

Si Manis Yang Tak Terlupakan: Studi tentang Kue Tradisional dalam Tinjauan Antropologi Memori

Ananda Awalia Nurfadhya¹

¹Departemen Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Hasanuddin, Makassar, Indonesia.

*Correspondece email: nurfadhyaananda@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords:

Traditional barongko cake; Anthropology of memory; Food and memories.

How to cite:

Nurfadhya, A.A. (2024).
Si Manis Yang Tak Terlupakan: Studi tentang Kue Tradisional dalam Tinjauan Antropologi Memori

ABSTRACT

This research aims to know and understand the socio-cultural dynamics that influence the existence of traditional barongko cakes in today's modern era. Departing from the initial observation of the proliferation of modern types of cakes, but traditional barongko cakes still exist in Makassar City. In addition, this study also aims to look deeper into the meaning of collective memory of the community that has a role in maintaining barongko. This research uses qualitative research methods whose data collection is carried out by means of observation, in-depth interviews, literature study, and documentation. The informants in this study amounted to 8 people who were determined by purposive technique with certain criteria. This research explores how the traditional barongko cake has become an inseparable part of the lives of Bugis-Makassar people in South Sulawesi. By tracing the footsteps of time through an ethnographic approach, this research found that the socio-cultural dynamics have an influence on the existence of barongko in the present, as well as the power of collective memory that keeps the flame of tradition and memories, making barongko a timeless marker of time.

1. Pendahuluan

Siapa yang tidak menyukai kue tradisional? Hampir seluruh kalangan masyarakat menyukainya, termasuk saya. Mungkin karena saya merupakan seorang anak yang terlahir di keluarga yang masih memegang teguh budaya, bapak saya adalah orang Mandar dan ibu saya orang Bugis. Dalam beberapa waktu di setiap tahunnya, di rumah kami melaksanakan tradisi, seperti tradisi *ma' baca-baca* dan *maccera'*. Tradisi *ma' baca-baca* merupakan tradisi yang biasa dilakukan orang Mandar pada saat memasuki awal Bulan Ramadhan dan awal Bulan Syawal. Sedangkan tradisi *maccera'* adalah tradisi dari suku Bugis yang biasanya ditandai dengan adanya barang baru yang bergerak, seperti mobil dan motor.

Adapun hal yang menarik dari tradisi-tradisi dalam suku Mandar dan suku Bugis ialah adanya makanan dalam bentuk lauk pun kue tradisional yang dihadirkan. Beberapa jenis kue tradisional yang biasanya ada dalam setiap tradisi di suku Bugis atau Mandar, yaitu *onde-onde* (orang Jawa biasa menyebutnya klepon), *golla kambu* atau *baje'*, *barongko*, *katiri sala'*, *kue cucur*, dan masih banyak

lagi. Biasanya setelah acara inti tradisi telah selesai, kue yang paling cepat habis adalah *barongko*.

Bagi saya, kue tradisional merupakan kue yang memiliki cita rasa khas yang diolah dengan resep turun temurun dan penuh cinta yang hingga saat ini telah menjadi bagian dari warisan kuliner setiap kelompok etnis ataupun suatu daerah. *Barongko* merupakan kue tradisional suku Bugis yang menjadikan pisang sebagai bahan utamanya, kue tradisional ini menjadi salah satu hidangan yang selalu hadir pada saat acara-acara adat seperti pernikahan dan acara perjamuan. Cita rasa *barongko* yang mempunyai khas tersendiri membuat kue tradisional menjadi kue yang tak terlupakan.

Indonesia yang terdiri dari ribuan suku bangsa dengan ragam kue tradisional yang ada, sesungguhnya mencerminkan kebhinekaan budaya bangsa Indonesia. Berdasarkan cerita saya sebelumnya dapat diketahui bahwa terdapat hubungan antara makanan dan kebudayaan. Dalam Antropologi terdapat tiga wujud kebudayaan yang menurut Koentjaraningrat (2015) wujud kebudayaan terdiri dari ide atau gagasan, aktivitas, dan artefak (benda/hasil karya). Maka, dapat dilihat bahwa makan adalah suatu aktivitas dan diartikan sebagai wujud kebudayaan dalam pengertian umum (Sofyan 2020:47). Selain itu, makanan yang berjenis kue tradisional adalah termasuk artefak atau wujud hasil karya manusia yang didapatkan dari ide. Mengingat Prof. Rudy Harjanto yang pernah mengungkapkan bahwa "*makanan tradisional sejatinya menjadi jembatan yang menghubungkan masyarakat dengan akar budaya mereka, karena setiap hidangan menjadi cerminan dari kreativitas dan kearifan tradisional.*" Kue-kue tradisional menjadi bagian yang terpisahkan dari budaya.

Terdiri dari beribu pulau membuat setiap daerah di Indonesia memiliki ciri khasnya masing-masing dan setiap daerah mempunyai lebih dari satu jenis makanan tradisional. Makanan adalah cerminan dari kebudayaan suatu bangsa atau daerah, karena makanan dapat membuat kita memahami kue-kue tradisional memiliki kekhasan dan tekniknya sendiri. Banyaknya kelompok etnis membuat Indonesia juga sangat kaya akan pola hidangan dan menu makanan, serta banyak pula pengaruh budaya luar, seperti India, China, Arab, dan Belanda (Hamdat 2010:43). Adapun dampak negatif dari banyaknya makanan cepat saji yang masuk di Indonesia adalah menurut Erika (2015) masyarakat cenderung lebih menyukai makanan yang tergolong modern tersebut dibandingkan makanan tradisional. Kemudian hal tersebut diperkuat melalui pengamatan saya sebagai seseorang yang setiap hari aktif bermain media sosial, saya melihat para remaja saat ini biasanya mengunggah foto atau video makanan kekinian atau yang sedang viral yang mereka santap dan kemudian diedit dengan menarik atau estetik, saya melihat cukup jarang remaja yang memilih menikmati makanan tradisional dan memperkenalkannya melalui media sosial.

Meskipun begitu, menariknya saat ini di Kota Makassar, Sulawesi Selatan toko kue yang memasarkan kue tradisional semakin banyak. Tidak hanya sekadar toko kue, tapi ada beberapa yang menyulapnya menjadi kafe dengan tempat yang nyaman. Selain itu, saya pernah mengunjungi salah satu kafe yang nuansanya terbilang modern di Kota Makassar, mereka tidak hanya menyediakan berbagai rasa kopi dan minuman lainnya, tetapi mereka juga

menyajikan kue tradisional, yaitu *barongko* dan beberapa jenis kue tradisional lainnya, tidak banyak, tapi ada. Lainnya, terdapat satu toko kue tradisional yang ikonik di Kota Makassar, toko tersebut mengambil motto '*bring back your memory*' dan kemudian menjadikan toko kue itu sebagai salah satu toko oleh-oleh yang diminati di Kota Makassar. Melalui motto toko kue tradisional tersebut saya kemudian memahami bahwa terdapat korelasi atau hubungan antara kue tradisional dan memori.

Makanan tertentu dapat merekam jejak dan catatan sejarah serta warisan cita-rasa sebuah bangsa karena dalam sejumput bumbu, terdapat rekaman silang etnis, dan kelindan interaksi budaya yang tersimpan. Memori adalah bagian dari masa lalu, Berliner (2005) menganalisis bahwa 'para Antropolog berpendapat bahwa masa lalu tidak sekadar berlalu dan dilupakan begitu saja, tetapi tetap ada dalam berbagai cara'. Masa lalu tersebut kemudian selalu ada, salah satunya ketika kita sedang menemui rasa yang dulunya pernah dirasakan. Mengutip William Wongso dalam Pidato Kebudayaannya (2023) mengatakan bahwa "*lidah kita selalu mampu mengingat apa yang pernah kita kecap di masa kecil*" yang bermakna bahwa melalui lidah ternyata dapat membuat dan menggugah kenangan indah seseorang di masa lalu. Kue tradisional memiliki ketertarikannya sendiri yang dapat memancing serta menimbulkan kenangan masa lalu, kue tradisional menyimpan banyak kenangan pada masa kecil anak-anak di zaman dahulu (Dewi dkk. 2022).

Salah satu faktor yang mempengaruhi tersematkannya kue tradisional dalam memori adalah karena adanya memori kolektif. Memori kolektif memainkan peran penting dalam membentuk ingatan seseorang, terutama dalam konteks kelompok sosial di mana individu tersebut berada. Proses ini melibatkan sejumlah mekanisme dan pengaruh yang dapat memengaruhi cara seseorang mengingat dan memahami peristiwa masa lalu. Ketika seseorang sedang memakan kue yang dulunya pernah ia nikmati, meskipun rasanya berbeda tetapi dengan jenis kue yang sama, maka sebagian orang akan mengingat kejadian saat mereka pertama kali mengkonsumsi kue tersebut atau dengan siapa biasanya mereka memakannya. Hal itu dapat dikatakan sebagai memori kolektif karena ingatan tersebut hampir hadir di setiap orang.

Saya sebelumnya pernah membaca salah satu studi yang bertujuan untuk mendeskripsikan proses serta aspek yang berpengaruh terhadap terbentuknya memori makanan yang berpusat pada makanan Indonesia dan objeknya adalah mahasiswa kebangsaan Indonesia di luar negeri. Studi ini dilakukan oleh Rushandy (2023) menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan *virtual* etnografi, karena keseluruhan wawancara dilaksanakan lewat *virtual meeting*, hingga menghasilkan bahwa ingatan bersifat traumatis bagi mahasiswa di luar negeri dan aspek yang memengaruhinya adalah terciptanya memori makanan Indonesia. Selain itu, studi tentang kue tradisional *barongko* pernah dilakukan oleh Pradiati dkk. (2023) yang menelisik tentang 'Sejarah Gastronomi Kue *Barongko* dari Makassar' dengan tujuan untuk mendeskripsikan sejarah *barongko*, fungsinya dalam tradisi, perkembangannya saat ini, serta sebagai dokumentasi untuk melestarikan salah satu kuliner tradisional Indonesia. Menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif, hasil dari penelitian tersebut

menunjukkan bahwa *barongko* merupakan salah satu kuliner tradisional Makassar yang memiliki sejarah dari masa kerajaan dan dipercaya dengan beberapa filosofi dan nilai yang terkait. Adapun hal yang membedakan dari studi tersebut dan penelitian ini adalah dari sisi mengulik ingatan atau memori individu dan kolektif.

Kajian mengenai kue tradisional, khususnya *Barongko*, yang mengapa hingga era modern saat ini masih digemari oleh seluruh kalangan ditinjau dari aspek sosial-budaya dan memori/ingatan belum saya temukan. Ingatan tidak bersifat pasif dari pengalaman atau hal yang pernah dialami di masa lalu, melainkan sebagai proses aktif yang terus menerus berubah seiring waktu. Maka dari itu, saya tertarik untuk mengetahui lebih dalam lagi terkait hal tersebut yang ditinjau dari kajian ilmu antropologi dan memori. Untuk itu, saya ingin mengula lebih lanjut berbagai kenangan beberapa informan yang tak terlupakan ketika sedang mengonsumsi *barongko*.

2. Metode

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan menggunakan metode etnografi. Mengutip Creswell (2003:4) menjelaskan bahwa penelitian kualitatif merupakan penelitian yang berupaya untuk memahami perilaku individu atau kelompok dalam situasi sosial tertentu secara menyeluruh. Dalam penelitian kebudayaan ada yang dinamakan penelitian kualitatif naturalistik dan salah satu contoh dari penelitian kualitatif ini adalah penelitian etnografi (Kuntjara 2006:7). Penelitian ini dilaksanakan di Kota Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan. Proses pengambilan data telah saya lakukan sejak awal Bulan November 2023 dengan melakukan pengamatan awal dan mencari tahu hal-hal terkait informan pemilik usaha kue tradisional dan memulai penelitian saya pada April hingga Juli 2024.

Dalam melakukan penelitian ini, saya menentukan informan penelitian dengan menggunakan teknik *purposive* dengan kriteria sebagai berikut : (1) berumur 22-65 tahun; (2) menyukai atau sering mengonsumsi kue tradisional; (3) Pemilik atau pengelola toko kue tradisional; (4) Pembuat kue tradisional Bugis-Makassar. *Purposive* adalah salah satu bentuk pengambilan sampel, dalam hal ini informan penelitian, yang didasarkan pada karakteristik tertentu berdasarkan ciri yang telah ditentukan (Widodo 2019:70). Adapun alasan saya menentukan kriteria informan tersebut adalah untuk memperoleh informasi dari berbagai generasi tentang kue tradisional dalam ingatan.

No.	Nama Informan	Umur	Keterangan
1.	Natalia	50	Owner MAMA
2.	Hj. Munadira	65	IRT
3.	Rasika	54	PNS
4.	Musdalifah	43	PNS
5.	Ayu	44	PNS
6.	Masita	22	Mahasiswa
7.	Ainun	22	Mahasiswa
8.	Yusuf	22	Mahasiswa

Tabel 2. 1 Daftar Informan Penelitian

Pada penelitian ini, saya memilih untuk lebih banyak mewawancarai informan dengan kategori usia dewasa karena dalam perjalanan hidupnya, telah banyak mendapatkan pengalaman dan mengingat beberapa yang berkesan. Terkait dengan kue tradisional, dari informan usia dewasa dan lanjut usia dapat diketahui sejak kapan mereka mengenal *barongko*, mengetahui proses pembuatannya, mewariskan pengetahuan pembuatannya, hingga momen-momen saat mengonsumsi *barongko*, dan semua itu dapat diperoleh melalui memori atau ingatan mereka.

Dalam memperoleh data, penelitian ini mengkombinasikan teknik observasi, wawancara mendalam, studi pustaka, dan dokumentasi. Selain itu, dalam pengumpulan data penelitian ini saya juga memanfaatkan media sosial karena melalui platform seperti Instagram dan Tiktok saya dapat memperoleh informasi terkait toko yang menjual kue-kue tradisional. Adapun analisis data dalam penelitian ini adalah setelah melakukan pengumpulan data dengan mengobservasi dan mewawancarai beberapa orang informan, hasil data dari wawancara ditranskrip lalu dielaborasikan dengan data berdasarkan hasil observasi. Setelah data dielaborasikan, maka tema-tema dalam penelitian ini terdeteksi dan kemudian dilakukan pengelompokan data berdasarkan subjek-subjek yang muncul. Kemudian menyajikan data melalui penulisan yang sistematis dan mudah dipahami serta dilanjutkan dengan menginterpretasikan data dan diakhir membuat kesimpulan dari hasil temuan penelitian.

3. Hasil dan Pembahasan

Salah satu kue tradisional khas Bugis-Makassar yang begitu terkenal adalah *Barongko*. Saya ingat sekali, sewaktu sedang berkegiatan nasional di Jawa, beberapa teman saya pasti ada yang menyinggung terkait kue yang identik dengan Kota Makassar. Selain coto, mereka menyebut, “Eh, *Barongko* itu kayak gimana sih?”.

Suatu makanan dapat dikategorikan sebagai makanan tradisional, jika memenuhi beberapa kriteria, yaitu menurut Gardjito (2017) dalam (Lestari dkk. (2023:165)) pertama, memiliki sejarah dan adat istiadat; kedua, bahan dasar yang diolah sendiri; ketiga, bahan dasarnya dikuasai oleh masyarakat; keempat, bahan dasarnya mudah ditemukan dan bukan instan; kelima, pengelolaan dan peralatan masih tradisional; dan keenam, cita rasanya digemari dan disukai. Jika diperhatikan, salah satu faktor mengapa *Barongko* dikategorikan sebagai kue tradisional adalah karena *Barongko* memenuhi keenam kriteria di atas. Konon katanya, kue ini diberi nama *Barongko* yang jika dari bahasa Makassar kepanjangannya adalah ‘*barang natongji naroko*’, dan dari bahasa Bugis ‘*barangku mua udoko*’ yang sama-sama memiliki arti barangku sendiri yang ku bungkus (Pradiati dkk. 2023). Maksud dari akronim tersebut adalah karena seluruh bahan pembuatan *Barongko*, tidak hanya kuenya tapi hingga bagian luar yang membungkusnya adalah berbagai dasar pisang.

Pisang di Sulawesi Selatan dapat diolah menjadi berbagai macam menu seperti *barongko*, *bandang-bandang*, *pisang epe*’, *pisang ijo*, *jadde’utti*, dan masih banyak lagi. Berdasarkan beberapa diskusi yang pernah saya ikuti dan dengarkan, adapun salah satu faktor banyaknya kue tradisional berbahan dasar pisang di Sulawesi Selatan adalah karena buah ini mudah ditemukan atau

tumbuh subur di daerah ini, memberikan pemanis alami pada kue, dan mempunyai tekstur yang lembut sehingga mudah untuk dimakan. Selain itu, bahan utama pisang dalam pembuatan kue tradisional telah menjadi tradisi turun temurun di Sulawesi Selatan, yang dibuktikan dengan banyaknya kue tradisional yang berbahan dasar pisang dan masih terus ada hingga kini, karena bahan ini telah menjadi suatu kesatuan dalam budaya masyarakat dan ciri khas kuliner orang Bugis-Makassar.

- **Perjalanan Barongko: Dari Kerajaan ke Era Modern**

Pada dasarnya, *barongko* adalah kue tradisional yang bahan pembuatannya mudah ditemukan dan memiliki sejarah panjang dalam prosesnya dulu dan kini. Berdasarkan sejarahnya, *barongko* sudah ada saat kerajaan Gowa dan saat itu hanya disajikan untuk tamu kerajaan. Waktu dulu, *barongko* termasuk makanan mewah karena terbuat dari gula pasir dan pada saat itu gula pasir termasuk dalam bahan mewah yang artinya cukup sulit untuk ditemui dan dijangkau oleh masyarakat biasa.

Saya sempat bertanya-tanya dalam hati tentang ‘kenapa dulu *barongko* hanya disajikan untuk para bangsawan saja?’ Tapi jawaban dari pertanyaan tersebut telah dijelaskan oleh Pradiati dkk. (2023:3796) bahwa pada masa kerajaan Gowa, *barongko* tidak hanya terbuat dari pisang saja, tetapi dihadirkan beberapa variasi dalam campurannya. Kerajaan Gowa merupakan salah satu kerajaan yang berkuasa dan bercorak Islam di wilayah Sulawesi Selatan yang berdiri dari abad ke-14 Masehi, kemudian mencapai kejayaannya pada tahun 1653 di masa pemerintahan Sultan Hasanuddin. Adapun beberapa campuran variasi yang dicampurkan dalam pembuatan *barongko* itu seperti kacang kenari, nangka, labu, dan kacang merah, bahan-bahan tersebut adalah bahan makanan yang cukup susah didapatkan waktu itu hingga menjadikan *barongko* yang beraneka rasa itu tidak dapat dinikmati oleh seluruh kalangan masyarakat.

Tak hanya itu, dulu *barongko* tidak asal dibuat begitu saja oleh siapapun, tetapi terdapat syarat-syarat untuk orang yang ingin membuat *barongko* dan bahan dari pembuatannya juga masih harus diseleksi. Ketika seorang perempuan ingin membuat *barongko*, maka harus dipastikan bahwa ia tidak dalam keadaan menstruasi, karena hal tersebut sangatlah tabu dan dipercaya bahwa *barongko* buaatannya akan terasa amis (Pradiati dkk. 2023:3796). Hal tersebut di masa kini, jika dipikir secara logika, mungkin orang-orang dulu melarang wanita menstruasi membuat *barongko* karena sedang memiliki hormon yang tidak stabil sehingga menimbulkan takaran adonan *barongko* tidak sesuai dan menghasilkan rasa yang berbeda pula.

“Barongko kan terbuat dari pisang, santan, gula pasir, dan telur. Tapi waktu dulu itu katanya santan kelapa nya tidak sembarang, ada kayak harus begini begitu. Kalau sekarang tidak adami yang begitu, banyakmi yang pake santan kara (santan instan) saja.” Jelas bu Hj Munadira, Mei 2024.

Selain pantangan perempuan sedang menstruasi tadi, dulunya dalam pembuatan *barongko* buah kelapa yang akan diperas menjadi santan harus

diolah dengan baik, buah kelapa tersebut harus diturunkan perlahan dan dimasukan langsung ke dalam wadah yang disediakan, tidak boleh asal dilembar atau diletakkan begitu saja di dalam wadah. Hal tersebut dilakukan untuk menjaga kebersihan dan kehygienisan dari bahan tersebut karena *barongko* akan disantap oleh para raja dan tamu kerajaan (Pradiati dkk. 2023:3796). Bedanya kini, kita sudah tidak repot lagi untuk mengolah buah kelapa menjadi santan karena berbagai macam merk santan instan telah dijual dimana-mana.

Dewasa kini, *barongko* telah mengalami berbagai perkembangan dari segi bahan pembuatannya. Dulu, hanya bermodalkan pisang, gula pasir, santan, dan telur saja, tetapi kini telah divariasikan beberapa bahan tambahan untuk menambah cita rasa *barongko* tanpa menghilangkan ciri khasnya. Hal tersebut diutarakan oleh salah satu informan yang seringkali membuat *barongko*.

"Saya paling suka itu Barongko gula merah, jadi dikocok dulu gula sama telur, pake santan, terus pake mentega cair, pake susu bubuk, susu kental, itu saja. Kalau saya bikin Barongko itu suka kalau pake mentega cair sama susu bubuk karena buat Barongko itu tambah enak menurutku." Ungkap bu Rafika, Juni 2024.

Berdasarkan penuturan bu Rafika, saat membuat *barongko* ia turut mencampurkan beberapa bahan lainnya dan mengganti gula pasir menjadi gula merah. Penggantian dari gula pasir ke gula merah dalam pembuatan *barongko* bertujuan agar rasa manis yang dihasilkan dari *barongko* menjadi pas, untuk menghindari rasa manis yang berlebihan, serta agar tidak berisiko menaikkan gula darah. Gula merah atau yang lebih dikenal dengan sebutan gula aren atau brown sugar dapat dijadikan sebagai pemanis yang lebih sehat dibandingkan beragam jenis gula lainnya. Memakan *barongko* gula merah dapat menambah energi dalam tubuhnya dan menurunkan tekanan darah, hal tersebut disebabkan karena kandungan nutrisi yang ada di gula merah.

Setelah pertanyaan sebelumnya terjawab, maka timbul-lah pertanyaan lain terkait 'lalu bagaimana caranya hingga kemudian *barongko* bisa dinikmati oleh semua kalangan?' Dilansir dari Pradiati dkk. (2023) yang sebelumnya meneliti terkait sejarah gastronomi kue tradisional *barongko*, menjelaskan bahwa pada zaman kerajaan, *barongko* sebagai jajanan manis dibuat oleh gadis-gadis kerajaan, tapi saat gadis-gadis tersebut memutuskan untuk menikah, maka mereka sudah tidak tinggal di kerajaan lagi, melainkan mulai hidup bersama dengan suaminya di lingkungan masyarakat. Diyakini, pada saat itulah *barongko* mulai menyebar di kalangan masyarakat biasa di luar kerajaan Sulawesi Selatan karena kemungkinan para gadis yang sudah menikah tersebut membuat *barongko* dan menyebarkan cara pembuatannya sebagai makanan otentik khas kerajaan.

Dari hanya dapat dinikmati oleh keluarga dan tamu kerajaan, *barongko* kemudian menjadi kue tradisional khas Bugis-Makassar yang wajib ada saat acara-acara adat, seperti perkawinan orang Bugis-Makassar. *Barongko* adalah

makanan yang wajib disajikan dalam setiap acara adat, tanpa kehadiran *barongko* akan terasa ganjil dalam berjalannya perhelatan acara. Kini, *barongko* tidak hanya berkembang di Kota Makassar atau daerah Sulawesi saja, tapi hampir setiap orang yang mengunjungi kota daeng ini akan mencari dan ingin mencoba kue *barongko*, hanya dari coba-coba berubah menjadi ketagihan.

“Karena barongko memang sangat-sangat dicari orang. Tiap kali ke pesta pasti ada Barongko, jadi kami merasa bahwa itu wajib ada karena itu ciri khas dari Sulawesi Selatan. Orang datang pasti eh mau dong, apa sih barongko, selain pisang ijo, apa sih kue tradisionalnya, pasti otomatis kata pertamanya pasti Barongko.” Ucap bu Natalia, Mei 2024.

Ketika saya mengunjungi salah satu cafe yang menu utamanya adalah beragam kue tradisional, yaitu MAMA Toko Kue dan Es Krim cabang Jl. Serui, saya melihat rombongan ibu-ibu yang saya pastikan berasal dari luar pulau Sulawesi, terdengar dari bahasa mereka ketika berbicara. Kunjungan pertama kali saya ke sana, cukup ramai dengan pelanggan, selain rombongan ibu-ibu tersebut, ada pula beberapa pelanggan warga lokal yang turut membeli kue tradisional di sana. Ketika saya amati, ternyata setiap orang yang membeli kue tradisional di MAMA, *Barongko* pasti ada dalam list pesanan mereka. Ada yang memilih untuk makan di tempat atau dine in, ada juga yang membawanya pulang atau take away.

Sewaktu mengunjungi MAMA, saya melihat beberapa orang yang sepertinya keturunan Tionghoa sedang memilih-milih aneka kue tradisional Bugis-Makassar, seperti talam ubi, *barongko*, bayao nibalu, dan bolu paranggi. Saya kemudian menganalisis alasan mengapa orang Tionghoa seringkali membeli kue tradisional tersebut dan salah satu faktornya kesehatan. Kue tradisional seperti *barongko*, terbuat dari bahan-bahan alamiah dan tergolong sehat karena berasal dari pisang dan bahan-bahan yang tidak tercampur dengan pengawet atau bahan yang mengandung kimia lainnya.

Selain itu, bu Natalia juga mengungkapkan alasannya untuk memasarkan *barongko*, dan seperti yang saya ungkapkan sebelumnya bahwa *barongko* adalah kue wajib di setiap acara dan sangat dicari oleh orang-orang. Maka dari itu, pihak MAMA dipastikan setiap hari selama toko tersebut buka, mereka akan terus menghadirkan *barongko* di lemari display makanan mereka. Terdapat berbagai macam kue tradisional yang MAMA produksi dan jual setiap harinya, ada yang muncul di momen-momen tertentu saja, ada yang setiap hari dijual, ada pula yang sangat jarang didapati atau produk *discontinue* atau kurang digemari. Tapi *barongko* adalah salah satu kue tradisional yang paling laku dan tentu dijual setiap hari di seluruh outlet MAMA.

“Banyak sekali, benar-benar banyak (jumlah produksi kue tradisional di MAMA). Saya tuh, saya lost count sih karena, jadi kayak tadi saya akhirnya balik lagi, jadi ada beberapa produk yang kami harus eh tarik dulu, ditukar

dengan yang lain, tapi ada produk yang dia akan terus ada di display karena kayak tadi best seller, salah satunya Barongko itu memang. Karena kan sangat ciri khas Makassar.” Ungkap bu Natalia, Juni 2024

Informan bu Natalia adalah owner MAMA Toko Kue dan Es Krim generasi kedua. Meskipun tidak terlahir sebagai orang suku Bugis-Makassar, tapi karena sedari lahir sudah di Kota Makassar, maka ia sangat menyukai kue tradisional yang ada. Adapun resep *barongko* dan beberapa kue tradisional lainnya diperoleh ibunya, dari seorang temannya yang merupakan bagian dari kerajaan Gowa-Tallo. Kemudian, resep-resep kue tradisional tersebut, termasuk *barongko*, dikembangkan dan disesuaikan dengan pelanggan, serta terapat ciri khas ala MAMA.

Selain MAMA, masih banyak toko kue tradisional lainnya yang menjual *barongko* dan saat ini beberapa *coffee shop* di Kota Makassar juga turut menghadirkan *barongko* sebagai makanan manisnya. Jika di MAMA hanya menyediakan satu rasa *Barongko* atau rasa originalnya, maka di Manista *traditional cake* justru memasarkan tiga varian *Barongko* yang berbeda, yaitu *barongko* fresh milk, *barongko* nangka, dan *barongko* gula merah, yang harganya dipatok Rp. 8.000 hingga Rp. 10.000.

Berdasarkan hal-hal tersebut, maka dapat dianalisis lebih jauh bahwa seiring berjalannya waktu, *barongko* juga mengalami perubahan yang menjadikannya sebagai kue tradisional yang berkembang tanpa menghilangkan ciri khasnya, yaitu seluruh bahan pembuatannya, baik dari luar pun dalam, adalah berbahan dasar pisang.

- **Melalui Barongko: Menelusuri Jejak Rasa dalam Ingatan**

Masa kini, siapa yang masih suka ‘kue tradisional’? Pertanyaan tersebut pernah saya ajukan ke followers instagram saya lewat fitur story di instagram, untuk mengetahui jawaban mereka, saya juga mengisi konten tersebut dengan polling yang terdapat dua pilihan, yaitu ‘saya’ dan ‘tidak suka’. Alhasil, dari 174 orang yang melihat story saya, 18 orang diantaranya memberikan pilihan pada polling dan 100% memilih pilihan ‘saya’. Dari 18 orang tersebut berasal dari Sulawesi selatan dan daerah pulau Jawa. Salah satu alasan mengapa hingga saat ini kue tradisional masih ada dan disukai oleh masyarakat karena adanya ingatan atau memori.

Saya pernah membaca sebuah kutipan yang bunyinya begini, “*memory trace as a continuous bridge across the temporal gap, bridging past, and present.*” Terdapat beberapa benda yang berfungsi membawa jejak-jejak ingatan tersebut. Benda tersebut dapat merupakan artefak di masa silam, tidak menutup kemungkinan artefak sejarah di masa kini yang hendak mengisahkan sesuatu di masa silam juga dapat membuat jejak ingatan. Benda yang dimaksud tersebut dapat dirujuk ke berbagai hal, termasuk kue tradisional.

Barongko tidak hanya sekadar hidangan manis dan kuliner khas Bugis-Makassar. Namun, *barongko* juga membawa kenangan bagi setiap orang yang memakannya. Hadirnya tulisan ini bermula ketika saya seringkali merasakan *de javu* akan sesuatu hal yang sebelumnya pernah saya alami, tapi

saya rasakan kembali, Perasaan itu bisa saja terjadi ketika mendengar lagu, mengunjungi suatu tempat, dan saat menikmati sebuah makanan.

Ketika saya menanyakan tentang kue tradisional yang disukai para informan dan alasannya, saya melihat ada satu ekspresi yang menyamakan semua informan. Mereka akan berpikir dengan ekspresi sedikit bingung sembari menggerakkan mata dan berucap 'hmmmm'. Saya pernah membaca terkait respon tersebut dalam sebuah skripsi penelitian bahwa 'semakin anda memikirkan kembali hidangan itu, anda menemukan diri anda secara spontan mendarat pada memori *tangible* (berwujud nyata) yang kemudian dipersatukan dalam koneksi makna antara berbagai macam kejadian di masa lalu (Rushandy 2023). Mengingat Hwang & Hyun (2013) dalam (Sasi dkk. 2019) yang mengaktegorisasikan tiga faktor yang memicu hadirnya ingatan terhadap makan, yaitu:

- a. Aspek sosial yang berupa lingkungan sosial seperti kehadiran orang, teman, dan keluarga yang dapat mempengaruhi persepsi individu terhadap sebuah objek, kejadian, ataupun pengalaman nostalgia.
- b. Input sensorik yang merupakan kondisi psikologi yang ditangkap oleh kelima panca indra berupa makanan, musik, aroma, desain interior ataupun eksterior, dan suasana hati (*mood*).
- c. Peristiwa-peristiwa yang tidak mudah terlupakan, seperti peringatan hari istimewa, waktu libur, ataupun kegiatan di masa lalu yang dapat mendukung pengulangan memori makanan.

Sewaktu mengunjungi MAMA Toko Kue & Es Krim, owner nya membagikan cerita tentang pelanggannya ke saya.

"Iya jadi ada, dia itu customer dari dia SD, terus dia sekarang kan sudah menikah, sudah punya anak, datang sini dia bilang, 'aduh ini dulu kan waktu saya kecil' kayak gini atau kalau tidak ada juga yang, 'dulu nenek saya suka sekali bikin, saya itu kalau rindu sama nenekku saya datang ke sini makan barongko saja karena buat saya rasanya paling mirip' gitu. Jadi banyak yang dia makan ini, mengingat, mengingat dia punya ibu lah atau diingat dia punya nenek kayak gitu." Tuter bu Natalia, Mei 2024.

Berdasarkan cerita dari bu Natalia, dapat dianalisis bahwa orang-orang yang datang ke MAMA, salah satu alasannya adalah mereka yang betul-betul merindukan aroma dan rasa yang sebelumnya pernah dirasakan. Bisa saja, MAMA adalah toko kue kenangan masa kecilnya yang dulu sering dikunjungi bersama keluarga ataupun dengan memakan *barongko* ada orang yang akan mengingat kenangannya bersama sang nenek. Dianalisis lebih jauh, MAMA Toko Kue & Es Krim berusaha untuk menjadi penyembuh nostalgia bagi para pelanggannya. Menggunakan tagline 'dari yang lama untuk selamanya', tujuan adanya toko ini agar masyarakat dapat bernostalgia dengan rasa yang dulunya pernah dirasakan sekaligus ingin mengenalkan kepada generasi muda tentang kue tradisional yang harus dilestarikan, serta ingin menaikkan derajat kue tradisional agar tidak terus menerus dipandang sebagai kue pasar.

Barongko di Kota Makassar masih sangat mudah ditemui di penjual-penjual kue tradisional di pasar hingga kafe. Namun, jauh sebelum itu, dulu *Barongko* hanya didapatkan ketika di acara adat, buatan ibu atau nenek di rumah.

“Kalau saya ingat barongko itu saya langsung ingat acara pengantin. Karena saya pasti makan Barongko kalau di pengantin. Di rumah biasanya jarang atau beli juga kayaknya tidak pernah, cuma di pengantin saja.” Ucap Masita, Mei 2024.

Ingatan tentang *barongko* dan tradisi memang tidak dapat dipisahkan, karena setiap acara adat, ritual, dan tradisi Bugis-Makassar selalu menghadirkan *barongko* sebagai hidangan dan melalui hal tersebut dapat terbentuk dalam ingatan yang juga memperkuat kembali terkait identitas budaya. Hal tersebut sejalan dengan apa yang dikatakan oleh Holtzman (2006) bahwa tradisi dan ritual telah dipandang sebagai tempat yang ampuh untuk membangun ingatan yang berpusat pada makanan dan melupakan yang berpusat pada makanan.

Ketika berada di Sulawesi Selatan atau daerah mana pun yang didiami oleh banyak orang Bugis atau Makassar, kita akan selalu menemukan *barongko* di setiap acaranya. Ketika kita berbicara tentang *barongko*, sesuatu hal yang akan terlintas di pikiran orang-orang adalah pernikahan. Pernikahan adat Bugis-Makassar sangatlah identik terhadap beberapa budaya dan tradisinya, termasuk kue tradisional yang wajib ada. Mengingat Boyer (2001) dalam bukunya yang berjudul *“Religion Explained: the Evolutionary Origins of Religious Thought”* membahas terkait bagaimana tradisi turut berperan penting dalam membentuk dan menjaga ingatan kolektif individu.

Selain tradisi, terdapat hal-hal lainnya yang membuat seseorang dapat mengingat *barongko*, seperti mengingat keluarga ataupun hal-hal yang pernah terjadi di masa lalu.

“Ketika saya makan barongko, saya mengingat anakku. Dia itu bisa makan Barongko sampai enam berturut-turut dalam satu kali makan ceritanya. Apalagi kalau Barongkonya dingin hmmm saya juga suka sekali, the best banget. Sama kalau bulan puasa, bulan puasa itu setiap hari di meja makan harus ada Barongko.” Ucap bu Rafika, Juni 2024.

Mengutip McGaugh (2003) yang pernah meneliti tentang bagaimana emosi mempengaruhi memori, rasa, dan aroma kue tradisional seringkali dikaitkan dengan kenangan masa lalu atau peristiwa penting lainnya, hingga membuatnya lebih tahan lama dan lebih mudah diingat. Adanya *Barongko* setiap hari di meja makan selama bulan puasa dapat membentuk ikatan emosional tersendiri dan mengukir memori yang nantinya menjadi kenangan saat anak-anak tumbuh dewasa dan jauh dari rumah, Mereka akan merindukan suasana rumah dan *barongko* yang terus tersaji selama

bulan ramadhan. Serta, ketika seseorang memakan *barongko* di lain tempat, bisa saja ia akan merindukan bulan ramadhan.

Selanjutnya, kebanyakan orang, termasuk saya, menyukai *barongko* dingin atau telah dimasukan ke dalam kulkas. Namun ternyata, ada orang yang justru lebih menyukai *barongko* panas yang dalam artian *barongko* yang baru saja selesai dikukus dibandingkan *barongko* dingin.

“Kadang Barongko kan panas baru enak, kalau saya. Itukan kalau baru turun (baru masak) habis, baru turun habis, Tidak ter-save mi lah untuk yang lain, jadi dilarang. Jadi itu yang tidak terlupakan, kan kita dilarang, dilarang miki makan toh karena kalau habis, apa yang disajikan buat tamu.” Ungkap bu Ayu, Juni 2024.

Adanya momen seperti yang diceritakan oleh bu Ayu, tentu dapat menimbulkan kenangan tersendiri. Kenangan tersebut dapat menjadi memori jangka panjang yang sewaktu-waktu dapat ia ceritakan sebagai hal yang *memorable* atau sebagai cerita lucu di lingkungannya saat sedang berkumpul bersama orang-orang terkasih.

Setiap orang memiliki ingatan yang menurut Pascal Boyer dapat tercipta dari hal-hal absurd sekalipun. Sama halnya dengan makanan, sepanjang hidup kita akan menemui bertemu dengan berbagai macam makanan, yang dapat meninggalkan kenangan dan membingkai masa lalu, kemudian memengaruhi masa kini, dan membentuk masa depan. Salah satu bentuk ingatan yang tidak hanya berfokus tentang rasa dari makanan adalah seperti yang diungkapkan oleh Ainun.

“Ada tanteku di Lutim (Luwu Timur) dan dia memang juga punya kebun pisang yang luas. Jadi yang kuingat itu, kalau ke sana ka di Malili, pasti ada Barongko dan Barongkonya tanteku di Lutim, kan biasanya kita talinya dari daun pisang, tapi dikasih lagi daun pisang baru diikat. Jadi kubilang, ih kenapa begitu? kenapa je dua daunnya? nah bilangji karena kita banyak daun ta. Setiap ka makan Barongko pasti ku ingat kih lagi itu bagaimana waktuku bantukih mama aji ku buat dan nah tutupkih lagi pake daun pisang.” Jelas Ainun, Juni 2024.

Tidak hanya tentang rasa, tapi juga momen yang tercipta. Pembuatan *barongko* dapat dikatakan tidak mudah, tapi juga tidak sulit. Bahan utamanya mudah dijangkau, tapi yang cukup memerlukan kesabaran adalah ketika membuat luaran atau daun yang membungkus *barongko*. Daun pisang yang diperlukan adalah sebanyak dua alas, alas dalam yang langsung menyentuh *barongko* dan alas luar yang menutup semua bagian dari *barongko*. Kemudian, untuk mengikat bungkusannya agar kue yang di dalamnya tidak jatuh diperlukan daun pisang lagi atau tali rafia yang telah dibagi setipis mungkin. Namun sebelum itu, ada juga yang memberikan daun pisang lagi di atas alas luar yang membungkus *barongko*, tapi ada juga yang tidak. Hal tersebut termasuk hal yang sederhana, tapi juga dapat diingat oleh memori karena adanya momen kehangatan keluarga yang tercipta.

Memori menarik lainnya pernah diceritakan oleh Yusuf, saat pertama kali memakan *barongko*. Sebelumnya, Yusuf sangat menyukai *barongko* karena rasa pisanginya terasa dan rasanya manis, menurutnya semua orang pasti menyukai *barongko*.

"Pertama kali saya makan barongko itu pada saat saya waktu kecil dan pada saat itu lagi bulan puasa. Jadi saya pake buat berbuka puasa di mobil." Ucap Yusuf kepada saya.

"Kenapa di mobil?" Tanya saya ke Yusuf dengan nada yang cukup heran, karena biasanya orang memakan *barongko* di rumah ataupun di acara tradisi.

"Karena waktu itu perjalanan jauh, kebetulan ada yang bagi-bagi (takjil) di jalan. Jadi pertama kali, first time coba barongko di situ. Dan itu yang saya ingat momen itu kalau biasa lagi makan barongko." Jawab Yusuf dengan diselingi tawa kecil.

Menurut Yusuf, momen tersebut adalah salah satu momen yang cukup selalu ia ingat karena *barongko* adalah kue tradisional kesukaannya dan saat pertama kali mencobanya sedikit berbeda dengan orang kebanyakan. Schacter (2001) dalam bukunya *'The Seven Sins of Memory'* menjelaskan bahwa memori bersifat rekonstruktif, tidak hanya sebuah rekaman yang sempurna dari masa lalu. Namun, ketika mencicipi *barongko*, indra perasa dan penciuman dapat memicu proses rekonstruksi ini dan mengingatkan pada suatu kenangan, seperti Yusuf yang mengingat ketika memakan *barongko* ia sampai beranggapan bahwa tidak ada orang yang tidak suka *barongko*. Ya, rasanya itu benar, tapi jikapun ada beberapa orang yang tidak suka *barongko*, itu berarti dia memang tidak suka dengan buah atau spesifiknya, pisang.

Pada dasarnya, momen-momen indah hingga buruk sekalipun dapat terpatry di memori setiap individu. Beragamnya momen yang diceritakan oleh para informan ketika memakan *barongko* dapat dikatakan sebagai bagian dari memori kolektif masyarakat. Ketika seseorang memakan kue tradisional yang dulunya pernah ia rasakan, maka berbagai pengalaman dan kenangan dapat terputar dalam bayangan. Rasa *barongko* yang familiar dapat menghidupkan kenangan indah masa kecil, momen kumpul keluarga, atau pengalaman lainnya yang dapat memicu emosi dan pikiran positif, seperti kebahagiaan, kehangatan, dan rasa cinta terhadap budaya, tradisi, dan kampung halaman. *Last but not least*, saya ingin mengutip kalimat dari salah satu informan yang diharapkan dapat menjadi perhatian, khususnya generasi muda saat ini.

"Kita itu tidak boleh lupa dengan akar kita, manusia itu tidak boleh lupa. Maka kita itu akan bisa menjadi lebih besar kalau kita selalu mengingat, dari mana kita berasal, dari makanan juga. Kita jangan terlalu mengagungkan makanan dari luar, lalu kita melupakan kue kita. Kita

harus bisa mempertahankan bahkan kalau perlu kita mengangkat derajatnya, maka dari itu bangsa kita bisa besar."

–Natalia Tanyadji, Owner MAMA Toko Kue & Es Krim, 2024.

Pada akhirnya, barongko adalah kue tradisional, kue manis yang tak terlupakan. Pernikahan, kumpul keluarga, Kota Makassar, suku Bugis-Makassar, akan selalu menjadi tempat ditemukannya barongko di mana pun berada.

4. Kesimpulan

Pada dasarnya, makanan memiliki peranan yang penting bagi kehidupan karena dari segala aspek kehidupan, makanan senantiasa menemani masyarakat dalam berbagai kesempatan selama kehidupannya, baik dalam aktivitas sehari-hari, juga saat perhelatan yang cukup besar, seperti perkawinan, tradisi, atau acara lainnya. Kue tradisional *barongko* tidak hanya menjadi simbol kuliner tetapi juga memiliki peran penting dalam dinamika sosial budaya masyarakat Bugis-Makassar. Sejarahnya mencerminkan adaptasi dan perubahan yang terjadi dalam masyarakat. Awalnya, *barongko* hanya disajikan di acara-acara khusus seperti pernikahan dan upacara adat. Namun, seiring waktu, kue ini mulai hadir dalam kehidupan sehari-hari, menunjukkan fleksibilitas dan relevansinya dalam berbagai konteks sosial. Dinamika sosial-budaya dalam eksistensi *barongko* hingga saat ini ada juga karena adanya ingatan yang diceritakan, dipahami, dan dipelajari.

Sementara itu, berdasarkan bahasan di bab sebelumnya, *barongko* bukan hanya perkara pangan, tapi dapat dikaitkan dengan memori dalam keberadaannya di masa kini. Aroma pisang yang khas, tekstur yang lembut, bentuknya yang cukup unik mampu merangsang berbagai indera dan memicu respons emosional yang kuat. Pengalaman sensorik tersebut kemudian terhubung dengan ingatan-ingatan atau memori yang tersimpan di otak, sehingga menciptakan sebuah pengalaman yang kaya dan bermakna. Adanya ingatan-ingatan yang terbayang di otak pada saat memakan *barongko* dapat memicu memori kolektif masyarakat dengan perasaan hangat dan nyaman, seperti beragam cerita para informan terkait *barongko*, yang dapat membuat mereka bernostalgia, mengingat kenangan masa kecil, dan kehangatan keluarga.

Jika ditinjau dari Antropologi memori, dapat dianalisis bahwa setiap individu memiliki kenangan tersendiri dengan *barongko*. Pada akhirnya, adanya *barongko* di masa kini tidak terlepas dari dinamika sosial-budaya dan signifikansi memori masyarakat dalam eksistensi *barongko* di dewasa ini memperlihatkan bagaimana kue tradisional dapat menjadi alat yang kuat dalam memelihara dan memperkuat identitas budaya. Dengan demikian, *barongko* atau kue tradisional sebagai pusat dari penelusuran memori yang dapat membuka persepektif baru tentang bagaimana kue tradisional dapat menjadi sarana untuk menghubungkan kita dengan masa lalu dan identitas.

Referensi

- Berliner, D. 2005. The Abuses Of Memory: Reflections On The Memory Boom In Anthropology. *Anthropological Quarterly*. 78(1): 197–211.
<https://doi.org/10.1353/anq.2005.0001>
- Boyer, P. 2001. *Religion Explained: The Evolutionary Origins of Religious Thought*. New York:Basic Books.
- Creswell, J. W. 2014. *Research Design Qualitative, Quantitative, and Mixed Method Approaches*. Thousand Oaks, California:SAGE Publications, Inc.
- Dewi, D. N. Y., Radiawan, M. I., Kadek, N., & Diantari, Y. 2022. Nostalgia Rasa: Mengulang Manisnya Kenangan Analogi Kue Putu Dalam Busana Feminim Romantic. *Journal of Fashion Design*. 2(1): 158–166.
<https://doi.org/10.59997/bhumidevi.v2i1.1507>
- Erika. 2015. Preservasi Pengetahuan Kue Putu Piring, Makanan Tradisional Kepulauan Riau. *Thesis*, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia, Depok. <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20415634&lokasi=lokal>
- Hamdat, S. 2010. *Budaya Pangan & Gaya Hidup Keluarga Makassar Dalam Perspektif Antropologi*. Makassar:As Publishing.
- Holtzman, J.D. 2006. Food and Memory. *Annual Review of Anthropology*. Vol 35:361-378. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>
- Lestari, N. K., Rahmanita, M., & Ingkadjaya, R. 2023. Coto Mangkasara Sebagai Makanan Tradisional Dan Identitas Daerah Kota Makassar, Sulawesi Selatan. *Jurnal Industri Pariwisata*, 5(2): 163–169.
<https://jurnal.usahid.ac.id/index.php/pariwisata/article/view/1421>
- Koentjaraningrat. 2015. *Pengantar Ilmu Antropologi Edisi Revisi*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Kuntjara, E. 2006. *Penelitian Kebudayaan: Sebuah Panduan Praktis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- McGaugh, J. L. 2003. *Memory and Emotion: The Making of Lasting Memories*. New York:Columbia University Press.
- Pradiati, S., Armielia, A.A., & Triutama, O.P. 2023. Sejarah Gastronomi Kue *Barongko* dari Makassar. *Jurnal Pendidikan Tambusai*. 7(1): 3794-3799.
<https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/3403628>
- Rushandy, M.R.R.R. 2023. Ingatan Dalam Rasa: Mengenang Makanan Indonesia di Luar Negeri (Studi Kualitatif Memori Makanan Pada Mahasiswa Indonesia yang Pernah Kuliah di Luar Negeri). *Skripsi*. Fakultas Ilmu Sosial & Ilmu Politik, Universitas Padjajaran.
- Sasi, F. O., Sari, S. M., & Pradjonggo, C. J. 2019. Pengaruh Elemen Interior Zangrandi Ice Cream Surabaya terhadap Pengalaman Nostalgia Pengunjung. *Jurnal Intra*. 7(2): 18–23.
<https://publication.petra.ac.id/index.php/desain-interior/article/view/8862>
- Schacter, D.L. 2001. *The Seven Sins of Memory: How The Mind Forgets and Remember*. Boston: Houghton Mifflin.
- Sofyan, M. A. 2020. Eksistensi Megono Sebagai Identitas Kultural: Sebuah Kajian Antropologi Kuliner Dalam dinamika variasi makanan global.

- Jurnal Sosiologi Reflektif*. 15(1): 45-62. <https://ejournal.uin-suka.ac.id/isoshum/sosiologireflektif/article/download/1751/1451>
- Widodo. 2019. *Metodologi Penelitian Populer Dan Praktis*. Depok:Rajawali Pers.
- Wongso, W. 2023. *Gastrodiplomasi Nasi Bungkus Untuk Menaklukkan Lidah Dunia*. Pidato Kebudayaan, Dewan Kesenian Jakarta.
https://drive.google.com/file/d/1_VmqsvEJKqKwtH3vtxNeneJpmt0NcIHx/view