

Dampak Modernitas Terhadap Identitas Sosial Makanan Tradisional Surabaya 'Rujak Cingur'

Petrus Paulo Mulawato¹, Pambudi Handoyo²

¹ Universitas Negeri Surabaya; petrus.22076@mhs.unesa.ac.id

² Universitas Negeri Surabaya; pambudihandoyo@unesa.ac.id

ARTICLE INFO

Keywords:

Modernity;
Social Identity;
Traditional Food;
Rujak Cingur.

Article history:

Received 2023-12-17
Revised 2024-02-12
Accepted 2024-08-27

ABSTRACT

Modernity that exists in every Indonesian can bring changes in various aspects of life, ranging from the economy, education, lifestyle, to culture such as food. Traditional food is a culinary culture with a distinctive flavor that can be accepted by the tongue of a community in a particular area. Culinary specialties in Surabaya as the capital of East Java province have been widely recognized by the people of Indonesia, one of which is rujak cingur. Assisted by Henri Tajfel and Erving Goffman's social identity theory, the author analyzed the theory on rujak cingur. In this research, the author uses qualitative methods to obtain data that is in accordance with the phenomena that occur. Modernization is inevitable in the current technological era, especially in Indonesia which is starting to lead to the era of society 5.0. However, we must be able to minimize any negative effects encountered when passing through this era. All efforts to maintain traditional cultures must be increased, starting from studying local cultures thoroughly, spreading and teaching them to the public, especially young children.

This is an open access article under the CC BY-SA license.



Corresponding Author:

Pambudi Handoyo
Universitas Negeri Surabaya; pambudihandoyo@unesa.ac.id

INFORMASI ARTIKEL

Kata Kunci:

Kemodernan;
Identitas Sosial;
Makanan Tradisional;
Rujak Cingur.

Article history:

Received 2023-12-17
Revised 2024-02-12
Accepted 2024-08-27

ABSTRAK

Modernitas yang ada pada setiap masyarakat Indonesia dapat membawa perubahan dalam berbagai aspek kehidupan, mulai dari ekonomi, pendidikan, gaya hidup, hingga budaya seperti makanan. Makanan tradisional merupakan budaya kuliner dengan cita rasa khas yang dapat diterima oleh lidah suatu masyarakat di suatu daerah tertentu. Kuliner khas di Surabaya sebagai ibu kota provinsi Jawa Timur telah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia, salah satunya adalah rujak cingur. Dengan dibantu oleh teori identitas sosial Henri Tajfel dan Erving Goffman, penulis menganalisis teori tentang rujak cingur. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode kualitatif untuk memperoleh data yang sesuai dengan fenomena yang terjadi. Modernisasi merupakan hal yang tidak dapat dihindari di era teknologi saat ini, khususnya di Indonesia yang mulai mengarah ke era society 5.0. Akan tetapi, kita harus mampu meminimalisir segala dampak negatif yang ditemui ketika melewati era tersebut. Segala upaya untuk mempertahankan budaya

tradisional harus ditingkatkan, mulai dari mempelajari budaya lokal secara menyeluruh, menyebarkan dan mengajarkannya kepada masyarakat, khususnya anak-anak muda..

This is an open access article under the CC BY-SA license.



Penulis Koresponden :

Pambudi Handoyo

Universitas Negeri Surabaya; pambudihandoyo@unesa.ac.id

1. PENDAHULUAN

Modernisasi telah melanda banyak daerah di Indonesia, terutama perkotaan. Semakin berjalannya waktu, banyak hal dalam aspek kehidupan yang telah berubah menurut tujuan terbaru setiap kelompok masyarakat. Manusia diharapkan dan diwajibkan untuk bergerak dan berfikir menyesuaikan perkembangan alam sekitarnya (Irawan dan Nisak 2023), dengan begitu manusia bisa terus hidup dan bertahan dengan segala perubahan yang terjadi. Sebuah pandangan hidup yang mana membuat manusia mampu menghadapi kebutuhan di zaman ini dinamakan modernitas (Munajah 2021). Indonesia sendiri telah menetapkan Pancasila sebagai ideologi bangsa, tetapi bukan berarti masyarakat menolak modernitas yang bersifat dinamis. Modernitas diperlukan sebagai dorongan masyarakat untuk mengembangkan kemampuan dan keterampilan dalam meningkatkan dan menjamin kesejahteraan negara. Indonesia bisa tetap maju Bersama negara-negara lain tanpa kekurangan sumber daya merupakan keinginan setiap warga, maka dari itu perlu adanya proses menjadi modern atau modernisasi dan pandangan masyarakat dalam hidup yaitu modernitas.

Modernitas yang ada pada setiap diri masyarakat Indonesia mampu membawa perubahan dalam berbagai aspek kehidupan, mulai dari perekonomian, pendidikan, gaya hidup, hingga kebudayaan seperti makanan. Indonesia yang dikenal sebagai negara kepulauan memiliki beragam kebudayaan dengan sumber daya alam yang luar biasa. Masing-masing suku daerah memiliki keanekaragaman kuliner yang mampu menjadi potensi kemajuan ekonomi negara dan juga daya wisata kuliner tradisional jika dikelola dengan baik dan benar. Makanan tradisional merupakan budaya kuliner bercitarasa khas yang bisa diterima oleh lidah suatu masyarakat di daerah tertentu (Harsana et al. 2018). Apa yang dibudidayakan dan menjadi mata pencaharian pokok kelompok masyarakat biasanya akan menjadi kekhasan daerah mereka sekaligus menjadi bahan utama makanan tradisional. Sehingga bisa diketahui mengapa semua makanan tradisional memiliki daya tariknya

masing-masing dengan berbagai bentuk keunikannya, mulai dari teknik, rasa, aroma, tekstur, warna, dan sebagainya. Makanan tradisional memiliki esensi sebagai identitas sosial masyarakat daerah pembuatnya serta mampu meningkatkan rasa nasionalisme setiap warga Indonesia (Triwidayati dan Harsana 2020).

Kekhasan kuliner di Surabaya sebagai ibu kota provinsi Jawa Timur telah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia, salah satunya yaitu rujak cingur. Rujak cingur merupakan makanan berbahan dasar sayuran dan potongan hidung sapi yang dibaluti saus coklat dari kacang, pasta udang, gula merah, garam, air, dan bahan lainnya (Yuwono, Waziroh, dan Ilhamadi 2019). Sebagai kota yang kaya akan kebudayaan terutama bidang kuliner, Surabaya telah berperan penting dalam mempertahankan dan mempromosikan keberadaan ini. Tidak terhitung berapa banyak warung makan, restoran, hingga pedagang kaki lima yang menyajikan rujak cingur sebagai highlight tempat makan mereka. Pemerintah dan berbagai lembaga seringkali mengadakan banyak acara yang melibatkan seluruh warga Surabaya, seperti lokakarya memasak, pertunjukan tradisional, festival makanan, acara kuliner, dan sebagainya. Berbagai kegiatan tersebut mampu menjadi sarana bagi para pedagang makanan tradisional dalam mempromosikan rujak cingur baik kepada warga Surabaya serta seluruh masyarakat Indonesia.

Rujak cingur bukan hanya sekedar makanan tradisional asal Surabaya, tetapi berperan sebagai identitas sosial masyarakat Jawa Timur, khususnya di Surabaya. Beragam nilai budaya, tradisi, dan jati diri daerah tercerminkan dari makanan tersebut. Komposisi bahan serta penyajian rujak cingur memberi gambaran bagaimana kekayaan makanan tradisional kota Surabaya. Selain itu, rujak cingur juga menjadi simbol budaya setempat oleh warga Surabaya. Maka dari itu, setiap ada acara kebudayaan akan ada rujak cingur sebagai salah satu ciri khas daerah tersebut. Korelasi identitas sosial terhadap makanan tradisional Rujak Cingur adalah bagaimana individu mampu merasakan kembali kenyamanan dan kerinduan pada rumah atau kelompok mereka, serta perasaan diakui oleh kelompok sosial yang senasib. Tak jarang rujak cingur dipentaskan dalam acara Festival Rujak Uleg, seperti yang dilaksanakan pada tanggal 6 Mei 2023 lalu. Hal tersebut bertujuan agar menunjukkan afiliasi personalitas Surabaya. Festival tersebut diikuti 430 peserta yang berasal dari Dinas, Universitas, Instansi, hotel, dan masih banyak yang lainnya.

2. METODE

Dalam penelitian tersebut, penulis menggunakan metode kualitatif untuk mendapatkan data yang sesuai dengan fenomena yang terjadi. Kualitatif adalah jenis metode yang

bertujuan untuk memahami suatu fenomena dengan cara menjabarkannya dalam bentuk kata-kata dan bahasa. Metode ini memberi kesempatan besar terciptanya pemahaman-pemahaman alternatif atau lainnya (Sidabutar 2016). Pengumpulan data yang digunakan ada dua, yaitu observasi sebagai sumber data primer dan studi literatur sebagai sumber data sekunder. Observasi adalah teknik mengamati suatu fenomena secara tajam terinci, dan mencatatnya secara akurat dalam berbagai cara (Rohidi 2011). Selanjutnya, data lalu dianalisis dengan bantuan referensi-referensi terkait makanan tradisional Rujak Cingur dan modernitas (Sutawikara 2017). Sehingga hasil yang didapatkan berbentuk deskripsi terhadap fenomena modernitas pada makanan tradisional yang diamati.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Sejarah Rujak Cingur di Surabaya

Belum diketahui secara tepat mengenai kapan mulai dikenalnya budaya kuliner rujak cingur tersebut pada masyarakat. Berdasarkan pencarian data literatur yang ditemukan, mampu diketahui bahwa rujak cingur berasal dari kata rujak yang terdiri dari buah dan djanganan (sayur) dan cingur berarti daging sapi yang diambil dari bagian hidung atau moncong dan sekitaran mulut serta tulang rawan atau tulang muda. Awalnya rujak merupakan budaya kuliner untuk masyarakat agraria, hal ini terlihat dalam penggunaan bahan utama pembuatan rujak, seperti sayur-sayuran dan buah-buahan. Sedangkan cingur merupakan mulut atau moncong sapi yang hanya ada di peternakan atau individu yang memiliki tradisi memelihara sapi. Di Jawa Timur sendiri, mereka memiliki budaya kuliner berbahan dasar sayuran, buah, dan sapi yang mudah dijumpai pada pulau Madura. Oleh sebab itu, pulau Madura diduga menjadi asal mula sebuah budaya kuliner menggunakan bahan dasar dari sapi (Anwari 2023).

Seiring dengan perkembangan zaman, pada awal abad ke-20 rujak cingur mulai dikenalkan oleh masyarakat Madura. Penduduk Madura melakukan migrasi ke kota Surabaya dan perpindahan ini menyebabkan terjadinya akulturasi budaya kuliner. Dimana masyarakat Madura memperkenalkan budaya kuliner berbahan dasar sapi sementara masyarakat Surabaya yang merupakan asli suku Jawa yang dikenal dengan budaya kulinernya berbasis sayur-sayuran dan buah-buahan yang dianggap sebagai rujak. Oleh karena itu, muncul istilah rujak cingur. Semula pedagang rujak cingur adalah orang-orang Madura yang tinggal di Surabaya. Hingga saat ini, orang Surabaya masih berdagang rujak cingur walau sedikit peminat dan juga banyak yang beralih ke kuliner lainnya, seperti pecel,

penyetan, dan lain-lain. Sedangkan di Madura, masih banyak orang yang menjual Rujak Cingur (Anwari 2023).

Beberapa bukti berupa foto yang ditemukan pada awal abad ke-20 ini, awalnya pedagang rujak cingur merupakan laki-laki. Namun, seiring berjalannya waktu muncul beberapa penjual berjenis kelamin perempuan. Widodo dalam bukunya berjudul "Monggo Dipun Badhog" menyatakan bahwa penjual rujak cingur adalah laki-laki dan biasanya duduk di atas bale yang terbuat dari bambu, serta di depannya terdapat bahan-bahan untuk pembuatan rujak cingur mulai dari djanganan/sayur, buah-buahan, cingur, dan bumbu petis yang ditempatkan dalam wadah berupa anyaman dari bambu. Selain itu, terdapat pula alat untuk pembuatan rujak cingur, seperti cobek dan ulekan yang akan mengulek segala bumbunya (Widodo 2014).

Rujak cingur menunjukkan ciri khas kota Surabaya, mulai dari bahan utamanya, alat penyuguhannya hingga pemberian nama makanan tersebut. Campuran antara beragam sayuran dan buah, cingur, serta pengaruh bumbu petis dari udang atau ikan, yang kemudian membentuk suatu standar kuliner masyarakat Surabaya dengan keunikan cita rasa lokal dan khas. Rujak cingur adalah makanan tradisional khas kota Surabaya yang saat ini dapat diminati hingga masyarakat luar kota Surabaya. Meski awalnya banyak warga luar tidak memiliki minat saat melihat penyajian makanannya yang berwarna coklat dan gelap, hal ini terkesan seperti makanan kotor. Warna gelap dalam rujak cingur muncul karena bahannya, seperti petis, cingur, dan sayuran yang serba gelap. Dominasi petis yang memiliki warna gelap cenderung membuat banyak warga berpikir aneh-aneh pada jenis makanan tradisional tersebut. Namun, ketika seluruh bahan-bahan tersebut dicampur menjadi satu dengan jenis petis yang bagus dan berkualitas, hasil yang diciptakan akan memiliki cita rasa yang menggugah selera (Anwari 2023).

3.2 Analisis Identitas Sosial Terhadap Rujak Cingur

Menurut Tajfel (1982), identitas sosial merupakan sebuah konsep seseorang dari pemahamannya mengenai pengaturan dalam kelompok sosial tertentu, seperti nilai dan kesamaan emosional pada kelompok sosial ini. Identitas sosial erat kaitannya dengan perasaan komitmen, kasih sayang, peduli, dan kebanggaan menjadi anggota dalam suatu kelompok tertentu (Istiyanto dan Novianti 2018; Sholichah 2016; Roza et al. 2023). Selain itu, Goffman dalam bukunya berjudul *Presentation of Self in Everyday Life* (1959) dengan teori dramaturgis melihat banyak kemiripan antara pertunjukan teater dengan peran kita dalam berinteraksi dan berperilaku sehari-hari. Lebih jauh lagi, Goffman mengaitkan antara panggung teater dengan interaksi sosial tersebut. Bagian depan (*front region*), dimana aktor

pada panggung teater dan juga kehidupan sosial sehari-hari sama-sama menarik perhatian penonton dengan kostum yang dipakai, dan peralatan yang digunakan. Lalu, ada bagian belakang (back region), dimana mereka menggunakan tempat tersebut agar aktor dapat mundur guna mempersiapkan diri dalam pentas selanjutnya. Dua istilah dalam teater ini mengartikan bahwa aktor mampu bertukar peran dan menjadi diri mereka sendiri (Goodman dan Ritzer 2010:93-94).

Dalam kajian ini, korelasi identitas sosial terhadap makanan tradisional Rujak Cingur adalah bagaimana individu mampu merasakan kembali kenyamanan dan kerinduan pada rumah atau kelompok mereka, serta perasaan diakui oleh kelompok sosial yang senasib (Roza et al. 2023). Rujak cingur menjadi budaya kuliner Surabaya sejak lama, makanan tersebut yang menjadi simbol dan ciri khas kota Surabaya. Dengan keunikan warna hitam dan gelap yang dihasilkan oleh rujak cingur, keunikan ini dapat menjadi peran penting untuk menunjukkan bahwa makanan khas Surabaya memang benar berbahan tradisional mereka sendiri, yaitu petis udang.

Dalam kajian lainnya, rujak cingur juga memerankan dramaturgi. Disaat penjual mempersiapkan dan menyuguhkan makanan tersebut, ia berperan sebagai pemberi makanan. Sebaliknya, konsumen yang berperan sebagai penerima dan penghormatan kepada warisan budaya takbenda yang diwakili oleh rujak cingur. Tak jarang makanan tradisional dipentaskan dalam acara budaya, perayaan HUT kota Surabaya, dan acara budaya lainnya. Hal tersebut bertujuan agar menunjukkan kaitan personalitas Surabaya. Rujak cingur juga mampu membangun identitas diri seseorang, saat mereka mengonsumsi makanan tersebut memungkinkan munculnya perasaan keterkaitan dengan budaya Surabaya, menghidupkan lagi tradisi keluarganya, dan memperkuat rasa kepribadian mereka. Makanan tradisional, termasuk rujak cingur dianggap sebagai bentuk ekspresi budaya dan identitas serta menjadi sarana untuk berhubungan atau berinteraksi dengan orang lain.

3.3 Modernitas Mengaburkan Identitas Makanan Tradisional

Modernitas adalah suatu pandangan hidup manusia yang mampu memenuhi kebutuhan pokok mereka pada zaman sekarang. Memang modernitas diperlukan sebagai bentuk dorongan masyarakat guna menumbuhkan kemahiran dalam meningkatkan dan menjamin kesejahteraan negara. Namun, hal ini tentu memiliki dampak terhadap kebudayaan yang dimiliki suatu negara. Contohnya Indonesia, sebagai negara kepulauan dan memiliki beragam kebudayaan, tradisi, suku, ras, dan sumber daya alam yang melimpah. Hal

tersebut menjadi mudah rapuh, karena keragaman yang dimiliki tidak dibarengi dengan pandangan hidup yang kuat untuk tetap mempertahankan budaya sendiri.

Modernitas yang ada pada setiap diri masyarakat Indonesia mampu membawa perubahan dalam berbagai aspek kehidupan, mulai dari perekonomian, pendidikan, gaya hidup, hingga kebudayaan seperti makanan. Masing-masing suku daerah memiliki keanekaragaman kuliner yang mampu menjadi potensi kemajuan ekonomi negara dan juga daya wisata kuliner tradisional jika dikelola dengan baik dan benar. Contohnya, tradisi kuliner khas Surabaya yang dikenal dengan sebutan Rujak Cingur. Makanan tradisional Surabaya ini sudah mulai jarang ditemui pada zaman sekarang, karena Surabaya sendiri merupakan sebuah kota modern makanan tradisional jarang diperhatikan. Selain itu, banyak restoran cepat saji, rumah makan, dan berbagai makanan modern yang lebih diminati oleh anak muda jaman sekarang. Walaupun begitu, pemerintah Surabaya pada acara HUT Surabaya mengadakan Festival Rujak Cingur, hal tersebut hanya dilaksanakan setahun sekali. Dampak modernitas seperti ini tidak hanya mengancam lemahnya nilai tradisional, namun akan berakibat lanjut apabila upaya-upaya tidak segera dilakukan dalam melestarikan makanan tradisional Rujak Cingur. Hal tersebut akan menjadi gangguan warisan budaya dan pengetahuan pada generasi selanjutnya.

Walaupun memiliki dampak negatif, modernitas juga membawa dampak positif dalam meningkatkan kesadaran individu dan kolektif untuk menghargai dan memahami rujak cingur sebagai makanan tradisional Surabaya. Melalui pertukaran budaya, perayaan budaya, dan akses informasi lebih mudah setiap orang akan mampu belajar tentang keunikan budaya tradisional. Bagi penjual dan konsumen, modernitas juga memudahkan kita dalam menjual dan membeli makanan tradisional, sehingga meningkatkan pendapatan penjual dari berbagai cara. Modernitas mampu membawa pengaruh kedalam campuran rujak cingur, seperti tambahan tahu dan tempe, membuat variasi rujak dengan bahan utama lainnya, yang berujung pada proses akulturasi antara budaya tradisional dan budaya global.

4. KESIMPULAN

Modernisasi memang tidak bisa dihindari pada era teknologi saat ini, terlebih di negara Indonesia yang mulai menuju pada era society 5.0. Hal tersebut tentu membawa dampak terhadap nilai-nilai tradisional negara Indonesia dengan beragam kebudayaannya, suku, ras, dan sumber daya alam yang melimpah. Baik dampak positif maupun dampak negatif, dua dampak ini tentu saja akan selalu ada. Namun, kita harus dapat meminimalisir segala efek negatif yang ditemui ketika melewati era tersebut. Segala upaya untuk

mempertahankan budaya-budaya tradisional harus ditingkatkan, mulai dari mempelajari budaya lokal secara menyeluruh, menyebar luaskan dan mengajarnya kepada khalayak umum, terutama anak kecil. Dengan modernisasi yang lebih mudah untuk memasuki negara Indonesia, seharusnya memudahkan kita semua untuk mengakses dan memahami berbagai kebudayaan Indonesia. Salah satunya dengan melaksanakan studi, penelitian, dan mengakses berbagai platform sosial media tentang budaya Indonesia. Terkait makanan tradisional, kita dapat mengikuti atau melihat konten food vlogger di platform YouTube, Instagram, dan TikTok. Selain itu, kita dapat belajar masakan tradisional dari para leluhur kita, termasuk orang tua kita sendiri. Melestarikan dan menjaga budaya tradisional di masa sekarang itu mudah, namun mempertahankan nilai-nilai dan terus mau untuk mengajarkan generasi muda belajar nilai-nilai tersebut yang sulit.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwari, Ikhsan Rosyid Mujahidul. 2023. "Rujak Cingur: Narasi Historis Warisan Budaya Kuliner Populer Masyarakat Urban Surabaya." *Talenta Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts (LWSA)* 06(2):11-17. doi: 10.32734/lwsa.v6i2.1728.
- Goffman, Erving. 1959. *The Presentation Of Self In Everyday*. diedit oleh E. Gorey. New York: Anchor Books.
- Goodman, Douglas J., dan George Ritzer. 2010. *Teori Sosiologi Modern*. enam. diedit oleh T. W. B. Santoso. Jakarta: Prenada Media Group.
- Harsana, Minta, Muhammad Baiquni, Eni Harmayani, dan Yulia Arisnani Widyaningsih. 2018. "Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta." *Home Economics Journal* 2(2):40-47. doi: 10.21831/hej.v2i2.23291.
- Hidayat, Y., Nur, R., & Nurdiyana, T. (2024). Urgency of Social Capital to Improve the Resilience of Independent Oil Palm Farmers in Managing Oil Palm Plantations in Peat Areas: Lessons from Indonesia. *Revista de Gestão Social e Ambiental*, 18(9), e05103-e05103.
- Hidayat, Y., Nur, R., Nurdiyana, T., & Suharnanik, S. (2024). Corporate Culture, Transformational Charismatic Leadership and Cooperative Performance: Lessons from Indonesia. *Journal of Ecohumanism*, 3(4), 462-471.
- Hidayat, Y., Nur, R., Sabiri, A. M., Rachmah, M., & Maulana, R. (2023). The Role of the Association of Farmers Groups (Gapoktan) through the Cooperative Farming Model in advancing the Economy of Rural Communities. *Journal of Economics Education and Entrepreneurship*, 4(2), 88-95.
- Irawan, Dedi, dan Khoirotun Nisak. 2023. "Islam Dan Modernitas: Analisa Dialog Kemanusiaan Menurut Ali Hassan Zaidi." *Konferensi Integrasi Interkoneksi Islam Dan Sains* 5(1):169-73.
- Istiyanto, S. Bakti, dan Wiwik Novianti. 2018. "Etnografi Komunikasi Komunitas yang Kehilangan Identitas Sosial dan Budaya di Kabupaten Cilacap." *Jurnal Kajian Komunikasi* 6(1):64-77. doi: 10.24198/jkk.v6i1.15213.
- Munajah, Neneng. 2021. "Agama Dan Tantangan Modernitas." *Tahdzib Al-Akhlaq: Jurnal Pendidikan Islam* 4(1):83-92. doi: 10.34005/tahdzib.v4i1.1433.
- Nur, R., & Widayati, C. P, R.(2021). *Development in Bulukumba District (Case Study of Economic Growth T hrough the Leading Village Sector in Bulukumpa District)*. 525 (Icsse

- 2020), 389–393.
- Nur, R., Hidayat, Y., & Azis, F. (2022). Eksistensi Modal Sosial Petani Sawit Di Desa Sidomulyo Kecamatan Wanaraya Kabupaten Barito Kuala. *Jurnal Ilmiah Mandala Education*, 8(2).
- Reski, P., Nur, R., & Widayati, C. (2021, February). Local wisdom of Bugis Makassar Siri 'na Pacce from millennials glasses. In *2nd International Conference on Social Sciences Education (ICSSE 2020)* (pp. 323-328). Atlantis Press.
- Rohidi, Tjetjep Rohendi. 2011. *Metode Penelitian Seni*. 10 ed. Semarang: Cipta Prima Semarang.
- Roza, Yanti Mulia, Geofakta Razali, Endang Fatmawati, Syamsuddin Syamsuddin, dan Guntur Arie Wibowo. 2023. "Identitas Budaya Dan Sosial Pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan Terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim Pada Bulan Ramadan Di Indonesia." *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen* 4(1):305–15. doi: <https://doi.org/10.15575/jim.v4i1.25031>.
- Sholichah, Ima Fitri. 2016. "Identitas Sosial Mahasiswa Perantau Etnis Madura." *Psikosains: Jurnal Penelitian dan Pemikiran Psikologi* 11(1):40–52. doi: <http://dx.doi.org/10.30587/psikosains.v11i1.635>.
- Sidabutar, Linda Indrawati. 2016. "Representasi Kekerasan terhadap Anak dalam Film 'Elif.'" Universitas Kristen Satya Wacana.
- Sutawikara, Elly Setiawan. 2017. "Nilai Fungsional Dan Estetik Kemasan/ Wadah Berbahan Bambu Pada Makanan Tradisional Indonesia Dan Jepang." *Demandia: Jurnal Desain Komunikasi Visual, Manajemen Desain, dan Periklanan* 2(02):148–60. doi: [10.25124/demandia.v2i02.932](https://doi.org/10.25124/demandia.v2i02.932).
- Triwidayati, Maria, dan Minta Harsana. 2020. "Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta." *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana* 15(1):1–24.
- Widodo, Dukut Imam. 2014. *Monggo Dipun Badhog*. diedit oleh T. M. D. Badhog. Surabaya: Dukut Publishing.
- Yuwono, S. S., E. Waziroh, dan F. Ilhamadi. 2019. "<https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/230/1/012015/meta>." IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 230(1):1–5. doi: [10.1088/1755-1315/230/1/012015](https://doi.org/10.1088/1755-1315/230/1/012015).