

MAKAN BEDULONG SEBAGAI *COMMUNAL COMSUMPTION* MASYARAKAT NATUNA

Destriyadi

Sekolah Tinggi Agama Islam Natuna, Indonesia

Email: destriyadi.in@gmail.com

Abstract: *The tradition of communal eating in Natuna has its own uniqueness. Each island interprets this tradition with different names, places, times, and methods. This research explores and understands the communal meal called makan bedulong and other communal eating traditions. The aim is to reveal descriptions of makan bedulong and other communal consumption traditions in Natuna. This qualitative descriptive research focuses on the tradition of makan bedulong as its material object and uses cultural anthropology as its formal object. The research is limited to Bunguran Besar, Subi, and Serasan. Data sources include activities, perceptions, and everything related to makan bedulong holistically. Researchers used observation, interviews, and literature studies. The findings show that makan bedulong has different descriptions in Bunguran Besar, Subi, and Serasan. The food served is still sourced from the sea and local agriculture. In addition to celebrating Islamic holidays, makan bedulong is also featured in kenduri events. The differences can be seen as changes adjusted in each region based on the collective agreement of the community. It is important to instill this tradition as a form of gratitude for the blessings received and to strengthen social bonds with others.*

Keywords: *Cultural anthropology, Communal consumption, Makan bedulong, Natuna*

Abstrak: Tradisi makan bersama di Natuna memiliki keunikannya sendiri. Setiap pulau mengartikan tradisi makan bersama pada nama, tempat, waktu, dan cara yang berbeda-beda. Penelitian ini mengupas dan memahami makan bedulong dan konsumsi komunal lainnya. Tujuan penelitian ini berusaha untuk mengungkapkan deskripsi makan bedulong dan tradisi makan bersama lainnya di Natuna. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Objek material penelitian ini adalah tradisi makan bedulong, sedangkan objek formal menggunakan antropologi budaya. Lokasi penelitian dibatasi di Bunguran besar, Subi, dan Serasan. Sumber data penelitian ini adalah aktivitas, persepsi, dan segala yang berkaitan dengan makan bedulong secara holistik. Peneliti menggunakan observasi, wawancara, dan studi literatur. Hasil yang ditemukan, makan bedulong memiliki deskripsi yang berbeda di Bunguran besar, Subi, dan Serasan. Menu makanan yang disajikan tetap bersumber dari maritim dan agraris. Bukan hanya sebagai bentuk perayaan hari besar Islam, makan bedulong juga dihadirkan dalam acara kenduri. Perbedaan yang terjadi tersebut dapat diartikan sebagai perubahan yang disesuaikan di tiap daerahnya berdasarkan kesepakatan kolektif masyarakatnya. Hal yang penting untuk ditanamkan adalah sebagai bentuk rasa syukur terhadap rezeki yang diberikan dan menjalin silaturahmi dengan sesama.

Kata Kunci: Antropologi budaya, Konsumsi komunal, Makan bedulong, Natuna,

PENDAHULUAN

Tradisi terbentuk karena kebiasaan yang terus dijadikan konstruksi yang kuat dan layak untuk dijadikan sebuah definisi baru. Kebiasaan ini menyebar menjadi milik bersama tanpa bukti atau keputusan legal. Kesepakatan terjadi karena adanya kesamaan pandangan yang kemudian sebagai pelaku mereka disebut masyarakat kolektif pemilik tradisi. Secara turun-temurun, kebiasaan diwariskan dari satu generasi ke generasi beserta dengan nilainya.

Pada proses pewarisannya memungkinkan sekali adanya adaptasi terhadap perkembangan kebudayaannya. Hal itu juga sejalan dengan apa yang diungkapkan oleh Reusen dalam Rofiq (2019, p. 96), tradisi adalah peninggalan (warisan) yang berupa aturan, harta, kaidah, adat istiadat, dan norma. Tradisi dapat mengalami perubahan dan dipandang sebagai komposisi keseluruhan dari hasil tingkah laku dan juga pola kehidupan manusia. Funk dan Wagnalls menekankan tradisi dan cara penyampaian doktrin kebiasaan atau pengetahuan yang diwariskan secara turun-menurun (Nipur et al., 2022).

Robert Redfield mengenalkan konsep tradisi besar dan tradisi kecil. Menurutnya, tradisi besar diisi oleh orang-orang reflektif yang mampu dikembangkan dan diolah. Sementara itu tradisi kecil sekian banyak orang-orang yang tidak reflektif. Pengertian ini mengarahkan kita bahwa hanya tradisi besar yang dapat berkembang, sedangkan tradisi kecil akan tetap seperti itu tanpa ada kritik dan perbaikan. Redfield nampaknya membedakan kelas keduanya, tapi ini masih menjadi pertentangan di kalangannya. Siapa yang dapat menempati tradisi besar dan tradisi kecil (Nipur et al., 2022).

Setidaknya dari dua etimologi tradisi ini kita bisa melihat bahwa tradisi adalah kebiasaan yang disepakati oleh masyarakat kolektif untuk terus diupayakan sebagai warisan. Layaknya sebagai sebuah harta, tradisi bernilai berharga dalam bentuk pengetahuan kebudayaan, moral, dan cara berpikir. Kekayaan kolektivitas itu adalah milik masyarakat suatu daerah yang dijaga bersama-sama karena memiliki nilai yang menjadi pedoman masyarakatnya. Warisan yang saat ini masih dilestarikan adalah tradisi makan bersama. Makan menjadi kebutuhan utama setiap orang untuk bertahan hidup (Nurauliani et al., 2019). Makna *bersama* dalam hal ini bukan hanya sebatas keluarga, tetapi meluas sampai ke masyarakat-masyarakat baru. Tradisi makan bersama ini mengembalikan semua nilai perbedaan kelas, kompleksitas, perebutan makanan, di dalam satu wadah. Tradisi ini menunjukkan kesetaraan dan kebersamaan, meskipun dalam penerapannya di tiap daerah berbeda-beda. Mulai dari jumlah makanan, waktu, dan prosesnya.

Tradisi makan bersama ini sebagai konsumsi komunal atau *communal consumption* (Hayden, 2014). Kehadiran makan bersama lebih mengarah pada satu bentuk pesta yang dirayakan bersama-sama di atas satu wadah. Hal yang utama dalam makan bersama adalah berbagi makanan. Biasanya berbagi makanan diterapkan pada lingkungan yang memiliki hubungan erat dan sisi lainnya saat harus berbagi dengan orang yang tidak berhubungan langsung dengan keluarganya (Sousa, 2017). Levi Strauss mengungkapkan bahwa aktivitas makan bersama menunjukkan kompleksitas simbol yang dianalogikan dengan bahasa (Sousa, 2017). Makan bersama bukan hanya menuntaskan sepiring nasi dengan lauknya yang beragam, tetapi proses makan dari awal hingga akhir pesta kita dihadirkan orang-orang yang berada dalam satu wadah, cara makannya, dan hal lain yang menunjukkan bagaimana sikap dan perilakunya.

Istilah makan bersama belum diterima sebagai sebuah definisi untuk kebudayaan yang sama. Setiap masyarakat yang memiliki latar belakang yang sama, akan menyebut makan bersama sesuai dengan kesepakatan masyarakat. Perbedaan ini sebenarnya memiliki nilai yang sama, tetapi cara untuk menunjukkan nilainya yang berbeda. Berbedanya istilah yang

digunakan sudah menunjukkan perbedaannya dengan daerah lain dalam tradisi makan bersama. Walaupun memiliki kemiripan, tetap tradisi makan bersama sudah dimiliki masyarakatnya masing-masing. Salah satu yang memiliki tradisi ini adalah Kabupaten Natuna yang berbentuk kepulauan. Oleh Arman dan Swastiwi (2018, p. 39), masyarakat Natuna terbagi dalam dua karakter, yaitu *urang timo* atau orang timur yang merujuk pada masyarakat yang tinggal di pulau Bunguran. Masyarakat yang tinggal di pulau-pulau di luar pulau Bunguran disebut sebagai orang laut. Sebenarnya tidak ada perbedaan antara kedua karakter ini dan juga tidak sepenuhnya orang yang berada di pulau Bunguran disebut sebagai *urang timo*, sebab nama itu lebih tepatnya dimiliki oleh masyarakat yang tinggal di Bunguran Timur dan Timur Laut.

Masyarakat di Kabupaten Natuna menyebut tradisi makan bersama ini dengan makan bedulong, sebagian pula menyebutnya dengan makan seprah. Tradisi ini sudah menjadi bagian dalam masyarakat saat ada acara syukuran, pagelaran, dan acara-acara tertentu yang menghendaki kehadiran makan bedulong. Tradisi ini tetap berusaha hadir di saat bentuk penyajian dan cara makan yang lebih populer. Masyarakat dihadapkan dengan pilihan yang lebih tradisional atau kepraktisan di masa kini, menghadirkan salah satu atau keduanya.

Pengaruh kehadiran bentuk prasmanan dan sebagainya dalam masyarakat akan berdampak pada kurangnya minat makan bersama seperti makan bedulong. Aspek yang ada pada makan bedulong adalah saling berbagi dalam kelompok, sedangkan bentuk lainnya menunjukkan individual dan kurangnya rasa berbagi. Perlu adanya penguatan jati diri nilai Melayu yang dilihat dari tradisi ini. Masalah lainnya pula, makan bedulong masih belum ditemukan kajian secara akademis yang dapat dijadikan acuan bagi peneliti dan lainnya. Nilai menjadi pedoman umum bagi perilaku manusia (Simanjuntak, 2021, p. 137). Kandungan nilai yang ada dalam tradisi ini merupakan konsepsi yang hidup dalam alam pikiran masyarakat yang mereka anggap terbaik (Syarifuddin, 2017). Sebab itu perlu kajian yang mengangkat bagaimana makan bedulong dalam deskripsi dan nilai-nilai yang ada dalam tradisi tersebut. Tujuan penelitian ini berusaha untuk mengungkapkan deskripsi makan bedulong dan tradisi makan bersama lainnya di Natuna. Adanya keberagaman di Natuna dalam tradisi makan bersama menjadi satu hal yang menarik. Berikut juga pada nilai-nilai terkandung di dalamnya yang dapat dipahami oleh masyarakat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud memahami fenomena yang dialami oleh subjek penelitian, misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan dan lain-lain secara holistik, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah (Sulistiyorini & Andalas, 2017, p. 15). Objek material penelitian ini adalah tradisi makan bedulong, sedangkan objek formal menggunakan antropologi budaya. Lokasi penelitian dibatasi di Bunguran besar, Subi, dan Serasan. Sumber data penelitian ini adalah aktivitas, persepsi, dan segala yang berkaitan dengan makan bedulong secara holistik. Finnegan (Finnegan, 1991) mengungkapkan bahwa pengumpulan dan perekaman penelitian lapangan tidak memiliki satu cara yang pakem. Artinya akan ada

fleksibilitas dalam pengambilan data pada penelitian ini. Peneliti menggunakan observasi, wawancara, dan studi literatur. Dukungan lainnya seperti catatan tertulis, alat perekam, foto dan wawancara tertulis. Hasil pengumpulan data ini bergantung pada siapa dan bagaimana caranya, karena itu informan dipilih menggunakan metode *purposive sampling*. Peneliti juga akan melakukan probing, yaitu penggalian keterangan lebih dalam apabila adanya kurang sesuai atau ketidaksesuaian dengan pertanyaan yang diajukan.

Analisis data pada penelitian ini mengacu pada pengertian yang diungkap oleh Faruk (2020, p. 25) merupakan seperangkat cara atau teknik penelitian yang merupakan perpanjangan dari pikiran manusia karena fungsinya bukan untuk mengumpulkan data, melainkan untuk mencari hubungan antardata yang tidak akan pernah dinyatakan sendiri oleh data yang bersangkutan. Dengan pengertian lain, analisis data akan mengorganisasi dan mengurutkan data ke dalam kategori, pola atau uraian dasar (Sulistyorini & Andalas, 2017, p. 20). Teknik analisis data yang digunakan adalah teknik kualitatif. Langkah analisis data penelitian ini, yaitu pengumpulan, klasifikasi, interpretasi, dan inferensi data.

Secara spesifik, objek material makan bedulong hampir tidak ditemukan kajian penelitiannya. Penelitian lain yang berkaitan dengan objek material makan bedulong pernah dilakukan oleh Riansyah (2023) dengan meneliti tradisi Saprahan di Masyarakat Melayu Sambas, Desa Teluk Keramat Kabupaten Sambas dengan pendekatan etnografi. Nilai-nilai yang terkandung di dalamnya, seperti gotong royong, religi, dan kebersamaan yang diterapkan dalam bentuk penyajiannya. Penelitian lain juga pernah dilakukan oleh Levyta dan Hendra (2022) yang menghubungkan kepariwisataan dan makan bedulong di Belitung. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui bagaimana penduduk lokal dan turis domestik mengetahui makna dari makan bedulong, sekaligus menawarkan nilai tambah kepada pengunjung untuk mempelajari kearifan lokal. Hasil penelitian menunjukkan, penduduk lokal dan pengunjung memahami makna dibalik makan bedulong, namun informasi tersebut perlu lebih disosialisasikan. Makan Bedulong yang ada di Belitung ini berbeda dari segi menu dan penyajiannya dengan makan bedulong yang ada di Natuna.

Penelitian makan bedulong juga sudah dilakukan sebelumnya (Hajiman et al., 2021) di lokasi penelitian Belitung Timur dengan menekankan pada wisata gastronominya. Makan bedulong dalam penelitian ini menekan pada aspek pariwisatanya, sedangkan pada aspek substansial seperti nilai-nilainya kurang diperlihatkan. Setelah tiga penelitian di atas dipahami, belum ada penelitian yang menjadikan makan bedulong di Natuna sebagai objek material. Hal itu menjadi nilai penting dalam penelitian ini disamping mengangkat nilai-nilai yang terkandung di dalamnya.

Penelitian ini mengupas dan memahami makan bedulong dari antropologi budaya sebagai ilmu yang mempelajari manusia sebagai masyarakat, fisik, dan kebudayaannya. Antropologi budaya berusaha membahas karya manusia sebagai bagiannya (Siregar, 2008). Menurut Keesing (Sri Rejeki, 2013) antropologi budaya adalah bidang yang mempelajari adat-istiadat manusia atau studi budaya dan masyarakat. Melalui antropologi budaya, identitas masyarakat dapat terlihat seperti apa dan apa yang membedakannya dari yang lain (Utami, 2018).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Makan Bedulong

Tidak dapat diketahui secara pasti kapan tradisi ini dimulai. Tapi kita bisa memperkirakan berapa lamanya tradisi ini jika melihat dari cerita Hikayat Dewa Mandu. Bagian cerita itu menyebutkan Dewa Mandu menyantap dengan empat orang sehidangan dengan Kisna Peri, Gardan Syah Peri, dan Darman Syah Dewa. Kisna Manteri sehidangan dengan Dewa Raksa Zanggi, Samandan Dewa Keinderaan, dan Bambaran Raja Keinderaan. Setelah menyantap makanan, baru dihidangkan minuman diedarkan di tengah majelis. Berikut setelah itu dihadirkan pula nyanyi-nyanyian yang dibawakan oleh seorang biduan kerajaan (Loir, 1982). Pada masa dulu, talam yang digunakan terbuat dari tembaga. Seiring berjalannya waktu, barang tersebut sudah sulit didapat dan alternatifnya adalah talam yang sekarang ditemui.

Memungkinkan sekali cerita di atas adalah gambaran yang ada pada masa itu, di mana makan berdulang berawal dari tradisi di kerajaan. Hal ini dikuatkan dengan tidak ditemukannya dalam beberapa cerita rakyat Natuna yang memuat makan bersama menggunakan dulang.

Tradisi Makan Bedulong di Bunguran Besar

Makan bedulong merupakan tradisi makan bersama di Kabupaten Natuna. Kata dulong dapat diartikan sebagai dulang, yaitu sebuah nampan berbentuk melingkar datar yang pada tepiannya memiliki bibir. Ukurannya yang besar memuat beberapa macam lauk dalam satu dulang. Dulang berisikan lauk pauk disajikan bersamaan dengan dulang kecil yang biasanya diisi dengan air minum berjumlah empat gelas. Untuk perlengkapan lainnya, seperti piring berjumlah empat buah yang diletakkan berdampingan dengan dulang kecil. Kelengkapan lain juga dihadirkan, seperti tisu dan tempat cuci tangan yang diletakkan di samping dulang. Itu merupakan satu kelompok dulang yang diletakkan berdampingan dengan dulang lainnya sejajar memanjang menyesuaikan tempat digelarnya acara.

Makanan yang disajikan dalam makan bedulong bermacam-macam. Umumnya terdapat olahan ikan, sayuran, dan daging ditambah dengan penganan seperti pisang, srikaya dan bingka. Ada juga acar umbut atau acar timun, tumis rebung, papaya, telur dadar, gulai ikan *simbek* (tongkol) atau gulai ayam, mi bihin goreng, dan pisang *kicol* (pisang awak goreng manis) (wawancara pribadi, Firdaus, 19 Juni 2023). Sajian ini biasanya terdapat dalam dulang besar. Umumnya jika makan bedulong dihadirkan dalam acara hajatan gawai atau kenduri, menu yang selalu hadir adalah gulai ikan merah atau gulai ayam. Selain itu ada gulai sapi, acar, bihin goreng. Ditambah semangkok kue seperti kue melake, bingka, dan lain-lain (Wawancara pribadi, Soridin, 19 Juni 2023). Pada acara kenduri, seperti makan tiga harian dan tujuh harian selalu dihadirkan tebu. Untuk minuman sering juga disuguhi teh susu, teh hangat, atau kopi susu, air kopi, atau air teh.

Sementara itu makanan penutupnya seperti agar-agar merah atau kue apam. Pada masa dulu, penganan yang sering hadir dalam acara pernikahan seperti kue bangkit atau buah ulu (bolu). Penganan ini diletakkan dalam dulang besar. Sementara di luar itu terdapat

pengangan tambahan. Kemudian saat menyajikannya, dulang tersebut ditutup terlebih dahulu menggunakan mentudong yang berbentuk terindak atau caping. Mentudong ini terbuat dari daun pandan. Umumnya yang digunakan dalam makan bedulong adalah mentudong yang berwarna polos atau sedikit corak. Jika tidak tersedia terindak, masyarakat biasanya menggantikannya dengan lembaran koran. Tamu undangan yang mengisi dulang itu umumnya laki-laki dengan laki-laki dan perempuan dengan perempuan. Tidak ada larangan bagi siapa pun untuk hadir di setiap acara yang menghadirkan makan seprah, seperti malam tujuh likur, Idul Fitri, pernikahan, dan hajatan lainnya.



Gambar 1 Makan bedulong di dalam rumah

Sumber: pribadi (2021)

Makan bedulong dapat dilaksanakan pada waktu pagi hari saat adanya acara syukuran. Pada malam hari makan bedulong juga dapat dilaksanakan. Waktu pelaksanaan ini bergantung pada pemilik hajatan. Selepas membaca doa selamat, tamu yang diundang dapat langsung menikmati makan bedulong. Mereka akan menyesuaikan posisi, jika sudah cukup empat orang maka tamu undangan akan berpindah mencari dulang yang masih kekurangan orang. Tapi dalam keadaan tertentu, bisa berjumlah lima orang jika tidak ada lagi dulang yang kosong. Begitu pula dengan tempat, jika acara kenduri atau syukuran dulang-dulang sudah terlebih dahulu dibubuh, disusun rapi, dan ditutup tudung saji di tengah tamu. Dulang akan memenuhi ruang rumah. Biasanya ada satu orang yang mengatur tata letak dulang, kelengkapan, dan jaraknya. Untuk acara seperti pernikahan, ada ruang tambahan yang dibuat untuk tempat berkumpul atau tempat makan bersama, termasuk untuk makan bedulong.



Gambar 2 Pembagian posisi pada makan bedulong

Sumber: pribadi (2021)

Tempat yang terbatas, sering juga makan bedulong dilakukan dua kali. Artinya ketika sudah terisi penuh, sedangkan masih ada tamu undangan yang belum kebagian, maka mereka harus menunggu kloter pertama selesai. Petugas yang mengatur makan bedulong kemudian menyiapkan kembali sepaket dulang sampai semua tamu undangan kebagian. Pada acara yang lebih membutuhkan banyak tenaga, untuk makan bedulong ditentukan orang-orang yang akan bertugas. Proses masak dilakukan di kawah besar dan wadah-wadah lainnya, tugas ini dilakukan oleh tukang masak yang disebut sebagai *cumboh*.

Istilah ini dikenal di Bunguran Timur Laut dan sekitarnya. Tukang masak di Pulau Tiga mengenal dengan nama *cumpuh*. Setelah selesai dimasak, lauk-pauk diisi dalam piring atau mangkok. Petugas yang menangani ini disebut dengan *tukang kaot* atau *tukang kaut*. Piring atau mangkok yang sudah terisi diletakkan di atas dulang dan kemudian dibawa ke tempat makannya. Petugas laki-laki mengangkat dulang dan air disebut sebagai *bes*. Ada pula bagian penunggu makanan yang sudah dimasak disebut sebagai *penunggu langa*.

Sistem yang digunakan untuk mengantar dulang adalah sistem estafet. Ada pula yang tidak menggunakan sistem ini, pada keadaan yang lain mereka secara bergantian mengantarkan dulang ke tempat makan. Hal ini berdasarkan pada kesepakatan saja. Petugas-petugas ini akan ikut makan setelah tamu undangan sudah mulai sepi atau di sela-sela waktu kosong secara bergantian.

Tradisi Makan Bedulong di Subi

Tidak hanya di Pulau Bunguran saja, tradisi makan bersama juga dimiliki oleh masyarakat yang berada di luar Pulau Bunguran. Seperti di Subi menyebut tradisi ini dengan makan dulong, sedangkan di Serasan lebih akrab dengan istilah makan seprah. Perayaan Maulid Nabi di Pulau Subi diperingati dengan meriah. Tradisi yang dilakukan pada siang hari ini sudah berlangsung lama dan dilaksanakan setiap masjid yang ada di Subi. Saat ini diketahui ada tiga masjid di Subi dan ketiganya mendapat giliran pelaksanaan Maulid Nabi. Pelaksanaan ini dilakukan tiga hari berturut-turut, di mana hari pertama dilakukan di masjid urutan pertama dan seterusnya. Setiap tahunnya, akan dimusyawarahkan dan ditentukan di masjid mana yang mendapat urutan pertama, kedua, dan ketiga. Sistem gilir ini dibuat agar makanan yang disedekahkan pada acara tersebut dapat dinikmati semua, jika pelaksanaannya serentak di setiap masjid yang dikhawatirkan adalah banyak makanan yang mubazir.

Kegiatan Maulid Nabi dimulai pada pukul 7.30 pagi. Ketika waktu Zuhur, kegiatan dihentikan sementara dan menikmati sajian bubur kacang atau sate. Kegiatan zikir dilakukan kembali sampai waktu Asar. Masyarakat, baik yang ikut maupun tidak ikut berzikir beramai-ramai menikmati makan bedulong yang sudah tersaji. Sebelumnya sudah ada arak-arakan yang mengiring dulang-dulang menuju masjid. Sedekah ini berasal dari masyarakat, setiap rumah biasanya sedekah satu talam atau dulang. Paling depan diisi barisan kelompok *begendong* atau hadrah, barisan berikutnya dulang-dulang dan tempat nasi yang diangkat menggunakan *pelarak* oleh dua orang pada posisi depan dan belakang.

Alat yang digunakan untuk mengangkat dulang ini terbuat dari kayu yang dipanggul di atas bahu. Jumlah *pelarak* ini tidak banyak, hanya sekitar 4 *pelarak*. Jumlah ini juga

disesuaikan dengan jumlah dulang yang tersedia di Pulau Subi. Jadi, untuk satu *pelarak dulong* berasal dari sedekah satu buah rumah. Setelah *pelarak dulong*, barisan diisi oleh orang-orang yang membawa makanan di atas talam atau seprah. Kedua-duanya sama-sama berisi makanan, hanya saja yang membedakan adalah wadah yang digunakan. Barisan paling belakang ditutup oleh masyarakat yang ikut arak-arakan. Pada masa dulu, arak-arakan ini diiringi bunga rampai (wawancara pribadi, Sukirman, 20 Juni 2023).

Hal yang menarik dan berbeda dari pulau-pulau yang ada di Natuna adalah jumlah makanan yang disedekahkan. Setidaknya minimal ada 15 macam menu yang ada di dalam dulang, bahkan bisa melebihi 20 macam. Artinya tidak ada batas maksimal untuk sedekah, sesuai dengan kesanggupan masyarakatnya. Menggunakan piring kecil, makanan itu bertingkat-tingkat memenuhi dulang. Tidak hanya itu, biasanya ada talam berukuran lebih kecil untuk menu tambahan.



Gambar 3 Menu makanan dalam makan bedulong di Subi

Sumber: Sukirman (2023)

Sajian wajib atau yang selalu ada di makan bedulong pada Maulid Nabi adalah gulai ayam, semur ayam, tumis lukan (lokan), telur asin, srikaya, manisan telur dikandung abon (matahari dilindungi awan). Dulu, telur asin yang disajikan dalam makan bedulong merupakan telur asin hasil buatan masyarakat. Tanah liat dicampur dengan garam lalu diberi air, kemudian dimasukkan telur di dalam campuran itu. Proses ini membutuhkan waktu yang cukup lama. Sebulan sebelum perayaan Maulid Nabi, proses ini sudah dilakukan. Untuk menu minumannya pada masa dulu seperti kopi susu, kopi hitam, atau the. Saat ini menu makanan dan minuman sudah beragam.

Masyarakat yang hadir di acara Maulid Nabi umumnya lebih didominasi oleh laki-laki. Kaum perempuan jarang bahkan tidak hadir. Setiap dulang diisi empat orang, laki-laki bersama laki-laki. Jika perempuan hadir dari tamu undangan maka perempuan bersama perempuan dihadapkan satu dulang. Masyarakat setempat lebih mengutamakan tamu undangan untuk mengisi kekurangan dulang yang kosong. Menu yang jumlahnya tak sedikit itu memang sudah dilakukan sejak lama. Pada kehidupan yang masih sulit di zaman dulu, orang-orang sudah untuk mendapatkan makan yang mewah. Untuk itu pada perayaan Maulid Nabi di pulau Subi dihadirkan berbagai macam makanan agar dapat menikmati makanan

yang mewah-mewah. Sesusah apa pun kondisi yang dihadapi tetapi diusahakan untuk bersedekah.

Dulang memiliki posisi yang lebih tinggi dari talam. Posisi peletakkan dulang ketika arak-arak sampai di masjid berada di barisan paling depan. Sementara talam berada di samping kiri, kanan, dan belakang. Orang-orang yang menempati dulang berasal dari pembesar-pembesar yang hadir pada saat Maulid Nabi pada hari itu, seperti bupati, camat, babinsa, kepala desa, imam-imam, atau tamu undangan yang dianggap sebagai tamu kehormatan. Hal ini menyiratkan bahwa dulang memiliki kelas yang tinggi dan diperuntukkan orang-orang terhormat. Sementara talam diperuntukkan untuk mereka yang lebih sederhana atau masyarakat biasa. Dulang dan tradisi makan bersamanya hadir pada acara pernikahan atau ada pembesar-pembesar yang hadir di Pulau Subi. Dulang yang dimaksud dalam tradisi makan bedulong di Subi masih menggunakan dulang dengan kaki satu di tengah yang terbuat dari bahan tembaga. Pada saat dulu, dulang dilengkapi dengan tudung saji dari pandan dan di atasnya ada hiasan dari sapu tangan rajutan. Selain dulang, ada perlengkapan lain dalam tradisi makan bedulong di Subi. Perlengkapan *semerit*, yaitu dulang dengan ukuran yang lebih kecil terbuat dari tembaga, tetapi lebih besar dari piring. Benda ini digunakan sebagai tempat makan yang diperuntukkan untuk pengantin dan pembesar-pembesar. Berikutnya ada *bintang*, berbentuk bulat berukuran kurang lebih 30 cm terbuat dari tembaga memiliki penutup wadah. Dalam *bintang* tersebut dimuat teko dan gelas berukuran kecil tempat cuci tangan yang semuanya juga terbuat dari tembaga. Kemudian *bintang* dibungkus menggunakan sapu tangan rajutan agar mudah dibawa. Biasanya *bintang* hadir saat akad nikah.



Gambar 4 Dulang dan semerit yang masih lestari di Subi

Sumber: Sukirman (2023)

Sayangnya, barang-barang yang terbuat dari tembaga tersebut sudah sulit ditemukan. Termasuk dulang, pada masa sulit dulu, orang banyak menjualnya karena kebutuhan rumah tangga dianggap lebih penting. Pada saat itu pula tembaga memiliki nilai jual yang bagus. Barang-barang itu dijual ke Malaysia atau Singapura. Hasil penjualan itu untuk membeli keperluan-keperluan dapur dan rumah tangga. Saat ini hanya tersisa empat dulang di Subi.

Ada perbedaan perayaan nisfu syaban dan Maulid Nabi di Subi. Acara dilaksanakan pada malam hari tanpa ada arak-arakan. Masyarakat membawa *seprah* masing-masing ke

masjid atau surau. Selepas Magrib dilakukan terlebih dahulu membaca yasin tiga kali. Selepas salat Isya baru dilaksanakan makan bedulong. Pada acara Nisfu Syaban ini menu yang disajikan tidak lebih banyak dari Maulid Nabi, berkisar antara 10 sampai 15 menu. Jarang atau bahkan pada peringatan Nisfu Syaban menggunakan dulang. Jika Maulid Nabi sangat sedikit bahkan tidak ada perempuan yang hadir, maka Nisfu Syaban ramai dihadiri perempuan. Sementara itu di Pulau Kerdau, istilah yang lebih akrab adalah makan *seprah*. Nisfu Syaban di pulau ini dilakukan pada sore hari sehabis Asar. Menunya *seprah* yang disedekahkan seperti ayam, ikan, telur, buah-buahan, sayur dan srikaya.

Akad pernikahan di Subi dilakukan pada malam hari. Sementara untuk duduk bersanding dilakukan esok paginya. Dalam adat pernikahan di Pulau Subi ada beberapa hal yang menarik berkaitan dengan makan bedulong. Tidak seperti umumnya yang terjadi di Serasan atau Bunguran Besar. Pada persiapan pernikahan masyarakat mengenal dua istilah, yaitu *hari mule* dan *hari sudoh*. Istilah pertama, *hari mule* adalah hari di mana persiapan acara pernikahan dimulai seperti memotong ayam, menyisik lokan, mengiris umbut, dan lainnya. Istilah kedua, *hari sudoh* berarti hari terakhir dalam proses persiapan masak yang dilakukan sejak malam sampai pagi di saat hari bersanding. Berarti pada saat akad dilangsungkan, pada saat itu pula *hari sudoh*. Persiapan masak-memasak dalam acara pernikahan ini dipimpin oleh seorang *ketue tungkuk* yang bertugas mengarahkan apa yang harus dikerjakan berkaitan dengan proses memasak.

Tradisi mengundang secara lisan yang lebih dikenal dengan *pangge* atau *mangge* di Subi ada dua macam dalam acara pernikahan. Istilah pertama *mangge hari mule*, yaitu memanggil atau mengajak orang untuk dapat membantu mempersiapkan acara. Istilah pertama ini biasanya diperuntukkan kepada keluarga dan tetangga. Istilah *mangge hari sudoh*, yaitu adalah ajakan kepada masyarakat untuk makan bersama di tempat acara pernikahan. Sebutan untuk pengundang ini adalah *tukang pangge*. Ada dua *tukang pangge*, laki-laki dan perempuan. Makan bersama pada gawai pernikahan di Subi diperuntukkan untuk pengantin dan keluarga. Sementara untuk masyarakat di luar dari itu tidak ada tradisi makan bersama. Ini berbeda dengan apa yang dilakukan di Serasan. Begitu pula kebiasaan yang disepakati oleh masyarakat.

Sebelum pergi bersanding, dari pihak mempelai perempuan mengantar sedulang makanan dan talam ke rumah mempelai laki-laki. Ada juga yang menyertakan dua talam makanan bagi keluarga yang cukup berada. Proses pengantaran dulang ini dengan cara arak-arakan. Urutannya ada *begendong hadrah*, dulang, dan talam. Tujuannya agar pengantin dan mempelai tidak kelaparan saat acara bersanding. Dulang ini tidak hanya untuk pengantin saja, tetapi juga untuk pengapit atau pengawal, mak inang, dan keluarga-keluarga. Jika sudah selesai rombongan mempelai pria berangkat menuju tempat bersanding. Sementara dulang diantar begitu saja tanpa ada prosesi apa pun.

Tradisi makan bersama menggunakan dulang juga pada masa dulunya pernah dilakukan. Selepas bersanding usai, pengantin pulang ke rumah masing-masing. Tidak langsung tinggal serumah. Selepas Asar atau malam harinya, pengantin laki-laki dijemput oleh *urang lime*, yaitu lima pasang laki-laki dan perempuan dengan pakaian melayu lengkap.

Jemputan ini disambut oleh mempelai laki-laki yang sudah berpakaian pengantin. Pengantin laki-laki diiringi *urang lime* menuju rumah pengantin perempuan.

Sampainya di sana, penggantian laki-laki menikmati makan dulang dengan *semerit*. Menariknya, ia tidak makan bersama pasangannya, melainkan bersama imam-imam, mak inang, atau pak lebai. Posisi makannya juga ditentukan, yaitu di depan kamar atau diistilahkan sebagai kerajaan. Selain itu bagi yang tidak memiliki kamar di depan tempat tidur. Sebagai seorang pengantin, makanan yang tersaji diambilkan oleh mak inang. Pengantin hanya makan saja tanpa perlu mengambil lauk. Pada saat makan ini, ada orang yang mengintip. Ada kepercayaan zaman dulu, jika makanan yang disajikan tidak habis, maka orang yang mengintip itu mengambil atau rebutan mengambil sisanya. Alasan ini agar cepat dapat jodoh. Pada malam itu, pengantin laki-laki tidur di rumah perempuan, tetapi tidak tidur bersama pengantin perempuan, melainkan tidur di ruangan lain. Ketika subuh ia pulang dan berikutnya bergantian perempuan yang tidur di rumah dan dijemput oleh laki-laki.

Tradisi Makan Seprah di Serasan

Serasan lebih akrab dengan nama makan seprah. Bahkan menganggap makan bedulong yang berasal dari Bunguran bukan bagian dari mereka, tetapi secara benda yang digunakan sebagai wadah menu makanan tetap sama. Penamaan makan seprah yang ada di Serasan, Kerdau, dan Pulau Panjang tidak jauh berbeda dengan tradisi seprahan yang ada di Sambas. Wilayah yang masuk dalam Kalimantan Barat itu menyebutnya dengan tradisi saprah atau saprahan yang berarti berhampar (Riansyah, 2023). Dalam satu kelompok diisi enam orang yang duduk berhadapan. Midai juga menyebut tradisi ini dengan makan seprah. Perbedaannya, masyarakat menikmati makan seprah di atas meja dan kursi panjang yang dibuat dari kayu. Pada zaman kerajaan Riau-Lingga sudah mengenal makan saprah, yaitu makan di atas sehelai kain putih panjang dengan lebar kurang lebih satu hasta setengah. Kain saprah ini digunakan untuk hidangan yang tidak menggunakan talam dengan tujuan agar tidak mengotori lantai.

Makan bersama atau makan seprah di Serasan dilaksanakan pada hari pertama Idul Fitri selepas salat Asar. Menjelang azan berkumandang, seprah yang sudah siap diantar ke masjid sebagai tempat pelaksanaannya. Petugas masjid akan membantu mengarahkan masyarakat yang mengantar untuk menata letak seprah. Setiap seprah akan ditandai dari warna, letak, dan simbol huruf agar tidak salah ambil saat makan seprah selesai. Menariknya, sebelum salat dan makan seprah dimulai, ada saja masyarakat yang membuka beberapa seprah untuk melihat menu apa yang disedekahkan. Nanti ketika salat sudah selesai, mereka akan langsung menuju tempat yang sudah ditandainya tadi untuk dikemas kembali dan dibawa pulang. Tidak hanya di Serasan, makan bersama di Idul Fitri juga dilakukan di Pulau Laut.

Tidak ada menu yang ditentukan dalam makan seprah Idul Fitri ini, tetapi jumlah menu yang disajikan antara 4 sampai 5 macam. Terdapat pemanis seperti berbagai jenis kue. Untuk minuman, selalu ada minuman manis, seperti teh, kopi susu, atau susu tergantung dari orang yang bersedekah. Sebelumnya, pada malam kedua puluh tujuh Ramadan atau malam tujuh likur juga dilakukan buka puasa bersama di masjid dengan menghidangkan berbagai

macam menu yang disajikan dalam seprah. Tidak pula ditentukan pakaian, hanya saja masyarakat sudah memahami untuk bersikap sopan dalam berpakaian ketika pergi ke masjid. Umumnya kegiatan ini lebih banyak dihadiri laki-laki, kehadiran perempuan sedikit.

Peringatan Maulid Nabi juga diperingati dengan zikir yang dimulai dari pagi hingga waktu Zuhur. Sebelum Zuhur biasanya sudah ada seprah yang ditata di masjid. Setelah Zuhur masyarakat, khususnya yang ikut berzikir, menikmati seprah yang berisi kue sekitar empat atau lima macam. Tidak ada menu makan berat pada peringatan maulid Nabi ini, kue yang disajikan berupa bingka, pisang goreng, agar-agar, lempar, *epok-epok*, dan lainnya. Berbeda dengan Nisfu Syaban, ada kesepakatan untuk menentukan menu apa yang akan dihidangkan dalam makan seprah. Menu yang biasa dihadirkan, seperti nasi dagang, gado-gado, sate, atau lainnya. Setelah salat Magrib jamaah membaca yasin hingga mendekati waktu Isya. Kemudian setelah salat Isya dilanjutkan dengan makan seprah. Menu yang cukup berbeda saat doa selamat melahirkan. Tradisi makan seprah disajikan dengan menu ketupat. Setelah doa selamat, tamu yang diundang menikmati ketupat dengan pilihan kari ayam atau kari ikan, dan inti kelapa.

Pada kegiatan yang lain, masyarakat menyambut bahagia dan bergotong royong untuk mempersiapkan acara pernikahan. Persiapan ini sudah dilakukan dari seminggu sebelum acara. Membuat balai, panggung pelaminan, rapat, penyusunan undangan, dan lainnya. Persiapan dimulai sejak pagi hingga menjelang petang. Menjelang hari pernikahan, dua atau tiga hari sebelumnya, masyarakat yang diundang atau *kenak pangge* datang untuk menikmati makan seprah. Sistem undangan ini melewati ketua RT yang datang tiap rumaharganya menyampaikan undangan secara lisan untuk hadir ke tempat acara. Waktu pelaksanaannya pada sore hari setelah Asar. Pada malam hari biasanya dilanjutkan dengan menyantap bubur kacang atau kue-kue.



Gambar 5 Makan seprah pada acara pernikahan di Serasan

Sumber: pribadi (2017)

Karena gawai yang cukup kompleks, ditentukan bagian-bagian yang mengurus konsumsi. Bagian *kepala kawah* bertugas sebagai tukang masak nasi dan masak air. Tugas ini diemban oleh laki-laki. Bagian *ketua masak* bertugas membuat resep masakan yang diemban oleh perempuan yang berpengalaman. Bagian mengangkat seprah diserahkan kepada

keluarga dekat atau tetangga dekat rumah hajatan. Tidak ada istilah untuk bagian ini. Sistem angkat seprah di acara pernikahan umum seperti yang lain, yaitu menata letak seprah sampai mengangkat kembali seprah yang sudah selesai dimakan. Menu pada acara pernikahan, seperti kari ayam, ikan rendang, tumis umbut, acar umbut, masak putih telur, masak putih sotong, telur penyu, atau telur asin. Acar atau tumis umbut juga jadi menu wajib yang selalu ada pada acara pernikahan di Kerdau.

Terdapat perbedaan untuk jumlah makanan yang ada dalam seprah pada hari pernikahan. Menu disajikan sebanyak empat macam dalam satu talam untuk tamu-tamu biasa. Sajian ini dihadirkan tanpa pemanis. Jumlah ini umum seperti pada acara-acara lainnya. Pada kedua mempelai dan pihak mempelai sebagai pengantar disediakan seprah berjumlah 6 macam lauk ditambah pemanis seperti srikaya dan puding. Atau untuk pengantar disediakan srikaya saja.

Tradisi Makan Kuah Tige

Aktivitas makan bersama di Natuna tidak hanya tertuang di dalam makan bedulong saja. Salah satu yang dapat kita masukkan dalam kategori makan bersama adalah kuah tige. Memang penamaan ini lebih mengarah ke nama makanannya, tetapi dalam proses pelaksanaan makan kuah tige ini dilakukan secara bersama-sama. Ini sesuai dengan definisi yang sudah dijabarkan di atas mengenai makan bersama atau *communal consumption*. Perbedaannya dengan makan bedulong dan makan seprah, tradisi makan kuah tige ini bagi masyarakat bisa dilakukan di rumah masing-masing. Tidak harus di gawai-gawai besar.

Kuah tige adalah makanan tradisional berupa kelapa kukur, sagu butir, dan ubi kayu rebus yang ditambahi dengan gulai air ikan. Makanan yang tersaji dalam mangkuk masing-masing ini dibubuhkan di atas dulang dan dimakan idealnya empat orang. Tiga menu utama dan satu menu tambahan itu menyatu dalam piring makan. Tidak hanya satu dulang, kuah tige dibubuhkan sebanyak tamu yang diundang dalam sebuah hajatan. Ada makanan tambahan yang bersifat opsional, yaitu sambal, ikan salai, dan *silong*.

Asal makanan ini diyakini oleh banyak orang sebagai upaya pemenuhan kebutuhan utama di saat keterbatasan barang pokok seperti nasi. Masyarakat mengolah apa yang ada di alam untuk dijadikan bahan bahkan sampai makanan. Pemenuhan kebutuhan dan adaptasi alam yang berlangsung lama itu kemudian menjadi satu kebiasaan. Oleh masyarakat yang merasa memiliki pandangan dan kebiasaan yang sama dijadikan sebagai tradisi. Kuah tige dapat dimakan di pagi atau malam hari. Tempat pelaksanaannya menyesuaikan dengan ruang yang tersedia. Jika makan seprah dan makan bedulong jarang dihadirkan di rumah, berbeda dengan kuah tige yang dapat disajikan di rumah masing-masing. Artinya kuah tige bisa jadi berawal dari makanan sajian di rumah yang memperluas ke kelompok masyarakat.

Penyebaran tradisi makan kuah tige ini hampir menempati seluruh bagian di Natuna, seperti Bunguran Barat, Bunguran Timur, Bunguran Timur Laut, Pulau Tiga, dan sekitarnya. Hanya bagian Natuna Selatan yang tidak mengenal tradisi ini, seperti Serasan, Midai, Subi, dan sekitarnya. Penyebaran ini pula menunjukkan adanya perbedaan, baik pandangan maupun kebiasaan. Ada yang mengatakan bahwa yang menjadi menu tambahan adalah

kelapa kukur dan menu utamanya adalah sagu butir, ubi kayu rebus, dan gulai air ikan. Pandangan lain menganggap gulai air ikan adalah menu tambahan dari tiga menu utama. Ubi sebagai makanan utama juga bisa digantikan dengan nasi atau menyediakan kedua-duanya dalam satu dulang. Ini menunjukkan kebiasaan masyarakat yang beragam dan sesuai pada selera.

SIMPULAN

Berdasarkan pembahasan di atas, makan *bedulong* memiliki deskripsinya yang berbeda di tiga lokasi penelitian, yaitu Bunguran besar, Subi, dan Serasan. Hal itu terlihat dari bagaimana makan *bedulong* ini disajikan. Perbedaannya juga terdapat pada menu makanan yang disajikan. Walaupun begitu, perbedaan ini hanya pada pengolahannya saja. Menu makanan yang disajikan tetap bersumber dari kekayaan alam laut dan agrarisnya.

Tradisi makan bersama, baik makan *bedulong* maupun makan kuah tige erat kaitannya dengan nilai-nilai keislaman. Bukan hanya sebagai bentuk perayaan hari besar Islam, makan *bedulong* juga dihadirkan dalam acara kenduri. Kedua bentuk acara tersebut setidaknya menunjukkan bahwa makan *bedulong* merupakan bagian dari kehidupan masyarakat untuk mempererat tali silaturahmi dalam suasana apa pun. Perbedaan yang terjadi tersebut dapat diartikan sebagai perubahan yang disesuaikan di tiap daerahnya berdasarkan kesepakatan kolektif masyarakatnya. Perbedaan jumlah makanan, penamaan, dan proses penyajian makan *bedulong*, hal yang penting untuk ditanamkan adalah sebagai bentuk rasa syukur terhadap rezeki yang diberikan dan menjalin silaturahmi dengan sesama.

Tentu penelitian ini masih perlu pengembangan dari sudut pandang lain yang berkaitan dengan makan *bedulong*. Pada penelitian yang akan datang, peneliti dapat menelusuri anasir-anasir sejarah kemunculan tradisi makan *bedulong* dengan lokasi penelitian yang lebih luas guna mendapatkan hasil yang lebih memberikan kebaruan. Penelitian ini hanya memiliki fokus pada beberapa lokasi saja sebatas kemampuan peneliti, masih sangat memungkinkan adanya data-data baru yang dapat menambah khazanah tradisi makan *bedulong* di Natuna. Penelitian berikutnya juga dapat menekankan pada aspek keislaman atau aspek sosial dalam makan *bedulong* agar dapat memperkaya pemahaman mengenai tradisi makan bersama di Natuna.

DAFTAR PUSTAKA

- Arman, D., & Swastiwi, A. W. (2018). *Natuna: Potret Masyarakat dan Budayanya*. Balai Pelestarian Nilai Budaya.
- Faruk. (2020). *Metode Penelitian Sastra: Sebuah Penjelajahan Awal*. Pustaka Pelajar.
- Finnegan, R. (1991). *Oral Tradition and The Verbal Arts: A Guide to Research Practices*. Routledge.
- Hajiman, H., Ningsih, C., & Turgarini, D. (2021). Persepsi Wisatawan Terhadap Tradisi Makan *Bedulong* Sebagai Wisata Gastronomi Di Belitung Timur. *Jurnal Industri Pariwisata*, 4(1), 13–31. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v4i1.414>
- Hayden, B. (2014). Competitive feasting before cultivation? A comment on Asouti and fuller. *Current Anthropology*, 55(2), 230–231. <https://doi.org/10.1086/675378>
- Levyta, F., & Hendra, C. L. (2022). Makan *Bedulang*: Sebuah Tradisi Kuliner Komunal di Belitung,

- Indonesia. *Journal of Tourism Destination and Attaraction*, 10(1), 9–18.
- Loir, H. C. (1982). *Hikayat Dewa Mendu*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Nipur, M., Rumampuk, S., & Matheosz, J. N. (2022). Tradisi Ritual Bakar Batu pada Masyarakat Suku Dani di Distrik Kalome Kabupaten Puncak Jaya Propinsi Papua. *Jurnal Holistik*, 15(2), 1–16.
- Nurauliani, Y., Iswandi, H., & Patriansyah, M. (2019). Perancangan Kampanye Kesadaran Pola Makan Sehat Bagi Masyarakat Kota Palembang. *Besaung : Jurnal Seni Desain Dan Budaya*, 4(2), 74–81. <https://doi.org/10.36982/jsdb.v4i2.599>
- Riansyah. (2023). Tradisi Saprahan Bentuk dari Kesetaraan dalam Masyarakat melayu Sambas. *Besaung Jurnal Seni Desain Dan Budaya*, 8(01), 1–7.
- Rofiq, A. (2019). Tradisi Slametan Jawa dalam Perspektif Pendidikan Islam. *Attaqwa: Jurnal Ilmu Pendidikan Islam*, 15(2), 93–107.
- Simanjuntak, M. M. (2021). Analisis Nilai Budaya Dalam Cerita Rakyat “Mado-Mado Nias.” *Kode : Jurnal Bahasa*, 10(4), 136–149. <https://doi.org/10.24114/kjb.v10i4.30770>
- Siregar, M. (2008). *Antropologi Budaya*. Fakultas Bahasa Sastra dan Seni Universitas Negeri Padang.
- Sousa, N. N. (2017). *Makan Patita: Nilai dan Maknanya dalam Membangun Pendidikan indonesia*. Disertasi. Fakultas Teologi Universitas Kristen Satya Wacana.
- Sri Rejeki, M. N. (2013). Perspektif Antropologi dan Teori Komunikasi: Penelusuran Teori-teori Komunikasi dari Disiplin Antropologi. *Jurnal ILMU KOMUNIKASI*, 7(1), 41–60. <https://doi.org/10.24002/jik.v7i1.195>
- Sulistyorini, D., & Andalas, E. F. (2017). *Sastra Lisan; Kajian Teori dan Penerapannya dalam Penelitian*. Intrans Publishing.
- Syarifuddin, D. (2017). Nilai Budaya Batik Tasik Parahiyangan Sebagai Daya Tarik Wisata Jawa Barat. *Jurnal Manajemen Resort Dan Leisure*, 14(2), 9–20. <https://doi.org/10.17509/jurel.v14i2.8530>
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44. <https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>