

NILAI KEARIFAN LOKAL DALAM MAKANAN KHAS DAYAK-DAYAK DI MASYARAKAT GAMPONG BATEE MEUCANANG KECAMATAN LABUHANHAJI BARAT KABUPATEN ACEH SELATAN

Widia Nabila¹, Daska Azis², Ruliani³, Ahmad Nubli Gadeng⁴, M. Hafizul Furqan⁵, Ade Fitria⁶

^{1,2,3,4,5,6}Departemen Pendidikan Geografi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,
Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh, 24415 Indonesia

Email: ahmadnubli@usk.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji nilai-nilai kearifan lokal yang terkandung dalam makanan khas dayak-dayak pada masyarakat Gampong Batee Meucanang, Kecamatan Labuhanhaji Barat, Kabupaten Aceh Selatan. Dayak-dayak merupakan makanan tradisional warisan leluhur yang memiliki nilai budaya kuat dan hingga kini masih dilestarikan, terutama dalam ritual kematian. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dayak-dayak tidak hanya berfungsi sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai simbol penghormatan terhadap orang yang telah meninggal, khususnya dalam tradisi memasaknya pada hari ketiga setelah pemakaman. Nilai-nilai kearifan lokal yang terkandung dalam makanan ini meliputi nilai kebersamaan, kehormatan, dan kepedulian, yang tercermin dalam partisipasi aktif masyarakat, terutama kaum perempuan, dalam proses pembuatannya. Penelitian ini berkontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam kajian antropologi budaya dan pelestarian warisan budaya tak benda, serta menjadi rujukan penting dalam memahami dinamika nilai sosial dalam praktik kuliner masyarakat lokal.

Kata kunci: Nilai, Kearifan Lokal, Makanan Khas, Dayak-dayak, Masyarakat

Abstract

This study aims to examine the local wisdom values contained in the traditional food dayak-dayak in the community of Gampong Batee Meucanang, Labuhanhaji Barat District, South Aceh Regency. Dayak-dayak is a traditional food inherited from ancestors that has strong cultural values and is still preserved to this day, especially in death rituals. This study uses a descriptive qualitative approach with data collection techniques in the form of observation, in-depth interviews, and documentation. Data analysis was carried out through the stages of data reduction, data presentation, and drawing conclusions. The results of the study show that dayak-dayak not only functions as traditional food, but also as a symbol of respect for the deceased, especially in the tradition of cooking it on the third day after the funeral. The local wisdom values contained in this food include the values of togetherness, honor, and concern, which are reflected in the active participation of the community, especially women, in the process of making it. This research contributes to the development of science, especially in the study of cultural anthropology and the preservation of intangible cultural heritage, and becomes an important reference in understanding the dynamics of social values in the culinary practices of local communities.

Keywords: Local Wisdom Values, Typical Food, Dayaks, Society

PENDAHULUAN

Makanan tradisional merupakan fenomena kebudayaan yang semakin diteliti keberadaannya dan semakin ingin mengetahui tantangannya, kebudayaan dapat menentukan makanan sebagai makanan khas suatu daerah. Dengan demikian, makanan bukan sekedar untuk mempertahankan hidup, melainkan juga untuk mempertahankan kebudayaan (Dewi, 2011). Makanan tradisional di Indonesia sangat beragam dan berbeda makna di setiap daerahnya, hal tersebut tidak jauh dari nilai kearifan lokal di setiap daerahnya yang berbeda-beda, salah satunya adalah Provinsi Aceh dengan makanan khas yang beragam.

Nilai kearifan lokal adalah nilai moral yang merupakan nilai yang mengatur tindakan individu dalam membedakan baik dan buruk dalam hubungannya antar individu dalam masyarakat. Moral yang dimiliki individu tercermin dalam sikap jujur, suka menolong, adil pengasih, kasih sayang, ramah dan sopan (Wiediharto, 2020). Dalam bermasyarakat tentu harus mempunyai nilai-nilai khususnya nilai kearifan lokal agar budaya lama punya ciri khas daerah. Kearifan lokal makanan tradisional yang terkandung dalam naskah nusantara khususnya naskah Jawa merupakan warisan nenek moyang yang bernilai tinggi karena dengan mewarisi tradisi tentang makanan, dapat memperkuat identitas dan jati diri Bangsa Indonesia secara *universal*. Walaupun banyak penambahan variasi makanan dan pola penyajian masih dianggap hal yang wajar dan manusiawi. Secara umum makanan tradisional dalam Masyarakat Nusantara memiliki beberapa fungsi di antaranya untuk menjalin ikatan sosial, kerukunan antar warga, mempererat persaudaraan, termasuk untuk penamaan nilai-nilai spiritual dengan kata lain makanan tradisional memiliki fungsi sosial, fungsi keagamaan (religi), serta fungsi simbolik (Rinawati, 2017). Aceh sangat dikenal dengan kearifan lokal khususnya makanan, di setiap daerah yang ada di Provinsi Aceh punya makanan khas yang unik serta punya nilai kearifan lokal yang beragam.

Makanan khas atau tradisional mempunyai beraneka ragam definisi. Makanan tradisional merupakan warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di Masyarakat Indonesia yang pekat terhadap tradisi. Dengan kata lain, makanan tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang sudah dikonsumsi sejak beberapa generasi (Priskilla & Ritzky, 2015). Dalam hal makanan tradisional, Bangsa Indonesia memiliki beranekaragam makanan, jajanan dan minuman tradisional yang dipengaruhi oleh budaya dan nilai Masyarakat Indonesia (Susilo, 2015). Masyarakat dianggap penting dalam suatu budaya, masyarakat diakui juga sebagai pewaris budaya bagi generasi selanjutnya.

Menurut Linton (dalam Prasetyo dan Irwansyah, 2020) masyarakat merupakan setiap kelompok manusia yang telah hidup dan bekerja bersama cukup lama, sehingga mereka dapat mengatur diri mereka dan menganggap diri mereka sebagai suatu kesatuan sosial dengan batas-batas yang dirumuskan dengan jelas. Menurut Soemardjan (dalam Prasetyo, 2020) masyarakat juga merupakan orang-orang yang hidup bersama menghasilkan kebudayaan dan mereka mempunyai kesamaan wilayah, identitas, mempunyai kebiasaan, sikap, tradisi dan perasaan persatuan yang diikat oleh kesamaan. Menurut Masyarakat Desa Batee Meucanang makanan khas dayak-dayak merupakan makanan yang hanya dihidangkan saat seseorang yang telah tiada belum ditinjau dari nilai kearifan lokalnya, oleh sebab itu penelitian ini akan menelusuri bagaimana nilai kearifan lokal yang terkandung

dalam makanan khas dayak-dayak di Desa Batee Meucanang, maka dari beberapa penjelasan latar belakang masalah di atas, peneliti tertarik untuk meneliti lebih lanjut mengenai makna yang terkandung dalam makanan khas dayak-dayak dengan judul “Nilai Kearifan Lokal dalam Makanan Khas Dayak-dayak di Desa Batee Meucanang Kecamatan Labuhanhaji Barat Kabupaten Aceh Selatan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk menggali dan memahami nilai-nilai kearifan lokal yang terkandung dalam makanan khas dayak-dayak pada masyarakat Gampong Batee Meucanang, Kecamatan Labuhanhaji Barat, Kabupaten Aceh Selatan. Pendekatan ini dipilih karena sesuai untuk mengkaji fenomena sosial dan budaya secara mendalam dalam konteks alami, serta memberikan ruang untuk eksplorasi makna dari perspektif subjek penelitian (Walidin dkk, 2015; Anggito dan Setiawan, 2018). Penelitian dilaksanakan pada tanggal 1 Maret 2025 hingga 10 Maret 2025. Lokasi dipilih berdasarkan pelestarian tradisi pembuatan dayak-dayak yang masih kuat dalam praktik masyarakat setempat. Konsep sampel dalam penelitian kualitatif tidak dipilih untuk tujuan generalisasi, tetapi untuk memperoleh pemahaman yang mendalam dan komprehensif, mengeksplorasi variasi atau keunikan dalam pengalaman individu, sehingga penelitian ini dapat menangkap kompleksitas dan nuansa dari fenomena yang sedang diteliti (Miles et al., 2014). Untuk mempermudah peneliti mengumpulkan data maka peneliti mengambil kriteria sampel yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah kepala adat, *tuha peut*, *tuha lapen*, ibu PKK, beberapa masyarakat, ibu juru masak dayak-dayak (usia lanjut/ generasi *baby boomers*), gen-z dan tuan rumah duka atau tempat prosesi terlaksananya memasak dayak-dayak di Gampong Batee Meucanang, Kecamatan Labuhanhaji Barat, Kabupaten Aceh Selatan.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi, yang kesemuanya mendukung pemahaman kontekstual dan visual terhadap praktik budaya ini. Wawancara dilakukan secara langsung kepada informan kunci untuk memperoleh narasi dan pengalaman personal. Observasi difokuskan pada prosesi pembuatan dayak-dayak, sementara dokumentasi dilakukan melalui foto, video, dan catatan lapangan (Jonathan dalam Ischak, 2019). Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis kualitatif karena data yang diperoleh adalah data kualitatif jadi tidak berbentuk angka-angka. Akan tetapi data berupa informasi dalam bentuk laporan. Analisis data adalah sebuah proses dalam penyusunan data secara sistematis yang didapatkan dari hasil wawancara, catatan lapangan, dokumentasi dan kesimpulan, dapat dipahami kemudian langsung diinformasikan kepada orang lain (Bungin, 2004). Berikut ada tiga tahapan teknik analisis data kualitatif yaitu: 1) Reduksi data, dalam tahap ini adanya sebuah proses pemilihan, pemusatan perhatian, penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan. Setelah memperoleh selanjutnya dikaji kelayakannya dengan memilih beberapa data yang diperlukan. 2) Penyajian data, pada tahap ini penyajian data akan dibatasi dengan sekumpulan informasi yang tersusun, kemudian dengan data awal dan seterusnya diklasifikasi untuk mempermudah peneliti dalam mendapatkan data. 3) Verifikasi data, tahap ini

merupakan tahap penarikan kesimpulan, dilakukan dengan teliti kemudian diverifikasi dan melakukan tinjauan ulang pada data yang diperoleh saat di lapangan. Selanjutnya kebenaran dalam data tersebut yang kemudian dibuat dalam bentuk kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Penelitian ini menemukan bahwa makanan khas dayak-dayak di Gampong Batee Meucanang merupakan representasi nyata dari kearifan lokal yang diwariskan secara turun-temurun sejak masa nenek moyang. Makanan ini tidak hanya dianggap sebagai sajian kuliner, melainkan memiliki makna sosial dan spiritual dalam konteks ritual kematian masyarakat setempat. Dayak-dayak dimasak khusus pada malam ketiga setelah seseorang yang berusia 20 tahun ke atas meninggal dunia, sedangkan untuk jenazah yang berusia di bawah 20 tahun, makanan pengganti berupa bubur kacang hijau atau kanji yang disiapkan.

Pembuatan dayak-dayak menjadi tanggung jawab kolektif masyarakat, terutama perempuan yang sudah menikah dan lanjut usia. Generasi muda, khususnya Gen-Z, umumnya belum terlibat langsung dalam proses ini dan hanya sebagai penikmat. Bahan-bahan yang digunakan masih sangat tradisional, seperti tepung beras, gula, santan, air, garam, daun pandan, dan pewarna makanan. Proses memasaknya dilakukan di atas api besar dengan menggunakan alat tradisional seperti kuali besar dan daun pisang layu (sakeu) sebagai alas penyajian. Dayak-dayak tidak disajikan pada kondisi lain selain kematian, dan proses memasaknya dilakukan tepat setelah Shalat Dzuhur agar makanan tidak cepat basi. Di bawah ini akan ditampilkan gambar pada saat proses pembuatan dayak-dayak.



Gambar 1. *Dayak-dayak* dan Proses Pembuatan

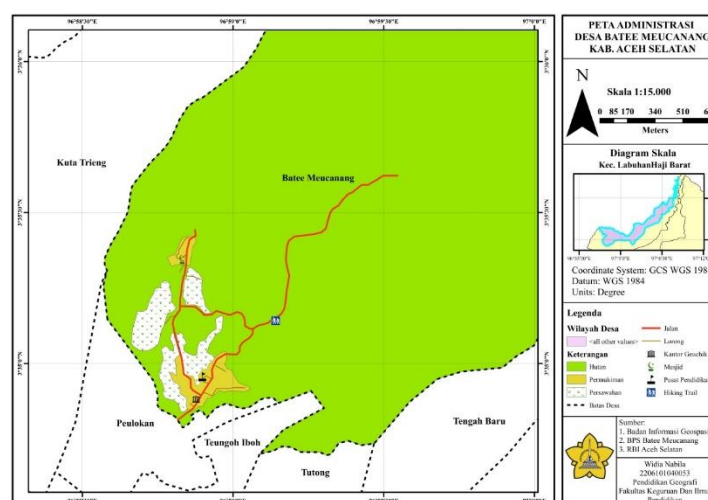
Biaya untuk membuat dayak-dayak ditanggung sepenuhnya oleh keluarga duka, dengan kisaran Rp500.000 hingga Rp1.000.000, tergantung jumlah tamu dan kemampuan ekonomi keluarga. Makanan ini disajikan untuk masyarakat yang hadir, terutama para tetua, pemuda, dan pemuka agama, baik untuk disantap bersama di rumah duka maupun dibawa pulang oleh tamu tertentu sebagai bentuk penghormatan.

Secara umum, masyarakat tidak menganggap dayak-dayak sebagai sesuatu yang sakral, tetapi sebagai bagian dari adat yang wajib dipenuhi. Tidak ada sanksi formal bagi yang tidak melaksanakannya, namun secara sosial hal ini dianggap sebagai kekurangan dalam pemenuhan adat. Meskipun laki-laki tidak terlibat dalam proses memasak, mereka biasanya membantu dalam aspek logistik seperti menyiapkan kayu bakar dan alat berat.



Gambar 2. Peneliti Mewawancarai Informan Penelitian

Nilai-nilai kearifan lokal yang terkandung dalam makanan ini antara lain kebersamaan, yang terlihat dari keterlibatan warga dalam gotong royong memasak; kehormatan, sebagai bentuk penghormatan kepada almarhum; kepedulian, dalam bentuk saling membantu antar warga; kekeluargaan, yang mempererat hubungan sosial; dan religi, karena disajikan dalam konteks ritual pembacaan doa (dalail khairat). Masyarakat Gampong Batee Meucanang menyadari pentingnya pelestarian budaya ini. Strategi pewarisan dilakukan melalui pengajaran kepada anak dan cucu, serta dengan memastikan keterlibatan kerabat dalam setiap prosesi, agar nilai-nilai lokal yang terkandung dalam makanan khas dayak-dayak tetap hidup di tengah perubahan zaman. Praktik ini menjadi bagian dari identitas lokal masyarakat penganut tradisi Perti di wilayah Labuhanhaji Barat, yang tidak ditemukan di kalangan penganut Muhammadiyah.



Gambar 3. Peta Gampong Batee Meucanang

Pembahasan

Makanan khas merupakan bagian dari kearifan lokal yang lahir dari kebudayaan masyarakat dan diwariskan secara turun-temurun. Pelestarian makanan khas tidak hanya menjaga identitas budaya, tetapi juga memperkuat nilai-nilai sosial yang terkandung di dalamnya. Oleh karena itu, kolaborasi antar generasi menjadi kunci dalam mempertahankan eksistensinya. Seperti halnya makanan khas dayak-dayak di Gampong Batee Meucanang yang diwarisi dari nenek moyang dan masih dilestarikan hingga kini. Hal ini sejalan dengan pendapat Rinawati (2017) yang menyatakan bahwa potensi srobi sebagai makanan khas di Desa Ngampin Ambarawa merupakan bentuk upaya dalam mempertahankan nilai-nilai kearifan lokal.

Nilai-nilai kearifan lokal dalam makanan khas sangat beragam antar daerah, tergantung dari praktik budaya setempat. Di Gampong Batee Meucanang, dayak-dayak hanya dibuat pada peristiwa kematian sebagai bentuk penghormatan terhadap jenazah. Hal ini mencerminkan sistem nilai masyarakat setempat, sebagaimana dinyatakan oleh LS Simanullang (2022) bahwa makanan khas Lapet pada masyarakat Batak Toba digunakan sebagai pendekatan budaya dan media pewarisan nilai kearifan lokal kepada generasi muda. Bahkan bahan pembuatannya pun sederhana, seperti tepung beras, santan, gula, dan daun pisang layu sebagai alas, sebagaimana pula ditemukan dalam tradisi kue papais Masyarakat Cirebon yang disajikan saat acara kematian (Arsyalizi, 2020).

Dayak-dayak tidak hanya memiliki nilai simbolik, tetapi juga mengandung nilai sosial seperti kepedulian dan kebersamaan. Kegiatan memasak dilakukan bersama oleh perempuan yang sudah menikah, sebagai bentuk dukungan terhadap keluarga duka. Nilai-nilai ini juga ditemukan dalam makanan khas Betawi, seperti yang dijelaskan oleh Saputra (2024) yang menyatakan bahwa makanan tradisional mencerminkan nilai historis, etika, estetika, hingga religius masyarakat. Nilai gotong royong dalam pembuatan makanan tradisional juga dijelaskan oleh Saputra (2023), bahwa proses pembuatan makanan lokal dapat membentuk karakter seperti kerja keras dan kebersamaan dalam masyarakat.

Selain dayak-dayak, Gampong Batee Meucanang juga memiliki makanan khas lainnya seperti apam, keukarah, supet, kue keong, bhoi, dan kamaloyang, yang masing-masing mengandung makna berbeda. Seperti halnya masyarakat Betawi yang memiliki berbagai makanan khas seperti soto Betawi, lontong sayur, dan kerak telur yang sarat dengan nilai budaya (Saputra, 2024). Namun, dayak-dayak menjadi istimewa karena hanya disajikan dalam konteks kematian. Ini mirip dengan tradisi makanan dalam upacara adat Batak Toba seperti arsik, saksang, dan tango-tango (Cristy dan Chunliu, 2024), atau kenduri apam di Desa Kemumu Seberang (Ifazli, 2016).

Peran sosial dalam tradisi ini sangat terlihat saat rumah duka menerima tamu dan menyediakan dayak-dayak sebagai bentuk penghormatan kepada almarhum. Sebagian wilayah Labuhanhaji Barat yang menganut Perti menjalankan tradisi ini, berbeda dengan masyarakat Muhammadiyah yang tidak mengenalnya (Syamsudin, 2022). Ritual ini juga mencerminkan perbedaan budaya lokal, seperti halnya geblagon dalam masyarakat Jawa yang dipenuhi simbol-simbol sederhana untuk mendoakan arwah (Satimin, dkk. 2021). Generasi muda di Batee Meucanang

secara perlahan mulai diajarkan proses pembuatan dayak-dayak oleh orang tua mereka, sebagai upaya pewarisan budaya (Aprianti, 2023; Wijayanto, 2002).

Tradisi memasak dayak-dayak juga menunjukkan solidaritas ekonomi dan sosial. Biaya penyajiannya ditanggung oleh keluarga duka, meskipun dalam keterbatasan, dayak-dayak tetap dibuat sebagai bentuk penghormatan. Masyarakat sekitar turut membantu secara sukarela. Ini sejalan dengan penelitian Maisyarah (2023) yang menunjukkan bahwa masyarakat Desa Paya Katenggar membantu keluarga duka dengan memasak dari rumah masing-masing. Tradisi ini membentuk sistem tolong-menolong dalam suasana duka, serta mempertahankan nilai gotong royong sebagai bagian dari warisan budaya lokal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan di atas, penulis dapat menyimpulkan bahwa makanan ini bukan sekadar warisan kuliner, melainkan juga sarat makna budaya dan sosial. Dayak-dayak merupakan tradisi turun-temurun yang dijalankan sebagai bentuk penghormatan kepada orang yang telah meninggal, khususnya pada malam ketiga setelah pemakaman. Proses pembuatan dayak-dayak melibatkan partisipasi aktif keluarga dan tetangga, terutama perempuan, yang bersama-sama menyiapkan makanan tersebut. Nilai-nilai kearifan lokal yang terkandung di dalamnya meliputi; (1) Nilai Kebersamaan yaitu seluruh kerabat dan tetangga berkumpul, mempererat hubungan sosial di antara anggota Masyarakat; (2) Kehormatan yaitu makanan dayak-dayak merupakan simbol penghormatan kepada almarhum, sebagai bentuk doa dan penghargaan terakhir; (3) Kepedulian tradisi ini menumbuhkan semangat gotong royong dan saling membantu di antara warga, khususnya saat menghadapi duka cita.

Berdasarkan temuan penelitian, berikut beberapa saran yang dapat diberikan yaitu, masyarakat dan pemerintah desa perlu terus melestarikan tradisi pembuatan dayak-dayak sebagai bagian dari identitas budaya lokal, agar tidak tergeser oleh perubahan zaman. Nilai-nilai kearifan lokal yang terkandung dalam tradisi ini sebaiknya harus terus diajarkan kepada generasi muda melalui pendidikan formal maupun nonformal, agar mereka memahami tradisi ini dikenal lebih luas. Mengingat peran sentral perempuan dalam tradisi ini, perlu ada upaya pemberdayaan dan penguatan kapasitas perempuan dalam menjaga dan meneruskan nilai-nilai budaya tersebut. Dengan demikian, tradisi dayak-dayak tidak hanya menjadi simbol penghormatan kepada orang yang sudah meninggal dunia, tetapi juga menjadi sarana memperkuat solidaritas dan identitas Masyarakat Gampong Batee Meucanang.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggito, A., Setiawan, J. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. CV Jejak.
- Aprianti, P. (2023). *Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pewarisan Nilai-Nilai Kearifan Lokal Pembuatan Kue Tradisional Di Pekon Sumur Jaya Kecamatan Pesisir Selatan Kabupaten Pesisir Barat* (Doctoral dissertation, UIN RADEN INTAN LAMPUNG).
- Arsyalizi, F. V. (2020). Upaya Melestarikan Kue Papais Sebagai Kue Tradisional Khas Cirebon. *Culinaria*, 2 (1).

- Bungin, B. (2004). *Metode Penelitian Kualitatif: Aktualisasi Metodologis ke Arah Ragam Varian Kontemporer*. Rajawali.
- Cristy, S. N., & Chunliu, L. (2024). Makanan Tradisional Batak Toba: Kajian Metabahasa Semantik Alami. *Literasi: Jurnal Ilmiah Pendidikan Bahasa, Sastra Indonesia dan Daerah*, 14(1), 411-425.
- Dewi, Kumala. (2011). *Kearifan Lokal Makanan Tradisional Rekontruksi Naskah dan Fungsinya dalam Masyarakat*. Vol:1, Nol:1.
- Ifazli. (2016). Tradisi Kenduri Apam Desa Keumumu Seberang Kecamatan Labuhanhaji Timur. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
- Ischak, I, W. (2019). *Modul Riset Keperawatan*. Poltekkes Kemenkes Gorontalo.
- Kistanto, N, H. (2012). *Pencapaian Profesionalise Guru Melalui Pendidikan Karakter Berbasis Kearifan Lokal*. Seminar Nasional Universitas Muria Kudus, Kudus.
- Maisyarah, S. (2024). Tradisi Menyiapkan Hidangan Ketika Orang Meninggal Dunia (Kajian Living Hadis Terhadap Tradisi Di Masyarakat Desa Paya Ketenggar Dan Desa Bagok Panah Sa). *SHAHIH (Jurnal Ilmu Kewahyuan)*, 6(2), 159-176.
- Miles, M, H., Huberman, A., & Saldadna, J. (2014). *Qualitative Data Analysis, A Methods Sourcebook* (3rd ed). SAGE Publication.
- Prasetyo, D., Irwansyah. (2020). Memahami Masyarakat dan Perspektifnya. *Jurnal Manajemen Pendidikan dan Ilmu Sosial*. Vol: 1, No: 1
- Priskilla, Ritzky, K.M.R.B. (2015). Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta. *Jurnal Kinerja*. Vol:18, Nol:2. Hlm. 112-115.
- Rinawati, T. (2017). Peranan Srobi Sebagai Makanan Khas untuk Mempertahankan Nilai Kearifan Lokal. *Jurnal Dinamika Budaya*. Vol:19, Nol:2.
- Saputra, F, A. (2024). Nilai-nilai Budaya pada Masyarakat Betawi Dilihat dari Makanan Khas Tradisional. *Jurnal Sejarah dan Pembelajaran Sejarah*. Vol:9, Nol:1.
- Saputra, P. (2023). *Kearifan Lokal Pembuatan Makanan Tradisional Mengalo Mesik Masyarakat Suku Sakai Desa Rantau Bertuah Kecamatan Minas Kabupaten Siak* (Doctoral dissertation, Universitas Lancang Kuning).
- Satimin, S., Ismail, I., & Marhayati, N. (2021). Nilai-Nilai Filosofis Upacara Hari Kematian Dalam Tradisi Jawa Ditinjau Dari Perspektif Sosial. *DAWUH: Islamic Communication Journal*, 2(2), 61-68.
- Simanullang, L. S., Septiani, A., & Nadilla, N. (2022, November). Kajian Makanan Tradisional Khas Suku Batak Toba Lapet Sebagai Bentuk Pendekatan Budaya Dan Kearifan Lokal Pada Pembelajaran Biologi. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 10, pp. 113-121).
- Susilo, F. (2015). Fragmentasi Manusia dalam Kultur Makan Masa Kini. *Jurnal Melintas an Internasional jurnal or Phylosopy an religion*, 31(2), 201-219.
- Syamsudin, M. (2022). Tradisi Kematian Di Lembata NTT Perspektif Hukum Islam (Bachelor's thesis, Fakultas Syariah dan Hukum UIN Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Walidin, W., Saifullah, Tabrani. (2015). *Metodologi Penelitian Kualitatif & Ground*.
- Wiediharto, V. T. (2020). *Nilai Kearifan Lokal Tradisi Suran*. Universitas Negeri Malang.

Wijayanto. (2002). Tradisi Upacara kKematian Dalam Kejawen Urip Sejati di Desa Jeruk Wudel Kecamatan Girisubo Kabupaten Gunung Kidul. Institut Agama Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.