

Makna Filosofis Kuliner Burgo Khas Palembang

Aldo Kevinanda¹, Regita Dita Rifanni², Desy Misnawati³

^{1,2,3} Fakultas Ilmu Komunikasi, Ilmu Komunikasi, Bina Darma, Palembang, Indonesia
E-mail: aldokevinanda2018@gmail.com¹, regitadr1@gmail.com²,
desy_misnawati@binadarma.ac.id³

Abstrak

Kota Palembang memiliki beragam jenis kuliner khas yang unik yang bisa dijadikan sebagai ciri atau identitas. Kuliner yang masih ada dan belum mengalami perubahan ialah kuliner Burgo. Kuliner yang berbahan dasar tepung beras dan memiliki kuah berwarna putih ini ialah kuliner yang belum ada perubahan sama sekali, artinya burgo yang sekarang masih sama dengan burgo yang ada pada zaman dulu. Berbeda dengan kuliner khas Palembang lain yang sudah banyak mengalami modifikasi. Misalnya, pempek menjadi pempek keju dll. Tahapan proses membuat, bahan pembuatan burgo memiliki makna filosofis yang mendalam bagi si pembuat maupun si penikmat. Metode penelitian menggunakan wawancara, observasi dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan analisis interaktif Miles dan Huberman yang terdiri dari pengumpulan data, penyajian data, reduksi data dan penarikan kesimpulan.

Kata Kunci: *Burgo, Filosofis, Identitas, Kuliner Khas.*

Abstract

The city of Palembang has a variety of unique typical culinary types that can be used as a characteristic or identity. Culinary is still there and has not changed change to the burgo culinary. Culinary is based on rice flour and has this white grape is a culinary that has not been changed at all, it means that the burgo is still the same as the burgo that is in the old days. Unlike other popular Palembang culinary that has been many modified. For example, Pempek becomes a pempek cheese etc. The process stage makes, the burgo making material has a profound philosophical meaning for the maker and the conviction. Research methods using interviews, observation and documentation. Data analysis techniques using interactive analysis of Miles and Huberman consisting of data collection, data presentation, data reduction and conclusions with lug.

Keywords : *Burgo, Philosophi, Identity, Culinary Typical.*

PENDAHULUAN

Kuliner yang menjadi identitas dan ciri khasnya serta menjadi ideologi masing-masing daerahnya. Kuliner memberi makna simbolis yang dibentuk oleh faktor sosial dan budaya, bagian dari pengalam, membentuk proses produksi, distribusi, persiapan dan konsumsi makanan lintas budaya. Kuliner juga menjadi indikator perubahan dan pengembangan budaya dari waktu ke waktu. Dalam hal ini, kuliner diakui sebagai sumber identitas. Kuliner adalah sumber yang relevan untuk dijadikan sebagai identitas dan sebagai bentuk komunikasi yang efektif dari budaya yang khas dengan identitas yang jelas.

Dalam penelitian Misnawati (2019) kuliner merupakan identitas budaya daerah, kuliner sebagai simbol komunikasi dan mencerminkan identitas daerahnya masing-masing. Keunikan ini terbentuk karena berbagai faktor yang mempengaruhi kebudayaan hingga kulinernya. Mengutip pernyataan Guererro et al, bahwa kuliner tradisional merupakan bagian dari kebudayaan karena makanan dikonstruksi dan diproduksi oleh manusia. Budaya terbentuk karena perilaku dan nilai masyarakat setempat sehingga menjadi kebiasaan dan membudaya. Adapun kuliner, biasanya di pengaruhi oleh kondisi geografis, hasil bumi yang ada dan sejarah

yang pernah terjadi pada masa lampau di suatu daerah sehingga menimbulkan suatu kebiasaan yang unik dari masyarakat.

Kemudian penelitian Utami (2018) makanan (kuliner) berfungsi kunci untuk mengikat. Kuliner merupakan konsep tentang makanan, dengan demikian kuliner merupakan elemen dari kebudayaan, yang berkaitan dengan akar historis, kolonialisme, mitos, agama, dan nilai dalam suatu masyarakat. Pendapat Ernayanti (2003;2) dalam Ensiklopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura memberikan pengertian tentang makanan tradisional memiliki nilai budaya, tradisi, serta kepercayaan yang bersumber pada budaya lokal (local indigenous).

Makanan dan penyajiannya juga menjadi ekspresi budaya yang menegaskan identitas masyarakatnya. Namun demikian tidak menutup kemungkinan kelompok masyarakat lain untuk mengenali dan mempelajarinya. Daerah yang mempunyai keunikan budaya yang cukup menarik adalah Palembang. Kota yang menyandang sebagai kota tertua di Indonesia ini memiliki kebudayaan dan kuliner yang khas. Pusat kerajaan Sriwijaya pada masa lampau ini memiliki keunikan tersendiri. Salah satunya ialah dimana kuliner khas Palembang yang bernama senantiasa ada dan cukup mudah ditemui diberbagai tempat (pasar tradisional) di Palembang. Walaupun sudah ada mengalami modifikasi, atau variasi, namun bahan utama dan cara memasaknya tidak berubah.

Ada tak kurang dari 100 jenis kuliner khas Palembang yang tercatat di Dinas Kebudayaan Kota Palembang sebagai warisan budaya tak benda. Burgo termasuk salah satu dari sekian banyak kuliner khas Palembang yang sampai sekarang masih tetap lestari. Pempek sendiri terbuat dari adonan, yang berbahan dasar Ikan tenggiri yang telah di haluskan lalu di campur dengan, tepung sagu .Pempek disajikan dengan kuah atau yang sering disebut oleh masyarakat dengan Cuko pempek merupakan hidangan Legendaris sejak abad ke-16 lalu tepatnya pada masa kesultanan Palembang Darusalam, namun pada masa itu makanan ini bukan bernama pempek melainkan "Kelesan". Namun pempek terdahulu hanya digunakan sebagai konsumsi masyarakat saja seiring berjalannya waktu dan kemajuan teknologi sekarang, pempek sudah menjadi komersil sebagai kreatifitas masyarakat Palembang.

Jika kuliner pempek mengalami perubahan inovasi yang cukup pesat dari aslinya, seperti misal adanya pempek keju, pempek sosis pempek dengan berbagai macam warna dan bentuk.. Model juga mengalami berbagai perkembangan, seperti model ikan, model gandum, model dengan mie instan dll. Sedangkan burgo menurut sejarahwan Palembang, bapak Ali Hanafiah mengatakan bahwa untuk burgo yang kita ketahui saat ini sendiri merupakan kuliner yang belum ada perubahan dari yang aslinya. Artinya burgo yang sekarang ini kita ketahui adalah burgo yang sama dengan yang ada pada zaman dulu.

Jika dilihat dari fenomena yang ada kuliner burgo ini sangat mudah ditemui di beberapa tempat (sarapan pagi) di Palembang dan sekilas bentuk, warna dari burgo sendiri hampir sangat mirip dari satu tempat ke tempat lain. Burgo sendiri merupakan kuliner berbahan dasar dari tepung beras, tidak heran jika burgo dijadikan sebagai menu untuk sarapan pagi, karena berbahan dasar beras. Kebiasaan menyantap burgo di pagi hari ini sendiri berasal dari nilai-nilai lokal, agama, adat istiadat, leluhur atau budaya, yang disesuaikan dengan lingkungan di alam dan di sekitarnya.

Sebagai upaya untuk menggali makna filosofis kuliner burgo khas Palembang. Jika makna filosofisnya dapat dipahami secara utuh maka kemudian akan timbul rasa memiliki. Dan ini merupakan salah satu cara untuk mempertahankannya, yaitu dengan menggali makna filosofis. Dari penjelasan di maka peneliti akan meneliti tentang Makna Filosofis Kuliner Burgo Khas Palembang.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan untuk mewujudkan tujuan penulisan penelitian ini yaitu tehnik wawancara, observasi dan dokumentasi. Penulis beracuan pada apa yang disampaikan oleh narasumber yang merupakan Sultan Mahmud Badaruddin IV, mantan kepala museum Sultan Mahmud Badaruddin II, dan juga Budayawan sekaligus Dosen. Teknik analisis data

menggunakan analisis interaktif Miles dan Huberman yang terdiri dari pengumpulan data, penyajian data, reduksi data dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuliner atau makanan tradisional merupakan makanan pokok yang menjadi makanan sehari-hari, baik berupa makanan selingan atau pun sajian khusus dan sudah ada secara turun-temurun dari zaman nenek moyang, (Marwanti). Kuliner menjadi sangat penting sebagai budaya dan identitas bangsa masing-masing daerah di Indonesia memiliki ciri khas masakan yang Berbeda-beda yang harus dijaga agar tidak dikalim oleh Negara lain. (Subakti, 2014). Ada juga pendapat dari (Sastroamidjodjo) menyatakan makanan tradisional merupakan makanan umum yang biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal dan dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia secara lokal.

Adapun menurut (Djoko Susanto), makanan tradisional mempunyai ciri-ciri antara lain :

1. Resep makanan yang diperoleh secara turun-temurun dari generasi pendahulunya.
2. Penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan tersebut (misalnya masakan harus di olah dengan alat dari tanah liat).
3. Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan.

Sejarah yang panjang dari perjalanan kuliner khas Palembang tidak langsung seperti sekarang ini. Masa kerajaan Sriwijaya, Palembang masa kosong, kerajaan Palembang, kesultanan Palembang Darussalam, masa Keresidenan, masa kemerdekaan sampai sekarang. Orang Palembang mempunyai tatacara dalam pembagian makanan, ada yang disajikan pada hari-hari biasa, seperti makan pagi, makan siang, makan sore. Ada juga yang disajikan pada perayaan khusus atau hari-hari khusus tertentu, seperti misalnya ada yang disajikan pada saat perayaan agama, ada yang disajikan pada saat ritual adat dan budaya dan lain sebagainya. Untuk makan makanan di sore hari dalam istilah Palembang disebut dengan "Minum", adapun kuliner atau makanan yang disajikan ialah makanan kecil atau kudapan khas Palembang. Ada juga kuliner yang disajikan hanya pada ritual khusus, misalnya apem banyu, ragit, nasi gemuk. Dulu makanan untuk ritual khusus ini tidak serta merta boleh disajikan. Berbeda dengan sekarang, makanan yang dulunya hanya ada untuk ritual khusus kini sudah menjadi komersil dan dapat dinikmati kapan saja tanpa memandang waktu. Masyarakat Palembang membagi tatacara makan berdasarkan bahan dasar dan waktu konsumsinya. Misalnya, makanan yang terbuat dari bahan dasar beras dikonsumsi di pagi hari. Adapun alasan mengapa makanan berbahan dasar beras dikonsumsi pada pagi hari, dikarenakan ngenyangke atau mengenyangkan dan kandungan mudah diserap tubuh. Sehingga sangat cocok apabila burgo (salah satu makanan khas Palembang) dikonsumsi pada pagi hari.

Arti dan Ciri Burgo

Burgo sendiri merupakan makanan khas Palembang yang terbuat dari tepung beras ditambah tepung sagu, digulung dan dipotong dan dimakan bersamaan dengan kuah putih yang terbuat dari santan dicampur ikan gabus. Dari penjelasan diatas didapati arti burgo adalah jenis makanan yang merujuk pada isinya, yakni terbuat dari tepung beras dan ada juga yang dicampur sedikit tepung sagu yang kemudian digulung dan dipotong-potong, menudian diberi kuah berwarna putih yang berbahan santan, rempah dan ikan gabus.



Gambar 1. Makanan Burgo

Dari definisi tersebut, secara sederhana dapat diketahui bahwa bahan pembuatan burgo adalah beras, beras, ikan gabus, santan kelapa dan rempah-rempah. Sesuai dengan pendapat Muhammed al-Khusaibi, bahwa karakteristik makanan tradisional salah satunya ialah diolah dari bahan-bahan makanan yang tersedia.

Sejarah Burgo

Dalam buku "Burgo" yang ditulis oleh Zuhdiyah, disebutkan bahwa burgo sudah ada sejak 200 tahun yang lalu. Dalam buku "Burgo" juga disebutkan bahwa burgo memang makanan khas Palembang, di buku itu dituliskan bahwa Palembang Darussalam mengenal beras diperkirakan pada abad ke-17 dimana beras, gula, asam, besi, baja, minyak diimpor dari Jawa dan Siam. Adapun penghasil Palembang Darussalam yang di ekspor adalah rotan ikat, damar, kapur barus, kemenyan, kayu lako, lilin, gading dan pasir emas. Barang-barang itu dikumpulkan dari hutan di sepanjang aliran sungai musi.

Dari penjelasan tersebut dapat diketahui bahwa beras baru masuk ke wilayah Palembang pada masa Kesultanan Palembang Darussalam. Beras tersebut berasal dari Jawa dan Siam. Beras Jawa disebut dengan sego cenderung pulen, berbeda dengan beras Siam yang memiliki tekstur pera dan tidak pulen. Menelusik kembali karakteristik burgo yang bahan bakunya beras dan makanan pokok masyarakat Palembang sebelumnya sagu, maka cara mengolah beras pun mirip dengan cara pengolahan sagu. Yakni beras atau sego direndam dihaluskan lalu kemudian digulung. Karena gulungan sagu itu tidak ada rasanya maka dibuatlah kuahnya dari santan, rempah dan ikan gabus yang banyak terdapat di sungai musi. Jadilah makanan baru itu disebut dengan burgo atau bubur sego.

Makna Proses Pembuatan Burgo

Adapun proses pembuatan "daging" burgo menyita waktu yang cukup lama karena harus dilakukan satu persatu, sehingga dibutuhkan kesabaran agar hasilnya tetap konsisten. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat burgo ialah tepung beras dan sagu. Apabila dilihat dari output-nya yaitu burgo artinya beras, sagu dan kelapa dulu memang sudah merupakan konsumsi masyarakat sehari-hari saat itu. Dan kemudian muncul kreativitas karena ketersediaan bahan baku pada saat itu.

Kuah burgo berwarna putih dan memiliki rasa yang tidak terlalu tajam seperti kuah kuliner khas Palembang, misalnya cuko pada pempek. Adapun bahan pembuatan kuah burgo ialah kelapa dan ikan. Penggunaan ikan inilah yang membedakan burgo dengan kuliner khas Palembang yang serupa yaitu lakso. Ikan yang akan digunakan untuk bahan pembuatan kuah direbus kemudian tulang ikan yang sudah direbus dipisahkan dari tulangnya. Proses ini harus benar-benar dilakukan dengan teliti dan menyeluruh, karena jika tidak pasti akan ada tulang atau duri kecil yang tertinggal. Proses ini mengajarkan tentang kesabaran. Makna filosofis yang terkandung dari proses pembuatan kuah burgo ini ialah kesabaran dan keuletan.

Setelah pemisahan daging ikan dan tulang durinya selesai kemudian dicampurkan dengan kuah santan berwarna putih sehingga jadilah satu kesatuan yang utuh, barulah kuliner ini bisa disebut dengan burgo. Menurut Bapak Kemas Aripinji bahwa Proses pencampuran ini melambangkan persatuan, karena masing-masing proses yang membutuhkan kesabaran ekstra harus di campurkan agar bisa disebut dengan yang namanya kuliner Burgo khas Palembang.

Faktor yang Mempengaruhi Kebertahanan Burgo

Sebagaimana di bahas sebelumnya bahwa keberadaan burgo sebagai makanan khas Palembang diyakini sejak abad ke-17, tepatnya ketika masyarakat Palembang sudah mengenal beras. Artinya sudah lebih dari tiga abad burgo tetap eksis dan belum mengalami perubahan apapun, dan berbeda dengan beberapa kuliner Palembang seperti pempek yang sudah banyak mengalami inovasi.

Kebertahanan burgo sebagai makanan tradisional khas Palembang tentunya tidak terjadi begitu saja. Banyak faktor yang mempengaruhi masyarakat untuk mengkonsumsi makanan tersebut selain dari sisi geografis bahan baku dari burgo yang masih tersedia dan masih mudah didapatkan. Berikut ini akan dipaparkan beberapa faktor yang membuat burgo masih terus bertahan sebagai makanan tradisional khas Palembang:

1. Sisi produksi.

Burgo tetap bertahan karena dalam pengelolaannya kualitas dan tatacara membuatnya itu tetap dijaga dan di pertahankan dari dulu sampai sekarang. Bahan olahan burgo semua berbahan alami dan mudah didapatkan, yaitu:

a. Beras

Awal kemunculan burgo pada abad ke-17, beras sudah masuk Palembang, dan jenis beras yang dipilih adalah beras pera yang berasal dari Siam bukan beras pulen yang berasal dari Jawa. Dipilihnya beras pera karena memiliki kandungan lebih dari 25 persen amilosase hingga setelah diolah memiliki tekstur yang keras dan tidak mudah lengket dan tampilan burgo pun akan lebih menarik. Sampai sekarang pun bahan pembuatan burgo tetap mempertahankan menggunakan beras pera agar kualitas tampilan gulungan burgo tetap terjaga dari segi tekstur dan bentuknya.

b. Ikan Gabus

Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan ikan air tawar yang banyak ditemukan di sungai atau air tawar. Sejak dulu ikan gabus banyak terdapat di sungai Musi dan aliran sungai batang hari sembilan. Ikan gabus memiliki rasa yang khas, dengan tekstur daging tebal dan berwarna putih sehingga harganya pun cukup tinggi. Untuk mendapatkan cita rasa yang nikmat, ikan gabus yang dipilih adalah ikan gabus hidup.

c. Kelapa

Jenis kelapa yang dipilih untuk kuah burgo adalah kelapa yang sedang tidak terlalu tua juga tidak muda dan memiliki daging yang tebal. Kelapa muda tentunya tidak bisa diolah menjadi santan. Parutan daging kelapa yang terlalu tua juga kalau diambil air perasannya hasil santannya juga kurang. Jika menggunakan kelapa yang sedang rasanya lebih legit dan aromanya lebih wangi dan khas.

d. Rempah-rempah.

Banyak sekali campuran rempah dalam kuah burgo, yakni bawang merah, bawang putih, jahe, kencur, serai, kemiri, ketumbar, jinten, temupo, laos, dan daun salam. Semua rempah tersebut dipilih yang masih segar dan dalam kondisi terbaik agar kuah burgo menjadi berkualitas. Pada saat membersihkan, mengupas pun harus dilakukan dengan hati-hati jangan sampai masih ada kulit yang tidak terkupas atau jangan sampai masuk kulit, hal ini dikarenakan warna kuah burgo itu putih, kalau termasuk yang hitam akan merusak keindahan dan tampilan pada warna kuah burgo. Untuk mendapatkan kualitas rasa yang sempurna, rempah-rempah yang sudah dibersihkan itu disangrai dengan hati-hati agar tidak gosong. Kemudian diiris kecil-kecil baru ditumbuh atau diblender sampai halus. Hal ini dilakukan agar semua rempah bercampur secara sempurna dengan kuah santan yang dimasak. Pengolahan kuah yang dilakukan dengan ketelatenan tersebut

pastinya demi menjaga kualitas burgo agar bertahan keasliannya sebagaimana masakan luluhur.

2. Kualitas pengolahan.

Makanan akan tetap digemari, manakala rasa dan teksturnya menarik. Itulah yang dilakukan para pedagang burgo di kota Palembang. Pengolahan burgo dilakukan dengan hati-hati dan teliti. Kualitas pengolahan gulungan burgo. Dalam mengolah beras menjadi gulungan burgo tentunya dengan penuh ketelitian.

3. Sisi pemasaran

Tidak hanya sisi produksi yang menyebabkan burgo menjadi salah satu makanan tradisional Palembang yang masih eksis sampai sekarang, namun sisi pemasarannya pun membuat burgo tetap survival. Pemilihan tempat yang strategis dalam praktek penjualannya, para pedagang makanan tradisional memasarkan dagangannya di yang strategis dan terjangkau masyarakat, yakni di pasar, stasiun kereta api, dan terminal. Selain itu, ada pula pedagang yang berdagang di pinggir jalan, dan memilih lokasi di jalan utama yang banyak dilalui oleh masyarakat. Pedagang seperti ini masih cukup banyak sekali baik di wilayah Seberang Ulu mau pun Seberang Ilir.

Sultan Mahmud Badaruddin IV dalam wawancara mengatakan :

“Memang untuk sekarang burgo belum mengalami perubahan dari segi visual dan pakemnya, tapi yang namanya kuliner atau makanan merupakan bagian dari budaya suatu masyarakat dan budaya itu dinamis. Artinya dikemudian hari tidak menutup kemungkinan burgo akan mengalami perubahan juga seperti kuliner Palembang yang lain.”

Berdasarkan Hasil Wawancara di atas memang burgo sampai sekarang belum mengalami perubahan dan tetap eksis keberadaannya. Juga dari segi visual maupun segi cita rasa dari burgo tersebut masih tetap sama dan bertahan. Tapi kuliner atau makanan merupakan bagian dari budaya masyarakat yang dinamis. Dalam artian tidak menutup kemungkinan bahwa burgo tidak mengalami perubahan kedepannya, mungkin saja nantinya akan ada masyarakat yang kreatif berinovasi terhadap kuliner burgo seperti inovasi yang terjadi pada kuliner khas Palembang lain.

SIMPULAN

Burgo merupakan makanan tradisional asli Palembang yang terbuat dari tepung beras dan diolah hingga menyerupai dadar tipis. Dadar tipis ini kemudian digulung dan dipotong-potong, kemudian diberi kuah berwarna putih berbahan dasar santan, rempah dan ikan gabus. Hasil wawancara terhadap Budayawan Palembang Bapak RM Ali Hanafiah tentang makna filosofis kuliner Burgo ialah, bahwa di setiap bahan, proses dan tahap dari pembuatan kuliner burgo memiliki makna dan arti sesungguhnya yang sangat mendalam. Mulai dari proses pembuatan daging burgo yang melambangkan kesabaran, proses pemisahan ikan dengan durinya melambangkan keuletan dan proses pencampuran melambangkan persatuan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Sari, W. N., & Mulyawan, U. (2021). Indahnya Toleransi Dalam Semangkok Soto (Kajian Gastronomi Sasak Soto Chi Chang Ampenan). *Journal Of Responsible Tourism*, 1(2), 175–182.
- Alfansyur, A., & Mariyani, M. (2020). Seni Mengelola Data: Penerapan Triangulasi Teknik, Sumber Dan Waktu Pada Penelitian Pendidikan Sosial. *Historis: Jurnal Kajian, Penelitian Dan Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 5(2), 146–150.
- Association, I. G. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*.
- Ernayanti, dkk. 2003. Ensilopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura. Deputi bidang pelestarian dan pengembangan kebudayaan, asdep. Urusan kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa. Jakarta: Proyek pelestarian dan pengembangan tradisi dan kepercayaan

- Baskoro, R. M. (2017). Konseptualisasi dalam Gastro Diplomasi: Sebuah Diskusi Kontemporer dalam Hubungan Internasional. *Insignia Journal of International Relations*, 4(02), 35. <https://doi.org/10.20884/1.ins.2017.4.02.666>
- Febriansyah SE, A. (2017). *Keabsahan Data*.
- Haruminori, A., Angelia, N., & Purwaningtyas, A. (2018). Makanan etnik melayu: tempoyak. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 19(2), 125–128.
- Huda, M., Maselena, A., Atmotiyoso, P., Siregar, M., Ahmad, R., Jasmi, K., & Muhamad, N. (2018). Big data emerging technology: insights into innovative environment for online learning resources. *International Journal of Emerging Technologies in Learning (IJET)*, 13(1), 23–36.
- Ito, S., Wehmeier, M., Brand, J. D., Kübel, C., Epsch, R., Rabe, J. P., & Müllen, K. (2000). Synthesis and self-assembly of functionalized hexa-peri-hexabenzocoronenes. *Chemistry—A European Journal*, 6(23), 4327–4342.
- Mayssara A. Abo Hassanin Supervised, A. (2018). Bab II Kajian Pustaka Dan Kerangka Pemikiran. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 2017, 9–29.
- Misnawati, D., Studi, P., Komunikasi, I., Ilmu, F., Universitas, K., & Darma, B. (2019). Kajian Simbolisme Kuliner Mpek Mpek Dalam Interaksi Sosial Masyarakat Palembang. *Jurnal Vokasi Indonesia*, 7(1), 72–77. <https://doi.org/10.7454/jvi.v7i1.138>
- Moloeng, L. J. (2010). *Dasar-Dasar Manajemen*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sugiyono, D. (2010). *Memahami penelitian kualitatif*.
- Sugiyono, F. X. (2017). *Neraca pembayaran: Konsep, Metodologi dan penerapan* (Vol. 4). Pusat Pendidikan Dan Studi Kebanksentralan (PPSK) Bank Indonesia.
- Swarma, A. M. (2015). Metode Penelitian Pendidikan IPS. *Bandung: Gelar Pustaka Mandiri*.
- Utami, Sri. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge*, Vol. 8, No. 2.
- Subakti. (2014). Universitas kristen Petra. Perancangan Interior Pusat Mitigasi Di Jogja, 27(1989), 6–23.