

Nasi Bekepor: Jendela Pendidikan Budaya Kutai Kartanegara dalam Kajian Gastronomi Sastra

Alfin Luluk Kamalia⁽¹⁾, Nina Queena Hadi Putri⁽²⁾

^{1,2}Universitas Mulawarman, Indonesia

Email: ¹alfinkamalia467@gmail.com, ²ninaqueenahadiputri@student.uns.ac.id

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi ragam dan simbol kuliner Nasi Bekepor di Kutai Kartanegara melalui ilmu gastronomi sastra dan relevansi ragam dan simbol kuliner Nasi Bekepor di Kutai Kartanegara dikaitkan dalam pembelajaran bahasa dan sastra Indonesia. Seni dalam penyajian makanan khas daerah tertentu merupakan harmoni sosial yang mendukung dalam eksistensi suatu suku. Cara memasak, cara menyajikan atau hiasan yang dipakai menjadi suatu muatan lokal yang memiliki nilai filosofis dan berkembang dalam kajian gastronomi sastra. Penelitian ini masuk dalam penelitian deskriptif kualitatif menggunakan pendekatan gastronomi sastra. Teknik pengumpulan data diperoleh dari analisis data sekunder. Teknik analisis pada penelitian ini adalah wawancara ke warga asli yang bersuku kuatai.

Tersedia Online di

http://journal.unublitar.ac.id/pendidikan/index.php/Riset_Konseptual

Sejarah Artikel

Diterima pada : 01-04-2025

Disetujui pada : 20-04-2025

Dipublikasikan pada : 30-05-2025

Kata Kunci: Nasi Bekepor, Gastronomi Sastra, Ragam dan Simbol kuliner

DOI:

http://doi.org/10.28926/riset_konseptual.v9i2.1118

PENDAHULUAN

Bahasa merupakan sarana komunikasi yang digunakan dalam kehidupan budaya sehari-hari. Melalui Bahasa manusia akan mengungkapkan perasaan, pikiran serta pengetahuan yang sama atau berbeda kepada orang lain. Bahasa merupakan refleksi diri (Sibrani, 2012). Dari hal tersebut peran Bahasa pada budaya ialah untuk mengembangkan budaya di sebuah masyarakat, gambaran umumnya bahasa yang diungkapkan dapat dirasakan dalam sebuah sajian dalam gastronomi sastra berupa "Nasi Bekepor Khas Kutai Karta Negara". Hal ini pengetahuan tentang budaya yang arif dilestarikan melalui sajian gastronomi sastra. Pengetahuan budaya masyarakat lokal akan dapat hilang akibat pengaruh modernisasi yang tidak terbendung (Suganda dkk, 2018).

Sastra memiliki peran penting dalam kehidupan manusia. Saat proses pembelajaran, sastra berfungsi sebagai media yang berguna untuk meningkatkan kepekaan siswa serta masyarakat terhadap kearifan lokal, sosial serta budaya dalam melihat kehidupan yang multi multimendisi dan kompleks. Hal -hal yang berkaitan dengan kehidupan sosial, lingkungan hidup, perpecahan, keindahan dan kedamaian, kejujuran, kemanusiaan, kebencian, juga ketuhanan semua terhimpun dalam suatu sastra (Rohayati, 2023). Sastra ialah sosok yang hidup. Sebagai sosok yang hidup, sastra berkembang secara aktif mengiringi sosok lain seperti politik, ekonomi, seni, dan kebudayaan. Melalui kearifan lokal, kesenian dan kebudayaan, manusia dapat belajar hakikat kehidupan melalui pesan yang terkandung didalamnya. Hal ini terlihat Sebagian dari fungsi sastra yaitu mengarahkan, mengajarkan dan memberi petunjuk (Suarta, 2022).

Kearifan lokal, kesenian, dan kebudayaan sangat kental dengan Indonesia negara yang memiliki beragam suku dan budaya. Oleh sebab itu, pengaruh terhadap berkembangnya produk kebudayaan salah satunya ialah makan atau kuliner. Di setiap wilayah Indonesia mempunyai kuliner khas serta berbeda pada masing-masing daerahnya. Kuliner merupakan salah satu unsur kebudayaan yang berhubungan

dengan akar sejarah imperialisme, mitos, religi, dan nilai dalam suatu masyarakat (Utami, 2018).

Dalam (Budi, 1996) Awal abad ke 19 Jean Anthelme Brillat-Savarin menulis "*The filologi taste*" sebagai studi resmi pertama gastronomi. Gastronomi awalnya dari Bahasa Yunani kuno *gastronomia*, dimana *gastro* sering diartikan dengan perut atau lambung sedangkan *nomia* artinya peraturan atau hukum. Berdasarkan definisi tersebut secara sederhana gastronomi alat diartikan sebagai ilmu yang mendalami aturan yang berhubungan dengan perut dan lambung (Edraswara, 2018). Pemaparan dari para ahli memberikan suatu konteks yakni terkait perut dan lambung, berkaitan dengan makan. Dan akhirnya dapat dikatakan gastronomi adalah ilmu tentang makanan.

Dinilai dari produk budaya tradisi adalah sesuatu yang diwariskan secara turun temurun oleh para pendahulu atau leluhur dalam bentuk simbol, prinsip, bahan, objek dan kebijakan (Adinugraha et al., 2020). Tradisi mengarah pada keyakinan atau kepercayaan, pandangan atau pemikiran, pemahaman, sikap, kebiasaan, cara atau metode, praktik pribadi maupun sosial yang sejak lama ada di masyarakat dan telah diwariskan secara turun-temurun kepada generasi selanjutnya oleh nenek moyang. Ucapan salam dan terimakasih, menjamu tamu, tata cara memasak dan lain sebagainya atau upacara yang berkaitan dengan nilai-nilai agama dan kepercayaan suci seperti ritual telah menjadi karakter dari tradisi yang bersifat non keagamaan (LARATMASE, 2020).

Masyarakat Kalimantan memiliki ritual digunakan sebagai menyambut para tamu, menerima hasil panen, kelahiran, kematian dan lain sebagainya dilaksanakan agar semua kegiatan berjalan dengan lancar oleh individu maupun sekelompok masyarakat adat. Ritual menciptakan dan memelihara mitos, serta kebiasaan sosial dan agama, karena ritual adalah agama dalam Tindakan (Dhavamoni, 1995). Sedangkan mitos didefinisikan sebagai wacana fiktif, berbeda dengan logos, bahkan mitos dianggap sebagai cerita naratif pada zaman Yunani kuno (Astawa, 2018). Pada sarnya mitos pada masyarakat adalah suatu kepercayaan masyarakat tertentu terhadap hal yang belum nyata adanya atau bisa disebut dengan fiksi.

Nasi bekepor menjadi salah satu makanan yang erat kaitannya dengan budaya dan tradisi di Indonesia. Nasi bekepor merupakan nasi yang dimasak di dalam kuili kecil dan diletakkan di atas bara api. Asal-usul nasi ini berawal dari zaman kerajaan Kutai Kartanegara, hanya dihidangkan untuk anggota keluarga kerajaan saja. Masyarakat biasa tidak bisa menyantap makanan ini. (Sudarmayasa, dkk, 2019). Namun dengan berkembangnya zaman, kini nasi bekepor tidak terbatas pada siapa saja yang ingin menikmatinya.

Terdapat penelitian terdahulu yang pernah di bahas dalam kuliner nasi bekepor yakni; (1) (Sudarmayasa dkk, 2019) dengan judul "*Standarisasi Produk Rumah Makan Khas Samarinda Di Kota Samarinda*" yang membahas tentang untuk lebih memasyarakatkan akan perlunya standarisasi suatu usaha rumah makan ataupun restoran kepada pemiliknya serta untuk menjamin konsumen yang datang tidak ragu atau khawatir ketika menikmati hidangan di rumah makan tersebut., dalam objek penelitian ini adalah restaurant dan rumah makan. (2) (Raihana, Saragih, & Husein, 2022) dengan judul "*Analisis Wacana Lirik Lagu Daerah Kutai "Buah Bolok" Dan "Nasi Bakepor"*" dalam penelitian ini adalah mendeskripsikan aspek gramatikal dan aspek leksikal dalam lirik lagu "Buah Bolok" dan "Nasi Bakepor". Dari dua penelitian di atas belum ada yang menyamai penelitian yang dibuat oleh peneliti. Selain itu pembahasan yang dibahas oleh peneliti adalah dari segi sejarah, ragam dan simbol kuliner yang ada pada "Nasi Bekepor" dengan study gastronomi sastra.

Gastronomi adalah studi tentang kaitan antara budaya dalam masyarakat dan kuliner dilihat dari beraneka macam komponen atau aspek sejarah dan budaya dengan makanan sebagai pusatnya (Ketaren, Raja, & Prayuda, 2022). Dalam hal ini, gastronomi sastra menekankan pemahaman makna sastra mengandalkan makna simbolik makanan serta sastra, makna filosofis makanan dalam sastra telah dikaitkan

dengan kehidupan, dan makna natural makanan dalam sastra dengan kesehatan. Bahkan nakaba bagi manusia merupakan bentuk berinteraksi dengan tuhan (peribadatan). Adapun konsep gastronomi sastra dalam penelitian ini merupakan suatu disiplin ilmu yang mengkaji bahasa dan makanan kemudian menyandingkan konsep gastronomi dan sastra.

Sebuah ilmu gastronomi terbentuk karena dipengaruhi oleh masyarakat atau keadaan lingkungan tempat tersebut. Etiket kuliner dalam pengenalan dari sebuah masakan suatu daerah yang ditentukan oleh bagaimana dan budaya makan tertentu.

METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kualitatif dengan pendekatan gastronomi sastra. Metode yang digunakan adalah metode wawancara. Secara umum karakteristik penelitian yang menggunakan Penelitian deskriptif kualitatif antara lain; urutan alamiah merupakan sumber data yang bersifat langsung, manusia sebagai alat instrument, bersifat deskriptif, mementingkan proses, analisis data bersifat induktif, penelitian kualitatif utamanya adalah berkaitan dengan "makna" (Farahsati, Rachmawati, & Susanto, 2023). Disisi lain pada bidang budaya, metode kualitatif dikenal sebagai metode yang etnografis, paham etnografis yang paing utama adalah wawancara mendalam, pengamatan atau survey dan dokumentasi (Bintari & Rahayu, 2021). Dalam penelitian ini lebih menekankan mengambil data yang telah ada (kepuustakaan), dan wawancara.

Data pada penelitian ini merupakan sajian kuliner nusantara berupa Nasi Bekepor yang mencakup dengan makanan, mulai dari seni, filosofi hingga budaya. Proses pengumpulan data menggunakan analisis sekunder yang di dapatkan dari beberapa kepuustakaan. Penelitian gastronomi sastra terkait dengan budaya atau tradisi masyarakat, dalam hal ini informan dapat terdiri dari dua bentuk yaitu informan kunci dan biasa. Menurut (Bintari & Rahayu, 2021)informan kunci yaitu figuran dengan peran penting dalam sastra lisan, seperti dalang, tokoh masyarakat, sesepuh dan pelaku lain, sedangkan informan biasa ialah yang mendukung sastra lisan tersebut misalnya penikmat atau penonton sastra lisan. Sumber penelitian ini adalah berupa Nasi Bekepor yang berasal dari Kutai Kartanegara Kalimantan Timur.

Dalam memengemukakan konvensi secara semantis, penelitian dilakukan melalui gastronomi sastra. Pendekatan gastronomi lekat dikenal dengan *art and sciences* dalam mengenali jejak kuliner atau menu masakan. Untuk itu data berupa kepuustakaan diamati dari beberapa jenis buku serta jurnal. Leksikon merupakan sebuah daftar kata bermakna, hal ini berkaitan dengan pendapat spencer (Yayuk & Riana, 2023) yang memaparkan bahwa leksikon merupakan "*the term mean simply dictionary is a list of words together with their meaning and other useful bits of linguistic information*" artinya leksikon adalah semua istilah kumpulan kata dengan makna yang berguna untuk informasi linguistik. Dalam penelitian ini, jenis leksikon yang diamati dari beberapa hal yakni asal- usul, budaya, lanskap geografis dan metode memasak.

HASIL dan PEMBAHASAN

Kalimantan timur adalah salah satu provinsi Indonesia di bagian ujung timur pulau Kalimantan yang berbatasan dengan Malaysia, Kalimantan Utara, Kalimantan Tengah, Kalimantan Selatan, Kalimantan Barat dan Sulawesi. Kalimantan Timur merupakan provinsi terluas kedua di Indonesia setelah Papua, dengan luas 194.489 km² yang hamper sama dengan pulau Jawa sekitar 6,8 % dari total luas wilayah Indonesia. Terletak di antara 113°44' dan 119°00' Bujur Timur, dan di antara 2°33' Lintang Utara dan 2°25' Lintang Selatan. Kalimantan Timur merupakan salah satu gerbang utama untuk memasuki wilayah Indonesia bagian timur (Sejarah Kalimantan Timur, 2019). Berikut merupakan peta wilayah Kabupaten Kutai Kartanegara:



Sumber Gambar1:

https://www.kutaikartanegaraneews.com/p/kecamatan_35.html diunduh 25 September 2024

Kalimantan Timur memiliki latar belakang daerah yang menarik dari penduduk asli suku Kutai dan bertambah dengan banyak suku yang masuk di daerah Kalimantan Timur. Dapat dikatakan bahwasannya Kalimantan Timur merupakan di tempati bangsa Melayu, Dayak dan Cina. Keberagaman etnis ini menjadikan asimilasi antar budaya yang menghasilkan budaya-budaya baru. Selain itu, dari segi sejarah dan budaya Kalimantan Timur akan kaya tentang kulinernya salah satunya adalah Nasi Bekepor.

Bekepor ini berasal dari daerah Kutai Kartanegara Provinsi Kalimantan Timur. Nasi Bekepor atau Nasi yang cocok dimakan dengan salai jukut (ikan asap), gence ruan (ikan gabus bakar), gangan labu (sayur santan labu), pirik belacan (sambal terasi), sode (gami), dan lauk pauk lainnya merupakan masakan dari Kerajaan Kutai Kartanegara. Nasi Bekepor ini hanya disajikan untuk keluarga kerajaan dan para tamu yang dianggap oleh Raja Kutai Kartanegara special. Hal ini dapat terjadi bukan semata-mata karena selera kerajaan yang lebih tinggi dari rakyat biasa, akan tetapi karena menggunakan rempah-rempah yang merupakan komoditas yang bernilai tinggi pada zaman dahulu.

Nuansa animisme dan budaya Hindu itu sendiri pada zaman Kerajaan Kutai Kartanegara, nasi bekepor akhirnya digunakan sebagai media untuk menyebarkan agama Islam. Hal ini dikarenakan saat itu Raja Kutai Kartanegara sendiri sudah memeluk agama Islam.

Pada zaman Kerajaan Kutai Kartanegara, nasi bekepor yang merupakan makanan khas kerajaannya dimasak dengan cara diputar-putar di atas bara api menggunakan kenceng atau kedhil yang terbuat dari perunggu atau biasa serupa dengan kual kastrol yang merupakan alat tradisional yang digunakan untuk memasak liwet. Proses pemasakan yang menggunakan teknik diputar inilah yang disebut dengan bekepor. Proses ini setidaknya membutuhkan waktu selama 45 menit.

‘Beras dicuci bersih setelah itu ditanak sampai airnya mengering kemudian terus dimasak sampai matang hanya menggunakan bara, kenceng sesekali diputar dan ditepuk bagian luar kencengnya, jika sudah muncul kerak nasi kekuningan maka

tandanya sudah matang. Nasi bekepor itu masaknya harus pakai kenceng” Kata Ria yang masih memiliki ikatan saudara dengan kerajaan Kutai Kartanegara.

Disajikan untuk raja, dahulu nasi bekepor dimasak dalam kenceng yang terbuat dari emas. Kenceng yang di buat dari bahan dasar emas ini dapat menjaga suhu dari makanan yang di dalamnya agar tetap hangat dalam waktu yang lama. *“Proses pemutaran kedhil, dibacakan bebacaan (gak tau Namanya) dan disebutkan nama seseorang yang diinginkan untuk bertemu seraya membayangkan wajahnya. Proses ritual ini selau membuahkan hasil. Hasilnya orang-orang yang disebutkan namanya seraya membayangkan wajahnya akan menemui si pelaksana ritual ini.”* kata Ria yang pernah dicerikatakan dari Ayahnya ada mitos dalam melaksanakan ritual ini. Selain itu, ada sayuran serta lauk yang disajikan bersamaan saat di hidangkan dalam sajian nasi bekepor yakni Sayur Hangan Asam Kutai, Daging Masak Bumi Hangu dan Sambal Raja.

Masakan tradisional adalah makanan dan minuman termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat (Habibi, 2018).



Sumber Gambar 2.

<https://www.jejakkhatulistiwa.co.id> diunduh 04 Oktober 2024



Sumber Gambar.

<https://www.niaga.asia.co.id> diunduh 06 Oktober 2024

Dari hasil yang telah dipaparkan di atas bahwasanya nasi bekepor menjadi suguhan kepada tamu kerajaan, karena kuliner tersebut memang memiliki kedudukan istimewa di lingkungan kerajaan kutai kartanegara. Secara fisik, nasi bekepor memiliki kemiripan dengan nasi liwet khas jawa, proses pembuatan sama-sama dilakukan di atas arang. Namun, berbeda isi yang ada di sajiannya. Nasi bekepor berbahan dasar beras dicampur dengan minyak sayur, rempah-rempah dan potongan ikan asin yang dimasak di dalam kuah. Biasanya dihidangkan dengan gagan asam kukar, sambal

raja. Proses memasak nasi bekepor ini membutuhkan waktu sekitar 30 – 45 menit. Rasa untuk nasi bekepor ini mirip dengan nasi udak. Hanya saja ketika lama dinikmati, rasa rempahnya akan lebih terasa dan tekstur nasi tidak terlalu lembut sehingga tidak akan menimbulkan kesan enek.

Sejarah yang dihasilkan dari penelitian ini ialah nasi bekepor makanan khas para raja dan untuk menjamu para tamu di masa dahulu. Nasi bekepor juga terkenal di kalangan para raja dan bangsawan.

Kuliner adalah sektor usaha yang dikembangkan secara dinamis setiap saat dan berkelanjutan. Fungsi kuliner sebagai makanan utama untuk kebutuhan bertahan hidup (*Eat as Neccesity*) dan sebagai makanan untuk kebutuhan bersosialisasi (*Eat as Exprerience*) memiliki berbagai ragam dan varian (Anggraeni dkk, 2023). Ragam kuliner menciptakan masyarakat erat akan budaya dan adat istiadat setiap daerah. Simbol kuliner dari penelitian ini merupakan kata bekepor yang memiliki arti berputar-putar.

Dari wawancara mbk Ria di atas ditulis bahwasannya selain sejarah ada mitos saat memasak nasi bekepor ini yakni jika memiliki keinginan untuk bertemu seseorang maka bisa berdo'a dan menyebut nama orang yang di tuju kemudian sambil memutar-mutarkan wadah nasi bekepor yang sedang di masak, dan ada mitos juga nasi bekepor ini tidak akan habis saat dimakan nenek dari Ria ini pernah berkata kepada keponakannya "*masak nasi kok tempatnya kecil, buat saya saja tidak cukup*" keponakan atau paman dari Ria bilang "*makan aja nek, gak papalah dihabiskan toh nati bisa masak lagi*". *Namun setelah makan nenek tersebut sampai kenyang, nasi itu tidak habis-habis dan tida berkurang sama sekali.*"

Penelitian ini berupa data wawancara dan kepustakaan yang diambil dari beberapa jurnal. Makanan pada nasi bekepor sebenarnya merupakan makana pokok namun dengan adanya rempah-rempah yang dimasukkan dan menurut sejarah itu adalah makanan untuk menjamu tamu. Rasa dari nasi bekepor sangat khas apalagi disajikan dengan beberapa sayuran seperti yang telah dipaparkan oleh Ria.

Makanan ini berasal dari beras yang kemudian dimasukkan rempah-rempah seperti, daun pandan, daun salam, perasan jeruk nipis, minyak sayur dan beberapa rempah lainnya. Pelengkap masakan ini diberi lauk gangan labu atau dalam Bahasa Indonesia adalah sayur santan labu dan sambal raja yang dibuat dari cabe, jeruk cinta, garam, bawang merah, kacang panjag, terong.



Sumber Gambar 3.

<https://www.jejakkhatulistiwa.co.id> diunduh 04 Oktober 2024

Dari hasil pembahasan di atas, peneliti menyimpulkan bahwa masakan tradisional Kalimantan timur yang bernama "Nasi Bekepor ini adalah masakan khas Kutai Kartanegara". Masakan ini memiliki karakter rasa yang khas dan tampilan yang unik serta lezat. Masakan tradisional nasi bekepor ini perlu dilestarikan.

Cara pengolahan pada resep tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun sehingga makanan tradisional disetiap tepat atau daerah berbeda-beda (Andini, 2017). Cara pengolahan resep nasi bekepor merupakan warisan turun temurun dari zaman kerajaan dan hingga kini masih rasakan para

masyarakat. Nasi bekepor memiliki sejarah, ragam dan simbol kuliner. Namun nasi bekepor ini belum sepenuhnya diteliti secara mendalam.

Indonesia sangatlah luas akan budaya, kuliner daerah, dan masih banyak lagi. Memiliki ciri khas dalam suatu daerah masing-masing membuat Indonesia kaya akan makan. Perspektif gastronomi sastra juga sangat melekat akan masakan dalam kajian ini dan masih cukup dikatakan lagka. Oleh sebab itu peneliti mengembangkan kajian gastronomi sastra dalam sajian nasi bekepor.

KESIMPULAN

Penelitian ini berfokus pada nasi bekepor tidak hanya sebagai deskripsi resep atau raa namun penggalian simbolisme terletak pada kuliner dan sejarah nasi bekepor. Pendekatan ini menjadi unik karena untuk mengedukasi siswa dan masyarakat yang menghasilkan informasi namun juga secara aktif menanamkan pemahaman dan apresiasi terhadap warisan budaya. Selain itu, gempuran kuliner global membuat masakan tradisional harus mengupayakan untuk mempertahankan serta mempromosikan identitas kuliner khas kutai kartanegara. Penelitian ini juga sebagai dokumentasi warisan yang sangat berharga bagi generasi mendatang.

DAFTAR RUJUKAN

- Adinugraha, H. H., Nasarruddin, R. Bin, Rofiq, A., Ulama'i, A. H. A., Mujaddid, A. Y., & Sartika, M. (2020). Community-Based Halal Tourism Village: Insight from Setanggor Village. *Economica: Jurnal Ekonomi Islam*, 11(1), 129–154. <https://doi.org/10.21580/economica.2020.11.1.6819>
- Astawa, I. N. T. (2018). *Wacana punahnya bahasa daerah dalam pergaulan globalisasi*. 8(2).
- Bintari, W. P., & Rahayu, W. W. (2021). *Makna Tekad dalam Cerkak Ratu Adil Karya Suwardi Endraswara Analisis Semiotik Roland Barthes*. etd.repository.ugm.ac.id. Retrieved from <http://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/200777>
- Farahsati, W., Rachmawati, K., & Susanto, A. (2023). ETNOGRAFI MASYARAKAT BALI DALAM NOVEL TARIAN. *Jurnal Bastra*, 8(2). <https://doi.org/10.26499/jk.v14i2>.
- Ketaren, C. br, Raja, V. L., & Prayuda, M. S. (2022). THE EFFECT OF BLENDED LEARNING STRATEGY ON THE EIGHTH GRADE STUDENTS' WRITING SKILL OF SMP NEGERI 41 MEDAN IN THE ACADEMIC YEAR *Kairos English Language* Retrieved from <http://www.ejournal.ust.ac.id/index.php/KAIROS/article/view/2159>
- LARATMASE, Y. P. (2020). Adaptasi Dan Integrasi Budaya Lokal Pada Bahan Ajar Bahasa Inggris Oleh Guru Sekolah Menengah Di Tanimbar. *Universitas Sam Ratulangi*. Retrieved from <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jefs/article/view/27521>
- Raihana, A. ., Saragih, A. ., & Husein, R. . (2022). the Realizations of Violation Maxims By Main Characters in Keluarga Beti Comedy Series. *Linguistik Terapan*, 18(3), 183. <https://doi.org/10.24114/lt.v18i3.31392>
- Rohayati, A. S. (2023). Penggunaan Bahasa Indonesia di Media Sosial: Kajian Sociolinguistik pada Media Instagram. *Garuda: Jurnal Pendidikan* Retrieved from <https://journal.widyakarya.ac.id/index.php/garuda-widyakarya/article/view/124>
- Sibarani, Robert. 2012. Kearifan Lokal: Hakikat, Peran, dan Metode Tradisi. Lisan. Edisi 11. Jakarta: Perpustakaan Balai Arkeologi Sumatera Utara.
- Sudarmayasa, I Wayan. Dkk. 2019. Standarisasi Produk Rumah Makan Khas Samarinda Di Kota Samarinda. <https://jurnal.wicida.ac.id/index.php/sebatik:Diakses:07Oktober2024>.
- Suganda, A. D. 2018. Konsep Wisata Berbasis Masyarakat. *I-Economic*, 4(1), 29–41.
- Yayuk, R., & Riana, D. R. (2023). *Local Gastronomic Identification in Traditional Lontong Banjar Food in South Kalimantan*. Atlantis Press SARL. <https://doi.org/10.2991/978-2-38476-186-9>