

**PAKET MENU MAKANAN *KEMBUL BUJANA* ( BANCAAN )  
DI ERA GLOBALISASI SEBAGAI SARANA PELESTARIAN KULINER  
PENDIDIKAN KARAKTER**

Sawitri

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Pendidikan Bahasa dan Sastra Daerah  
Jl. Sujono Humardano No 1 Jombor Sukoharjo  
Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo  
Email : [putri\\_sawitri@yahoo.com](mailto:putri_sawitri@yahoo.com) / 082135480597

**ABSTRACT:** Culture is inseparable from human beings creating fashion, art, house, vehicle and even food (meal). Diverse meals can be called culinary. Java has an unaccountable number of culinary products and forms from the sweet to the spicy and salty ones. Javanese people have culinary characterizing commonality and mutual cooperation (kegotongroyongan) by upholding local wisdom. Local areas have their own typical culinary. This article discussed Javanese typical culinary called *kembul bujana* often called *bancaan*. *Bancaan* serves as the expression of gratitude to God. *Bancaan* is served for birth, syukuran, bersih desa, house establishment, job promotion, graduation, wedding or even reunion ceremonies, and etc. *Kembul bujana* is no longer held at house, yard, or ritual place. In globalization age, in fact, there is a cultural phenomenon in which the culture formerly considered as usual rite now is used for community's practical purposes intended to economic factor. In this age, *kembul bujana* is used as the menu in restaurant and hotel, and those enjoying it come from upper middle class of society to billionaire. Its objective is different, no longer for rite purpose but emphasizing on uniqueness or art, and determining the position of package users and consumers such as socialite, rich employer, and urban people with well-established economy. *Kembul bujana* contains character education value that could be used as life tenets: commonality, mutual cooperation, not discriminating ethnic, race and religion, and tolerance. The life tenet teaches us that all human beings are equal before Almighty God, only his/her alms and goodness distinguish them.

**Keywords:** Culture, package, meal, globalization age, character education

**ABSTRAK :** Budaya tidak akan lepas dari manusia yang menciptakan dari pakaian, kesenian, rumah, kendaraan bahkan makanan. Makanan yang beraneka ragam dapat dikatakan kuliner. Jawa memiliki hasil dan bentuk kuliner dengan jumlah yang tidak terhitung dari selesa yang manis sampai pedas bahkan rasa gurih. Masyarakat Jawa mempunyai kuliner yang mencirikan kebersamaan bahkan kegotong royongan dengan menjunjung kearifan lokal. Daerah memiliki kuliner khas sendiri-sendiri. Diungkap dalam artikel ini merupakan kuliner khas Jawa berupa *kembul bujana* sering dikatakan *bancaan*. Fungsi *bancaan* pengucapan syukur kepada Tuhan. *Bancaan* untuk upacara kelahiran, syukuran, bersih desa, pendirian rumah, naik pangkat, kelulusan selesai kuliah, pernikahan bahkan reuni teman sekolah, teman kerja dll. Tempat diadakannya *kembul bujana* tidak lagi di rumah, di pelataran, tempat ritual. Pada era globalisasi ternyata ada fenomena budaya terjadinya perkembangan budaya yang awalnya dianggap hal biasa cenderung ritual sekarang untuk kebutuhan praktis masyarakat yang ditujukan untuk faktor ekonomi. Pada era sekarang *kembul bujana* digunakan untuk menu pada restoran, di hotel dan yang menikmati kalangan dari menengah sampai milyader. Tujuan juga berbeda tidak lagi ritual melainkan menitikberatkan segi keunikan atau seni. Menentukan posisi dari pengguna dan pengonsumsi paket juga. Kaum sosialita, pengusaha kaya

cenderung masyarakat kota dengan ekonomi mapan. Kembul bujana mengandung nilai-nilai pendidikan karakter yang dapat digunakan sebagai ajaran hidup, yaitu: pendidikan karakter kebersamaan, kegotong royongan, tidak membedakan suku, ras dan agama, toleransi. Ajaran hidup di hadapan Tuhan Yang Maha Esa manusia sama yang membedakan amal kebajikannya.

**Kata kunci:** Budaya, paket, makanan, era globalisasi, pendidikan karakter

## PENDAHULUAN

Makanan kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi dari rakyat ekonomi lemah, sedang dan kaum elit. Masyarakat Indonesia dan Jawa khususnya makanan pokoknya nasi untuk sehari-hari sehingga mayoritas penduduknya menggantungkan hidupnya dari sektor pertanian. Sektor pertanian menanam padi, palawija, dan juga sayuran. Hasil pertanian juga menyesuaikan tempat, kontur tanah karena hal ini penentu keberhasilan dalam hasil panen. Masyarakat yang tempat tinggalnya di pegunungan yang wilayah Tawangmangu, Wonosobo, Merapi, Bromo dll menanam sayuran dan palawija, di tanah yang dekat pantai daerah Yogya Gunung Kidul dapat dikatakan daerah pesisir juga dapat ditanami sayuran sedangkan yang lainnya ditanami padi, palawija, Tanah di Indonesia secara umum dan Jawa sangat subur. Sumatra cenderung untuk kopi, lada, jahe merah sangat sesuai dengan kontur tanahnya.

Indonesia negara yang sangat subur bahkan ada *unen-unen jawa, winih disebar thukul dhewe lan iso urip*. Manusia yang harus dapat menerapkan dimana hidup dan peluang untuk dapat tercukupinya kebutuhan. Masyarakat yang bekerja keras akan mendapatkan kesejahteraan hidupnya karena alam sudah memberikan, tinggal manusia berusaha dan tidak lupa berdoa mengucap syukur ke Yang Maha Kuasa. Pengucapan syukur banyak dilakukan dengan berbagai bentuk yang disesuaikan dengan adat tradisi di daerah masing-masing karena setiap tempat, desa, kota dan pulau yang ada di Indonesia memiliki tradisi yang beraneka ragam bahkan beribu-ribu budaya Jawa yang berhubungan dengan adat dan tradisi. Budaya tidak dapat lepas dari manusia karena manusia adalah makhluk yang kreatif, aktif berfikir bagaimana memenuhi kebutuhan hidup, sejahtera dari sisi lahir dan batin, sisi jasmani dan rohaninya dapat terpenuhi ( Haviland H. W, 1988 ).

Budaya Jawa sangat banyak macamnya dari tari, gamelan, wayang, tembang, kethoprak, serat, babad, bangunan keraton, senjata, kereta serta kuliner atau makanan tradisi. Makanan Jawa banyak sekali macamnya dari *sambel goreng, gudek*, opor, rica ayam, rica mentok, sate ayam, sate kelinci, sate landak, urap atau gundangan, sayur lodeh, pecel dll ( Giri, 2010 ). Masakan atau kuliner yang digunakan untuk upacara tradisi juga

banyak sekali macamnya. Makanan ini harus ada untuk sesaji pada upacara adat, misalnya: *peyek, srundeng, sambel goreng* ( kentang, *ati, krecek*, tahu, telur puyuh), *bakmi, kerupuk, lenthoo, apem kukus* dan *apem goreng*, ayam ( *ingkung, suir*) beserta *gudangan kenikir, mbayung, thokolan, kacang panjang, kol, kangkung, mbayung, wortel*, daun pepaya, daun mengkudu, kemangi dll. Masakan sudah sepantasnya untuk dapat dilestarikan dan untuk kelangsungan dan pengembangan dari hasil kuliner sendiri dapat di kenal masyarakat Indonesia, dan Jawa pada umumnya bahkan dapat mendunia (Erwin, F.Zubaidah, E, 2015).

Kehidupan masyarakat Jawa yang kental budaya tidak mudah meninggalkan tradisinya walaupun perkembangan zaman terus berjalan dan mempengaruhi kelangsungan kehidupan budaya serta eksistensinya. Manusia diciptakan sebagai makhluk sosial yang pada kodratnya tidak dapat hidup sendiri melainkan berkelompok, bersosialisasi, dan belajar sama dengan yang lain, ( Dirjosisworo, 1982 ). Kodrat manusia hidup membutuhkan orang lain, tidak dapat hidup sendiri dalam mencukupi kebutuhan jasmani dan rohani. Budaya berkumpul, bincang-bincang tidak mungkin tanpa ada suguhan, minuman yang disediakan. Suguhan yang menjadi simbol melainkan pokok juga karena tuan rumah, penyelenggara upacara adat, dan masyarakat sebagai tamu merasa ada yang kurang.

Menjamu tamu dalam agama Islam juga hal yang baik dan kita sebagai tuan rumah harus memuliakannya ( Sarkani, 2015 ). Menjalin silaturahmi sangat disarankan dalam agama Islam supaya tidak terputus pada tali persaudaraan. Budaya terus berkembang walaupun jalinan untuk upaya pelestarian dilakukan secara maksimal. Gempuran budaya asing dengan era globalisasi yang melanda dunia dan Indonesia khususnya tidak dapat dihindari. Era globalisasi memberikan dampak positif dan negatif bagi masyarakat Indonesia dan Jawa khususnya. Perubahan pola pikir juga merubah cara pandang untuk berfikir yang logis dengan nalar dan fakta yang ada karena kenyataan yang ada di depan kita, terjadinya fenomena budaya tradisi yang dibuat paket modern dikarenakan kemajuan zaman ( Susanto, B. 1992 ).

Kemajuan teknologi berpengaruh pada pola pikir manusia tidak lagi berjiwa dan percaya mitos akan tetapi realita dan fakta yang menjadi pilihan. Masyarakat modern lebih berfikir untuk kebutuhan yang praktis dan ekonomis. Hal yang berbau adat tradisi yang rumit dan melelahkan tidak semua orang sekarang menjalankan. Era sekarang adat tradisi yang awalnya sakral dapat di kemas dan di buat paket dari serangkaian acara, misal: di keraton ada paket wisata keraton dan jamuan makan malam dengan kuliner

keraton, paket wisata dengan suguhan tari-tarian keraton dan jamuan makan dengan menu ala keraton. Budaya yang menyuguhkan kuliner dengan penataan untuk tujuan lainnya yaitu pariwisata budaya misal: *apem sewu* di wonogiri dan boyolali, upacara *nyadran* di boyolali, upacara kirab dengan gunungan sayuran dan makanan di keraton Surakarta dan Yogyakarta, sedekah bumi di lereng merapi, *larung sesaji* di pantai parangtritis dll. (Sawitri, 2013)

Adat tradisi ini dengan tujuan untuk menarik para wisatawan domestik dan mancanegara. Era sekarang pelestarian dengan tetap menyelenggarakan dan mempopulerkan budaya walaupun wujud disesuaikan dengan budaya dan zaman ( KBBI, 2008 ). Fenomena ini terjadi pula pada adat tradisi *kondangan* atau *bancaan* bahkan dengan populernya di namakan *kembul bujana*. Tradisi *kembul bujana* adat tradisi yang berada di Indonesia dan Jawa khususnya. Pada tradisi ini dilakukan sebagai pengucap syukur atas limpahan rejeki, nikmat kesehatan dan kesejahteraan dapat juga dilakukan karena di berikan hasil panen melimpah dari panen sayur, padi, palawija. Hal ini dapat dilakukan di rumah adat, rumah kepala desa, di *punden / sendhang*, tempat terbuka atau di lapangan.

Upacara *kembul bujana* di era sekarang tidak lagi berbau mistis atau sakral melainkan lebih cenderung pada segi gaya hidup di era moders yang hanya ingin mengenang kehidupan tradisi karena *kembul bujana* pada era sekarang dilakukan di hotel, restoran ataupun di tempat wisata yang indah bentuk saung. Pelaku dari pengonsumsi *kembul bujana* tidak lagi kalangan bawah seperti yang dilakukan masyarakat Jawa yang hidup di desa melainkan kalangan elit atau ekonomi menengah, bahkan kalangan atas (artis, anggota DPR / pejabat, pengusaha sukses, remaja dari anak orang kaya). Tradisi kalangan bawah yang diangkat menjadi sebuah gaya hidup orang kaya. Hal ini terjadi dikarenakan era moders tetapi masih ingin melakukan tradisi lama walaupun dengan orang, tempat yang berubah. Budaya *kembul bujana* marak sekarang di tahun 2017 ini dengan memaketkan acara ini di hotel, restoran, saung, di wisata yang keberadaannya di alam yang dikelilingi sama tanaman teh.

Pelestarian budaya tidak hanya membuat upacara tradisi yang sama persis dari semula dilakukan karena hasil budaya akan selalu mengalami perkembangan yang di sesuaikan dengan kondisi zaman dan kebutuhan masyarakat yang membutuhkan ( Koenjaraningrat, 1974). Masyarakat masih membutuhkan tradisi atau tidak apabila dibutuhkan akan di pertahankan dengan penyajian yang berbeda dengan tempat yang berbeda dan dengan tujuan yang berbeda pula. Masyarakat moders memiliki rasa kangen

dengan yang tradisi tetapi tidak memungkinkan untuk melakukannya seperti yang semula dilakukan atau di tempat asal adat tradisi dilakukan. Perubahan budaya tidak dapat dihindari melainkan hanya dapat diantisipasi dengan mengobarkan dan mengenalkan pada semua pihak dan masyarakat untuk mencintai budaya sendiri dengan kembali ke budaya Jawa ( Laurer, 1989).

Makna yang terkandung dalam budaya *kembul bujana* dapat memberikan nilai pendidikan bagi masyarakat Indonesia dan Jawa khususnya. Nilai-nilai yang baik sebagai pandangan hidup masyarakat dan budaya sebagai pilar - pilar untuk menyatukan masyarakat. Kebersamaan dalam kehidupan manusia butuh temen, saudara, sahabat. Generasi penerus dikenalkan dengan budaya Jawa supaya memiliki rasa untuk mencintai budaya Jawa sendiri dibanding budaya asing. Budaya asing yang tidak sesuai dengan pribadi masyarakat Jawa tidak perlu ditiru dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Perilaku budaya yang menjunjung kekeluargaan, kebersamaan dibudayakan dalam kehidupan di masyarakat Jawa. Masyarakat Jawa menjunjung budaya sebagai warisan budaya dan di dalam budaya mengandung nilai pendidikan karakter yang baik untuk dijadikan sebagai pandangan hidup masyarakat Jawa dan pilar – pilar budaya tidak terhapus dalam jiwa masyarakat Jawa.

## **METODE**

Penelitian yang di tulis dalam artikel paket menu makanan *kembul bujana* dalam pengumpulan data dengan metode diskriptif kualitatif karena berusaha untuk mendiskripsikan dari objek penulisan (Moleong, 1989). Melalui langkah yang di tempuh untuk penulisan scara diskriptif adalah: penulis memperoleh data sekunder untuk mendukung data primer. Data sekunder dapat juga menjadi data primer asalkan data itu valid dan dapat dipertanggung jawabkan. Penulisan ilmiah ini juga menggunakan data primer karena melalui wawancara langsung dengan masyarakat dan pelaku budaya dari kalangan rakyat biasa, menengah dan kalangan elit, selain itu data yang diambil untuk pelaku budaya yang sekarang juga dapat wawancara dengan kalangan yang masih menjalankan tradisi *kembul bujana* walaupun sudah beda tempat dan tujuannya. Para informan sebagai data untuk data sampling untuk memperoleh data yang sebenarnya ada di lapangan. Perolehan data selain itu didukung data sekunder berupa pustaka, internet, youtube, dan dokumentasi. Data yang didapat dikumpulkan, direduksi (*reduction*), sajian data (*display*), dan verifikasi data atau penarikan kesimpulan

(*conclusion drawing*) sehingga data yang diperoleh benar-benar sama seperti yang di dapat di lapangan atau lokasi penelitian.

## **PEMBAHASAN**

Paket menu *kembul bujana* di era globalisasi sekarang banyak diselenggarakan di hotel, restoran, saung dll sebagai paket dalam menu makanan yang disediakan sebagai menu spesial. Kembul bujana yang dilakukan atau diselenggarakan di hotel ataupun restoran tidak lagi difungsikan untuk ritual dalam upacara nyadran atau upacara bersih desa. Kembul bujana sekarang difungsikan sebagai menu yang difungsikan untuk menjamu tamu yaitu untuk acara buka bersama, reuni, rapat, jamuan makan siang, makan malam bahkan acara sosialita untuk jamuan arisan. Perbedaan tempat, lokasi, cara penyajian menyesuaikan kebutuhan dan fungsi yang berubah. Perkembangan pola pikir manusia tidak lagi berfikir kebelakang melainkan pola pikir secara nalar dengan keberadaan zaman yang berubah. Keberadaan zaman terus berkembang dengan sesuai perkembangan manusia dan pola pikir yang semakin maju.

Kembul bujana di buat paket menu makanan di hotel dan di restoran Griya Persada Convention Hotel dan *resord*. Paket menu kembul bujana menjadi pilihan para konsumen yang ingin menikmati sajian makanan tradisi dengan penataan yang moders dan dengan tempat yang berbeda. Penataan yang unik, menarik dan tempat yang nyaman, bersih menjadi pilihan. Tujuan makan dengan paket kembul bujana pada era moders sebagai salah satu menu yang digemari. Hal ini memang sebuah fenomena budaya Jawa yang menjadi tren masa sekarang. Menu yang ditawarkan adalah menu *kembul bujana packages*. Pemesanan juga dapat lewat wa, fak, hunting dan info dapat melalui webnya yaitu: [griyapersadahotel.com](http://griyapersadahotel.com).

Pemesanan yang mudah dan akses yang mudah memberikan menu kembul bujana menjadi menu yang sangat terkenal di awal tahun 2016-2017 sekarang ini. Masyarakat yang ada di kalangan menengah dan elit yang sering menggunakan menu ini untuk beberapa acara misal: arisan, rapat, pertemuan satu group, reunian, ulang tahun dll. Letak hotel dan resort ternyata juga penentu apakah akan laris atau tidak. Pemilik hotel dan resort sudah sangat paham untuk mencari pasar (konsumen). Hal ini penting supaya terus berkembang dan mudah dikenal oleh masyarakat luas. Hotel dan resort di Contention ini beralamat di Jl. Boyong, Pakem Kaliurang Yogyakarta. Wilayah untuk dijadikan tujuan wisata dari wisatawan domestik ataupun mancanegara.

Kembul bujana juga digunakan sebagai paket menu makanan sebagai kuliner budaya Jawa sehingga mengangkat tradisi Jawa ke tingkat hotel dan restoran. Menu kembul bujana juga disajikan di Kusuma Sahid Prince Hotel Solo. Penataan tidak ditujukan untuk ritual melainkan pada kebutuhan praktis masyarakat pengguna. Pada resto Diamon juga menyajikan paket kembul bujana dan yang memesan sangat banyak. Penggunaan tempat yang bagus dan terkesan unik sekarang yang digemari oleh masyarakat Jawa pada khususnya dan mancanegara. Kembul bujana yang dulunya digunakan untuk ritual nyadran di punden, sedekah bumi ke gunung, sedekah laut di laut pantai selatan (parang tritis), dan ritual lain bersih desa yang diadakan di punden-punden, lapangan. Kembul bujana mengandung nilai pendidikan karakter yang dapat digunakan sebagai pandangan hidup masyarakat Jawa.

Nilai pendidikan karakter bagi masyarakat Jawa yang digunakan untuk tuntunan kehidupan di setiap hari untuk pandangan hidup:

1. Nilai kegotong royongan .

Kembul bujana dapat mensimbolkan kegotong royongan dengan diawali dengan doa dan makan bareng. Persiapan dalam memasak juga dibutuhkan kegotong royongan istilahnya *guyub rukun*. Pembagian tugas memasak dapat dibagi yang masak gudangan sendiri, gorengan tempe, tahu, peyek, sambel goreng, ayam goreng sendiri, ada lagi yang nyiapin buat kuenya juga sendiri bahkan yang masak air untuk membuat teh juga sendiri. Kebersamaan warga masyarakat sangat terlihat di desa-desa dan untuk dana juga kolektif iuran satu dusun atau kampung.

2. Nilai kebersamaan

Nilai kebersamaan dapat terlihat adanya kekompakan dengan makan kembulan tanpa ada rasa apapun. Menumbuhkan kebersamaan tidak mudah dan hal ini masih terlihat kehidupan dalam upacara-upacara yang diselenggarakan di desa. Pada waktu *nyadran*, upacara bersih desa dan ada upacara yang lain dapat menumbuhkan rasa saling memiliki, membutuhkan satu dengan yang lain dan tidak ada yang memiliki tendensi apapun. Kebersamaan sangat penting untuk kelangsungan hidup bermasyarakat. Manusia tidak ada makhluk yang individu akan tetap membutuhkan orang lain untuk mencukupi kebutuhan. Mencukupi kebutuhan jasmani dan rohani.

3. Nilai yang menjunjung toleransi persaudaraan tidak membedakan ras, suku bangsa dan agama. Hal ini yang dapat membuat persaudaraan lebih erat dan kuat.

Agama, suku merupakan sesuatu yang sensitif. Kesadaran dan saling menghormati dan menjunjung tinggi tali persaudaraan dan persatuan membuat upacara *kembul bujana* berjalan lancar. Pemikiran merasa kaya, cantik, berpangkat tidak ada dalam upacara yang dilakukan dengan *kembul bujana*. Ketentraman dapat terwujud dengan saling menyayangi, saling mencintai dan saling menghormati. Perbedaan agama, ras, suku dijadikan keberagaman hidup dan bukan suatu permasalahan yang dibesar-besarkan dengan perbedaan kehidupan menjadai damai, tentram.

Nilai toleransi yang tidak membedakan agama, ras dan suku bangsa akan memperkuat rasa persatuan dan kesatuan bangsa terus digaungkan untuk kejayaan Indonesia dan Jawa khususnya. Rasa toleransi membentuk karakter bangsa yang berbudaya, bermartabat untuk kejayaan Indonesia. Jiwa kebangsaan merasa *handarbeni, hangnrungkepi* membuat persatuan itu kokoh tidak ada ego mementingkan diri sendiri. Hal ini juga sesuai dengan serat Wedhatama:

- *Rumangsa melu anduweni*
  - *Wajib melu ankrungkebi*
  - *Mulat sarira angrasa wani*
- (Mangkunegara IV, 1975)

4. Kepatuhan dengan Tuhan Yang Maha Esa bahwa bersyukur dengan apa yang diberikan kepada kita.

Ucapan rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa dengan diberikannya rahmat, rejeki dan nikmat yang tidak terkira sudah menjadi keharusan sebagai manusia yang beragama. Menyelenggarakan upacara *kembul bujana* untuk *nyadran*, upacara bersih desa mengandung ajaran ketuhanan. Upacara diawali dengan doa bersama keadaan khidmad berdoa yang difungsikan untuk pengucapan syukur kepada Tuhan Yang Maha Kuasa. Rasa syukur yang tulus dengan segala yang diberikan misalnya: hasil panen melimpah, kesehatan, pekerjaan mapan dll. Selayaknya bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa sebagai Dzat yang memngabulkan segala doa dan harapan manusia.

Pengucapan syukur juga memberikan pengharapan untuk kehidupan berikutnya menjadi lebih baik, tambah sejahtera dan juga di berikan rejeki yang lancar dan selalu sukses. Masyarakat di berikan wawasan bahwa apa yang didapat

merupakan karunia Tuhan walaupun manusia berusaha karena Tuhan tidak akan mengabulkan harapan, cita-cita apabila manusia tidak mau berusaha merubahnya. Memuliakan Sang Pencipta dengan memperkenalkan ke anak kecil, remaja sebagai generasi penerus bangsa. Harapan supaya menjadi pribadi yang berperilaku baik, bermartabat dan panciasialis. Upacara dengan kembul bujana nilai-nilai pendidikan karakter dapat dipupuk dan dikembangkan dalam kehidupan berbangsa, bernegara serta bermasyarakat. Menciptakan generasi penerus yang mencintai budaya Jawa. Menyadari bahwa tidak ada rejeki, nikmat sehat, kebahagiaan, kesejahteraan tanpa campur tangan Tuhan.

## **SIMPULAN**

Kembul bujana sebagai paket menu makanan sangat sesuai dengan kepribadian bangsa Indonesia dan Jawa khususnya. Masyarakat yang memiliki jiwa gotong royong, kebersamaan, toleransi dan selalu mengingat nikmat yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa. Pendidikan karakter yang baik sudah selayaknya dan bahkan suatu keharusan untuk melestarikan tradisi *kembul bujana*. Budaya *kembul bujana* sangat perlu dilestarikan memberikan nilai-nilai positif bagi kehidupan berbangsa dan bernegara. Nilai-nilai yang terkandung dapat menciptakan persatuan dan kesatuan bangsa.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Erwin, F, Zubaidah, E. 2013. "Kebab Rendang: Inovasi Kebab Nasi Khas Sumatra Barat Sebagai Upaya Pelestarian Kuliner Bangsa, Teknologi Hasil Pertanian". *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* Vol. 3 No. 4 p.1637-1645
- Geertz, C. 1974. *Tafsir Kebudayaan*. Skapur sirih Susanto, B. Yogyakarta. Kanisius. ISBN 979-413-746-4
- Giri, W. 2010. *Sajen dan Ritual Orang Jawa*. Yogyakarta. Narasi
- Havilan, A.W. 1988. *Antropologi*. Jakarta. Erlangga.
- Jatman, D. 1997. *Psikologi Jawa*. Yogyakarta. Yayasan Kayoman
- Laurer, H.R. 1989. *Perpektif Tentang Perubahan Sosial*. Jakarta. Bina Aksara.
- Moleong, J.L. 1989. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Sarkani, 2013. *Menu Masakan Jawa*. Kaizar 1-blogspot.co.id

Sawitri, 2013. *Paket Pariwisata Budaya sebagai Salah Satu Upaya Melestarian Tari Gaya Mangkunegaran di Era Globalisasi*. IK|ADBUDI. Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo. Smart media. ISBN: 978-602-8658-90-4

Sugiyono, 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta. Gramedia. Pustaka Utama

Wulansari, D. 2009. *Sosiologi Konsep dan Teori*. Bandung. PT Refika Aditama

Resepkoki-co/resep-masakan. *Resepkoki* Artikel. Tip masak, diakses 30 Juni 2017