

GASTRONOMI DALAM KULINER INDONESIA-TIONGKOK UNTUK BAHAN AJAR BIPA MADYA

Nadila Putri Hida Paramita

Universitas Islam Negeri Raden Mas Said Surakarta

Pnadila738@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini berawal dari adanya perbedaan dan kesamaan antara kuliner Indonesia-Tiongkok dalam proses akulturasi budaya sebagai gastronomi pada bahan ajar BIPA madya. Menjelaskan tentang gastrodipomasi antara Indonesia-Tiongkok melalui perbandingan kuliner yang terdapat lima kategori, yaitu sayuran dan protein nabati, ikan, daging, mie, dan makanan ringan. Pernyataan ini menunjukkan banyaknya makanan Indonesia-Tiongkok yang memiliki kesamaan kuliner dari segi bahan dasar, cara mengolah hingga manfaatnya. Namun, makanan dari keduanya memiliki perbedaan makna yang signifikan. Hasil dari penelitian ini adalah mempertemukan dua tradisi kuliner dalam akulturasi rasa, tetapi juga mencerminkan budaya yang memperkuat hubungan antara keduanya. Penelitian ini juga menyatakan bahwa makanan Tiongkok dapat diterima dengan baik oleh masyarakat Indonesia secara luas. Hal ini dikarenakan bahan dasar hingga teknik mengolah makanan dapat dijangkau dengan mudah oleh masyarakat Indonesia. Konteks lainnya juga terhubung dalam pembelajaran, terutama pada bahan ajar BIPA madya. Pada artikel tersebut menjelaskan budaya kuliner, kosakata kuliner, perbandingan makna kuliner, hingga pengetahuan lintas budaya antara Indonesia-Tiongkok yang dapat menjadi pembelajaran bahasa Indonesia bagi bahan ajar BIPA madya. Selain itu, penelitian ini sangat relevan untuk mendukung pembelajaran bahan ajar BIPA madya dalam memperkenalkan ragam teks, kosakata, dan tata bahasa terhadap materi kuliner Indonesia-Tiongkok serta dapat mengembangkan budaya lokal dan internasional.

Kata Kunci: Akulturasi Budaya, Bahan Ajar BIPA, Gastrodipomasi, Kuliner Indonesia-Tiongkok

Pendahuluan

Gastronomi memiliki makna identitas budaya dan hubungan antara kedua tradisi yang saling bertemu dalam pengenalan kuliner. Pengaruh kuliner asal Tiongkok dapat dilihat dari kesamaan teknik memasak, bahan masak, serta beragam jenis makanan yang menyatu dikehidupan masyarakat. Makanan adalah nilai simbolik dan budaya dalam praktik sosial masyarakat luas, topik kuliner menjadi sumber autentik dan umumnya relevan untuk pembelajaran Bahasa Indonesia bagi BIPA madya. Materi gastronomi melatih akan memperkaya kosakata, keterampilan komunikatif, serta pemahaman terhadap perbedaan dan kesamaan budaya kuliner antara Indoneia-Tiongkok. Memanfaatkan gastronomi sebagai bahan ajar BIPA madya berfokus pada perbandingan kuliner Indonesia-Tiongkok dalam pengalaman pembelajaran yang dapat memberikan motivasi pada pengetahuan baru. Pengajar BIPA madya

PROSIDING SEMINAR INTERNASIONAL BIPA 4 JUNI 2026



dapat melatih keterampilan menyimak, menulis, membaca dan berbicara dalam kemampuan interaksi lintas budaya terhadap kuliner Indonesia-Tiongkok.

Pengembangan bahan ajar ini sama dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) untuk pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) tingkat madya. SKKNI BIPA madya menjelaskan tentang kompetensi inti yang harus dimiliki pengajar, seperti perencanaan dalam pembelajaran berbasis komunikatif, pengembangan bahan ajar yang relevan dengan kultur, serta penilaian formatif dan sumatif yang mengukur kemampuan komunikasi dalam lintas keterampilan, diantaranya menyimak, menulis, membaca dan berbicara. Hal ini dapat menjadi bahan ajar gastronomi yang dirancang memenuhi kompetensi dalam penyusunan materi ajar, pelaksanaan pembelajaran secara interaktif, dan evaluasi hasil belajar pada pemelajar tingkat madya. Kompetensi ini dapat membuat pempelajar menjadi lulusan dengan kemampuan bahasa dan kesadaran budaya sesuai standar nasional.

Artikel ini berangkat dari tujuan mengembangkan kerangka materi bahan ajar BIPA madya berbasis gastronomi kuliner Indonesia-Tiongkok. Penelitian ini berfokus pada representatif dan metode pembelajaran yang efektif terhadap aspek leksikal, pragmatis dan kultural dalam pembelajaran Bahasa Indonesia. Kajian ini memberikan pedoman untuk pengajar BIPA madya dalam mempelajari topik kuliner ke dalam kurikulum madya, manfaatnya memperoleh sumber dan rekomendasi implementatif pemelajar untuk mendapatkan pengalaman serta memperkaya komunikatif dan wawasan budaya. Selain itu, dalam bidang bahasa dan budaya juga dapat memperoleh model studi baru untuk pengembangan selanjutnya. Capaian tujuan dalam artikel ini adalah untuk memadukan teori gastronomi dan pendidikan bahasa dengan analisis perbandingan kuliner Indonesia-Tiongkok serta desain bahan ajar tingkat madya.

Tinjauan Pustaka

Gastronomi adalah kajian yang berkaitan dengan makanan dan minuman dalam pemaknaan budaya. F.G Winarno dan Sergio Andino Ahnan Winarno (2017), gastronomi adalah ilmu yang mempelajari pangan dan budaya serta berfokus pada santapan yang lezat. Lingkup gastronomi mencakup proses dalam memilih, membudidayakan, memilah, menyimpan dan mengolah bahan pangan dalam produk gastronomi yang merujuk pada kuliner daerah. Sedangkan menurut KBBI, Gastronomi adalah seni menyiapkan hidangan yang lezat, namun dalam praktiknya gastronomi dihubungkan dengan seni, filosofi, sosial, dan budaya. Hal ini menegaskan bahan ajar gastronomi tidak menyampaikan kosakata dan struktur bahasa, namun juga membimbing pemelajar dalam memahami konteks sosial dan budaya yang melekat pada makanan.

Bahan ajar merupakan komponen esensial dalam proses pembelajaran. Magdalena et al. (2020), bahan ajar dimaksudkan untuk memberikan materi, teknik, batasan pembelajaran, dan evaluasi yang memberdayakan pengajar untuk mencapai tujuan pembelajaran. Sedangkan menurut Hasanah, Kurniasih, dan Halimah (2021), pembelajaran BIPA merupakan instrumen pembelajaran bagi pihak luar untuk menguasai bahasa indonesia. Hal ini, bahwa bahan ajar yang baik tidak hanya tentang materi kebahasaan, tetapi juga memperkenalkan budaya indonesia yang baik secara komprehensif. Hali, Didipu, dan Ali (2023) menambahkan bahwa melalui pembelajaran yang berbasis bahasa dan budaya, pemelajar BIPA dapat memiliki bahasa yang aktif dan kritis.

PROSIDING SEMINAR INTERNASIONAL BIPA 4 JUNI 2026



Utami (2018), bahwa kuliner adalah unsur budaya bangsa yang merupakan hasil kolaborasi budaya dari cara penyajian, masakan, dan alat yang menyatukan segala unsur kuliner. Hakim dan Hamidah (2022), menegaskan bahwa tradisi dan kuliner merupakan artefak budaya untuk dinikmati, sehingga memudahkan pemelajar asing dalam memahami nilai adat, etika, kesopanan, dan tingkah laku. Hal ini menjadikan kuliner sebagai materi ajar adalah pengenalan makanan pada pembelajaran bahasa indonesia yang akan menjadi bahan ajar BIPA madya.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif-deskriptif dengan desain (R&D) research and development untuk mengembangkan bahan ajar BIPA madya dalam Gastronomi dalam perbandingan kuliner Indonesia-Tiongkok, dengan sumber data primer berupa observasi materi bahan ajar BIPA madya, serta data sekunder berupa literatur tentang gastronomi, pendidikan bahasa, dan kuliner Indonesia-Tiongkok. Teknik pengumpulan data meliputi kajian pustaka, analisis konten kuliner, observasi proses pembelajaran, dan studi dokumen kurikulum BIPA. Triangulasi sumber dan teknik dalam validasi ahli bahasa BIPA dan ahli gastronomi, melalui dokumentasi sistematis dan keterjelasan prosedur, penelitian ini mematuhi prinsip etika serta memiliki keterbatasan sampel pada beberapa materi bahan ajar BIPA madya. Hal ini menjadikan penelitian memerlukan tahapan lanjutan untuk generalisasi dan ketergantungan pada data sekunder.

Hasil dan Pembahasan

Gastronomi dalam kuliner Indonesia-Tiongkok memiliki potensi besar untuk bahan ajar BIPA madya karena terdapat aspek kebahasaan, kebudayaan, dan komunikasi lintas budaya. Dari data, bahwa kuliner Indonesia-Tiongkok tidak hanya terdapat kesamaan, namun juga memiliki perbedaan pada jenis makanan, bahan makanan, teknik memasak, dan makna sosial dari setiap makanan yang disajikan. Perbedaan dan kesamaan pada makanan seperti: sup sayuran dan sup li hongzhang, sup ikan dan suan cai yu, ayam hainan dan pak cham kai, hingga risol dan rou jia mo yang dapat dijadikan sebagai pembelajaran BIPA madya.

Tabel 4.1 Kuliner Indonesia-Tiongkok

Kategori Kuliner	Contoh	Contoh
Sayuran dan Protein Nabati	Sup Sayuran	Sup Li Hongzhang
	Sambal Goreng Tahu	Lajio Chao Rou
	Oseng Sayur Pedas	Moo Shu Pork
Ikan	Sup Tahu Pedas	Mapo Tofu
	Sup Ikan	Suan Cai Yu
	Ikan Asam Manis	Songshu Guiyu
	Ikan Saus Kecap	Xīhú Cù Yú
Daging (ayam/sapi)	Ayam Hainan	Pak Cham Kai
	Oseng Tahu Daging	
	Pedas	La Zi Ji
	Ayam Rebus Kecap	Yao Gai

PROSIDING SEMINAR INTERNASIONAL BIPA 4 JUNI 2026



Mi	Bakmi	Liang Mian
Makanan Ringan	Siomay Bandung Pangsit Kuah Bakpau Risol	Shioma Wonton Baozi Rou Jia Mo

Makanan tidak hanya sebagai konsumsi tubuh, tetapi juga dapat menjadi representasi identitas budaya, kebiasaan masyarakat, dan nilai sosial. Setiap pasangan makanan Indonesia dan Tiongkok melalui kategori bahan, teknik memasak, makna budaya yang terkandung seperti kehangatan, kemakmuran, dan keberuntungan. Hal ini, seperti bakmi dan liang mian yang memiliki bentuk yang sama dengan masakan dan bumbu yang berbeda. Perbedaan ini dapat melatih pemelajar BIPA madya dalam memahami perbandingan kosakata, makna budaya, dan deskripsi makanan. Konteks bahan ajar, bahwa kuliner Indonesia-Tiongkok dapat disusun menjadi pembelajaran sesuai tingkatan madya. Topik seperti sayuran dan protein nabati, ikan, daging ayam dan sapi, mie serta makanan ringan dapat berkembang menjadi materi bahan ajar dalam segi menyimak, membaca, menulis, dan berbicara. Pengajar dapat meminta pemelajar untuk mendeskripsikan bahan makanan, membandingkan teknik memasak, menjelaskan perbedaan budaya, dan mempresentasikan makanan khas Indonesia-Tiongkok. Hal ini tidak hanya melatih struktur bahasa, namun juga membantu dalam memahami budaya di balik makanan yang disajikan, sehingga menjadi pembelajaran yang kontekstual dan bermakna.

Pada kategori sayuran dan protein nabati, seperti sup sayuran dan sup li hongzhang yang memiliki fungsi sebagai makanan penghangat tubuh, dalam konteks budaya Indonesia sup sayuran dihubungkan dengan kesederhanaan dan kasih sayang keluarga. Sedangkan sup li hongzhang memiliki makna keharmonisan alam dan pemanfaatan bahan pangan liar. Perbedaan ini menunjukkan bahwa gastronomi tidak hanya dari bahan, tetapi juga dari cara masyarakat memberikan makna pada setiap makanan. Makanan lainnya dalam kategori ini adalah Sambal goreng tahu dan lajiao chao rou yang sama memiliki teknik memasak dengan cara menggoreng dan menumis. Dalam budaya Indonesia, makanan ini memiliki makna kehangatan keluarga dan cita rasa pedas gurih, sedangkan dalam budaya Tiongkok memiliki makna kemakmuran dan lezatan pada hidangan hasil ternak. Pada kategori makanan tersebut, termasuk pada keterampilan berbicara, karena makna budaya yang berbeda membuat adanya diskusi, bertukar pendapat menjadikan keterampilan ini sangat efektif untuk dilakukan pada materi tersebut. Serta dalam kategori tersebut, masuk pada materi teks eksposisi perbandingan yang menjelaskan tentang teknik memasak yang sama, makna budaya yang berbeda, dan kesamaan maupun perbedaan antara budaya dua negara.

Pada kategori ikan, seperti sup ikan dan suan cai yu yang sama menggunakan bahan utama ikan pada kedua masakan tersebut. Sup ikan dalam budaya Indonesia memiliki makna kehangatan keluarga. Sedangkan suan cai yu dalam budaya Tiongkok memiliki makna hasil laut dan mencerminkan kekayaan rasa segar. Makanan lainnya dalam kategori ini adalah ikan asam manis dan songshu guiyu yang sama memiliki rasa segar dan asam manis. Dalam budaya Indonesia ikan asam manis memiliki makna kehangatan dalam keluarga. Sedangkan songshu guiyu dalam budaya Tiongkok memiliki makna kemakmuran serta bahan dasar yang diambil dari hasil sungai dan sayuran segar. Pada kategori makanan tersebut, termasuk pada

**PROSIDING SEMINAR
INTERNASIONAL BIPA
4 JUNI 2026**

keterampilan membaca, karena informasi budaya yang kompleks membuat pemelajar perlu membaca materi secara rinci untuk dapat memahaminya dengan baik. Serta dalam kategori tersebut, masuk pada materi teks eksposisi informasi yang menjelaskan penyampaian fakta pada objek informasi yang dikaji secara mendalam.

Pada kategori daging ayam dan sapi, seperti ayam hainan dan pak cham kai memiliki teknik memasak yang sama dengan cara merebus dan mengukus. Ayam hainan dalam budaya indonesia memiliki makna kehangatan dalam keluarga dari rasa kaldu ayam yang khas pada makanannya. Sedangkan pak cham kai dalam budaya tiongkok memiliki makna kemakmuran dari bahan hasil ternak. Makanan lainnya dalam kategori ini adalah oseng tahu daging pedas dan la zi ji yang sama memiliki bahan dasar daging dengan teknik memasak menumis dan menggoreng. Oseng tahu daging pedas dalam budaya indonesia memiliki makna kehangatan dalam keluarga dari rasa pedas gurih makanan yang disajikan. Sedangkan la zi ji dalam budaya tiongkok memiliki makna kemakmuran dari bahan hasil ternak dan cabai pedas. Pada kategori tersebut, termasuk pada keterampilan menulis, karena memiliki penjelasan teknik memasak secara sistematis dan cocok diajarkan dalam petunjuk cara memasak makanan. Serta dalam kategori tersebut, masuk pada materi teks prosedur yang menjelaskan tentang cara membuat makanan melalui bahan dan alat yang disiapkan serta langkah-langkah yang diajarkan

Pada kategori Mi, seperti bakmi dan liang mian memiliki teknik memasak yang sama dengan cara direbus. Bakmi dalam budaya indonesia memiliki makna kehangatan keluarga dari rasa gurih yang khas pada saat disajikan. Sedangkan liang mian dalam budaya tiongkok memiliki makna kemakmura dari bahan tepung gandum segar. Pada kategori tersebut, termasuk pada keterampilan menyimak, karena dalam cara membuat hanya menggunakan teknik merebus, materi ini menjadi informasi lebih sederhana pada pembelajaran. Serta dalam kategori tersebut, masuk pada materi teks deskriptif yang menjelaskan tentang karakteristik dan informasi objek secara konkret dengan bahasa yang sederhana.

Pada kategori makanan ringan, seperti siomay bandung dan shiomai memiliki teknik memasak yang sama dengan cara dikukus. Siomay bandung dalam budaya indonesia memiliki makna keragaman kuliner nusantara dengan sentuhan lokal yang ramah dan mengenyangkan. Sedangkan shiomai dalam budaya tiongkok memiliki makna kemakmuran dan keharmonisan, sering muncul pada acara jamuan imlek. Makanan lainnya dalam kategori ini adalah bakpau dan baozi memiliki kesamaan teknik memasak dengan cara dikukus. Bakpau dalam budaya indonesia memiliki makna kehangatan keluarga dari rasa lembut mengembang yang khas pada makanan. Sedangkan baozi dalam budaya tiongkok memiliki makna kemakmuran dari bahan hasil ternak daging segar. Pada kategori tersebut, termasuk pada keterampilan berbicara, karena makna kultural yang kompleks membuat pemelajar harus bercerita dan berdiskusi dengan temannya dalam mendapat informasi tambahan dari sudut pandang yang berbeda-beda. Serta dalam kategori tersebut, masuk pada materi teks naratif kultural yang menjelaskan tentang tradisi budaya dalam memahami makanan dari konteks sosial dan ritual.

Selain perbedaan dan kesamaan makanan, pembahasan ini menemukan bahwa penerimaan masyarakat terhadap kuliner tiongkok cukup tinggi. Didukung oleh rasa yang sama, mudah dalam mencari bahan dasar, dan popularitas yang sudah menjadi kuliner nusantara. Tetapi, data menunjukkan pergantian bahan dasar dari babi ke daging ayam dan sapi yang dapat lebih mudah diterima masyarakat terutama masyarakat muslim. Kuliner bukan entitas yang statis melainkan mengikuti konteks sosial, agama, budaya dan masyarakat yang menerimanya.

PROSIDING SEMINAR INTERNASIONAL BIPA 4 JUNI 2026



Pada bahan ajar BIPA madya, hal ini penting dijadikan materi diskusi untuk pemelajar dalam memahami bahasa dan budaya yang selalu jalan berdampingan serta keberagaman sosial budaya secara efektif. Sudut pandang lain dari hasil pembahasan ini memperkuat adanya gastronomi yang relevan sebagai bahan ajar BIPA madya. Topik kuliner untuk pemelajar dalam memahami bahasa melalui konteks yang menarik dan mudah divisualisasikan. Kosakata seperti nama bahan, teknik memasak, rasa, tekstur yang dapat dipelajari secara langsung dengan teks, gambar, dan aktivitas diskusi. Pemelajar juga dapat melatih dengan cara mengeksplor makanan apa saja yang pernah mereka rasakan untuk diidentifikasi. Hal ini menjadikan gastronomi tidak hanya sebagai konten pembelajaran, tetapi juga dapat mengembangkan kompetensi komunikatif, dan kemampuan berpikir kritis pada pemelajar.

Kesimpulan

kesimpulan dari artikel diatas adalah gastronomi dalam kuliner Indonesia-Tiongkok untuk bahan ajar BIPA madya terdapat 5 kategori diantaranya adalah sayuran dan protein nabati, ikan, daging ayam dan sapi, mi, dan makanan ringan. Kategori makanan tersebut dapat menjadi cita rasa, makna simbolik, serta penyesuaian terhadap budaya yang akan dikaitkan menjadi materi pada bahan ajar BIPA madya. Melalui gastronomi, pemelajar BIPA madya dapat mempelajari materi Bahasa Indonesia dari segi keterampilan menyimak, membaca, menulis, dan berbicara. Selain itu, dalam segi keterampilan tersebut terdapat adanya materi pembelajaran Bahasa Indonesia seperti, teks eksposisi, teks prosedur, teks deskriptif, dan teks naratif. Hal ini membuat materi gastronomi kuliner Indonesia-Tiongkok layak untuk dikembangkan menjadi bahan ajar BIPA madya karena dapat mendukung penguasaan bahasa, memperluas wawasan interkultural, dan menciptakan pembelajaran yang lebih kontekstual dan bermakna.

Referensi

- Arikunto, S. (2019). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik (Edisi revisi)*. Rineka Cipta.
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. (2017). *Kuliner Indonesia yang mendunia*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Budianingsih, T., Ansori, F., & Kamalah, I. (2024). Pengenalan masakan Tiongkok dalam bisnis kuliner sebagai alternative income keluarga. *Jurnal Pengabdian Sosial Nusantara*, 51, 85–92.
- Gardjito, M., Santoso, U., & Harmayani, E. (2024). *Pesona cita rasa Indonesia Seri Buku Kuliner Indonesia Vol. 1–12*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Hakim, A., & Hamidah, Y. (2022). Kuliner sebagai artefak budaya dalam pembelajaran bahasa Indonesia bagi penutur asing. *Jurnal Bahasa dan Budaya*, 14(1), 78–95.
- Hakim, I. N., & Hamidah, S. (2022). Peran kuliner tradisional dalam mendukung pemajuan kebudayaan di destinasi pariwisata prioritas Yogyakarta. *Mozaik Humaniora*, 21(2), 193–208. <https://doi.org/10.20473/mozaik.v21i2.29444>
- Hali, H., Didipu, H., & Ali, A. H. (2023). Pemanfaatan budaya kuliner Indonesia dalam pembelajaran BIPA. *Jambura*, 4(1), 177–184.

PROSIDING SEMINAR INTERNASIONAL BIPA 4 JUNI 2026



- Hasanah, D. U., Kurniasih, D., & Halimah, N. N. (2021). Pengembangan bahan ajar keterampilan membaca model Graves mahasiswa BIPA. *Ranah: Jurnal Kajian Bahasa*, 10(1), 22. <https://doi.org/10.26499/rnh.v10i1.1872>
- Inderasari, E., Hasanah, D. U., & Masyhuda, H. M. (2025). Pengembangan bahan ajar BIPA di PTKI berbasis tradisi keislaman dalam konteks kuliner Jawa Tengah. *Sawerigading*, 31(1), 16–29. <https://doi.org/10.26499/sawer.v31i1.1483>
- Kementerian Ketenagakerjaan Republik Indonesia. (2024). *Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2024 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya Jabatan Kerja Pengajar Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA)*. Jakarta: Kementerian Ketenagakerjaan RI. https://jdih.kemnaker.go.id/asset/data_puu/SKKNi_2024-011.pdf
- Kurniawan, A. (2015). Pengaruh kuliner Tionghoa terhadap makanan tradisional Indonesia. *Jurnal Kajian Budaya*, 10(1), 45–59.
- Lestari, R. (2020). Integrasi budaya lokal dalam pembelajaran BIPA di Jawa Tengah. *Jurnal Bahasa dan Budaya*, 12(1), 33-45.
- Magdalena, I., Prabandani, R. O., Rini, E. S., Fitriani, M. A., & Putri. (2020). Analisis pengembangan bahan ajar. *Nusantara: Jurnal Pendidikan dan Ilmu Sosial*, 2(2).
- Nursahidah, L. (2020). Pengembangan bahan ajar BIPA berbasis budaya. *Jurnal Pendidikan Bahasa Indonesia*, 8(2), 123–138.
- Prasetyo, A., & Nurhayati, T. (2021). Pembelajaran berbasis proyek budaya dalam kelas BIPA: Studi kasus pada pembelajar tingkat menengah. *Jurnal Pendidikan Bahasa Indonesia untuk Penutur Asing*, 6(2), 102-118.
- Puspitasari, D., & Santoso, M. (2021). Kosakata kuliner pada pembelajaran BIPA: Kajian kebutuhan. *Jurnal Linguistik Terapan*, 12(1), 78–95.
- Sari, R. (2014). Ritual makan masyarakat Tionghoa di Indonesia: Simbol dan makna. *Jurnal Antropologi Indonesia*, 39(1), 15–30.
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian pendidikan: Pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Utami. (2018). Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya. *Journal of Strategic Communication*, 8(2). <https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>
- Winarno, F. G., & Ahnan Winarno, S. A. (2017). *Gastronomi molekuler*. Gramedia Pustaka Utama.