



Makna Filosofi Kehidupan Dalam Makanan Tradisional Geblek Kulon Progo: Kajian Gastronomi Dan Nilai Budaya Lokal

Rizqi Wiji Nurhidayah, Frisca Diana Aulia Putri², Emi Tipuk Lestari³

¹ Universitas PGRI Yogyakarta, Indonesia; hidayahrizqi153@gmail.com

² Universitas PGRI Yogyakarta, Indonesia; Friscadiana26@gmail.com

³ Universitas PGRI Yogyakarta, Indonesia; tipoeklestari@gmail.com

Number telp:

Abstract

Penelitian ini bertujuan untuk mengungkap makna filosofi kehidupan yang terkandung dalam makanan tradisional geblek khas Kulon Progo melalui pendekatan gastronomi dan nilai budaya lokal. Geblek, sebagai makanan berbahan dasar tapioka yang identik dengan masyarakat pedesaan Kulon Progo, tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi harian, tetapi juga sebagai simbol kesederhanaan, kebersamaan, dan ketulusan hidup masyarakat Jawa. Pendekatan kualitatif deskriptif digunakan dengan metode observasi, wawancara mendalam, dan studi literatur untuk memahami nilai-nilai simbolik yang melekat pada proses pembuatan, penyajian, dan konsumsi geblek. Hasil penelitian menunjukkan bahwa geblek merepresentasikan filosofi hidup masyarakat Kulon Progo yang menjunjung tinggi kerja keras, kesederhanaan, serta harmonisasi dengan alam dan sesama. Selain itu, kajian gastronomi menunjukkan bahwa pelestarian geblek sebagai warisan kuliner lokal dapat memperkuat identitas budaya serta menjadi potensi pengembangan wisata kuliner berbasis nilai tradisional. Dengan demikian, geblek tidak sekadar makanan, tetapi juga media ekspresi kultural dan simbol kehidupan yang mengandung nilai-nilai filosofis mendalam.

Keywords

makna filosofi; geblek Kulon Progo; gastronomi; nilai budaya

Corresponding Author

Rizqi Wiji Nurhidayah

Universitas PGRI Yogyakarta, Indonesia; e-mail@e-mail.com

1. INTRODUCTION

Makanan tradisional merupakan salah satu unsur penting dalam kebudayaan yang merepresentasikan identitas, nilai, serta pandangan hidup masyarakat pendukungnya. Kajian gastronomi tidak hanya menyoroti aspek cita rasa, tetapi juga nilai simbolik dan makna filosofis yang melekat pada makanan sebagai wujud ekspresi budaya. Dalam konteks ini, geblek merupakan makanan khas Kulon Progo berbahan dasar pati singkong yang memiliki kedudukan istimewa karena tidak hanya menjadi produk kuliner, tetapi juga mencerminkan karakter



masyarakatnya yang sederhana, ulet, dan menjunjung tinggi nilai kebersamaan. Menurut (Farhan et al., 2023), geblek merupakan ikon kuliner tradisional Kulon Progo yang kini bertransformasi menjadi daya tarik wisata gastronomi karena keunikannya dalam merepresentasikan identitas daerah. Namun, penelitian terdahulu lebih banyak menekankan aspek ekonomi dan potensi wisata, sementara kajian yang mengupas makna filosofis di balik geblek sebagai refleksi pandangan hidup masyarakat lokal masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini difokuskan untuk menelaah makna filosofi kehidupan yang tercermin dalam makanan tradisional geblek melalui perspektif gastronomi dan nilai budaya lokal guna memperkuat pemahaman terhadap identitas dan kearifan lokal masyarakat Kulon Progo.

Penelitian berjudul “Makna Filosofi Kehidupan dalam Makanan Tradisional Geblek Kulon Progo: Kajian Gastronomi dan Nilai Budaya Lokal” bertujuan mengungkap nilai-nilai filosofis yang terkandung dalam geblek sebagai simbol kehidupan masyarakat Kulon Progo. Makanan ini tidak sekadar menjadi konsumsi, tetapi mencerminkan kesederhanaan, kebersamaan, dan kearifan lokal. Mengacu pada (Farhan et al., 2023) yang menegaskan bahwa makanan tradisional mengandung filosofi hidup masyarakat Jawa, serta temuan mengenai potensi geblek sebagai wisata kuliner khas, penelitian ini menyoroti kurangnya kajian yang mengaitkan makna filosofis dengan aspek gastronomi dan budaya. Dengan demikian, penelitian ini penting untuk memperkuat identitas budaya dan pelestarian kuliner lokal.

Saat ini, geblek masih menjadi bagian penting dari identitas kuliner masyarakat Kulon Progo, meskipun nilai tambahnya dalam konteks wisata kuliner belum berkembang secara optimal akibat keterbatasan inovasi dan pemasaran produk (Yayan Mulyana, 2018). Potensi pengembangan geblek sebagai daya tarik wisata desa mulai terlihat di wilayah Pagerharjo, Kecamatan Samigaluh, di mana makanan tradisional ini dipromosikan sebagai bagian dari potensi wisata kuliner lokal (Chandra, 2022). Namun demikian, kajian yang mendalami makna filosofis dan nilai budaya di balik geblek sebagai simbol kesederhanaan, kebersamaan, dan kearifan lokal masih sangat terbatas. Upaya pelestarian nilai budaya geblek juga tampak melalui munculnya motif batik “Geblek Renteng” yang merepresentasikan filosofi kehidupan masyarakat Kulon Progo melalui seni visual. Di sisi lain, tantangan sumber daya manusia, keterbatasan modal, serta sistem manajemen usaha tradisional masih menjadi hambatan utama dalam pengembangan geblek sebagai warisan kuliner berbasis nilai budaya lokal (Yayan Mulyana, 2018).

Penelitian ini memiliki signifikansi penting dalam mengungkap makna filosofi kehidupan yang terkandung dalam makanan tradisional geblek khas Kulon Progo yang selama ini belum banyak dikaji dari perspektif gastronomi dan simbolisme budaya. Kajian ini diharapkan dapat memperkaya literatur mengenai hubungan antara kuliner tradisional dan identitas budaya lokal.

Sebagaimana dijelaskan oleh (Kevinanda et al., 2022), kuliner tradisional mengandung nilai identitas dan keaslian budaya yang perlu dilestarikan. Selain itu, penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan gastronomi lokal yang berkelanjutan, sejalan dengan temuan (Suroto & Hermawati, 2023) yang menyebutkan bahwa kuliner lokal berperan penting dalam mendukung pariwisata dan ekonomi daerah. Hasil penelitian ini diharapkan menghasilkan rekomendasi kebijakan yang menempatkan nilai filosofis sebagai unsur penting dalam pengembangan kuliner lokal agar tidak hanya dilihat dari sisi ekonomi, tetapi juga sebagai media pelestarian budaya. Dengan demikian, penelitian ini memberikan manfaat bagi masyarakat, akademisi, dan pemerintah daerah dalam memperkuat identitas budaya melalui pelestarian geblek sebagai warisan kuliner yang memiliki makna kehidupan mendalam.

Penelitian ini menawarkan solusi pelestarian dan revitalisasi nilai filosofis geblek melalui pendekatan edukatif, gastronomi, dan promosi budaya berbasis masyarakat. Nilai-nilai kesederhanaan, kebersamaan, dan kearifan lokal diintegrasikan ke dalam pendidikan kuliner tradisional serta pengembangan wisata budaya di Kulon Progo. Kolaborasi antara pemerintah daerah, pelaku UMKM, dan komunitas lokal diperlukan untuk menjadikan geblek sebagai ikon gastronomi yang memperkuat identitas budaya sekaligus meningkatkan ekonomi masyarakat. Sebagaimana dijelaskan oleh (Alnizar & Amanulloh, 2025), makanan tradisional mencerminkan pandangan hidup masyarakat Jawa yang perlu dilestarikan. Selain itu, menurut (Farhan et al., 2023), pengemasan nilai budaya dalam kuliner mampu meningkatkan daya tarik wisata serta memperkuat ekonomi lokal.

2. METHODS

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan tujuan untuk mengungkap makna filosofis yang terkandung dalam makanan tradisional geblek sebagai representasi kehidupan masyarakat Kulon Progo. Pendekatan ini dipilih karena mampu menggali nilai-nilai budaya dan simbolisme yang tidak dapat dijelaskan secara kuantitatif. Sebagaimana dijelaskan oleh (Prof. DR. Lexy J. Moleong, 2018), penelitian kualitatif berfokus pada pemahaman makna, nilai, serta konteks sosial budaya dari fenomena yang diteliti secara mendalam. Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Kulon Progo, yang terletak di Daerah Istimewa Yogyakarta, terutama di Pagerharjo, Kecamatan Samigaluh. Daerah ini terkenal sebagai pusat pembuatan geblek dan destinasi wisata kuliner lokal. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada fakta bahwa warga setempat masih melestarikan tradisi pembuatan geblek yang diwariskan dari generasi ke generasi. Dengan menggunakan teknik Pengumpulan data melalui beberapa teknik Untuk memperoleh data yang akurat dan mendalam, penelitian ini menggunakan beberapa teknik pengumpulan data berikut:

- a) Wawancara Mendalam, dilakukan terhadap pelaku usaha geblek, tokoh budaya, dan masyarakat lokal untuk menggali makna filosofis dan nilai budaya yang melekat pada geblek. Teknik ini memungkinkan peneliti memperoleh narasi langsung dan refleksi personal dari informan.
- b) Observasi Partisipatif, peneliti terlibat langsung dalam proses pembuatan dan penyajian geblek untuk memahami simbolisme yang muncul dalam praktik kuliner sehari-hari. Observasi dilakukan di dapur tradisional dan kegiatan promosi wisata kuliner.
- c) Studi Literatur, mengkaji dokumen, jurnal, dan publikasi terkait gastronomi, budaya Jawa, dan kuliner lokal sebagai landasan teoritis dan pembandingan (Riyadi, Putro, and Parantika 2023).

Dalam teknik Analisis data dilakukan secara interaktif dan induktif, yang meliputi tiga tahap utama:

- a) Reduksi data, yaitu proses pemilihan, penyederhanaan, dan pengorganisasian data mentah yang relevan dengan fokus penelitian.
- b) Penyajian data (data display), dilakukan melalui penyusunan uraian naratif dan tematik untuk mempermudah penafsiran makna filosofis dalam konteks gastronomi.
- c) Penarikan kesimpulan dan verifikasi, yaitu tahap interpretasi untuk menemukan nilai-nilai kehidupan yang tercermin dalam makanan tradisional geblek berdasarkan konteks budaya Kulon Progo.

Untuk memastikan data yang valid, penelitian ini menerapkan teknik triangulasi yang melibatkan sumber dan metode. Triangulasi sumber dilakukan dengan cara membandingkan informasi dari berbagai pihak, sedangkan triangulasi metode dilakukan dengan membandingkan hasil dari observasi, wawancara, dan dokumentasi. Selain itu, peneliti juga melakukan pemeriksaan kepada informan utama untuk mengecek apakah interpretasi sesuai dengan keadaan sosial yang sebenarnya.

3. FINDINGS AND DISCUSSION

Geblek merupakan makanan tradisional khas Kabupaten Kulon Progo, Yogyakarta yang mana makanan ini berbahan dasar pati singkong (tapioka) dan bumbu bawang putih sehingga menghasilkan cita rasa yang gurih dan tekstur yang sedikit kenyal, bentuknya yang khas menyerupai angka delapan atau dua bola yang menyatu, berwarna putih, serta sering kali digoreng hingga menjadi berwarna kuning keemasan. Dahulu, geblek digunakan sebagai makanan pengganti sementara, terutama untuk memenuhi kebutuhan energi para petani yang bekerja. Hal ini karena singkong sebagai bahan baku mudah diperoleh dan kaya karbohidrat, sehingga dapat mengenyangkan perut mereka sepanjang hari. Sekarang, Geblek lebih berperan

sebagai makanan camilan atau oleh-oleh khas daerah tersebut yang banyak dijual di penjual kaki lima maupun warung di Kulon Progo (Farhan et al., 2023).

Selain rasanya yang dominan gurih dengan aroma dari bawang, geblek di Kulon Progo biasanya dinikmati bersama dengan tempe benguk, yaitu tempe yang dibuat dari kacang koro yang dimasak dengan santan, berbeda dengan daerah lain seperti Purworejo yang menghadirkan Geblek dengan saus kacang. Geblek memiliki filosofi yang kental dengan nilai gotong royong, dimana laki-laki bertugas menanam dan memanen singkong, sedangkan perempuan mengolahnya menjadi pati lalu dibuat Geblek, makanan ini bukan hanya sekadar hidangan, tetapi juga simbol kerja sama komunitas dan budaya lokal Kulon Progo. Perkembangan inovasi di kalangan produsen Geblek juga terlihat dari variasi rasa modern yang ditawarkan, seperti Geblek pedas, dengan tambahan rempah atau isian tertentu seperti udang, tuna, atau bumbu barbeque dan keju, yang meningkatkan daya tariknya terutama di kalangan generasi milenial. Inovasi produk tersebut turut mendorong pelaku usaha kecil di Kulon Progo untuk lebih berdaya saing dan meningkatkan usaha kuliner tradisional ini sebagai destinasi kuliner wisata (Nuringsih & Edalmen, 2021). Oleh karena itu, Geblek bukan hanya makanan ringan tradisional dengan cita rasa khas yang kuat, tetapi juga mencerminkan kekayaan budaya, kearifan lokal, dan potensi ekonomi daerah Kulon Progo sebagai ikon kuliner yang terus berkembang dan menarik minat wisatawan.

Makna filosofis dalam Geblek sebagai cerminan kehidupan masyarakat Kulon Progo sangat kaya dan mendalam, mencerminkan nilai-nilai sosial dan budaya yang kuat. Geblek, makanan tradisional berbahan dasar pati singkong dengan bentuk menyerupai angka delapan yang unik, tidak hanya sekadar panganan tetapi juga simbol kehidupan sosial masyarakat wilayah tersebut. Warna putih pada Geblek melambangkan kesucian dan kebaikan hati yang harus dimiliki setiap individu, sementara tekstur yang kenyal menggambarkan kemampuan manusia untuk beradaptasi dan menyesuaikan diri dengan lingkungan sekitar. Rasa gurihnya melambangkan sikap menerima perbedaan tanpa diskriminasi, menunjukkan bahwa dalam hidup bermasyarakat semua orang harus diterima dan diperlakukan setara. Bentuk geblek yang terdiri dari gabungan lingkaran-lingkaran melambangkan pentingnya kerja sama dan kebersamaan dalam kehidupan bermasyarakat setiap individu saling berhubungan dan membutuhkan satu sama lain untuk mencapai kehidupan harmonis dan sejahtera (Kurniawan, 2024).

Filosofi ini juga tercermin dalam motif batik Geblek Renteng yang sangat populer di Kulon Progo. Motif ini terinspirasi dari bentuk geblek yang disusun secara berulang (renteng), melambangkan persatuan, kebersamaan, dan gotong royong masyarakat. Motif ini merepresentasikan ikatan kuat antar warga yang saling mendukung dan bekerja sama dalam

membangun daerah mereka, sejalan dengan nilai-nilai kekeluargaan dan solidaritas yang menjadi ciri khas daerah pedesaan Indonesia. Bentuk angka delapan sebagai simbol dalam motif ini juga mencerminkan 88 desa di Kulon Progo, menegaskan hubungan simbolis antara makanan, budaya, dan struktur sosial masyarakat setempat. Simbol ini mengajarkan bahwa keberhasilan hidup dan kemajuan masyarakat hanya dapat dicapai melalui persatuan dan kolaborasi.

Selain itu, makna filosofis Geblek juga disandingkan dengan sejarah dan kondisi geografis Kulon Progo yang berupa perbukitan dan lahan pertanian. Pengolahan singkong menjadi Geblek menunjukkan kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam yang ada secara optimal untuk keberlangsungan hidup. Geblek menjadi lambang ketahanan, kerja keras, dan keseimbangan antara manusia dengan alam serta sesama manusia. Filosofi ini menekankan pentingnya nilai keberlanjutan, kebersamaan, dan keseimbangan dalam menjalani kehidupan, yang sangat relevan sebagai pelajaran sosial dan budaya bagi masyarakat modern sekalipun. Dengan demikian, Geblek bukan hanya makanan tradisional, melainkan juga representasi dari nilai-nilai luhur kehidupan masyarakat Kulon Progo seperti solidaritas, kerjasama, keadilan sosial, dan kepekaan terhadap lingkungan, yang membentuk identitas budaya dan kearifan lokal yang harus dilestarikan.

Geblek merupakan makanan tradisional khas dari Kulon Progo, Yogyakarta, yang memiliki nilai lebih dari sekadar kuliner rakyat. Secara gastronomi, geblek menjadi simbol kuat dari identitas budaya lokal masyarakat agraris Jawa yang sarat makna filosofi dan sosial. Geblek tidak hanya mengandung cita rasa yang khas — gurih dan kenyal — tetapi juga merepresentasikan nilai-nilai kesederhanaan, kerja keras, dan kebersamaan masyarakat pedesaan. Dalam konteks ini, gastronomi tidak hanya berbicara mengenai aspek rasa dan bahan makanan, tetapi juga nilai simbolik dan relasi sosial yang melingkupinya (Nugroho, 2023). Makanan khas daerah, seperti geblek, merupakan daya tarik wisata gastronomi yang memperkuat identitas daerah. Geblek menjadi ikon Yogyakarta bagian barat (Kulon Progo), sekaligus cermin adaptasi budaya masyarakatnya terhadap bahan pangan lokal, yaitu singkong dan pati. Kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam menjadi bagian dari upaya pelestarian budaya dan ketahanan pangan. Dalam perspektif ini, geblek menegaskan hubungan erat antara manusia, alam, dan budaya kuliner. (Rochmatul Wachidah & Yuwana Sudikan, 2025) melalui pendekatan gastrosemiotik menjelaskan bahwa makanan seperti geblek berfungsi sebagai representasi sosial-budaya. Setiap tahap dalam proses pembuatannya memiliki makna simbolis: bentuknya yang melingkar menyerupai angka delapan melambangkan keabadian dan kesinambungan hidup. Sementara cita rasa gurih menunjukkan keharmonisan sosial dan kekerabatan masyarakat Jawa

yang saling melengkapi. Dengan demikian, gastronomi geblek mengandung pesan kultural yang meneguhkan identitas komunitasnya.

Selain itu, dalam konteks pariwisata berbasis cerita atau *storynomic tourism*, geblek memiliki potensi besar sebagai medium narasi budaya (Nugroho, 2023). Melalui kisah dan simbolisme yang terkandung di dalamnya, geblek dapat diangkat menjadi elemen penting dalam promosi wisata kuliner lokal. Keunikan naratif inilah yang membuat wisatawan tidak hanya menikmati makanan, tetapi juga memahami nilai budaya yang terkandung di baliknya. Secara semiotik, geblek dapat dibaca sebagai “teks budaya” yang mengandung pesan moral dan spiritual. Makanan ini melambangkan filosofi hidup masyarakat Kulon Progo yang mengedepankan kesederhanaan, kebersamaan, dan ketulusan. Dalam banyak upacara adat maupun kegiatan sosial, geblek hadir sebagai simbol keterikatan sosial—menegaskan bahwa kuliner tradisional memiliki peran sosial yang mendalam dalam pembentukan identitas kolektif. Dengan demikian, analisis gastronomi terhadap geblek memperlihatkan bahwa makanan tradisional memiliki dimensi simbolik yang dalam. Geblek menjadi simbol identitas Kulon Progo sekaligus media untuk memahami dinamika sosial, ekonomi, dan budaya masyarakat Jawa. Upaya pelestarian geblek sebagai warisan kuliner perlu diiringi dengan dokumentasi naratif dan edukasi gastronomi agar generasi mendatang tidak hanya mengenalnya sebagai makanan, tetapi juga sebagai warisan makna dan identitas.

Pelestarian dan pengembangan Geblek dalam konteks budaya dan pariwisata di Kulon Progo menjadi salah satu upaya penting untuk menjaga kelestarian warisan budaya sekaligus mendorong pengembangan ekonomi lokal. Geblek, sebagai makanan tradisional yang khas dan identik dengan Kulon Progo, menjadi ikon kuliner yang tidak hanya dijaga melalui penerusan resep turun-temurun, tetapi juga melalui inovasi produk dan pengemasan yang lebih modern. Contohnya, ada pengembangan varian Geblek sehat dengan campuran bahan seperti daun kelor yang kaya gizi, yang dikembangkan melalui kolaborasi akademisi dan pengrajin lokal untuk menciptakan produk yang lebih awet dan diminati pasar luas. Upaya ini juga meliputi peningkatan kualitas produksi dan pengujian kandungan gizi sehingga dapat memperoleh izin BPOM, memastikan keamanan dan kesehatan produk bagi konsumen. Secara budaya, pelestarian Geblek dikaitkan dengan pelestarian tradisi gotong royong dan filosofi hidup masyarakat Kulon Progo yang selalu menekankan solidaritas dan kreativitas dalam mempertahankan identitas lokal. Dari sisi pariwisata, Geblek menjadi daya tarik kuliner yang dilengkapi dengan pengalaman budaya, seperti Warung Geblek Pari Nanggulan yang menghadirkan suasana tradisional pedesaan lengkap dengan arsitektur joglo dan pemandangan alam perbukitan Menoreh, sehingga memberikan nilai tambah wisatawan yang ingin mengenal

budaya sekaligus menikmati kuliner otentik. Strategi ini menempatkan Geblek tidak hanya sebagai makanan, tapi juga sebagai produk budaya yang mampu menopang pengembangan pariwisata berkelanjutan di daerah tersebut.

Pendekatan ini membantu pengrajin lokal bertahan terutama di masa tantangan seperti pandemi, sekaligus membuka pasar hingga ke luar kota seperti Jakarta dan Semarang. Pameran UMKM dan kunjungan pejabat seperti Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif menjadi momentum untuk memperkenalkan Geblek lebih luas dan mendorong investasi dalam pelestarian budaya kuliner ini. Melalui sinergi antara pelestarian budaya, inovasi produk, dan promosi pariwisata, Geblek dapat terus dikembangkan sebagai simbol khas Kulon Progo yang bernilai budaya, ekonomi, dan sosial. Dengan demikian, pelestarian dan pengembangan Geblek harus dilakukan dengan pendekatan multidimensional, meliputi aspek budaya, inovasi produk, dan pariwisata untuk memastikan keberlanjutan dan daya tarik Geblek sebagai warisan budaya yang hidup dan berkembang di era modern.

4. CONCLUSION

Makanan tradisional Geblek khas Kulon Progo bukan sekadar kuliner lokal, melainkan simbol filosofi kehidupan masyarakat yang sarat nilai kesederhanaan, kebersamaan, dan kearifan lokal. Melalui kajian gastronomi, Geblek merepresentasikan hubungan harmonis antara manusia, alam, dan budaya, di mana setiap unsur bahan dan proses pembuatannya mengandung makna sosial dan spiritual tentang kerja keras, ketulusan, serta gotong royong. Filosofi ini tercermin pula dalam motif batik “Geblek Renteng” yang melambangkan persatuan dan solidaritas masyarakat Kulon Progo. Dengan demikian, pelestarian Geblek tidak hanya penting dalam konteks kuliner, tetapi juga sebagai upaya menjaga identitas budaya dan memperkuat potensi wisata gastronomi yang berkelanjutan di daerah tersebut.

REFERENCES

- Alnizar, F., & Amanulloh, N. (2025). Symbols, Identity, and Tradition: The Linguistic Anthropology of Javanese Traditional Food. *Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 27(01), 76–87.
<https://doi.org/10.25077/jantro.v27.n1.p76-87.2025>
- Chandra, T. (2022). Tourism and culinary: study of identification & tourism development strategy of Pagerharjo village, Samigaluh District, Kulonprogo Regency. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 7(2), 308–318. <https://doi.org/10.26905/jpp.v7i2.7662>

- Farhan, D. M., Pardede, A. M., Sugesti, S., Susilowati, H., & Supriyanto, S. (2023). The Attraction of Geblek Traditional Food as A Special Culinary Tourism of Kulon Progo, Special Region of Yogyakarta. *Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture (UNCLLE)*, 3(1), 7–13. <http://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle>
- Kevinanda, A., Regita, & Misnawati, D. (2022). Makna Filosofis Kuliner Burgo Khas Palembang. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(2), 16247–16253. <https://doi.org/10.31004/jptam.v6i2.4989>
- Kurniawan, S. (2024). *Filosofi dan Histori Budaya dan Makanan Tradisional Nusantara* (S. N. Aini (ed.); Pertama). Guepedia.
- Nugroho, S. P. (2023). Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Yogyakarta melalui Storynomic. *Media Wisata*, 21(2), 340–359. <https://doi.org/10.36276/mws.v21i2.524>
- Nuringsih, K., & Edalmen, E. (2021). Local Food Entrepreneurship: Sebagai Model Pengembangan Kewirausahaan Berkelanjutan. *Jurnal Muara Ilmu Ekonomi Dan Bisnis*, 5(2), 457–468. <https://doi.org/10.24912/jmieb.v5i2.12143>
- Prof. DR. Lexy J. Moleong, M. A. (2018). *Metodologi penelitian kualitatif*.
- Rochmatul Wachidah, L., & Yuwana Sudikan, S. (2025). Makanan Sebagai Representasi Tradisi Sosial dan Budaya: Kajian Gastrosemiotik dalam Cerita Rakyat Kuliner. *ENTITA: Jurnal Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Dan Ilmu-Ilmu Sosial*, 556–574. <https://doi.org/doi.org/10.19105/ejpis.v1i.19156>
- Suroto, A., & Hermawati, D. (2023). Peran Kuliner Lokal Dalam Mengembangkan Gastronomi Kuliner Berkelanjutan (the Role of Local Cuisine in Developing Sustainable Culinary Gastronomy). *Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 4(1), 55–67. <https://doi.org/10.36417/jpp.v4i1.621>
- Yayan Mulyana, Y. (2018). Strategi pengembangan kawasan wisata kuliner di Kalibawang dan Samingaluh Kulonprogo Yogyakarta. *Manajemen Resort Dan Leisure*, 15(1), 1–10. <https://doi.org/10.17509/jurel.v15i1.11151>