



KULINER KHAS KOTA TASIKMALAYA SEBAGAI KAJIAN MATERI DALAM MATA PELAJARAN SEJARAH JENJANG SMA

Laely Armiyati*^a, Miftahul Habib Fachrurozia, Zulpi Miftahudina, Yulia Sofiania

laely.armiyati@unsil.ac.id(*)

^aUniversitas Siliwangi, Jl. Siliwangi 24, Kota Tasikmalaya, 46115, Indonesia.

Article history:

Received 20 Auguts 2024; Revised 20 December 2024; Accepted 24 December 2024; Published 31 December 2024

Abstract: Culinary studies from a historical perspective present a picture of the social, cultural, and economic conditions of the local community. This research explores the historical background of Tasikmalaya's distinctive cuisine and its integration into high school history lessons to connect the past, present, and future. Using qualitative methods with a realist ethnographic approach, the study follows four phases: planning, data collection, analysis, and reporting. The findings reveal that Tasikmalaya's unique dishes, such as tutug oncom rice, bubur ayam, bacang, baso noodle, and rujak honje, are closely linked to local historical and cultural dynamics. For example, tutug oncom rice reflects the community's struggles during the Japanese occupation, while other cuisines showcase Chinese-Sundanese acculturation. Integrating these culinary histories into the curriculum aligns with Phase E and F learning outcomes in the Merdeka Curriculum, emphasizing the interconnectedness of the past, present, and future and teaching about Japanese colonization. This approach enriches students' cultural awareness and strengthens local identity.

Keywords: culinary history, Tasikmalaya, high school history, curriculum integration

Abstrak: Kajian kuliner dari perspektif sejarah menyajikan gambaran kondisi sosial, budaya, dan ekonomi masyarakat setempat. Penelitian ini mengeksplorasi latar belakang sejarah kuliner khas Tasikmalaya dan integrasinya ke dalam pelajaran sejarah sekolah menengah untuk menghubungkan masa lalu, masa kini, dan masa depan. Dengan menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan etnografi realis, penelitian ini mengikuti empat fase: perencanaan, pengumpulan data, analisis, dan pelaporan. Temuan penelitian mengungkapkan bahwa hidangan khas Tasikmalaya, seperti nasi tutug oncom, bubur ayam, bacang, mi baso, dan rujak honje, terkait erat dengan dinamika sejarah dan budaya setempat. Misalnya, nasi tutug oncom mencerminkan perjuangan masyarakat selama pendudukan Jepang, sementara masakan lainnya menunjukkan akulturasi Tionghoa-Sunda. Mengintegrasikan sejarah kuliner ini ke dalam kurikulum sejalan dengan hasil pembelajaran Fase E dan F dalam Kurikulum Merdeka, yang menekankan keterkaitan masa lalu, masa kini, dan masa depan serta mengajarkan

tentang penjajahan Jepang. Pendekatan ini memperkaya kesadaran budaya siswa dan memperkuat identitas lokal.

Kata kunci: sejarah kuliner, tasikmalaya, sejarah SMA, integrasi kurikulum

PENDAHULUAN

Kuliner merupakan bagian dari *tangible local wisdom* yang menjadi identitas budaya (Syarifuddin, Arfilla, dan Fadilla, 2022; Tominc, 2023). Istilah kuliner merupakan adopsi dari kata dalam Bahasa Inggris yaitu *culinary* yang artinya sesuatu berhubungan dengan memasak. Istilah lainnya adalah gastronomi yaitu seni mengolah atau menyajikan hidangan yang lezat (Untari et al., 2019). Kuliner merupakan refleksi hubungan manusia dengan lingkungannya, bahkan kuliner disebut menyimpan fakta sosial yang sangat kental (Klitzing, 2021; Untari et al., 2019), misalnya fakta tentang eksistensi etnis atau kehidupan sebuah zaman. Bahkan, aspek-aspek *intangible* dari makanan seperti kebiasaan dan cara menyajikan atau menyantap makanan, bisa mencerminkan budaya dan identitas sosial masyarakatnya (Klitzing, 2021). Di Indonesia, salah satu contohnya adalah budaya Rijstaffel. Budaya ini dikenal sebuah tradisi menghidangkan dan menyantap makanan bagi kaum menengah atas (Belanda dan elit pribumi) (Nurlitasari, 2022; Subakti, 2019; Windyastika dan Priyatmoko, 2021). Menariknya, budaya Rijstaffel yang diimpor dari Belanda kemudian diadaptasikan dengan berbagai makanan lokal, sehingga terjadilah akulturasi budaya. Hal ini menunjukkan bahwa di dalam kuliner terkandung bukti proses komunikasi lintas budaya yang memunculkan identitas multikultural sebuah daerah (Tanjung dan Darmawan, 2022).

Cikal bakal kota Tasikmalaya dapat ditelusuri pada abad kesembilan belas. Nama Tasikmalaya bermula dari sebuah distrik bernama *Tasikmalaija op Tjitjariang* yang namanya muncul pada arsip *Statistiek van Java* di tahun 1820 (Falah, 2010). Distrik ini berganti nama menjadi *Tasikmalaija* pada tahun 1829. Pertumbuhan kota Tasikmalaya sejak masih bernama distrik *Tasikmalaija op Tjitjariang* hingga menjadi ibu kota kabupaten Sukapura dan Tasikmalaya hampir satu abad berselang menunjukkan dengan jelas identitas wilayah ini sebagai kota kolonial. Modernitas yang ditandai dengan masyarakat yang cukup majemuk, perubahan tata ruang, serta hadirnya berbagai infrastruktur modern menjadi citra kota ini sejak awal abad kedua puluh (Falah, Lubis, dan Sofianto, 2017; Hilman, Fachrurrozi, dan Armiyati, 2023). Tasikmalaya mengalami perjalanan sejarah yang panjang hingga pada tahun 2001 terjadi pemekaran melalui UU No. 10 Tahun 2001 tentang pembentukan Kota Tasikmalaya (Ikhsandi dan Yuningsih, 2022; Hilman, Fachrurrozi, dan Armiyati, 2023). Sejak saat itu, Kota Tasikmalaya resmi menjadi wilayah administratif yang terpisah dari Kabupaten Tasikmalaya. Pemekaran ini berdampak pula pada munculnya berbagai produk budaya yang mencerminkan karakteristik dan identitas Kota Tasikmalaya, salah satunya yaitu kuliner.

Kota Tasikmalaya memiliki beragam kuliner khas yang menunjukkan identitas kemajemukan. Selain kuliner sunda, terdapat pula akulturasi kuliner yang lahir dan berkembang di Kota Tasikmalaya. Beberapa yang terkenal ini di antaranya nasi cikur, nasi tutug oncom, baso, es bojong, comet, oyek, rangginang, dan godeblag (Lestari et al., 2024). Tentu saja, berbagai kuliner ini tidak lahir dengan begitu saja karena selalu ada peristiwa sejarah dan filosofi yang melatarbelakanginya. Namun saat ini sangat sedikit generasi muda yang memahami hal ini, sehingga perlahan kuliner khas Kota Tasikmalaya ini perlahan hilang. Padahal, kuliner sebuah daerah merupakan simbol identitas masyarakatnya (Rahman 2018; Wargadalem, Wasino, dan Yulifar, 2023). Oleh sebab itu, pengenalan terhadap kuliner lokal dapat menjadi upaya untuk memperkuat identitas generasi mudanya. Pengenalan sejarah dan filosofi kuliner khas Kota Tasikmalaya kepada generasi muda akan mengenalkan mereka dengan identitasnya sebagai Orang Tasik. Setelah mereka mengenali maka harapannya mereka dapat melestarikan dan menjaga identitas tersebut.

Mata pelajaran sejarah yang ada pada jenjang SMA, memiliki ruang lingkup yang sangat relevan dengan materi ini karena salah satu tujuannya adalah membentuk identitas siswa. Siswa akan lebih mengenali daerahnya, bahkan menumbuhkan kebanggaan. Identitas dan kebanggaan inilah yang akan membentuk sikap positif untuk melestarikannya. Oleh sebab itu, mata Pelajaran sejarah memiliki ruang yang sangat terbuka untuk diisi dengan muatan lokal tentang sejarah dan filosofi kuliner Khas Kota Tasikmalaya. Penelitian ini bertujuan untuk menelusuri latar sejarah keberadaan kuliner khas kota Tasikmalaya, serta menganalisis strategi integrasi kuliner dalam materi Pelajaran Sejarah SMA di Kurikulum Merdeka.

METODE

Penelitian ini merupakan metode kualitatif dengan pendekatan etnografi realis yaitu pandangan obyektif terhadap sebuah situasi (dari sudut pandang orang ketiga) dan melaporkan secara obyektif mengenai informasi yang dipelajari dari obyek penelitian di Lokasi (Creswell, 2009). Langkah penelitian menggunakan etnografi Spradley yang meliputi perencanaan, pengumpulan data, analisis data, serta penyusunan laporan (Creswell, 2009). Tahap perencanaan meliputi penentuan *setting* penelitian (dalam penelitian ini yaitu Kota Tasikmalaya), merumuskan pertanyaan penelitian, dan menetapkan informan. Tahap pengumpulan data meliputi pengamatan, wawancara informan yang meliputi guru dan maestro kuliner khas Tasikmalaya, dan membuat catatan etnografis. Tahap analisis data meliputi analisis catatan etnografis menggunakan analisis isi dan kontekstualisasi hasil catatan etnografis dengan kurikulum sejarah SMA. Tahap terakhir yaitu penyusunan laporan penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Latar Sejarah Kuliner Khas Kota Tasikmalaya

Kuliner khas Kota Tasikmalaya memiliki keterkaitan dengan sejarah perkembangan penduduk di wilayah ini. Kota ini merupakan wilayah administratif di Provinsi Jawa Barat yang resmi dibentuk pada 21 Juni 2001 melalui Undang-undang nomor 10 tahun 2001. Mayoritas Masyarakat mengenal Tasikmalaya sebagai kota bordir dan *fashion* karena memang hingga saat ini banyak warga yang memiliki usaha di bidang ini. Namun kota ini juga memiliki julukan sebagai kota kuliner karena banyak pusat-pusat jajanan yang tersebar di hampir seluruh wilayahnya. Penduduk Kota Tasikmalaya terdiri dari banyak etnis dengan mayoritas merupakan etnis Sunda, sedangkan yang lainnya yaitu Jawa, Batak, Tionghoa, dan Minang. Oleh sebab itu, beberapa masakan khas Kota Tasikmalaya justru merupakan hasil akulturasi dengan etnis-etnis tersebut misalnya baso, bacang, dan bubur ayam. Kuliner khas Kota Tasikmalaya pada dasarnya tidak jauh berbeda dengan kuliner Sunda maupun wilayah yang terletak di perbatasan Jawa Tengah. Berikut adalah beberapa kuliner khas Kota Tasikmalaya yang hingga sekarang mudah ditemui.

1. Bacang

Bacang (bakcang) merupakan salah satu makanan khas Tasikmalaya yang berakar dari masakan tradisional Masyarakat etnis Tionghoa yaitu Bak dan Cang. Bak dalam Bahasa Hokkien artinya daging giling, sedangkan Cang adalah beras ketan. Masyarakat Hokkien gemar membuat masakan dari beras ketan yang disebut Kue Cang. Kue cang yang tidak memiliki isi disebut dengan kicang, walaupun dalam perkembangannya kicang juga diisi dengan berbagai variasi seperti cokelat, gula merah, maupun kacang hijau. Sedangkan kue cang berisi daging babi disebut bakcang (Nasution, 2022). Nasi yang telah diisi dengan daging selanjutnya dibungkus menggunakan daun pisang serta dibentuk menyerupai segitiga. Pada awalnya, Bacang merupakan hidangan wajib saat perayaan tradisi Peh Cun untuk mengenang pengorbanan Qu Yuan di sungai Miluo (Aryani dan Theodora, 2022). Di Kota Tasikmalaya, bacang dikenalkan oleh Masyarakat Tionghoa yang menjualnya di pasar-pasar tradisional serta berkeliling kampung. Salah satu yang hingga kini bertahan adalah Bacang Empang dengan rintisan usahanya sejak tahun 1970. Empang merupakan nama salah satu daerah di Kota Tasikmalaya yang menjadi pusat penjualan bacang. Pada masa awal pendiriannya, Bacang Empang hanya diminati oleh kalangan tertentu biasanya sesama Masyarakat etnis Tionghoa. Cara penjualannya pun sangat tradisional yakni dengan cara dipikul oleh penjualnya. Saat ini bacang empang dapat ditemui dengan berkunjung ke pusat penjualannya yaitu di daerah Empang. Selain di wilayah Empang, bacang juga diperjualbelikan dengan menggunakan gerobak misalnya di pasar tradisional dan pusat kuliner. Ilustrasi tentang Bacang dapat dilihat pada Gambar 1.



GAMBAR 1. BACANG EMPANG
(Sumber: Armiyati, 2024)

2. Baso

Baso (lihat Gambar 2) merupakan makanan yang saat ini menjadi ikon Kota Tasikmalaya, bahkan Tasikmalaya mengidentifikasi sebagai Kota Baso. Kata baso berasal dari bak-so yang dalam Bahasa Hokkien berarti daging giling. Makanan ini berasal dari kuliner peranakan Tionghoa yang awal mulanya berasal dari daging babi, namun karena penduduk Nusantara beragama muslim lalu menggantinya dengan daging sapi. Sejarah baso ditengarai berasal dari cerita pada masa Dinasti Ming dari Tiongkok. Kisahnya berasal dari seorang pemuda bernama Meng Bo yang ingin memasak daging empuk dan lembut untuk ibunya. Ia pun menumbuk daging, membentuk bulatan kecil, dan menghidangkannya bersama kaldu hangat. Makanan daging giling ini pun populer di seluruh Tiongkok hingga dibawa oleh para pedagang Tiongkok ke Nusantara. Di Kota Tasikmalaya, usaha mi baso semakin populer saat munculnya toko bahan pembuatan mi baso di Pasar Cikurubuk tahun 1960-an. Pemilik toko bernama H. Basari merupakan mantan pegawai toko baso Tionghoa di Garut yang mulai merintis usahanya di Kota Tasikmalaya. Sebelum populer dengan nama mi baso, Masyarakat Kota Tasikmalaya mengenal baso sebagai pelengkap dalam hidangan mi toge. Nama mi baso baru populer pada 1980-an dan dikenal banyak orang. Penjaja mie baso di Kota Tasikmalaya tidak hanya berasal dari orang Sunda, tetapi juga dari Solo dan Wonogiri. Inovasi *topping* dan rasa kaldu yang khas dari masing-masing wilayah pun semakin memperkaya khazanah kuliner baso Tasikmalaya. Saat ini terdapat banyak warung baso yang tersebar di Kota Tasikmalaya, beberapa yang populer di antaranya Baso Firman, Baso Ade, Baso Laksana, dan Baso Toto As.



GAMBAR 2. MI BASO TOTO AS
(Sumber: Armiyati, 2024)

3. Bubur Ayam

Bubur ayam menjadi menu utama sarapan bagi Masyarakat Kota Tasikmalaya, sehingga sangat mudah menemukan penjual bubur ayam di kota ini. Hidangan yang terbuat dari nasi ini juga merupakan akulturasi masakan peranakan etnis Tionghoa dengan berbagai topping dan bumbu khas Sunda. Kisahnya bermula dari Kaisar Xuanyuan Huangdi yang berupaya memikirkan cara mengatasi paceklik dengan mengolah nasi agar semua rakyatnya bisa makan. Kaisar pun mencoba menuangkan sup panas ke atas nasi hingga mengembang menjadi bubur. Kisah lainnya berasal dari Dokter Chun Yuyi yang merawat Kaisar Qi saat sedang sakit, dengan memberi makanan berupa bubur. Bubur yang semula hanya campuran sup kaldu dan beras, kemudian diberikan tambahan sayur, daging telur, dan kacang kedelai. Di Indonesia, bubur juga dilengkapi sambal dan kerupuk. Masakan ini mulai berkembang di Indonesia setelah dibawa oleh pedagang Tiongkok. Bubur khas Kota Tasikmalaya merupakan perpaduan citarasa Tionghoa, Sunda, dan Jawa. Hal ini ditengarai dari berbagai tambahan seperti daging ayam suwir, tahu goreng, cakwe, emping, daun bawang, telur, dan kerupuk. Bubur ayam Tasik juga tidak berkuah seperti halnya bubur Jawa maupun Jakarta, hal ini dikarenakan sudah ada bumbu khusus yang ada pada buburnya.

Salah satu penjual bubur ayam yang telah lama berjualan adalah Bubur Ayam H. Zenal (lihat Gambar 3). Berdiri sejak tahun 1960-an, warung bubur ini telah menyajikan cita rasa khas yang tidak pernah berubah dan terus mempertahankan kualitas serta keaslian resep tradisional. Pada awalnya bubur ini dibuat bagi orang Tionghoa, hingga akhirnya pada tahun 1990 beliau membuka usahanya sendiri dan memulai berjualan bubur di pinggir jalan Rumah Sakit Umum Daerah Tasikmalaya menggunakan gerobak dorong sederhana. Setelah banyak pelanggan yang membeli, bubur ayam H. Zenal berpindah ke dekat rumahnya kawasan Kalektoran.



GAMBAR 3. BUBUR AYAM KALEKTORAN
(Sumber: Armiyati, 2024)

4. Es Sirop Bojong

Kebiasaan minum sirup, sirup, atau limun, merupakan bagian dari budaya orang Belanda yang gemar menikmati sirup dingin untuk menyegarkan diri selama menetap di Nusantara. Bahkan, pabrik sirup pertama di Indonesia yaitu Limoen J.C. van Dronghelen & Helfach, didirikan oleh orang Belanda bernama J.C. van Dreongelen tahun 1923. Pabrik ini kemudian berganti nama menjadi Sirup Siropen Telasih yang berlokasi di Kota Surabaya. Es sirop Bojong merupakan minuman khas Kota Tasikmalaya yang penamannya diambil dari daerah pertama berjualan yaitu Bojong. Es bojong (lihat Gambar 4) merupakan sejenis es campur yang awalnya dijual oleh pedagang dari Kampung Bojong dengan berkeliling. Perbedaannya dengan es campur adalah karena sirup yang digunakan merupakan racikan sendiri serta pemilihan menggunakan santan sebagai pengganti susu kental manis.



GAMBAR 4. ES SIROP BOJONG
(Sumber: Armiyati, 2024)

Es Bojong dimulai pada tahun 1972 di Jalan Bojong, lalu pindah ke Jalan Ampera Kota Tasikmalaya tahun 1991. Dulu es bojong dikenal sebagai es konclong, namun pengunjung dan warga setempat lebih mengenal dengan nama es bojong karena terletak di bojong. Sekarang es bojong di

kelola Nenden yang merupakan generasi kedua dari es bojong ceu mamah. Pada tahun 1991, keluarga ini pindah dan memperluas tempat usahanya. Pembuatan Es bojong Ibu Momoh, di mana gula dan santan dibuat sendiri, menunjukkan keterampilan dan kemandirian mereka. Perpaduan antara buah-buahan yang tercampur dalam segelas mencerminkan keterpaduan yang saling mengisi satu sama lain menciptakan rasa yang sangat unik.

5. Nasi Tutug Oncom (T.O)

Oncom merupakan bahan makanan yang identik dengan kuliner Sunda. Bahan dasar oncom adalah bungkil kacang tanah atau ampas tahu dari kedelai. Bahan dasar tersebut difermentasi dengan jamur untuk memperoleh berbagai varian oncom. Bahan dari ampas tahu biasanya difermentasikan dengan kapang oncom (*Neurospora sitophila*) untuk menghasilkan spora berwarna jingga kemerahan sehingga disebut oncom merah. Sedangkan bahan dasar bungkil kacang tanah difermentasikan menggunakan kapang tempe (*Rhizopus oligosporus*) yang menghasilkan spora putih sehingga disebut oncom hitam.



Gambar 5. Nasi Tutug Oncom
(Sumber: Armiyati, 2024)

Nasi Tutug Oncom (lihat Gambar 4) atau sango tutug oncom merupakan salah satu olahan oncom yang menjadi kebanggaan masyarakat Kota Tasikmalaya. Hidangan berbentuk nasi dicampur dengan oncom bakar yang dibumbui ini telah dikenal masyarakat Kota Tasikmalaya di zaman werit (susah) terutama sejak tahun 1940-an hingga revolusi. Kondisi kemiskinan pada tahun 1940 membuat Masyarakat sulit memenuhi kebutuhan makan, sehingga mereka harus memutar otak agar seluruh anggota bisa kenyang meskipun mereka hanya memiliki sedikit beras. Cara yang dilakukan dengan membuat nasi campur atau dalam istilah sunda disebut sango tutug. Lauk untuk campuran nasi diupayakan yang mudah ditemukan dan murah yaitu oncom, maka jadilah nasi tutug oncom. Agar olahan ini tidak berbau langu maka oncom di bakar, dikuku, atau disangrai agar

mengeluarkan aroma wangi. Beberapa orang juga menambahkan cikur (kencur) sebagai penambah aroma wangi pada Oncom.

6. Nasi Cikur

Nasi cikur merupakan olahan nasi dengan *cikur* atau kencur. Pada awalnya, Nasi Cikur disediakan oleh penjual nasi liwet sebagai alternatif bagi pembeli. Namun dalam perkembangannya, nasi cikur justru lebih banyak dijual oleh pedagang nasi tutug oncom. Hal ini terjadi karena salah satu bahan dasarnya sama yaitu *cikur* atau kencur. Salah satu tempat yang sangat populer dengan nasi cikurnya adalah di sekitar daerah Penyerutan, Kota Tasikmalaya. Selain itu, popularitas nasi cikur juga mulai meningkat di daerah Pataruman sekitar tahun 1997. Penjual nasi T.O. mulai menjual Nasi Cikur sebagai alternatif lain yang ternyata diminati oleh masyarakat setempat. Seperti halnya nasi T.O., nasi cikur dapat dengan mudah ditemukan di Kota Tasikmalaya terutama pagi hingga siang hari sebagai menu sarapan.



GAMBAR 6. NASI CIKUR
(Sumber: Armiyati, 2024)

7. Soto Khas Tasikmalaya

Soto merupakan salah satu makanan peranakan yang terdapat di hampir seluruh wilayah Nusantara. Denys Lombard (1996) menyatakan bahwa keberadaan soto di Nusantara tidak lepas dari peran bangsa China. Nama soto sendiri berasal dari kata *cau do* atau *jao to* dengan akar katanya *shao* yang artinya rempah-rempah. Kata *cao* berarti memasak dan *du* berarti perut, soto ini diperkirakan telah populer sejak abad 19 di berbagai wilayah Nusantara (Bromokusumo, 2013). Dengan demikian *cau do* berarti memasak isi perut (*jeroan*) dengan menggunakan rempah-rempah.

Beberapa daerah punya ciri khas pada hidangan soto, misalnya soto Betawi berkarakter kuah santan, soto Sokaraja khas dengan bumbu kacangnya, dan soto Yogyakarta dengan kuah bening. Pada awalnya soto khas Tasikmalaya (lihat Gambar 7) memiliki kuah bening serta tidak menggunakan lobak. Namun, saat ini soto Tasikmalaya mulai berragam dan menyesuaikan dengan

selera Masyarakat yang mendiami Kota Tasikmalaya. Di Kota Tasikmalaya, terdapat berbagai macam soto yang populer misalnya soto Nonoy menggunakan daging ayam kampung dan berkuah santan, soto Pataruman khas kuah bening dengan daging ayam, serta soto Didi yang menggunakan daging sapi dan berkuah santan. Saat ini, topping soto semakin beragam karena banyak penjual soto yang berasal dari daerah Jawa. Oleh sebab itu, di Kota Tasikmalaya dapat pula dijumpai soto berkuah kuning dengan campuran mie soun, kerupuk, dan telur rebus.



GAMBAR 7. SOTO KHAS TASIKMALAYA
(Sumber: Armiyati, 2024)

8. Rujak Honje

Honje atau kecombrang (*etlingera elatior*) merupakan tumbuhan semak yang berbatang semu, tegak, berpelepah dan membentuk rimpang. Tanaman ini memiliki bunga, buah, dan batang yang dimanfaatkan untuk membuat aneka masakan Nusantara. Bunga kecombrang biasanya dimanfaatkan untuk membuat pecel terutama di daerah Jawa Tengah, batang mudanya biasanya digunakan untuk membuat sambal di daerah Bali, sedangkan buahnya digunakan oleh Masyarakat Tasikmalaya untuk membuat rujak. Buah honje yang asam dan aroma yang kuat menghasilkan rasa dan aroma rujak yang berbeda dibandingkan pada umumnya. Rujak Honje di Kota Tasikmalaya mulai muncul sekitar tahun 1967, dengan pelopornya adalah Bi Icar, sehingga dikenallah dengan rujak honje Bi Icar (lihat Gambar 8).

Saat ini, rujak honje bi Icar diteruskan oleh keturunan ketiga, namun bahan dan cara memasaknya masih sesuai dengan pendahulunya. Rujak honje ini merupakan terobosan dari bi Icar sebagai bentuk pembeda dengan rujak-rujak lainnya. Rujak ini awalnya dijual dengan gerobak, selanjutnya karena rasa rujak yang unik, rujak bi icar ini mulai digemari oleh masyarakat Tasikmalaya. Selain honje, bumbu lainnya pun istimewa yaitu menggunakan gula kelapa yang menambah citarasa nikmat saat dipadukan dengan honje dan kacang tanah serta sambal pada buah rujak. Aroma honje yang harum semakin menggugah selera dari pada penikmatnya. Selain nikmat, honje memiliki antioksidan tinggi yang berfungsi melindungi diri dari berbagai penyakit termasuk kanker. Kandungan nutrisi seperti magnesium, kalsium, fosfor, kalium, dan zat besi guna menjaga kesehatan

jantung, mencegah anemia, serta melancarkan produksi ASI bagi ibu hamil. Oleh karenanya selain rujak yang menyegarkan namun dari segi bumbu dan buah juga mampu membantu menjaga kesehatan tubuh.



GAMBAR 8. HONJE (KANAN), RUJAK HONJE (KIRI)
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2024)

9. Kudapan terbuat dari *aci*

Selain terkenal dengan masakan berat, Kota Tasikmalaya juga memiliki berbagai makanan yang terbuat dari *aci*. Terdapat dua jenis *aci* yang dikenal di Kota Tasikmalaya yaitu *aci sampeu* atau tepung tapioka yang berasal dari umbi singkong, serta *aci sagu* atau tepung sagu yang terbuat dari tanaman sagu. *Aci sampeu* digunakan sebagai bahan utama dan campuran beberapa makanan, misalnya citruk, cimol, cilok, cireng, cilung, batagor, dan sebagainya. Sedangkan *aci sagu* digunakan untuk membuat berbagai kue khas Tasikmalaya, misalnya kueh sagu. Makanan khas Tasikmalaya lebih banyak menggunakan *aci sampeu* dibandingkan *aci sagu*, dikarenakan *sampeu* (singkong) lebih banyak ditanam di Tasikmalaya dan daerah sekitarnya. Singkong (*Manihot utilisima*) bukan merupakan tanaman asli daerah Asia Tenggara, seperti halnya kentang, jagung, kacang-kacangan, dan tomat. Tidak diketahui secara pasti awal masuknya singkong ke Jawa, tapi terdapat salah satu laporan yang menyatakan bahwa di awal abad ke-17 singkong sudah masuk ke Jawa dari Maluku, sedangkan penulis lainnya menyatakan singkong diperkenalkan secara resmi oleh pejabat pemerintah Hindia Belanda pada abad ke 19 (Dixon, 1982). Sumber lain mengatakan tepatnya tahun 1852 singkong diperkenalkan di sebuah kabupaten wilayah Jawa Timur namun hingga tahun 1875 konsumsi singkong di Jawa masih rendah (Isnaeni, 2014).

Pada awalnya, tanaman singkong dimanfaatkan untuk menangani krisis pangan sebagai dampak meningkatnya populasi penduduk di Jawa yang tidak diiringi dengan kenaikan jumlah produksi beras dan jagung (Rinardi dan Widodo, 2019). Tetapi dalam perjalanannya singkong lebih terkenal sebagai komoditas dagang terutama pada abad ke-20. Pada tahun 1903 hingga 1961 lahan yang ditanami singkong semakin meningkat, dengan wilayah penanam singkong terbanyak adalah

Jawa Barat dan Jawa Tengah. Pada tahun 1903 terdapat 20.665 hektar lahan yang ditanami singkong di Jawa Barat, serta 92.887 hektar lahan di Jawa Tengah. Singkong yang merupakan bahan makanan perdagangan diproduksi dan diproses menjadi tepung/ *aci* kemudian dikirimkan ke berbagai wilayah di Hindia Belanda, usaha ini didominasi oleh para pedagang China (Van Der Eng, 1998). Produksi *aci* di Tasikmalaya semakin menurun seiring dengan berkurangnya lahan pertanian di Kota Tasikmalaya. Saat ini hanya terdapat 6 pabrik yang beroperasi di wilayah Kota Tasikmalaya. Untuk memenuhi kebutuhan *aci sampeu* di tengah-tengah minimnya produksi singkong, para produsen melakukan dua strategi. Pertama, mendatangkan tepung setengah jadi dari wilayah Sumatera, terutama Lampung, kemudian mengolahnya menjadi *aci sampeu*. Kedua, mendatangkan *aci* yang sudah jadi dari Sumatera lalu mencampurnya dengan *aci* Tasikmalaya.

Kehadiran berbagai kuliner tersebut, menunjukkan bahwa masyarakat kota Tasikmalaya telah lama hidup berdampingan dengan berbagai etnik, diantaranya Tionghoa, Jawa, Minang, dan Batak. Interaksi yang berlangsung lama memunculkan sifat keterbukaan terhadap hal-hal baru. Etnis Tionghoa pertama kali masuk pada sekitar tahun 1870-1875 tepatnya ke wilayah Singapura (sekarang bagian dari Kabupaten Tasikmalaya). The Tiang Seng, pengusaha asal Cirebon inilah yang menawarkan Kerjasama dagang di Tasikmalaya kepada pangeran Sumedang. Usaha awalnya dilakukan dengan berjualan gambir karena penduduk Pasundan merupakan pengunyah sirih. Thio Oethan, menjadi etnis Tionghoa yang menetap dan memulai usaha jalur pengangkutan barang (Noor, 2019). Jumlah etnis Tionghoa semakin meningkat setelah pembukaan jalur kereta Cibatubanjar hingga masa Bupati R.A.A. Wiratanuningrat. Sebagai gambaran, penduduk distrik Tasikmalaya di tahun 1930 mencapai 121.872 jiwa yang berasal dari golongan bumiputra (97%), Tionghoa (2%), Eropa (0,5), dan Timur Asing (<0,5%) (Falah, 2010). Golongan-golongan tersebut tinggal di wilayah terpisah yakni: 1) wilayah dekat pusat pemerintahan (sekarang Jalan Otista, Jalan Tarumanegara dan sekitarnya) dihuni oleh orang-orang Eropa; 2) wilayah Cihideungbalong dan Selakaso dihuni oleh orang-orang Tionghoa, dan 3) kaum bumiputra, keluarga menak tinggal di sekitar pusat kota, sementara rakyat biasa (*somah*) tersebar di desa-desa lain pinggiran kota. Meskipun interaksi yang terjalin dengan penduduk lokal sebatas pedagang dan pembeli, namun tidak dipungkiri bahwa interaksi ini membuahkan akulturasi kuliner yang berkarakter.

Integrasi Kuliner Dalam Mata Pelajaran Sejarah SMA Kota Tasikmalaya

Kuliner sebagai muatan Pelajaran sejarah SMA di Kota Tasikmalaya sangat layak diintegrasikan dalam mata pelajaran sejarah jenjang SMA. Peserta didik dapat mencermati terjadinya berbagai dinamika yang terjadi pada Masyarakat melalui kuliner. Dinamika ini tentu saja terkait dengan berbagai peristiwa yang pernah terjadi di kota Tasikmalaya. Berbagai masakan yang saat ini populer di Kota Tasikmalaya memiliki muatan historis yang sangat layak disampaikan kepada peserta didik di jenjang SMA. Materi tentang sejarah tutug oncom bisa disampaikan saat guru menyampaikan

konsep tentang periode revolusi terutama tahun 1940-an hingga awal Orde Lama. Pada Kurikulum Merdeka, konsep ini terletak pada Capaian Pembelajaran sejarah Fase F atau kelas XI. Keberadaan Nasi Tutug Oncom sangat terkait dengan kondisi Masyarakat Tasikmalaya yang mengalami kehidupan sangat sulit, bahkan sekedar untuk membeli lauk pun tidak mampu. Mereka kebanyakan hanya bisa membeli oncom sebagai lauk karena harganya yang murah. Oncom lalu dibakar dan dicampur bumbu, kemudian dicampur nasi sehingga jadilah nasi tutug oncom. Menariknya nasi tutug oncom yang dahulu hanya dikonsumsi oleh rakyat kurang mampu, saat ini justru menjadi primadona kuliner khas Tasikmalaya. Latar sejarah ini dapat disampaikan guru saat menjelaskan tentang kehidupan Masyarakat pada Orde Lama.

Selain bisa menggambarkan kondisi Masyarakat Indonesia pada awal kemerdekaan, kisah tentang nasi tutug oncom bisa menjadi inspirasi bagi peserta didik untuk saling menghargai tanpa diskriminasi. Guru bisa mencontohkan keberadaan nasi tutug oncom yang semua hanya dikonsumsi oleh kalangan menengah ke bawah, saat ini justru diperebutkan oleh kalangan atas sebagai oleh-oleh khas Tasikmalaya. Selain nasi tutug oncom, terdapat pula nasi cikur yang menjadi alternatif untuk sarapan pagi di Kota Tasikmalaya. Nasi cikur sangat lekat dengan berbagai bumbu dasar masakan sunda yaitu *cikur* (kencur), bawang merah, dan cabai. Masyarakat sunda memang dikenal sebagai penggemar *cikur*, sehingga mewarnai hampir seluruh masakan khas di kota ini. Bahkan, daun *cikur* juga menjadi salah satu lalapan yang disandingkan bersama daun kemangi, ketimun, dan terong bulat. Keberadaan nasi cikur sendiri baru populer akhir tahun 1990-an, tujuan awalnya adalah memberikan alternatif menu bagi pembeli yang berkunjung ke warung tutug oncom. Bahkan lauk nasi cikur juga sama persis dengan nasi tutug oncom yaitu ikan asin, lalapan, dan sambal. Penggunaan ikan asin dalam hidangan ternyata sudah dikenal sejak lama, bahkan dalam naskah Primbon terdapat narasi tentang *gegesek* (ikan asin) yang menjadi syarat untuk sedekah saat hendak mengolah sawah pada tahun Wau (Ruhimat, 2024). Gambaran tentang pengetahuan lokal Masyarakat Tasikmalaya mengolah ikan asin dapat diintegrasikan pada materi kelas X.

Internalisasi materi kuliner khas Tasikmalaya dapat pula diintegrasikan pada materi Fase E terkait dengan analisis keterhubungan antara masa lampau, masa kini, dan masa yang akan datang. Muatan materi yang digunakan untuk menggambarkan dinamika keberagaman pada masyarakat kota Tasikmalaya yaitu keberadaan makanan berupa baso, bacang, bubur ayam, dan soto. Makanan yang sangat populer di Kota Tasikmalaya ini merupakan hasil akulturasi budaya berbagai etnik. Pada dasarnya, Masyarakat Sunda dan Jawa tidak mengenal makanan berkuah, seperti sop atau soto. Hal ini dapat ditengarai dari kebiasaan makan menggunakan daun dan tangan yang tentu saja tidak bisa digunakan untuk makanan berkuah. Masyarakat Nusantara mengenal makanan berkuah setelah menjalin interaksi dengan Masyarakat China dan Belanda. Kedua daerah tersebut memiliki 4 musim salah satunya musim dingin, sehingga makanan berkuah baik sup, soto, maupun bubur, menjadi strategi untuk menghangatkan diri terutama saat musim dingin (Bromokusumo, 2013). Soto, baso,

dan bacang meskipun muasalanya berasal dari masakan peranakan, namun telah berakulturasi dengan selera Sunda bahkan Jawa. Oleh sebab itu, di Kota Tasikmalaya mulai bermunculan baso dan soto khas Jawa. Hal ini dikarenakan banyaknya pedagang Solo dan Wonogiri yang menetap di Kota Tasikmalaya.

Perpaduan khas antara sunda dan Tionghoa dapat dicermati dari bahan dasar yang digunakan pada berbagai hidangan khas Tasikmalaya. Pada masakan Tionghoa terdapat beberapa bahan dasar yang harus ada yaitu bawang putih, jahe, lada, dan cabai (Bromokusumo, 2013), sedangkan pada Masakan khas Nusantara sendiri biasanya tidak lepas dari bumbu kunyit, lengkuas, kemiri, serai, bawang merah, dan sebagainya. Bubur ayam khas Tasikmalaya selain menggunakan bawang putih dan lada, juga menambahkan daun salam dan lengkuas sebagai penambah rasa. Selain itu, bubur ayam khas Tasikmalaya juga menggunakan sambal yang pedas, kerupuk, dan cakue. Keberadaan sambal pada setiap masakan, merupakan ciri khas kuliner Sunda yang didominasi oleh rasa pedas (Amalia, 2017). Keberagaman bumbu yang digunakan untuk membuat hidangan masakan tersebut dapat diinternalisasikan pada materi Fase E kelas X yaitu materi jalur rempah. Rincian integrasi berbagai kuliner khas Tasikmalaya dalam materi pelajaran sejarah SMA disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Integrasi Kuliner Khas Tasikmalaya dalam Materi Pelajaran Sejarah jenjang SMA

Fase / Kelas	Materi	Muatan Kuliner Khas Tasik yang Diintegrasikan
Fase E kelas X	Keterhubungan antara masa lampau, masa kini, dan masa yang akan datang	Baso, bacang, soto, dan bubur ayam adalah bukti adanya interaksi Masyarakat Tasikmalaya dengan etnik Tionghoa. Hingga saat ini, interaksi tersebut masih berlanjut. Etnik Tionghoa yang saat ini memiliki banyak usaha di Tasikmalaya, memang sejak dulu datang ke Tasikmalaya sebagai pedagang.
Fase E kelas X	Jalur Rempah	Penggunaan lada, bawang putih, dan jahe pada berbagai kuliner khas Tasikmalaya misalnya pada soto dan bubur ayam. Guru bisa menjelaskan bagaimana persebaran bumbu tersebut.
Fase F Kelas XI	Periode Pendudukan Jepang hingga Revolusi Kemerdekaan	Awal mula nasi tutug oncom sebagai upaya Masyarakat bertahan hidup saat terjadinya kesulitan ekonomi di tahun 1940-an hingga setelah proklamasi.

Kuliner bukan hanya sesuatu yang muncul tanpa makna serta sekedar untuk memenuhi kebutuhan fisiologis manusia, tetapi juga bisa menjadi pemantik kesadaran peserta didik terhadap identitas daerahnya. Internalisasi kuliner melalui berbagai muatan pelajaran sejarah akan memantik kebanggaan, identitas, rasa cinta, bahkan sikap multikulturalisme (Rahman, 2016, 2018; Tanjung dan Darmawan, 2022). Peserta didik akan memahami bahwa kebudayaan yang ada di daerahnya tidak lahir secara instan dan berasal dari satu etnik saja, melainkan berkembang karena adanya interaksi dengan berbagai etnik di sekitarnya. Bahkan beberapa kuliner yang saat ini menjadi ikon kuliner sebuah kota, beberapa di antaranya justru merupakan makanan asing yang diadaptasikan dengan selera Masyarakat setempat.

SIMPULAN

Kuliner merupakan bagian dari warisan budaya yang tidak hanya harus dilakukan preservasi dan konservasi, tetapi juga diwariskan sejarah dan nilai-nilainya kepada generasi berikutnya. Internalisasi kuliner dalam mata pelajaran sejarah SMA di Kota Tasikmalaya menjadi salah satu upaya untuk mempertahankan identitas lokal di tengah-tengah menjamurnya identitas global. Sejarah asal muasal beberapa kuliner khas Tasikmalaya berkaitan dengan dua aspek yaitu kondisi geografis dan sosial budaya. Kondisi geografis Tasikmalaya yang subur menjadikan kawasan ini sebagai primadona dalam menanam berbagai tanaman dagang di era Hindia Belanda, misalnya kopi, tarum, nila, dan tebu. Selain itu wilayah ini juga cocok untuk ditanami singkong yang merupakan bagian dari tanaman palawija. Singkong kemudian menjadi komoditi dagang yang laku dalam berbagai bentuk baik utuh maupun berbentuk tepung (*aci*), lalu berkembanglah *aci sampeu* yang kemudian menjadi bahan dasar pembuatan kudapan khas Tasikmalaya misalnya citruk, cimol, cilok, cireng, dan sebagainya. Selain itu, kondisi sosial juga mempengaruhi perkembangan kuliner terutama masuknya etnis Tionghoa. Interaksi yang dilakukan dengan etnis Tionghoa melahirkan berbagai olahan kuliner yaitu mi baso, bacang, bubur ayam, dan soto. Dalam perkembangannya, berbagai makanan tersebut pun berakulturasi dengan selera masakan dari Jawa seiring dengan banyaknya pendatang terutama dari Jawa Tengah. Namun, terdapat pula kuliner yang lahir sebagai bentuk strategi mempertahankan diri saat mengalami masa sulit, yaitu nasi tutug oncom. Nasi yang berbahan dasar oncom ini berkembang tahun 1940-an, tepatnya saat zaman Malaise pada periode Pendudukan Jepang. Strategi internalisasi kuliner khas Tasikmalaya pada mata pelajaran sejarah dapat dilakukan pada Fase E dan F. Fase E pada materi tentang jalur rempah dan Keterhubungan antara masa lampau, masa kini, dan masa yang akan datang. Sedangkan pada Fase F dapat dimasukkan dalam Fase F kelas XI materi pendudukan Jepang. Melalui strategi ini, diharapkan peserta didik semakin bangga dengan daerahnya, peduli dengan berbagai warisan budaya, dan menghargai adanya keberagaman.

DAFTAR RUJUKAN

- Amalia, R. M. 2017. "Globalization of Local Cuisine in West Java: An Attempt to Introduce and Preserve the Cuisine through Cultural Diplomacy." *Conference Proceeding ISBN (978–967): 14467–68.*
https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=znGwpA4AAAJ&pagesize=100&citation_for_view=znGwpA4AAAAJ:dhFuZR0502QC.
- Aryani, D. I, dan Theodora, J. 2022. "Pemaknaan Tradisi Peh Cun Di Indonesia: Visualisasi Dalam Koleksi Ready-to-Wear Deluxe Bagi Generasi Muda Dengan Gaya Hidup Urban." *Satwika : Kajian Ilmu Budaya dan Perubahan Sosial* 6(2): 267–80.
- Bromokusumo, A. K. 2013. "The Influence of Peranakan Tionghoa in Indonesia Culinary (Ethnoculinary Indonesia-Tionghoa)." In *Proceedings of International Conference on Chinese-Indonesians*, eds. Esther Kuntjara, Setefanus Suprajitno, and Elisa Christiana. Surabaya: Institute for Research and Community Service, 142.
- Creswell, J. W. 2009. *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. London: SAGE Publications.
- Ikhsandi, D.M.R., Yuningsih, N.Y., Akbar, I. 2022. "Dinamika Pemerintahan Kota Tasikmalaya Dalam Penyelenggaraan Kearifan Lokal Nilai-Nilai Religius." *Jiip: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan* Vol. 7 No.(2): 107.
<https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jiip/article/view/14138/8046>.
- Dixon, J. A. 1982. "Cassava in Indonesia: Its Economic Role and Use as Food on JSTOR." *Contemporary Southeast Asia*.
https://www.jstor.org/stable/25797682?searchText=cassava&searchUri=%2Faction%2FdoBasicSearch%3FQuery%3Dcassava%26so%3Drel&ab_segments=0%2Fbasic_search_gsv2%2Fcontrol&refreqid=fastly-default%3Ac454bc968fda99d346fb97178a18a43f (August 12, 2024).
- Van Der Eng, P. 1998. "Cassava in Indonesia: A Historical Re-Appraisal of an Enigmatic Food Crop." *Southeast Asian Studies* 36(1): 3–31.
- Falah, M. 2010. *Sejarah Kota Tasikmalaya*. Bandung: Uga Tatar Sunda & Yayasan Masyarakat Sejarawan Indonesia Cabang Jawa Barat.
- Falah, M., Lubis, N.H. dan Sofianto, K. 2017. "MORFOLOGI KOTA-KOTA DI PRIANGAN TIMUR PADA ABAD XX – XXI; Studi Kasus Kota Garut, Ciamis, Dan Tasikmalaya." *Patanjala : Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya* 9(1): 1.
- Hilman, I., Fachrurrozi, M.H., dan Armiyati, L. 2023. *Tasik Geulis: Pesona Pariwisata Budaya Dan Kriya Di Tasikmalaya*. Klaten: Lakeisha.

- Isnaeni, H. F. 2014. "Akar Sejarah Singkong." *Historia*. <https://historia.id/kultur/articles/akar-sejarah-singkong-6kYav/page/1>.
- Klitzing, A. 2021. "'Gilded Gravel in the Bowl': Ireland's Cuisine and Culinary Heritage in the Poetry of Seamus Heaney." *Folk Life* 59(2): 101–22. <https://doi.org/10.1080/04308778.2021.1957423>.
- Lestari, L. et al. 2024. "Penamaan Semantis Pada Kuliner Khas Tasikmalaya." *Pustaka: Jurnal Bahasa dan Pendidikan* 4(1): 194–201.
- Lombard, D. 1996. *Nusa Jawa Silang Budaya, Bagian II: Jaringan Asia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. <https://archive.org/details/NJ2JA/page/n7/mode/2up?view=theater> (August 10, 2024).
- Nasution, L.W. 2022. "Fungsi Dan Makna Kue Cang Dalam Festival Duan Wu Jie Masyarakat Etnis Tionghoa Di Kota Medan." *Haluan Sastra Budaya* 6(1): 112–29.
- Noor, J. 2019. "Awal Masuknya Tionghoa Di Tasikmalaya - SINDO Jabar." 2019. <https://daerah.sindonews.com/artikel/jabar/5071/awal-masuknya-tionghoa-di-tasikmalaya> (August 10, 2024).
- Nurlitasari, F.P. 2022. "Rijsttafel Di Jawa Masa Kolonial Belanda (1900-1942)." *Kronik: Journal of History Education and Hidtoriography Universitas Negeri Surabaya Indonesia* 6(2): 1–23. <https://journal.unesa.ac.id/index.php/jhi/article/view/21292>.
- Rahman, F. 2016. "Estetika Kuliner: Filosofi, Sejarah & Gastronomi." *Extension Course Filsafat (ECF)*. <https://journal.unpar.ac.id/index.php/ECF/article/view/2292/2071>.
- Rahman, F. 2018. "Kuliner Sebagai Identitas Keindonesiaan." *Jurnal Sejarah* 2(1): 43–63.
- Rinardi, H., dan Widodo, S. 2019. "Cassava as Ambiguous Plants: Study of the Role of Cassava in Java Island in the Colonial Period." : 82–86.
- Ruhimat, M. 2024. "Fermentasi Dalam Naskah Sunda." *Jurnal Kajian Budaya dan Humaniora* 6(2): 166–70.
- Subakti, A.G. 2019. "Mengenal Pelayanan Rijsttafel Sebagai Bagian Dari Warisan Kolonial Belanda." *Jurnal Sains Terapan Pariwisata* 4(2): 193–201.
- Syarifuddin, D.A., dan Fadilla. 2022. "Eksistensi Kuliner Pempek Sebagai Icon Kota Palembang (Studi Sejarah Dan Budaya)." *Rihlah: Jurnal Sejarah dan Kebudayaan* 10(02): 133–44.
- Tanjung, S., dan Darmawan, W. 2022. "Merayakan Anekarasa: Membangun Multikulturalisme Melalui Pembelajaran Sejarah Kuliner di Kota Medan." *Jurnal Pendidikan Sejarah* 11(2): 48–69.
- Tominc, A. 2023. "Between the Balkans and Central Europe: Celebrity Chefs, National Culinary Identity and the Post-Socialist Elite in Slovenia." *Food and Foodways* 31(2): 67–89. <https://doi.org/10.1080/07409710.2023.2194049>.

- Untari, D. T., Darusman, D., Prihatno, J., dan Arief, H. 2019. "Strategi Pengembangan Kuliner Tradisional Betawi Di Dki Jakarta." *EKUITAS (Jurnal Ekonomi dan Keuangan)* 2(3): 313–40.
- Wargadalem, F. R, Wasino, dan Yulifar, L. 2023. "Pempek Palembang: History, Food Making Tradition, and Ethnic Identity." *Journal of Ethnic Foods* 10(1).
- Windyastika, L., dan Priyatmoko, H. 2021. "Lidah Pribumi Bergoyang: Rijsttafel Dan Gaya Hidup Elite Jawa Di Vorstenlanden 1900-1942." *Bandar Maulana: Jurnal Sejarah Kebudayaan* 25(1): 14–22.