MASAK PA'E KERATON SUMENEP DALAM PRESPEKTIF ETNOGRAFI KULINER: STUDI BERBASIS OBSERVASI DAN WAWANCARA

Wahyu Ratnasari[1], Rizky Faiza Arman[2]

[1,2]*Akademi Kuliner Monas Pasifik Surabaya*
E-mail : wratnasari81@yahoo.com[1], rizkyfaizaarmann@gmail.com[2]

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji Masak Pa'e sebagai kuliner tradisional khas Kabupaten Sumenep yang berasal dari lingkungan Keraton Sumenep dalam perspektif etnografi kuliner. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap budayawan, pelaku usaha kuliner, serta masyarakat lokal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Masak Pa'e pada awalnya merupakan hidangan pembuka eksklusif yang disajikan dalam acara-acara resmi, yang kemudian berkembang menjadi makanan masyarakat umum. Keunikan Masak Pa'e terletak pada perpaduan dari pai kentang, kuah kental, lauk hewani, dan sayuran yang membentuk cita rasa yang khas. Saat ini, Masak Pa'e tidak hanya berfungsi sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai simbol budaya lokal dan potensi ekonomi daerah. Penelitian ini menyimpulkan bahwa keberlanjutan Masak Pa'e memerlukan keseimbangan antara inovasi dan pelestarian tradisi melalui dukungan masyarakat, pelaku usaha, dan pemerintah daerah.

Kata Kunci : *Masak Pa'e, Etnografi Kuliner, Keraton Sumenep, Identitas Budaya, Gastronomi Tradisional.*

ABSTRACT

This study aims to examine Masak Pa'e, traditional culinary specialty of Sumenep Regency, originating from the Sumenep Palace, from a culinary ethnography perspective. The study employed, qualitative methods with an ethnography approach through obsevation, interviews, and documentation with culutural figures, culinary entrepreneurs, and the local community. The results indicate that Masak Pa'e was originally an exclusive appetizer dish serve at formal events, but later evolved into a common dish. The uniqueness of Masak Pa'e lies in the combination of bake potato pie, thick sauce, protein side dishes, and vagetable, creating, a distinctive flavor. Today, Masak Pa'e serves not only as a traditional food but also as a symbol of local culture and regional economic potential. This study concludes that the pursuit of Masak Pa'e requires a balance innovation and preservation of tradition through support from the community, entrepreneurs, and the local government.

Keywords : *Masak Pa'e, Culinary Ethnography, Sumenep Palace, Cultural Identity, Traditional Gastronomy.*

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional merupakan bagian dari warisan budaya tak benda yang merepresentasikan identitas, sejarah, dan sistem nilai masyarakat. Pada masyarakat Madura, makanan tak hanya berfungsi sebagai konsumsi saja, tetapi juga berkaitan dengan struktur sosial dan tradisi, termasuk kuliner yang berkembang dikalangan bangsawan. Salah satu hidangan yang memiliki nilai historis dan simbolik adalah Masak Pa'e yang berasal dari lingkungan Keraton Sumenep di Kabupaten Sumenep, Wilayah Jawa Timur Pulau Madura. Kuliner ini mencerminkan hubungan antara budaya keraton dengan masyarakat serta menunjukkan proses pewarisan tradisi yang berlangsung turun temurun.

Penelitian terdahulu mengenai kuliner Madura umumnya menyoroti aspek identitas budaya, promosi pariwisata, pemasaran, serta komersialisasi makanan tradisional. Kajian tersebut menunjukkan bahwa kuliner daerah memiliki potensi ekonomi yang cukup besar, namun juga menghadapi risiko pergeseran makna budaya akibat moderenisasi. Selain itu, penelitian bahasa dan leksikon kuliner menegaskan bahwa makanan merupakan bagian dari pengetahuan lokal yang perlu didokumentasikan secara ilmiah.

Meskipun demikian, penelitian yang secara khusus mengkaji Masak Pa'e dengan pendekatan etnografi kuliner masih terbatas. Pendekatan ini penting untuk memahami makanan sebagai praktik budaya yang hidup, mencangkup proses pengolahannya, makna simbolik, serta konteks sosialnya. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengkaji Masak Pa'e Keraton Sumenep melalui metode observasi dan wawancara guna memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai nilai budaya dan praktik kuliner yang menyertainya.

METODE

Metodologi penelitian merupakan kerangka sistematis yang digunakan untuk memperoleh data serta menjawab rumusan masalah penelitian mengenai Masak Pa'e Keraton Sumenep dalam perspektif etnografi kuliner. Pendekatan yang digunakan dirancang agar mampu menggali praktik budaya secara mendalam melalui interaksi langsung dengan pelaku budaya di lingkungan penelitian. Penelitian dilakukan di Kabupaten Sumenep, tepatnya di sekitar wilayah Keraton Sumenep sebagai lokasi utama yang memiliki keterikatan historis dengan objek kajian.

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan Etnografi Kuliner. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian bertujuan memahami fenomena budaya secara mendalam, khususnya praktik memasak, makna simbolik, serta konteks sosial Masak Pa'e dalam masyarakat. Pendekatan etnografi memungkinkan peneliti melakukan observasi langsung, partisipasi, dan interaksi dengan informan untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai tradisi kuliner yang diteliti.

Variabel Penelitian

Dalam penelitian kualitatif etnografi, variabel tidak diperlakukan sebagai hubungan sebab akibat seperti penelitian kuantitatif, tetapi sebagai fokus kajian yang akan dieksplorasi secara mendalam. Adapun fokus penelitian meliputi:

1) Aspek sejarah dan asal-usul Masak Pa'e.
2) Aspek bahan dan teknik pengolahan Masak Pa'e.
3) Aspek penyajian dan praktik konsumsi dalam konteks sosial budaya.

4) Makna simbolik dan nilai budaya yang terkandung dalam Masak Pa'e.
5) Perubahan dan keberlanjutan tradisi Masak Pa'e dalam masyarakat.

Fokus tersebut menjadi pedoman dalam proses pengumpulan serta analisis penelitian.

1. Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh individu yang memiliki pengetahuan, pengalaman, atau keterlibatan dalam praktik Masak Pa'e, baik dilingkungan keraton maupun masyarakat sekitar. Sampel penelitian ditentukan menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu pemilihan informan berdasarkan pertimbangan tertentu yang relevan dengan tujuan penelitian, informan yang dipilih meliputi:

1) Juru masak atau pelaku usaha kuliner yang memahami proses pengolahan dan pembuatan Masak Pa'e.
2) Tokoh budaya atau pihak yang mengetahui sejarah kuliner keraton.
3) Masyarakat lokal yang pernah mengonsumsi atau terlibat dalam tradisi Masak Pa'e

2. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data yang dilakukan menggunakan beberapa teknik untuk memperoleh data yang valid dan komprehensif, yaitu:

1) Observasi

Observasi dilakukan secara langsung terhadap proses pembuatan, penyajian, serta praktik konsumsi Masak Pa'e. Observasi memungkinkan peneliti memahami aktivitas kuliner dalam konteks nyata.

2) Wawancara Mendalam

Wawancara dilakukan secara semi terstruktur pada informan dipilih untuk menggali informasi mengenai sejarah, teknik masak, makna budaya, serta perubahan tradisi Masak Pa'e.

3) Dokumentasi

Dokumentasi meliputi foto, rekaman wawancara, serta rekaman proses pengolahan. Dokumentasi berfungsi sebagai data pendukung hasil observasi dan wawancara.

3. Teknik Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan model analisis interaktif yang terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:

1) Reduksi Data

Data yang diperoleh dari observasi, wawancara, dokumentasi kemudian diseleksi kemudian disederhanakan dan difokuskan sesuai dengan tujuan penelitian.

2) Penyajian Data

Data yang telah direduksi kemudian disusun dalam bentuk narasi deskriptif sehingga mudah untuk dipahami.

3) Penarikan Kesimpulan

Tahap ini dilakukan dengan menginterpretasikan data untuk memperoleh makna serta menjawab rumusan masalah penelitian. Kesimpulan yang diperoleh kemudian diverifikasi melalui triangulasi sumber dan teknik.

Triangulasi dilakukan dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi guna meningkatkan keabsahan data dan teknik. Metodologi penelitian ini diharapkan mampu menghasilkan data yang mendalam dan akurat mengenai Masak Pa'e sebagai praktik budaya kuliner yang memiliki nilai historis, sosial, dan simbolik dalam masyarakat.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Hasil penelitian ini diperoleh melalui wawancara mendalam dengan informan yang terdiri atas budayawan, pelaku usaha kuliner, dan masyarakat lokal di Kabupaten Sumenep. Berdasarkan data yang terkumpul, diketahui bahwa Masak Pa'e merupakan kuliner tradisional yang berasal dari lingkungan Keraton Sumenep dan telah dikenal sejak sekitar abad ke-19. Pada masa awal kemunculannya, Masak Pa'e berfungsi sebagai hidangan pembuka utama dalam berbagai acara resmi keraton, resepsi bangsawan, serta jamuan penting. Hal ini menunjukkan bahwa Masak Pa'e pada masa lalu tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga sebagai simbol status sosial dan bagian dari budaya aristokrat.

Seiring perkembangan waktu, Masak Pa'e mengalami perubahan sosial yang cukup signifikan. Jika pada awalnya hanya dapat dinikmati oleh kalangan tertentu, saat ini makanan tersebut telah menjadi konsumsi masyarakat umum. Hidangan ini banyak ditemukan dalam berbagai acara sosial seperti pernikahan, pertunangan, kegiatan keluarga, hingga acara resmi pemerintahan. Perubahan tersebut menunjukkan bahwa Masak Pa'e telah bertransformasi dari simbol budaya elite menjadi identitas kuliner kolektif masyarakat Sumenep. Dengan kata lain, warisan budaya yang sebelumnya bersifat eksklusif kini telah menjadi bagian dari kehidupan sosial masyarakat luas.

Dari segi karakteristik bahan, Masak Pa'e memiliki komposisi khas dan berbeda dari hidangan lain. Informan menjelaskan bahwa komponen utama makanan ini terdiri atas kentang yang dibentuk menyerupai pai, kuah kental dengan cita rasa gurih, sayuran seperti wortel, kubis, dan kacang polong, serta lauk berupa lidah sapi, ayam, hati, dan daging sapi. Kombinasi bahan tersebut menghasilkan cita rasa yang unik. Beberapa informan menggambarkan Masak Pa'e sebagai perpaduan antara sup dan capcay, namun tetap memiliki identitas rasa tersendiri yang berbeda dari makanan lain. Keunikan tersebut menjadi salah satu alasan mengapa Masak Pa'e masih dikenal dan diminati hingga saat ini.

Dalam proses pengolahan, hasil wawancara menunjukkan bahwa resep dasar Masak Pa'e cenderung dipertahankan. Elemen utama seperti kentang dan kuah dianggap sebagai identitas pokok yang tidak dapat dihilangkan. Meskipun demikian, beberapa pelaku usaha kuliner melakukan inovasi dengan menambahkan bahan baru seperti pentol bakso, variasi lauk, maupun bentuk penyajian yang lebih modern. Selain itu, Masak Pa'e kini juga dikemas secara praktis untuk kebutuhan katering dan acara formal. Kondisi ini menunjukkan bahwa Masak Pa'e mengalami adaptasi terhadap kebutuhan pasar modern, tetapi tetap menjaga cita rasa dan karakter aslinya.



Gambar 1. Hidangan Masak Pa'e
Sumber: Dokumen Pribadi



Gambar 2. Proses Memanggang Pai Kentang
Sumber: Dokumen Pribadi



Gambar 3. Budayawan, Ibu Ima
Sumber: Dokumen Pribadi



Gambar 4. Pelaku usaha, Ibu Yuli
Sumber: Dokumen Pribadi

Perubahan juga terlihat pada pola penyajian dan konsumsi. Pada masa lalu, Masak Pa'e hanya hadir dalam acara tertentu dan bersifat eksklusif. Kini, makanan tersebut sudah tersedia di rumah makan tradisional, rumah makan lokal, serta jasa katering sehingga dapat diakses lebih luas oleh masyarakat. Pergeseran ini menunjukkan perubahan fungsi dari makanan seremonial menjadi makanan komersial sekaligus konsumsi umum. Dengan semakin terbukanya akses terhadap Masak Pa'e, generasi muda juga memiliki peluang lebih besar untuk mengenal dan menikmati makanan tradisional tersebut.

Hasil penelitian juga menunjukkan adanya dinamika sosial dalam perkembangan Masak Pa'e. Informan menyebutkan bahwa popularitas makanan ini pernah mengalami penurunan ketika muncul kuliner lokal lain yang lebih populer pada periode tertentu. Namun Masak Pa'e tidak hilang, melainkan mampu bertahan melalui proses adaptasi. Kehadirannya di restoran, katering, dan berbagai acara sosial menjadi bukti bahwa makanan ini mampu menyesuaikan diri dengan perubahan zaman. Hal ini menandakan bahwa keberlanjutan kuliner tradisional sangat dipengaruhi oleh kemampuan berinovasi tanpa kehilangan identitas dasarnya.

Dari perspektif masyarakat, Masak Pa'e dipandang sebagai makanan khas daerah yang memiliki rasa lezat, unik, dan bernilai budaya tinggi. Sebagian informan menilai bahwa makanan ini memiliki kesan eksklusif karena dahulu tidak mudah ditemukan setiap hari. Selain itu, Masak Pa'e dianggap sebagai simbol identitas kuliner Sumenep yang dapat diterima oleh berbagai generasi. Meskipun generasi muda masih mengenal Masak Pa'e, tingkat pemahaman mereka terhadap sejarah dan nilai budaya makanan ini dinilai belum merata. Sebagian hanya mengenal melalui acara tertentu tanpa memahami latar belakang historisnya.

Dalam upaya pelestarian, hasil penelitian menunjukkan bahwa keberlanjutan Masak Pa'e tidak dapat dibebankan pada satu pihak saja. Pelestarian dilakukan melalui keluarga dengan cara mewariskan resep dan kebiasaan menyajikan Masak Pa'e dalam acara keluarga. Selain itu, masyarakat juga berperan melalui penyajian dalam hajatan dan kegiatan adat. Pelaku usaha mendukung pelestarian dengan menyediakan Masak Pa'e di restoran dan katering, sedangkan pemerintah daerah memiliki peran penting melalui promosi budaya serta pengusulan sebagai warisan budaya daerah. Dengan demikian, pelestarian Masak Pa'e memerlukan kerja sama antara keluarga, masyarakat, pelaku usaha, dan institusi resmi.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Masak Pa'e merupakan kuliner tradisional yang telah mengalami transformasi dari hidangan eksklusif keraton menjadi identitas kuliner masyarakat Sumenep. Perubahan tersebut tidak menghilangkan nilai budaya yang melekat, tetapi justru memperluas fungsi sosial dan ekonominya. Saat ini Masak Pa'e tidak hanya berperan sebagai makanan, tetapi juga sebagai simbol budaya lokal, produk ekonomi kreatif, dan media pelestarian tradisi. Keberlanjutannya sangat bergantung pada kemampuan menjaga keseimbangan antara inovasi, autentisitas rasa, dan keterlibatan aktif masyarakat dalam mewariskan tradisi tersebut.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Masak Pa'e merupakan kuliner tradisional yang memiliki akar historis kuat dengan lingkungan Keraton Sumenep. Temuan ini menegaskan bahwa makanan tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai produk budaya yang lahir dari struktur sosial tertentu. Dalam perspektif sejarah kuliner, makanan yang berkembang di lingkungan bangsawan umumnya merepresentasikan kekuasaan, prestise, dan tata nilai masyarakat pada zamannya. Rahman (2018) menjelaskan bahwa kuliner Nusantara berkembang melalui relasi antara budaya lokal, perdagangan, serta kekuasaan politik, sehingga makanan sering menjadi simbol identitas kelompok sosial tertentu. Dalam konteks ini, Masak Pa'e dapat dipahami sebagai representasi budaya aristokrat yang kemudian diwariskan kepada masyarakat luas.

Transformasi Masak Pa'e dari hidangan eksklusif keraton menjadi konsumsi masyarakat umum menunjukkan terjadinya demokratisasi kuliner. Perubahan ini sejalan dengan teori praktik budaya yang menyatakan bahwa produk budaya bersifat dinamis dan dapat berpindah dari ruang elite ke ruang publik melalui proses sosial. Bourdieu (1984) menyebutkan bahwa selera makanan pada awalnya sering menjadi penanda kelas sosial, namun dalam perkembangan modern batas-batas tersebut cenderung melemah. Hasil penelitian membuktikan bahwa Masak Pa'e yang dahulu menjadi simbol status bangsawan kini hadir dalam pernikahan, acara keluarga, restoran, dan katering. Kondisi ini menunjukkan bahwa identitas budaya dapat bertahan meskipun konteks sosialnya berubah.

Dari segi komposisi bahan, Masak Pa'e memperlihatkan karakter kuliner hibrida yang menggabungkan kentang, kuah kental, sayuran, dan protein hewani seperti lidah sapi atau ayam. Temuan ini menunjukkan adanya proses akulturasi kuliner. Menurut Michel (2020), cita rasa kuliner khas Sumenep banyak dipengaruhi oleh interaksi budaya luar dan pemanfaatan bahan lokal, sehingga menghasilkan makanan dengan karakter unik. Penggunaan kentang sebagai bahan utama juga mengindikasikan pengaruh kolonial atau pertemuan budaya asing dengan tradisi lokal, sebagaimana banyak terjadi pada makanan Indonesia lain yang mengalami adaptasi bahan sejak masa kolonial (Rahman, 2018). Dengan demikian, Masak Pa'e bukan hanya makanan tradisional, tetapi hasil perjalanan sejarah budaya yang panjang.

Keunikan rasa Masak Pa'e yang oleh informan digambarkan sebagai perpaduan sup dan capcay menunjukkan bahwa identitas kuliner tidak selalu ditentukan oleh kategori makanan formal, melainkan oleh pengalaman rasa kolektif masyarakat. Ekawati dan Ayuningtias (2024) menjelaskan bahwa penamaan dan penjenamaan kuliner tradisional Madura sangat dipengaruhi oleh narasi lokal dan persepsi masyarakat terhadap keunikan produk. Dalam kasus Masak Pa'e, identitas rasa yang "tidak generik" menjadi modal budaya yang kuat untuk mempertahankan eksistensinya di tengah persaingan makanan modern.

Penelitian ini juga menemukan bahwa resep dasar Masak Pa'e tetap dipertahankan, sementara inovasi dilakukan pada aspek tambahan bahan dan penyajian. Fenomena ini menunjukkan adanya negosiasi antara autentisitas dan modernitas. Mulyaningsih et al. (2023) menyatakan bahwa kuliner Madura saat ini mengalami pergeseran dari tradisi lokal menuju komersialisasi, tetapi keberhasilan adaptasi sangat bergantung pada kemampuan menjaga unsur inti produk. Dalam konteks Masak Pa'e, kentang dan kuah tetap dipertahankan sebagai identitas utama, sedangkan inovasi hanya dilakukan pada elemen pendukung. Strategi seperti ini penting karena menjaga kesinambungan antara tradisi dan kebutuhan pasar kontemporer.

Masuknya Masak Pa'e ke restoran dan jasa katering menunjukkan proses komodifikasi kuliner tradisional. Kuliner tidak lagi semata-mata simbol budaya, tetapi juga sumber ekonomi masyarakat. Rahman (2018) menyebut bahwa wisata kuliner dan industri makanan lokal menjadi instrumen penting dalam pembangunan ekonomi berbasis budaya. Temuan ini diperkuat oleh Sa'adah, Mariska, dan Bimantara (2023) yang menunjukkan bahwa strategi pemasaran digital memberi peluang besar bagi rumah makan tradisional di Sumenep untuk memperluas pasar. Dengan demikian, komersialisasi Masak Pa'e dapat dilihat sebagai peluang ekonomi, selama tidak menghilangkan nilai budaya dan kualitas rasa aslinya.

Namun demikian, penelitian ini juga menunjukkan adanya tantangan pada aspek regenerasi budaya. Generasi muda masih mengenal Masak Pa'e, tetapi tidak seluruhnya memahami sejarah dan nilai simboliknya. Hal ini menunjukkan bahwa transmisi budaya belum berjalan optimal. Kamilia, Khotimah, dan Ayuningtias (2024) menjelaskan bahwa leksikon kuliner daerah merupakan bagian penting dari pengetahuan budaya yang harus diwariskan kepada generasi muda. Jika makanan hanya dikenali sebagai produk konsumsi tanpa narasi budaya, maka warisan pengetahuan lokal berisiko terputus. Oleh karena itu, pengenalan Masak Pa'e kepada generasi muda perlu dilakukan tidak hanya melalui konsumsi, tetapi juga melalui edukasi budaya, festival kuliner, dan dokumentasi akademik.

Upaya pelestarian yang ditemukan dalam penelitian ini melibatkan keluarga, masyarakat, pelaku usaha, dan pemerintah daerah. Temuan ini menunjukkan bahwa pelestarian kuliner tradisional memerlukan pendekatan kolaboratif. Ningsih (2019) menegaskan bahwa pengembangan budaya dan pariwisata daerah akan lebih efektif apabila melibatkan partisipasi masyarakat dan dukungan institusional. Dalam konteks Masak Pa'e, keluarga berperan mewariskan resep, masyarakat menjaga keberadaan dalam acara adat, pelaku usaha memperluas akses pasar, dan pemerintah memberi legitimasi budaya melalui promosi maupun pengusulan sebagai warisan budaya. Model pelestarian berbasis ekosistem seperti ini lebih realistis dibandingkan mengandalkan satu aktor tunggal.

Secara keseluruhan, pembahasan ini menunjukkan bahwa Masak Pa'e adalah contoh nyata bagaimana makanan tradisional dapat bertahan melalui proses adaptasi sosial, ekonomi, dan budaya. Keberhasilannya terletak pada kemampuan mempertahankan identitas rasa sambil menyesuaikan bentuk distribusi dan konsumsi dengan kebutuhan zaman. Masak Pa'e bukan sekadar makanan khas Sumenep, tetapi simbol warisan budaya yang terus dinegosiasikan antara tradisi dan modernitas.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa Masak Pa'e merupakan kuliner tradisional khas Kabupaten Sumenep yang berasal dari lingkungan Keraton Sumenep dan

memiliki nilai sejarah serta budaya yang kuat. Hidangan ini telah mengalami perubahan dari makanan eksklusif kalangan bangsawan menjadi makanan masyarakat umum, tanpa kehilangan ciri khas rasa dan identitas budayanya. Keberadaan Masak Pa'e saat ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional mampu bertahan melalui proses adaptasi terhadap perkembangan sosial dan ekonomi.

Masak Pa'e tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga sebagai simbol budaya lokal dan potensi ekonomi kreatif daerah. Namun, tantangan yang dihadapi adalah kurangnya pemahaman generasi muda terhadap sejarah dan makna budaya yang terkandung di dalamnya.

Oleh karena itu, direkomendasikan agar pelestarian Masak Pa'e dilakukan melalui kerja sama antara keluarga, masyarakat, pelaku usaha, akademisi, dan pemerintah daerah. Upaya tersebut dapat dilakukan melalui pewarisan resep, penyajian dalam acara budaya, pengembangan usaha kuliner, promosi wisata gastronomi, serta pengusulan sebagai warisan budaya daerah. Dengan langkah tersebut, Masak Pa'e diharapkan tetap lestari dan semakin dikenal luas sebagai identitas kuliner Sumenep.

DAFTAR PUSTAKA

[1] Achmad Luthfi Alviant, & Setianingsih, R. (2024). *Eksplorasi etnomatematika pada peninggalan sejarah dan budaya Sumenep*.

[2] Anita, A., & Triasavira, M. (2021). Rahasia dagang masakan chake ciri khas kuliner Kabupaten Sumenep (Studi kasus Sampoerna Catering di Sumenep). *Jurnal Jendela Hukum, 8*(1), 93-100.

[3] Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A social critique of the judgement of taste*. Harvard University Press.

[4] Ekawati, R., & Ayuningtias, D. I. (2024). Naming and branding of Madurese traditional culinary (Penamaan dan penjenamaan kuliner tradisional Madura). *Mozaik, 24*(1), 113-123.

[5] Kamilia, N., Khotimah, K., & Ayuningtias, D. I. (2024). Leksikon kuliner khas Madura sebagai wujud pengenalan kuliner nusantara [Perspektif ekolinguistik]. *Diskursus: Jurnal Pendidikan Bahasa Indonesia, 7*(3), 400-413.

[6] Michel, A. (2020). *Cita rasa kuliner Kabupaten Sumenep Madura, Jawa Timur* (Doctoral dissertation, Politeknik Pariwisata NHI Bandung).

[7] Moel Yono., Murniatmo, G., Wibowo, H. J., & Salamun, D. (1985). *Mengenal sekelumit kebudayaan orang Madura di Sumenep*.

[8] Mulyaningsih, H., Haryanto, B. S. D., Umanailo, M. C. B., & Irawan, B. (2023). Pergeseran entitas kuliner Madura: Adaptasi budaya dan tradisi kuliner lokal menjadi komersialisasi. *Perspektif, 12*(3), 1014-1021.

[9] Ningsih, F. E. (2019). *Upaya Dinas Kebudayaan dan Pariwisata dalam meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan*.

[10] Normalia, P. D., & Hanifa, S. (2022). Persepsi mahasiswa terhadap leksikon wisata kuliner khas Madura. *Journal of Social, Culture, and Language, 1*(1), 42-47.

[11] Nurfaizi, A. (2020). *Perancangan video promosi kuliner khas Sumenep sebagai upaya meningkatkan jumlah wisatawan* (Tugas akhir, Universitas Dinamika).

[12] Rahman, A. S. (2018). *Strategi pemerintah daerah dalam pengembangan wisata kuliner: Studi di Kabupaten Sumenep Madura* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).

[13] Rahman, F. (2018). Sejarah kuliner sebagai identitas keindonesiaan. *Jurnal Kajian Budaya Kuliner*.
[14] Sa'adah, S., Mariska, D., & Bimantara, E. S. (2023). Strategi pemasaran rumah makan tradisional di Kabupaten Sumenep pada era disrupsi digital. *Jurnal Ekonomi dan Pariwisata Daerah*.
[15] Suharatik., & Fauzi, M. (2022). *Pelestarian kearifan lokal bahasa Madura: Studi variasi leksikal, makna, dan fungsi pada pitutur masyarakat nelayan di Kepulauan Sumenep*.

Lampiran

Dokumentasi:
https://www.instagram.com/reel/DcEMKVihVHd/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==&igsi=MzRlODBiNWFlZA==