.

Kuliner tradisional merupakan salah satu wujud nyata warisan budaya yang merepresentasikan perjalanan sejarah, dinamika sosial, serta sistem nilai suatu komunitas. Sebagaimana dijelaskan oleh Park et al. (2022), gastronomi tradisional berfungsi bukan hanya sebagai kebutuhan konsumsi, tetapi juga sebagai cultural marker yang membentuk identitas wilayah dan memperkuat hubungan antara masyarakat, memori kolektif, serta pengalaman wisata budaya. Dalam konteks Indonesia, penelitian Komariah (2020) menegaskan bahwa pelestarian makanan tradisional menjadi bagian penting dari upaya mempertahankan keragaman budaya Nusantara sekaligus memperkuat ekosistem pariwisata berbasis warisan kuliner. Meskipun aspek WBTB dan keunikan namanya menarik, kajian yang mendalam mengenai akar sejarah dan muatan filosofis dari Kue Adrem masih sangat terbatas. Publikasi yang cenderung fokus pada Adrem sebagai produk UMKM atau daya tarik wisata (Purwoko, 2021).

Penelitian sebelumnya mengenai kuliner tradisional yang lahir dari kerajaan ataupun masyarakat lokal memiliki nilai simbolik yang tinggi dan berperan dalam pembentukan identitas budaya masyarakat (Syarifudun, 2020). Namun, kajian yang secara khusus membahas adrem masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan mengkaji sejarah, penamaan dan makna filosofi serta makna simbolik, proses pembuatan adrem, potensi pengembangan Adrem

dan Adrem sebagai Warisan Budaya dan Identitas Budaya. Kajian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang kuliner tradisional asli yang berasal dari Kecamatan Sanden, Kabupaten Bantul.

METODE PENELITIAN

Metode yang diterapkan dalam penelitian menggunakan pendekatan ulasan literatur naratif (*narrative literature review*). Ford (2020) mengatakan bahwa *narrative review* literatur review adalah penelitian kualitatif yang berfokus menceritakan kehidupan manusia melalui pengalaman, wawancara, fotografi, biografi dan metode *narrative* pengalaman manusia lainnya. Lokasi penelitian lapangan berfokus di wilayah Sanden, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, sebagai salah satu sentra produksi kue adrem. Data penelitian bersumber dari telaah pustaka dan wawancara dengan produsen adrem. Analisis data penelitian dilakukan melalui kategorisasi tematik dan interpretasi hermeneutik (Geertz, 1976; Hapsari & Damayanti, 2017).

HASIL DAN PEMBAHASA

1. Sejarah Adrem Bantul

Keberadaan suatu makanan tidak terlepas dari faktor sejarah dan budaya setempat. Berbicara makan dan makanan bukan hanya persoalan mengenyangkan pun asupan nutrisi. Lebih dari itu, dalam satu sajian piring makan dapat ditelusuri sejarah pembentukan makanan itu sendiri. Seperti telah disinggung dalam bab sebelumnya, makanan Indonesia, khususnya Jawa bukanlah makanan yang berdiri sendiri. Makanan tersebut merupakan wujud persinggungan dan persilangan antarbudaya yang terjadi dalam tempo yang cukup lama, sehingga terjadi hubungan saling mempengaruhi perihal makanan.

(Haryono, 1998) menyebutkan bahwa Serat Centhini merupakan salah satu sumber sejarah terkait makanan pada jaman dulu. Di dalam Serat Centhini disebutkan jenis-jenis makanan dan minuman yang dapat dikategorikan sebagai berikut; a) makanan utama, b) sayur dan lauk pauk, c) sambal dan lalaban, d) nyamikan, e) minuman. Nyamikan berasal dari kata amik-amik yang berarti cemilan atau kudapan. Masih bersumber pada Serat Centhini, kategori nyamikan dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

- a. Kelompok apem;
- b. Kelompok jenang;
- c. Kelompok juwadah;

- d. Kelompok criping;
- e. Kelompok ketan;
- f. Kelompok lainnya (lemper, legondo, legomoro, meniran, onde-onde, nagasari, clorot, jongsong, lepet, ledre, dan sebagainya).

Di dalam kelompok apem, disebutkan yang termasuk di dalamnya, yaitu apem, kucur, sarabi (srabi), sarabi kumbu, surabi abang (srabi abang), carabikang putih, carabikang abang (Haryono, 1998) . Berdasarkan bahan dan teknik pengolahannya, kue Adrem diperkirakan merupakan perkembangan dari nyamikan kelompok apem. Dalam sesi diskusi, Harsana (2020) menceritakan bahwa kue Adrem dapat dijumpai pada waktu panen padi tiba dengan cara menukar hasil panen (gabah) dengan makanan ini. Biasanya penjual Adrem akan berkeliling dari sawah ke sawah untuk menjajakan dagangannya. Kue ini juga memiliki simbol penghormatan kepada Dewi Sri, Dewi kesuburan, serta wujud rasa syukur atas hasil panen yang diperoleh. Kue ini merupakan perpaduan dua bahan baku utama tepung beras dan kelapa, yang pada waktu itu diperoleh dari sawah dan kebunnya sendiri.

Berdasarkan informasi dari masyarakat, kue Adrem Sanden Bantul ini persebaran dari wilayah Donokerto, Kecamatan Kretek yang berada di sekitar wilayah Sanden. Salah satu sesepuh produsen Adrem menuturkan bahwa Adrem berbentuk seperti apem atau cucur. Kemudian dibentuk seperti sedemikian, karena spontanitas. Bentuk Adrem yang dijepit memiliki daya tarik sendiri serta rasa adrem seperti kue cucur, tetapi membuat pembeli dan masyarakat penasaran ingin mencoba kue adrem.

Perubahan bentuk Adrem menyerupai apem yang dijepit terjadi sekitar 50 atau 60 tahun. Berdasarkan informan yang menyebutkan, bahwa pada masa kecilnya bentuk Adrem sudah dijepit seperti Adrem saat ini. Hingga saat ini, bentuk unik tersebut menjadi ciri khas Adrem Sanden. Berdasarkan bentuknya tersebut, muncul penamaan lain terhadap Adrem ini, yaitu tholpit yang secara harafiah berarti alat genital laki-laki yang kejeput. Faktanya, tholpit menjadi nama populer kue Adrem, bahkan di beberapa wilayah persebaran nama Adrem kurang populer.

Kemunculan Adrem di Sanden dari adanya program One Village One Product (OVOP) atau Gerakan Satu Desa Satu Produk tahun 2014– 2015. Program ini untuk mendorong tumbuhnya perekonomian masyarakat desa. Setiap desa didorong untuk menemukan dan mengembangkan satu produk unggulan yang memiliki ciri khas berbeda dengan produk dari desa lainnya.

Dengan memanfaatkan momen tersebut, salah satu peserta dari Dusun Piring II, Desa Murtigading mengangkat kembali kue Adrem sebagai produk unggulan. Sejak saat itu, pihak

pemerintah mulai menaruh perhatian terhadap potensi ekonomi dari kue Adrem melalui program-program dari dinas terkait berupa pelatihan, kunjungan kerja, serta pemberian bantuan alat dan modal usaha produksi.

2. Cara Pembuatan Adrem

Dalam pembuatan Adrem sendiri terdapat dua tipe adonan, yaitu adonan yang kalis / tidak encer dan adonan yang encer. Tipe adonan yang kalis saat ini sangat jarang ditemui karena proses pembuatannya yang lama. Adonan yang encer dinilai lebih efisien, mudah, dan tidak memakan waktu lama untuk membuat adonan skala besar. Berikut akan dijelaskan tahap-tahap pembuatan Adrem:



Gambar 1. Pembuatan Adrem

Persiapan alat dan komposisi bahan:

- a. Langkah pertama mempersiapkan alat dan bahan. Komposisi bahan yang digunakan dalam salah satu *home industry* untuk menghasilkan adonan sebanyak kurang lebih 10 Kg akan menghasilkan sekitar 360 buah Adrem atau setara 60 kemasan mika.
- b. Perebusan air, gula, dan parutan kelapa. Mencampurkan bahan-bahan seperti gula jawa, gula pasir, parutan kelapa, garam, serta air secukupnya. Rebus gula jawa dan gula pasir sampai larut. Masukkan parutan kelapa tambahkan sedikit garam. Kemudian diaduk sesekali sampai mendidih bahan sudah tercampur rata dan tidak menggumpal.
- c. Pepersiapkan tepung beras dalam wadah campur tepung terigu dengan rebusan air gula yang mendidih, hal ini bertujuan agar tepung akan ikut matang. Bahan yang sudah dicampur harus langsung diaduk menggunakan alat yang berupa tongkat panjang atau sutil. Pengadukan adonan ini dilakukan sekitar 10 menit atau adonan dirasa tercampur sempurna (tidak menggumpal). Adonan ini nantinya

akan bertekstur cair, kasar, dan berat serta memiliki aroma manis khas gula jawa. Pada tahap inilah dapat ditambahkan frambos, vanili, atau variasi rasa lainnya. Adonan yang sudah diaduk merata akan didiamkan terlebih dahulu hingga suhu adonan menurun, hal ini bertujuan agar tekstur Adrem tidak rusak pada saat penggorengan.

d. **Proses Penggorengan dan Membentuk Adrem**

Proses penggorengan ini dilakukan dengan minyak yang panas merata. Adonan yang masuk ke dalam penggorengan harus dinet-net atau ditekan-tekan menggunakan spatula agar memiliki bentuk bulat pipih agar adonan mudah dijepit. Seiring adonan ditekan-tekan hingga setengah matang, kemudian adonan dibalik permukaannya agar matang merata. Untuk mengangkatnya menggunakan alat berupa bilah bambu yang berjumlah 3 batang agar Adrem memiliki bentuk unik dan khas.

e. **Proses penyajian**

Setelah semua proses selesai dan Adrem sudah cukup dingin, maka Adrem dapat langsung dikonsumsi.

3. Nilai Makna dan Filosofis Simbolik Adrem

Pemberian nama suatu makanan merupakan aspek penting untuk melihat faktor kesejarahan, serta bagaimana makanan tersebut muncul. Nama yang melekat pada makanan menggambarkan ciri khas makana, baik secara fisik, harafiah, maupun filosofis. Besar kemungkinan, bahwa kue Adrem merupakan perkembangan dari kue kelompok apem.

Berdasarkan Serat Centhini merupakan sumber informasi terkait makanan pada zaman dahulu. Di dalam naskah tersebut, terdapat kelompok apem yang bahan baku utamanya adalah tepung beras dan kelapa. Namun, dalam kelompok ini teknik pengolahannya ada yang dicetak dan ada pula yang dikucur atau dituang langsung ke penggorengan. Mengacu hal tersebut, yaitu bahan baku dan teknik pengolahan, terdapat kemiripan dengan bahan dan teknik pengolahan kue Adrem. Selain itu, rasanya yang menyerupai kue cucur semakin menerangkan bahwa kue sejenis ini telah ada sejak zaman dahulu

Kata apem berasal dari bahasa Arab afuan, yang berarti pengampunan atau pengayoman. Makna ini memiliki kedekatan makna dengan kata adhem yang bermakna anyep atau dingin, yaitu pengharapan agar mendapatkan ketenangan hidup, baik di dunia maupun nanti setelah kematian. Kedekatan makna antara apem dan adhem dapat dilihat melalui perspektif Antropologi linguistik. Perspektif ini melihat kebahasaan sebagai sumber kultural dan tuturan sebagai praktik kultural (Duranti, 1997).

Sementara itu, kue apem beserta ketan dan kolak merupakan makanan yang harus ada dalam prosesi selamatan kematian. Rangkaian makanan ini secara filosofi bermakna merekatkan tali persaudaraan dengan sesama manusia dan senantiasa mengingat kepada Sang Pencipta,

selain itu juga penggambaran permohonan ampun atas segala kesalahan.

Dapat disimpulkan bahwa secara fisik, kue Adrem merupakan perkembangan dari nyamikan kelompok apem. Makna besar yang tersirat dalam apem adalah pengampunan dan pengayoman. Sementara kata Adremkemungkinan menginduk pada kata apem dengan perluasan makna sebuah simbol pengampunan dan pengayoman agar hidup yang dijalani lebih adhem atau anyep, yaitu pengharapan ketenangan hidup di dunia maupun setelah kematian. Nama lain atau nama populer dari Adrem adalah tholpit, yaitu singkatan dari genital laki-laki yang kejepit. Nama ini diperoleh dari visualisasi atau tampilan bentuk kue Adrem. Nama tholpit menjadi nama yang lebih populer dibandingkan dengan nama Adrem itu sendiri.

Munculnya kata tholpit sebagai nama baru yang merujuk pada Adrem juga merupakan perihal lumrah dalam dunia kebahasaan.

Adrem merupakan simbol pengharapan ketenangan hidup di dunia maupun kehidupan setelah kematian. Pemaknaan tersebut dapat dilihat dari adrem yang sebelumnya memiliki nilai-nilai sakral. Adrem menjadi salah satu simbol penghormatan dan rasa syukur terhadap apa yang diperoleh, yaitu hasil panen yang melimpah. Adrem kemudian menjadi simbol penambahan manfaat dari hasil bumi.

Dalam ranah sakral, adrem disajikan dalam acara-acara tertentu yang melibatkan aspek-aspek keagamaan atau adat istiadat setempat. Dengan menyajikan adrem dalam acara tersebut, diharapkan nilai-nilai yang melekat pada adrem tersebut dapat merasuk kepada yang memiliki hajat dan memberikan kemanfaatan bagi masyarakat di sekitarnya. Adrem juga merupakan simbol solidaritas terhadap sesama. Kue adrem ini juga sangat luwes dijadikan buah tangan atau oleh-oleh untuk sanak saudara yang sedang memiliki hajat atau yang sedang terkena musibah

4. Peluang Pengembangan Adrem Bantul

Potensi wisata yang dikelola oleh Pokdarwis di Kabupaten Bantul meliputi beberapa objek, yakni objek wisata alam berupa objek daya tarik wisata alam yang meliputi pantai, pegunungan, hutan, goa, serta agrowisata. Selain itu terdapat pula objek daya tarik wisata budaya yang berupa petilasan atau ziarah, monumen, museum, padepokan, serta situs. Kategori ketiga, yaitu objek daya tarik wisata buatan atau minat khusus yang meliputi wisata taman rekreasi dan pemandian, wisata pendidikan, serta sentra industri kerajinan (Data Pokok Pembangunan

Kabupaten Bantul, 2014).

Kabupaten Bantul terdiri dari 17 kecamatan, salah satunya adalah Kecamatan Sanden. Kecamatan Sanden terdiri dari empat desa yaitu Desa Gadinghari, Desa Gadingharjo, Desa Srigading, dan Desa Murtigading. Keempat Desa ini memiliki potensi budayanya masing-masing. Desa Srigading termasuk Desa Budaya yang mempunyai potensi fisik dan non fisik. Potensi fisik yang terdapat di Desa Srigading merupakan sebuah Situs. Situs ini merupakan bangunan cagar budaya atau struktur cagar budaya sebagai hasil dari kegiatan manusia atau bisa juga disebut sebagai bukti kejadian pada masa lalu. Saat ini kue adrem sudah mendapat pengakuan secara resmi terhadap bentuk Adrem sebagai produk warisan budaya tak benda yang berasal dari Bantul serta sudah kerjasama pihak dengan Dinas Kebudayaan yang menyatakan Adrem secara nasional memiliki sertifikat (HKI) maupun secara internasional (UNESCO).

Upaya selanjutnya dengan kerjasama dengan Dinas Kebudayaan Bantul sudah ada buku cetak atau arsip yang membahas mengenai Adrem secara menyeluruh dapat diakses oleh masyarakat. Selanjutnya sudah ada regenerasi pembuat Adrem agar dapat melestarikan keberadaan Adrem. Dalam sektor pariwisata adrem sudah ditemukan melalui media sosial seperti facebook, instagram, tiktok dan sudah masuk dalam aplikasi promosi wisata bantul yaitu aplikasi jelajah bantul mulai dari proses pembuatan sampai pengemasan adrem sehingga adrem menjadi daya tarik wisatawan serta didukung dengan penetapan dusun yang memproduksi adrem menjadi desa destinasi wisata budaya.

5. Adrem Bantul sebagai Warisan Budaya dan Identitas Budaya

Adrem Bantul tidak hanya berfungsi sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai simbol identitas budaya masyarakat Bantul. Dalam kajian antropologi pangan, makanan sebagai wujud dari nilai, memori, dan identitas sosial (Counihan & Van Esterik, 2013). Adrem, dengan bahan baku lokal tepung beras, gula Jawa, dan kelapa, mencerminkan hubungan masyarakat Bantul dengan budaya agraris yang telah berlangsung berabad-abad. Hal ini sejalan dengan pandangan (Bessière & Tibère, 2013) bahwa makanan tradisional merupakan warisan budaya yang memiliki sejarah masyarakat dan membentuk identitas daerah.

Proses pembuatan Adrem yang diwariskan secara turun-temurun mencerminkan pengetahuan budaya hidup masyarakat melalui praktik, bukan sekadar teori. Konsep ini dikenal sebagai embodied knowledge, yaitu pengetahuan

yang tertanam dalam tindakan sehari-hari (Sutton & Bicknell, 2020). Cara membuat Adrem mulai dari pemilihan bahan, proses pencampuran adonan, hingga teknik mencapit yang menghasilkan bentuk khas dengan penamaan lain yaitu tholpit yang secara harafiah berarti alat genital laki-laki yang kejeput sebagai identitas kuliner yang melekat pada masyarakat Bantul. Temuan ini sejalan dengan studi etnografis Firdaus, Setyowati, dan Nurfadhilah (2021) bahwa makanan tradisional Jawa memiliki peran penting dalam mempertahankan identitas dan praktik sosial di tingkat komunitas masyarakat. Selain sebagai simbol identitas lokal, Adrem juga merupakan bentuk Warisan Budaya Takbenda (WBTb) yang memiliki nilai historis dan sosial (UNESCO, 2019). Dalam era globalisasi yang mendorong varian rasa dan pola konsumsi, makanan tradisional seperti Adrem melahirkan budaya yang menjadi identitas dan ciri khas masyarakat lokal (Mak, 2020). Kehadiran Adrem dalam berbagai acara adat dan pasar tradisional turut memperkuat perannya sebagai penanda visual identitas Bantul serta sarana pelestarian budaya yang berkelanjutan. Warisan kuliner tradisional memiliki peran strategis dalam pengembangan ekonomi kreatif berbasis budaya. Studi oleh Wijaya dan Ariffin (2022) menegaskan bahwa mampu memperkuat citra destinasi wisata, meningkatkan nilai tambah lokal, dan mendorong partisipasi masyarakat dalam pelestarian warisan budaya. Dalam konteks ini, Adrem tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga sebagai warisan budaya kuliner lokal Bantul.

KESIMPULAN

Adrem atau tholpit ini merupakan makanan tradisional khas Bantul yang masih diproduksi oleh masyarakat Kecamatan Sanden. Adrem diperkirakan sudah ada sejak jaman klasik atau jaman kerajaan. Nilai yang terkandung yaitu simbol pengampunan dan pengayoman dengan mengharap ketenangan hidup. Potensi adrem meliputi nilai filosofis, makna simbolis, pengembangan ekonomi kreatif bagi UMKM, serta sebagai aset pariwisata budaya. Bentuk Adrem sebagai produk warisan budaya tak benda secara nasional memiliki sertifikat (HKI) maupun secara internasional (UNESCO).

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih penulis bagi tempat usaha produksi adrem bagi Paguyuban Mawar Merah sebagai

produksi adrem di wilayah Sanden, Kabupaten Bantul , masyarakat sekitar dan Dinas Kebudayaan Kabupaten Bantul telah memebrikan kesempatan dan ilmu yang dapat diterapkan dalam penelitian ini. Serta dosen dan teman-teman yang telah mendukung secara langsung selesainya karya ini.

DAFTAR PUSTAKA

A. Y. Pratama, M. Z. Alfaqi, R. A. Mawarti, A. M. A. Shofa, and I. Hikam, "Cultural identity in Indonesian gastronomy," in *Inclusive, Sustainable, and Transformational Education in Arts and Literature*, London: Routledge, 2024, pp. 183–188. doi: 10.1201/9781003484318-27.

Adi, R. K., & Fatanti, M. N. (2020). Culinary tourism and local identity in Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 1–8.

Anggraini, Pipit. 2015. *Menu Populer Hindia Belanda (1901-1942): Kajian Pengaruh Budaya Eropa Terhadap Kuliner Indonesia*. *Jurnal Sejarah dan Budaya*. Vol. 9. No.1 Arbai, Arsiniati M.Brata. 1997. *Makanan Tradisional Makna Sosial Budaya dan Manfaatnya sebagai Makanan Sehat("Functional Food") serta Upaya Pelestariannya*. Pidato Pengukuhan Guru Besar dalam Ilmu Gizi pada Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga di Surabaya, tanggal 21 April 1997.F. R. Wargadalem, Wasino, and L. Yulifar, "Pemppek Palembang: history, food making tradition, and ethnic identity," *Journal of Ethnic Foods*, vol. 10, no. 1, p. 45, Nov. 2023, doi: 10.1186/s42779-023- 00209-z.

Azanza, M. P. V., & Javier, A. (2011). Street food safety in developing countries. *Food Control*, 22(9), 1482–1488.

Barber, T. (2021). Gastronomy as cultural heritage: Meanings of traditional foods in Southeast Asia. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100130.

Bessière, J., & Tibère, L. (2013). Traditional food and identity. *Journal of Ethnic Foods*, 1(1), 1–8.

Choe, J. Y., & Kim, S. S. (2018). Local food motivations. *International Journal of Hospitality Management*, 71, 1–10.

Cohen, E., & Avieli, N. (2004). *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755–778.

Counihan, C., & Van Esterik, P. (2013). *Food and culture: A reader*. Routledge.

Dewi, M. H. U., & Primadasa, Y. (2020). Culinary tourism development. *Journal of Tourism and Hospitality Management*, 8(2), 35–45.

Febriyanti, R., & Rakhmawati, E. (2021). Local wisdom in Javanese culinary. *Humaniora*, 33(2), 131–142

Geertz, C. (1976). *The religion of Java*. University of Chicago Press.

Hapsari, D. I., & Damayanti, M. (2017). Symbolic meanings of Javanese food. *Asian Journal of Humanities and Social Studies*, 5(1), 12–20. <https://doi.org/10.24203/ajhss.v5i1.4282>

Harmayani, Ani, dkk. 2016. *Makanan Tradisional Indonesia:*

Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Haryono, Timbul. 1998. Serat Centhini sebagai Sumber Informasi Jenis Makanan Tradisional Masa Lampau. *Jurnal Humaniora* No. 8 Juni –Agustus 1998.

Ichwani, N., & Ginting, N. (2021). Culinary heritage and communication. *Jurnal Komunikasi*, 15(2), 144–159.

Ismail, F., & Rahman, A. A. (2021). Community-based culinary tourism. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 38(4), 1106–1114.

Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Local food consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 28(3), 423–431.

Koentjaraningrat. (2004). *Javanese culture*. Balai Pustaka.

Mak, A. H. N., Lumbers, M., & Eves, A. (2012). Globalization and food consumption. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171–196.

Meliono, V.Irayanti dan Budiarto. 2004. "Dimensi Etis terhadap Budaya Makan dan Dampaknya pada Masyarakat" dalam *Makara, Sosial Humaniora*, Vol 8, No.2, Agustus 2004: 65 – 70.

Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 106 Tahun 2013 Tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia*.

Mintz, S., & Du Bois, C. M. (2002). Anthropology of food. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99–119.

Nugroho, S. M., & Yulianti, E. (2020). Culinary identity. *Journal of Social Studies Education Research*, 11(4), 58–75.

Nurhayati, Endang, dkk. 2014. *Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul*. *Jurnal Penelitian Humaniora*. Vol 19, Nomor 2, Oktober 2014: 124–140.

Rahman, Fadly. 2018. *Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan*. *Jurnal Sejarah*. Vol. 2 (1), 2018: 43–63.

Sibarani, R. (2018). *Local wisdom in Indonesian culture*. Kencana.

Syarifuddin, A. R. Asmi, S. Safitri, and N. F. Abidin, "Cuisine as Cultural Identity of Palembang Residents," in *Proceedings of the 4th Sriwijaya University Learning and Education International Conference (SULE-IC 2020)*, Paris, France: Atlantis Press, 2020. doi: 10.2991/assehr.k.201230.150.

Wijaya, S. (2019). Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6, 1–9.