

# Nasi Liwet Solo, Kuliner Tradisional dengan Keunikan Sejarah, Budaya dan Filosofi

Inti Krisnawati

Prodi Hospitaliti dan Pariwisata – Institut STIAM I, Jakarta, Indonesia

krisnawatiinti@gmail.com

\* corresponding author

## ARTICLE INFO

### Keywords:

Nasi Liwet Solo

Otentik

Wisata Kuliner

Kuliner Tradisional

## ABSTRACT

*Nasi Liwet Solo is one of the traditional culinary delights of the city of Solo. Nasi Liwet Solo consists of savory rice served with vegetable lodeh chayote, shredded chicken, white areh (kumut), steamed egg, and eaten with rambak crackers. As one of the traditional culinary treasures, Nasi Liwet Solo needs to be preserved. For this reason, Nasi Liwet Solo needs to be well documented, it's just that until now complete written data regarding Nasi Liwet is not widely available. That's why this research was conducted. Two things that are highlighted in this study are the authenticity and uniqueness of nasi liwet, where the authenticity variable consists of ingredients and flavors while the uniqueness variable consists of the way of presentation, cooking techniques, as well as history, culture, and philosophy. The research was conducted using a qualitative descriptive method. Nasi Liwet Solo can be said to be still authentic, because the ingredients and taste are still the same. Likewise in terms of uniqueness, where the cooking technique and the way of presentation are still the same. The liwet rice traders still use firewood for cooking, the presentation is still using banana leaf pins or plates with leaves. Based on history, the forerunner of nasi liwet started from savory rice which is usually served in rituals at the Solo Palace every .*

## Pendahuluan

Berdasarkan Undang-Undang No. 9 Tahun 1990 tentang Kepariwisata Bab 1 Pasal 1, wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati obyek dan daya tarik wisata. Jadi secara umum, wisata kuliner dapat dikatakan sebagai suatu kegiatan perjalanan yang dilakukan dengan kuliner sebagai obyek dan daya tariknya.

Hal itu sesuai dengan penjelasan Soegiarto (1998:569) bahwa makanan dan minuman di sebuah wilayah dapat menjadi sebuah atraksi wisata yang dapat menarik minat wisatawan. Kuliner juga berperan penting dalam pariwisata. Menurut Steinmetz (2010:9), kuliner meningkatkan daya tarik wisata, meningkatkan jumlah wisatawan, meningkatkan pengalaman wisatawan, memperkuat identitas daerah, dan menstimulasi pertumbuhan sektor lainnya.

Namun tentunya kuliner tradisional juga memiliki kriteria atau kualitas tertentu untuk bisa menjadi atraksi wisata. Hal itu dijelaskan oleh Blakey (2012) yang menyampaikan adanya apresiasi yang muncul dan kebutuhan akan kuliner yang berkualitas, yang mengandung kebanggaan, ada nilai sejarahnya, dan ada cerita di baliknya. Banyak orang yang mau melakukan perjalanan jauh untuk mengalami hal ini.

Sebagai negara yang kaya dengan keragaman kulinernya, Indonesia potensial sebagai tujuan wisata kuliner. Beberapa kuliner tradisional Indonesia bahkan telah mendunia dan mendapatkan apresiasi seperti misalnya rendang. Namun sayang, umumnya kuliner tradisional belum didokumentasikan dengan baik, sehingga banyak yang mulai langka. Kuliner tradisional yang masih ada pun belum banyak yang diketahui cerita dan sejarahnya, salah satu diantaranya yaitu Nasi Liwet Solo, yang sempat dijadikan salah satu dari 30 Ikon Kuliner Indonesia.

Nasi Liwet solo yaitu nasi gurih yang disajikan bersama dengan sayur labu siam, ayam suwir, areh putih (kumut), dan telur kukus. Lazimnya nasi liwet dinikmati dengan krupuk rambak. Jadi nasi liwet sudah merupakan satu set menu (*one dish meal*) yang mengenyangkan. Cara penyajian nasi liwet terlihat menarik karena masih bersifat tradisional. Nasi liwet umumnya disajikan dengan menggunakan daun pisang yang

dibentuk sebagai *pincuk* atau piring beralas daun pisang. Untuk menyuap nasi, bisa memilih sendok atau *suru* yaitu sendok dari daun pisang.

Nasi Liwet Solo dapat dikatakan sebagai salah satu kuliner tradisional yang potensial sebagai tujuan wisata kuliner di Solo. Untuk itu, Nasi Liwet Solo perlu didokumentasikan dengan baik agar terjamin kelestariannya dan dapat mendukung industri pariwisata, Karena itulah penulis tertarik untuk meneliti Nasi Liwet Solo. Informasi tentang Nasi Liwet Solo yang jelas dan akurat seharusnya dapat diakses masyarakat dengan mudah sehingga masyarakat juga mengetahui cerita dan sejarahnya dan dapat dijaga keotentikannya. Apalagi kuliner nasi liwet bukan hanya ada Solo, karena masyarakat Jawa Barat pun mempunyai kuliner nasi liwet. Selain itu Kota Semarang juga memiliki kuliner Nasi Ayam yang memiliki kemiripan dengan Nasi Liwet Solo.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui keunikan Nasi Liwet Solo dalam hal teknik memasak, penyajian, sejarah, budaya dan filosofinya, Juga untuk mengetahui keotentikan nasi liwet, mulai dari bahan masakan serta cita rasanya. Sedangkan manfaat dari penelitian ini adalah untuk: 1) Mengetahui keunikan Nasi Liwet Solo dalam hal teknik memasak yang digunakan, cara penyajian, sejarah, filosofi, dan budayanya. 2) Memahami Nasi Liwet Solo secara lebih otentik, dalam hal pemilihan bahan serta citarasanya.

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi literatur yang dapat dijadikan informasi tambahan untuk penelitian selanjutnya, juga sebagai langkah awal yang menginspirasi munculnya penelitian sejenis, sehingga dapat membantu pelestarian makanan tradisional Indonesia.

### **Wisata Kuliner**

Istilah wisata kuliner dikembangkan oleh Lucy Long pada tahun 1998. Long mendefinisikan wisata kuliner sebagai upaya yang disengaja untuk ikut serta mengeksplorasi kebiasaan makan (*food ways*) orang lain, keikutsertaan itu termasuk mengkonsumsi, mempersiapkan, menyajikan untuk mengkonsumsi suatu makanann, hidangan, tata cara makan, atau gaya makan yang termasuk sebagai bagian dari sebuah sistem kuliner (long, 1998). Dalam definisinya tersebut, Lucy menyebutkan istilah *food ways* yang menurutnya berarti aktivitas lengkap yang berhubungan dengan makanan.

Sementara menurut Yoder (1972) dalam Karim (2006), *Foodways* berarti sebuah jalinan yang terdiri dari kebiasaan, tradisi, kepercayaan yang berhubungan dengan makanan dan termasuk semua aktivitas yang berhubungan dengan sebuah makanan dan cara makannya, termasuk usaha memperolehnya, pengawetannya, cara mempersiapkannya, dan penampilan dari makanan itu.

Sedangkan menurut Cholin Michael Hall (2001), food tourism atau wisata makanan didefinisikan sebagai kunjungan untuk tujuan utama dan pendukung pada industri makanan, festival makanan, rumah makan, dan lokasi khusus di mana untuk mencicipi makanan atau pengalaman dengan makanan yang dihasilkan atau makanan khas daerah adalah faktor motivasi utama dalam melakukan perjalanan (Hall and Mitchel, 2001 a: 308)12. Wisata kuliner juga memberikan keuntungan ekonomi di daerah yang menjadi destinasi wisata tersebut, karena berdasarkan penelitian, rata-rata turis membelanjakan 40 persen bujet mereka untuk makanan ketika melakukan perjalanan (Boyne, Williams, & Hall, 2002 dalam Karim, 2006 :13).

### **Makanan Lokal (Tradisional), Keotentikan, dan Keunikan**

Menurut FG Winarno (1999:v), makanan tradisional adalah jenis makanan yang erat kaitannya dengan fenomena lokal. Maksud fenomena lokal adalah hal ikhwal yang melatar-belakangi tumbuh kembangnya jenis makanan tersebut di suatu daerah pemukiman. Dengan demikian, kental kaitannya dengan sejarah, adat-istiadat, tradisi, kepercayaan dan agama setempat, yang membaaur menjadi satu sehingga menghasilkan berbagai jenis makanan yang diterima oleh masyarakat setempat sebagai bagian dari kehidupan sosial dan spiritual mereka.

Makanan tradisional dapat dikelompokkan menjadi 3, yaitu: kelompok pertama makanan utama (misalnya nasi rames, ketoprak, bakmi goreng, ketupat sayur, dan sebagainya). Kelompok kedua kudapan atau jajanan atau jajan pasar atau snack yang meliputi jenis makanan yang dapat dikonsumsi di setiap saat di antara hidangan utama, baik yang berbentuk basah, kering atau gorengan. Kelompok ketiga adalah jenis minuman atau drinks, baik minuman dingin (dengan atau tanpa es) maupun panas.

Menurut teori Edwards Inskeep, masakan lokal mencerminkan sejarah dan kebudayaan dari suatu daerah dan dapat menjadi atraksi untuk banyak turis. Sebagai tambahan dalam menyediakan makanan berkualitas baik untuk para turis, perlu adanya upaya untuk mempromosikan setiap hidangan yang unik di daerah yang paling diminati turis sehingga mereka setidaknya mau mancala makanan lokal (Inskeep, 1991: 286).

Menurut kamus Webster, keotentikan secara sederhana dapat diartikan sebagai sesuatu yang asli. Menurut Reynolds (1993) dalam Karim (2006), keotentikan makanan mempengaruhi kelanjutan usaha pariwisata, karena wisatawan selalu mencari hal-hal yang otentik. Sims (2009) dalam penelitiannya di lake District dan Exmoor, UK, menyampaikan bahwa makanan lokal dapat memenuhi hasrat para wisatawan dalam hal keotentikan di saat liburan. Berdasarkan wawancara dengan para turis dan produsen makanan, karya tulisnya mencatat bagaimana makanan lokal secara konseptual dapat dianggap sebagai produk otentik yang menjadi simbol dari tempat dan budaya dari tujuan wisata tersebut. Menurut Sims, otentik dapat diartikan lokal dan

Menurut teori Snyder and Fromkin tentang kebutuhan akan keunikan dalam Yuncu (2012), individu dalam level tertentu secara universal merasakan kebutuhan akan keunikan. Hal itu membawa pengaruh pada kebutuhan konsumen akan keunikan yang terwujud lewat kepemilikan aneka macam produk dan memamerkannya. Teori itu juga menegaskan bahwa pencarian perbedaan juga dapat memunculkan motif konsumsi seseorang demi membangun diri yang eksklusif dan sosial imagenya.

Sementara menurut Favalli et al (2012), untuk menyatakan bahwa suatu produk unik bagi konsumen tertentu kita akan menyebutkan karakteristik atau elemen kunci yang membedakannya dengan produk yang lain dalam kategori tersebut dan dengan begitu menjadikannya eksklusif. Favally meneliti pengalaman konsumen pada produk makanan yang umum dengan membandingkan makanan tradisional dan modern. Tujuannya untuk menemukan mekanisme dalam persepsi konsumen yang bertanggung jawab menetapkan elemen kunci dari produk makanan itu dan dengan begitu menemukan letak keunikannya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi penampilan (*appearance*) dan tekstur sangat mempengaruhi pemahaman kontekstual keseluruhan produk makanan tersebut. Namun menurutnya, persepsi penciuman retro (*retro-nasal perception*) yang menjadi titik kunci keunikan makanan tradisional dan modern.

### **Cita Rasa dan Bahan Nasi**

Menurut portal informasi kota Surakarta ([www.surakarta.go.id](http://www.surakarta.go.id)), nasi liwet merupakan makanan khas Solo yang paling terkenal. Beras yang dimasak dengan kaldu ayam yang membuat nasi terasa gurih dan beraroma lezat. Nasi tersebut dicampur dengan sayur labu siam yang dimasak sedikit pedas, telur pindang rebus, daging ayam suwir, kumut (terbuat dari kuah santan yang dikentalkan). Nasi liwet disajikan dengan daun pisang yang dipincuk.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Suparmo dkk (1998) dari PMKT UGM bekerjasama dengan Bulog dan dari buku makanan tradisional yang diterbitkan oleh PMKT UGM bekerjasama dengan depdikbud, dijelaskan bahwa citarasa Nasi Liwet Solo dicirikan dari nasinya yang gurih karena dimasak menggunakan santan, bau harum dari daun salam dan pandan serta sayur sambal gorengnya yang agak pedas. Sebagai lauknya biasanya ayam goreng, hati dan ampela ayam serta kerupuk kulit (rambak). Dalam resepnya diuraikan bahwa untuk setiap kg beras putih diperlukan 1 butir kelapa, 2 lembar daun salam, 1 sdm garam, 3 lembar daun pandan.

Menurut jurnal sejarah dan budaya edisi Juni 2014 yang membahas tentang penelitian makanan tradisional dalam Serat Centhini, resep sayur lodeh adalah sebagai berikut: Bumbu yang digunakan berupa brambang 6 biji dan bawang 5 biji, cabai merah, hijau dan cabai rawit sesuai selera, semua diiris ditambah petai 5 biji dan rese secukupnya, kemudian ditambah bumbu pawon berupa daun salam dan laos. Ada kalanya sayur lodeh ditambahi tempe semangit (tempe yang sudah tua) satu bungkus dipotong-potong agar terasa sedap. Sayur lodeh menggunakan kuah dari santan kelapa sehingga terasa gurih dan pedas.

### **Teknik memasak dan cara penyajian Nasi Liwet Solo**

Nasi liwet dikenal luas sebagai sajian khas Solo (Jawa Tengah). *Individual platter* ini umumnya disajikan dalam pincuk daun pisang. Nasinya diliwet dengan santan dan bumbu, sehingga menghasilkan nasi yang lembut, gurih, harum. Lauk wajibnya adalah lodeh labu siam, opor ayam (dengan daging ayam ditampilkan utuh atau disuwir), telur pindang atau telur dadar padat, dan areh (santan gurih kental). Kerupuk dari kulit sapi juga merupakan pendamping yang tidak boleh ketinggalan. Begitu juga tempe atau tahu bacem (Kemenparekraf, 2013).

Cara memasak sayur lodeh yaitu iris semua bumbu lalu dimasukkan ke dalam panci ditambah sedikit air. Jika air telah mendidih dan berbau harum sayuran dimasukkan ke dalam panci. Jika telah sedikit empuk baru dituang air kelapa ditambah bumbu penyedap, gula jawa dan garam, dan tuangi santan. Jika santan telah mendidih dan bahan sudah empuk dicicipi, jika sudah dirasa cukup antara pedas, asin dan manis, kompor dimatikan. Ada kalanya sayur lodeh dikasih daun mlinjo agar terasa sedap dan mantap. Sayur lodeh biasanya dimakan dengan tambahan tempe garit bumbu bawang, ada kalanya dilengkapi ikan layur goreng dan kerupuk (Sulantini, E 2014).

Sedangkan menurut buku resep masakan berbahasa Jawa yang terbit pada tahun 1926, yaitu Kitab Olah-Olah Werni-Werni, cara membuat sayur lodeh adalah sebagai berikut: *Janganan dipun kethoki rumiyin lajeng dipun kumbah ingkang resik, sasampunipun angkatonana toya ing kuwali, bilih sampun umob janganan wau kacemplungna, manawi janganan sampun mateng kabumbon: rajangan brambang 3 sendhok ageng, kemiri mentah 5, bawang 2 sendok alit, rajangan laos 1 sendok alit, rajangan lombong abrit 2 sendok ageng, terasi mentah 2 sendok alit, sarem 2 sendok alit, ketumbar 2 sendok sedeng, kadheplok ingkang lembat. Bumbu wau mawi dipun wesahi Lombok ijem 20, santen kanil kelapa setunggal. Manawi sampun janganan sarta godhong salam kaceguraken lajeng dipun olah, sarta dipun wewahi malih iris-irisan tempe, kaudhak ingkang alon sampun ngantos pecah santenipun. Toya ingkang mentas kangge godhog janganan wau sampun diupun ange, kedah lajeng kabucal kemawon.*

### Sejarah, Budaya, dan Filosofi

Sejarah berasal dari bahasa Arab “syajaratun” yang berarti pohon. Menurut E.H. Carr dalam trfa.org (2006), sejarah adalah dialog yang tak pernah selesai antara masa sekarang dan masa lampau, suatu proses interaksi yang berkesinambungan antara sejarawan dan fakta-fakta yang dimilikinya. Sedangkan menurut R.G. Collingwood dalam St. John (2012), sejarah adalah sebuah bentuk penyelidikan tentang hal-hal yang telah dilakukan oleh manusia pada masa lampau.

Menurut Prasetya, JT, (2002:28) jika ditinjau dari sudut bahasa, kata budaya berasal dari bahasa Sanskerta “Buddayah”, yaitu bentuk jamak dari kata buddi yang berarti budi atau akal. Pendapat lain mengatakan bahwa kata budaya adalah perkembangan dari kata majemuk budidaya, yang berarti daya dan budi. Karena itu mereka membedakan antara budaya dan kebudayaan. Budaya adalah daya dari budi yang berupa cita, karsa, dan rasa; dan kebudayaan adalah hasil dari cipta, karsa dan rasa tersebut.

Filosofi berasal dari 2 kata dalam bahasa Yunani, yaitu philoo yang berarti mencintai dan sophia yang berarti kebijaksanaan. Pengertian suka/cinta kebijaksanaan dianggap sebagai suatu sikap jiwa yang melahirkan tindakan-tindakan, baik lisan maupun perbuatan yang cenderung merupakan pengertian nama filsafat. Arti riil filosofi atau filsafat itu adalah pengetahuan dari segala sesuatu, tentang sebab-sebab yang sedalam-dalamnya, tercapai dengan budi. Sedangkan yang dimaksud pengetahuan di sini ialah tahu dengan teratur, rapi, sistematis dan metodik, yang dalam bahasa Indonesia kita sebut ilmu pengetahuan (Prasetya, JT, 2002:24

### Metode Penelitian

Metode yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif berbentuk kualitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara mendalam dengan berbagai sumber dengan teknik *snowball sampling* berdasarkan rujukan Dinas Pariwisata setempat, yaitu dengan: 1). KRMH Satryo Hadinagoro, Pengamat Budaya dari Keraton Kasunanan Surakarta Hadiningrat. 2). Ibu Sri, salah satu kerabat keraton kasunanan Surakarta Hadiningrat yang memahami cara memasak makanan ritual. 3). Heri Priyatmoko, ahli sejarah Solo yang banyak menulis tentang sejarah kuliner di Media Online Solo. 4). Ibu Atik dari Katering Dahar Eco dan Ketua Asosiasi Jasa Boga Solo, 5). Chef Indro dan Chef Jeffrey dari ICA (Indonesia Chef Association) Solo, 6). Bapak Galuh Nurwanto, Kepala Desa Menuran. 7). Ibu Sisri, Pedagang Nasi liwet Yu Sani dari Desa Menuran. 8). Ibu Sri, Pedagang Nasi Liwet di Pasar Gedhe Solo. 9). Ibu Wariah, Pedagang Nasi Liwet di Jalan Yos Sudarso Solo.10). Mbak Giyem, Pedagang Nasi Liwet dari Desa Menuran.

Observasi atau pengamatan dilakukan dalam hal bahan masakan, peralatan memasak, cara memasak nasi liwet, penyajian, hingga hubungannya dengan ritual ataupun budaya setempat. Tempat observasi dilakukan di beberapa tempat produksi dan penjualan makanan tradisional di wilayah Kota Solo yang terdiri dari: 1). Pasar tradisional, yaitu Pasar Gede, Pasar Klewer, Pasar Nongko, dan Pasar Kliwon. 2). Sentra Produksi Nasi Liwet di Desa Menuran. 3). Beberapa restoran yang menyajikan masakan tradisional Solo: Katering dan Restoran Dahar Eco, Restoran Fine Dining Soga- House of Danarhadi, Restoran adem ayam Solo, Restoran Es Masuk, Restoran Pawon Solo, Restoran Tumpeng Solo. 4). Pujasera Gladak Langen Bogan. 5). Kawasan wisata kuliner nasi liwet di Keprabon, Solo Baru, dan Stadion Manahan Solo.

Sedangkan data sekunder dilakukan dengan studi pustaka dari buku-buku dan hasil penelitian tentang kuliner yang ada di beberapa perpustakaan, baik online maupun offline. Begitu juga dari buku-buku tentang budaya Solo dari toko buku lokal,

## Pembahasan

### Keotentikan: Bahan dan Cita Rasa Nasi Liwet Solo

Berdasarkan penelitian, menu Nasi liwet Solo terdiri dari nasi gurih, lodeh labu siam, ayam suwir, telur pindang, dan kumut. Adapun bahan dasar masing-masing masakan yaitu:

#### Bahan nasi liwet:

**Beras:** beras sebagai bahan baku merupakan beras yang baru dipanen, dari hasil produksi lokal Kecamatan Baki, yang dikemas sebagai Beras Delanggu Super dan Beras Rojolele Delanggu.

**Kelapa:** kelapa yang digunakan berasal dari pasar terdekat. Jumlah kelapa yang digunakan harus cukup agar nasi liwet terasa enak dan lembut. Untuk membuat nasi liwet dari 1 kg beras, rata-rata dibutuhkan 2 buah kelapa yang diambil santan kental dan cairnya. Seluruh santan ini digunakan untuk memasak nasi, sayur labu siam, areh, kumut.

**Bahan untuk bumbu:** bawang merah, daun salam, lengkuas, daun pandan, gara

#### Bahan sayur labu siam, selain kelapa untuk santan, terdiri dari:

**Labu siam:** Labu siam yang digunakan para pedagang umumnya diperoleh dari pasar terdekat. Pada umumnya para pedagang sudah memiliki langganan masing-masing.

**Cabai:** Cabai yang digunakan terdiri dari beberapa macam, yaitu cabai merah besar dan cabai rawit. Cabai merah besar penting untuk membuat warna sayur labu siam menjadi kemerahan. Sedangkan rasa pedas didapat dari cabai rawit merah. Cabai juga diperoleh dari pasar terdekat, dari pedagang langganan masing-masing.

**Bumbu:** bawang merah, bawang putih, daun salam, lengkuas. Ada juga pedagang yang menggunakan tambahan bumbu terasi.

#### Bahan untuk membuat telur pindang:

**Telur ayam:** bahan untuk membuat telur pindang adalah telur ayam negeri atau telur ayam kampung.

**Bumbu:** Bawang merah, bawang putih, kecap, garam, penyedap, daun jambu

#### Bahan untuk membuat ayam suwir:

**Ayam:** bahan ayam suwir terbaik adalah ayam kampung. Jenis ayam yang dipilih para pedagang umumnya adalah ayam kampung yang belum bertelur karena cita rasanya dianggap lebih enak dan lebih cepat empuk saat dimasak.

**Bumbu:** bawang merah, bawang putih, jahe, daun salam, lengkuas

#### Bahan areh

**Kelapa:** Areh dibuat dari santan kental yang dikocok dengan putih telur. Penggunaan putih telur membuat warna areh tampak putih cemerlang dan itu menjadi ciri khas Nasi Liwet Solo.

**Bumbu:** bawang putih dan garam

#### Bahan telur kukus:

**Kuning telur:** telur kukus sebenarnya hanya produk sampingan dari areh. Karena untuk membuat areh hanya diperlukan putih telur maka tersisa kuning telurnya. Supaya tidak mubazir, maka kuning telur dimasak menjadi telur kukus. Karena itu biasanya persediaan telur kukus pada pedagang nasi liwet juga tidak banyak.

**Bumbu:** garam

### Cita Rasa Nasi Liwet Solo

Pada umumnya nasi liwet memiliki cita rasa yang sama, yaitu gurih dan lembut. Menurut Ibu Atik dari katering Dahar Eco, sejak jaman dahulu hingga sekarang belum ada inovasi baru dalam hal cita rasa nasi liwet. Kalau pun ada sedikit perbedaan, hal itu hampir tak terlihat. Ada pedagang yang cita rasa nasi liwetnya gurih cenderung manis, ada juga yang gurih cenderung asin. Sebagian pedagang juga mulai menggunakan bahan penyedap rasa untuk menghasilkan nasi liwet yang enak. Aroma nasi liwet yang khas, merupakan hasil dari komposisi bumbu yang digunakan, cara memasaknya yang masih menggunakan kayu bakar, maupun karena disajikan menggunakan daun pisang. Namun demikian, tetap ada kekhasan rasa dari masing-masing pedagang.

### Keunikan: Cara Pengolahan dan Penyajian Nasi Liwet Solo

Pada umumnya pedagang nasi liwet masih menggunakan tungku dan kayu bakar untuk memasak. Namun peralatan memasaknya sudah modern, mereka menggunakan dandang yang besar untuk memasak nasi, sedangkan ayam diungkep di wajan dan panci yang juga berukuran besar. Para pedagang percaya bahwa penggunaan tungku dan kayu bakar untuk membuat nasi liwet membuat nasi liwetnya terasa lebih enak dan

tahan lama. Hasilnya sangat berbeda dengan nasi liwet yang dimasak menggunakan kompor gas, yang meskipun cepat matang juga menjadi lebih cepat basi.

**Cara mengolah nasi:** Mula-mula beras direndam 1 jam lalu dikukus hingga setengah matang. Setelah matang, dalam keadaan panas disiram dengan santan cair lalu diangkat dari api. Selanjutnya beras tadi diaduk dengan santan kental hingga berminyak. Kemudian dicicipi dahulu apakah sudah cukup garamnya, lalu diamkan 1 jam, selanjutnya dikukus kembali hingga matang.

**Cara mengolah sayur labu siam:**

Untuk memasak 1kg labu siam yang sudah dikupas, dicuci bersih, dan diserut tipis memanjang, diperlukan 20 buah cabai rawit merah yang utuh, 2 gelas santan, 3 gelas air rebusan ayam, minyak secukupnya, 1 lembar salam, 2 jari lengkuas, garam dan gula merah secukupnya, dan bumbu yang dihaluskan, yang terdiri dari 5 butir bawang merah, 3 siung bawang putih, serta 5 buah cabai merah besar yang dibuang bijinya.

**Cara membuatnya:** Mula-mula, bumbu halus ditumis dengan minyak goreng hingga harum, lalu dimasukkan cabai rawit merah, diaduk rata, lalu ditambahkan kaldu dan santan, aduk kembali dan tunggu hingga mendidih, baru dimasukkan labu siam. Lalu dimasak hingga labu siam matang dan bumbunya meresap. Sayur labu ini memang dimasak seperti sayur lodeh tetapi santan yang digunakan tidak sebanyak sayur lodeh.

**Cara mengolah ayam suwir:**

Untuk mengolah 1 ayam unkep, bahan yang terdiri dari 1 ekor ayam kampung yang dicuci bersih, 3 jari kunyit yang dibelah-belah, air secukupnya, 1 lembar daun salam, 2 jari lengkuas yang sudah dimemarkan, 2 jari jahe, dan bumbu halus yang terdiri dari 4 butir bawang merah, 3 siung bawang putih, dan 2 buah kemiri.

**Cara membuatnya:** masukkan ayam ke dalam panci lalu direbus dengan kunyit, bumbu halus, dan air hingga terendam. Ayam lalu dimasak hingga matang dan empuk. Selanjutnya diangkat dan ayamnya ditiriskan. Kaldunya lalu disaring dan diambil untuk membuat sayur labu siam.

**Cara mengolah telur pindang:**

Untuk membuat telur pindang dari 10 buah telur ayam ukuran sedang, diperlukan kecap manis secukupnya untuk merebus telur hingga telur terlihat kecokelatan dan bumbu halus yang terdiri dari 5 butir bawang merah, 3 siung bawang putih dan garam secukupnya.

**Cara membuatnya:** telur direbus lalu dikupas kulitnya hingga bersih, lalu dimasak agak lama dengan bumbu hingga warnanya menjadi kecokelatan dan bumbunya meresap. Sehabis digunakan untuk memasak telur, air rebusannya masih bisa digunakan untuk merebus tahu dan tempe.

**Cara mengolah areh putih atau kumut:**

Bahan untuk membuat areh terdiri dari 3 gelas santan kental, 4 buah putih telur yang dikocok hingga mengembang dengan pengocok telur, dan bumbu halus yang terdiri dari 2 siung bawang putih dan garam secukupnya.

**Cara membuatnya:** mula-mula putih telur diaduk rata dengan santan kental lalu direbus di dalam panci, biarkan mendidih dan mengembang, lalu saring arehnya. Setelah disaring, areh harus dikukus hingga betul-betul matang.

**Cara mengolah telur kukus:**

Telur kukus sebenarnya hanyalah produk sampingan karena itu tidak dibuat terlalu banyak. Telur kukus dibuat dengan cara memanfaatkan kuning telur hasil membuat kumut yang diberi santan kental dan garam secukupnya.

**Cara membuatnya:** kocok dan aduk rata kuning telur dengan santan kental dan garam lalu dimasukkan dalam wadah yang tahan panas dan dikukus hingga matang. Setelah matang dipotong kotak-kotak sehingga bentuk dan ukurannya mirip dengan tahu.

**Cara penyajian:**

Nasi Liwet Solo sejak awal dijual selalu disajikan menggunakan pincukan (wadah dari daun pisang) dan suru (sendok dari daun pisang). Bagi yang tidak terbiasa menggunakan pincukan bisa minta piring beralas daun pisang dan sendok. Seporsi Nasi Liwet Solo terdiri dari sepincuk atau sepiring nasi gurih, yang dituangi dengan sesendok sayur labu dan beberapa suwir ayam kampung serta separo telur pindang. Selanjutnya pedagang akan menyendokkan areh di atasnya dan menambahkan telur kukus. Sambal atau cabai rawit kukus biasanya sudah disediakan dan bisa diambil sendiri sesuai selera, begitu juga krupuk rambak dan aneka makanan penyerta seperti tahu dan tempe bacem, ceke, hati dan ampela ayam, kerupuk rambak,dll.

Nasi liwet umumnya dinikmati dengan cara duduk lesehan. Hal itu sesuai dengan kebiasaan penyajian makanan tradisional Jawa sejak jaman dahulu. Meskipun banyak pedagang yang berjualan dengan menggunakan sepeda atau digendong dengan berjalan kaki dan diedarkan keliling perumahan, tetapi saat ada yang membeli maka bila memungkinkan, mereka akan mencari tempat di mana pembeli bisa makan sambil duduk lesehan.

## Sejarah, Budaya dan Filosofi Nasi Liwet Solo

### Sejarah

Menurut pengamat kebudayaan dari Keraton Kasunanan Surakarta, yaitu Kanjeng Gusti Pangeran Haryo Dipokusumo dalam *Anthropologi Kuliner Nusantara* (2014), di masa lalu, setiap Kamis malam, Keraton Surakarta biasa menyajikan jenang lemu dan sega liwet untuk keperluan ritual. Sesudah itu masakan tersebut dibagikan kepada masyarakat yang lewat di depan Kori Kamandungan (pintu gerbang keraton). Sego liwet yang disajikan di keraton saat itu adalah sego gurih, yaitu nasi yang dimasak dengan santan (nasi uduk) dilengkapi dengan kedelai hitam, cabai hijau, bawang merah, dan potongan mentimun (Hasil wawancara dengan KRMH Satriyo Hadinagoro dan Ibu Sri, seorang kerabat keraton).

Sebenarnya tradisi membagikan makanan tersebut sudah terjadi sejak sebelum kerajaan Mataram Islam muncul. Hal ini dijelaskan oleh Hedi Hinzler, pakar Jawa kuno dari Universitas Leiden dalam *Anthropologi Kuliner Nusantara* (2014), bahwa prasasti-prasasti Jawa pada abad ke 9 telah mencatat adanya pembagian makanan dalam pesta dan upacara yang dihadiri pejabat atau pemuka agama. Dalam kesempatan itu sang raja bisa mengizinkan hadirin memakan hidangannya, yang disebut dengan istilah *rajamangsa*. Bedanya, pada masa Jawa kuno itu, rakyat jelata hanya boleh menonton.

Sayangnya di prasasti itu tidak dijelaskan secara detil apa saja jenis makanannya. Namun jika dihubungkan dengan kegunaan nasi gurih dalam ritual di keraton, yaitu untuk memuliakan Nabi Muhammad SAW, maka dapat di prediksi bahwa masakan nasi gurih ini mulai dikenal sejak masuknya agama Islam, atau sejak berdirinya kerajaan Mataram Islam pada tahun 1582. Menurut pengetahuan masyarakat Jawa pada masa itu, Nabi Muhammad menyukai nasi samin. Karena tidak memiliki minyak samin untuk membuatnya, maka mereka membuat nasi gurih di setiap hari kelahiran Nabi Muhammad dan di setiap upacara atau ritual tertentu guna memuliakan rasullulloh.

Sementara itu masih menurut KRMH Satriyo Hadinagoro, setelah sering mendapatkan pembagian dari keraton, lambat laun masyarakat membuat sendiri masakan tersebut dan waktu memasaknya tidak hanya di hari Kamis malam. Kebetulan ada mantan abdi dalem yang setelah pensiun lalu bertempat tinggal di Baki, Menuran, Sukoharjo. Lewat inovasi yang dilakukannya, nasi liwet versi baru yang dianggap enak pun muncul, yaitu nasi liwet Solo yang dikenal saat ini. Setelah keberadaan nasi liwet dari Menuran, Baki, Sukoharjo ini tercium pihak istana, maka nasi liwet ala Menuran ini mulai disajikan di istana.

Kepala Desa Menuran sebagai sentra produksi Nasi Liwet Solo dan Bu Sisri, salah satu pedagang nasi liwet, juga memberikan penjelasan yang hampir sama, yaitu awalnya sego liwet adalah menu yang biasa dimasak dan disajikan untuk acara syukuran warga desa, hasil dari meniru kebiasaan di keraton. Tujuannya agar keluarga yang menyelenggarakan syukuran mendapatkan keselamatan dan tercapai apa yang diinginkan. Lambat laun, hidangan itu memasyarakat dan disukai, lalu ada warga desa yang terpikir untuk menjualnya, namun dengan komposisi yang berbeda dengan makanan ritual..

Tidak ada yang dapat menjelaskan secara pasti sejak kapan nasi liwet ala Menuran itu mulai ada. Namun nasi liwet dari Menuran telah dikenal di istana pada abad ke 19 pada masa pemerintahan Sri Susuhunan Pakubuwana ke IX (Raja Kasunanan Surakarta yang memerintah tahun 1861-1893). Saat itu nasi liwet dari Menuran ini telah menjadi kesukaan raja dan para abdi dalem. Karena itu, setiap kali ada acara karawitan, maka raja akan memesan nasi liwet langsung dari Baki untuk dinikmati bersama dengan para abdi dalem.

Hal itu diceritakan dalam serat *Jatnohisworo*, sebuah buku yang ditulis pada abad ke 19 (1893) mengenai kehidupan para Raja dari Solo. Petikannya yaitu "*bade antoekipoen abdi dalem nijogo waoe mawi kaparingan nedo kaborongaken sekoel goedeg, sekoel pelas, sekoel liwet, sedajanipoen kawoelo dalem tijang doesoen Baki, kadawoehan neda satoewoelipoen soepados mangke bodjonipoen boten soesah njadijani sarapan.*" Terjemahan bebasnya sebagai berikut: ketika hendak pulang, para penabuh gamelan keraton disediakan makanan nasi gudeg, nasi pelas, nasi liwet, yang diborong dari masyarakat Desa Baki. Para pangrawit diminta makan sekenyang mungkin supaya istrinya nanti tidak repot menyiapkan sarapan di rumah.

## Budaya

Di dalam budaya masyarakat Jawa yang telah berlangsung secara turun-temurun, nasi liwet atau sego gurih adalah kelengkapan penting dalam sebagian ritual atau upacara, baik dalam bentuk tumpeng maupun gunungan (tanpa bentuk). Dalam setiap ritual, biasanya nasi gurih tidak tampil sendiri tetapi digabung dengan kelengkapan lainnya. Kelengkapan nasi liwet atau nasi gurih dalam ritual terdiri dari nasi gurih yang disajikan dengan kedelai hitam, cabai hijau, bawang merah, garam, potongan mentimun, dan kerupuk rambak yang masing-masing ditempatkan dalam sebuah takir. Bersama nasi gurih, juga disajikan ayam ingkung, kembang setaman yang dilengkapi dengan lipatan daun sirih dan kinang serta uang, rokok kretek, dan pisang raja. Masing-masing sajian tersebut ditempatkan dalam wadah terpisah.

Berdasarkan Serat Wilujengan, Jumenengan, Kraman Mangkunegaran dalam Dewi (2011) yang ditulis tanpa tahun dan berisi bermacam-macam makanan sebagai “simbol penghormatan” kepada para Nabi dan Raja atau orang-orang yang dihormati, nasi uduk atau nasi gurih adalah makanan utama yang digunakan untuk menghormati Kanjeng Nabi Muhammad Rasulullah dan istrinya Siti Khatijah. Petikannya yaitu sebagai berikut:

*“Ngaturi dhahar Kanjeng Muhammad Rasulluloh sagarawa Siti Khatijah”: sekul wuduk ulam lembaran ayam pethak, sarem amper Lombok ijo, who-wohan, roti mertega keju 1 piring, wedang bubuk powan 1 cangkir, kurma, powan tuwin madu”*

*(Sajian untuk Nabi Muhammad dan Siti Khatijah terdiri dari nasi uduk dan lauknya ayam putih, garam dan cabai hijau, buah-buahan, roti mentega keju 1 piring, dan minuman susu secangkir, kurma, susu dengan madu).*

Bagi orang Jawa, membuat makanan kesenangan Rasulullah adalah wujud dari kecintaan dan keinginan mereka untuk memuliakan beliau. Memuliakan Rasulullah memang dianjurkan dalam agama Islam, sebagai bentuk kecintaan kepada beliau. Mencintai Rasulullah adalah kelanjutan dari mencintai Tuhan. Setiap muslim memang diajarkan untuk mencintai Tuhannya. Dalam ritual wilujengan seperti perkawinan, orang meninggal, dan sekatenan, sego gurih selalu ditampilkan sebagai simbol dari harapan agar tercapai apa yang diharapkan dan mendapatkan keselamatan dari Tuhan dengan cara memuliakan rasulnya. Begitu juga untuk segala salaman yang bertujuan untuk memenuhi hajat seseorang.

## Filosofi

Kuliner tradisional sejak dahulu merupakan perangkat simbolis yang penting dalam upacara tradisi yang selalu diselenggarakan di keraton maupun dalam masyarakat (Baskara 2012). Di dalam upacara atau ritual yang disebutkan di atas, nasi liwet bersama kelengkapannya digunakan untuk membentuk simbol tertentu sesuai dengan harapan orang yang menyelenggarakan upacara atau ritual itu. Simbol itu sebenarnya berfungsi ganda. tidak hanya untuk dimaknai sesuai dengan tujuan ritual secara umum, tetapi juga untuk dibacakan maknanya di saat upacara dengan tujuan untuk merangsang mereka yang hadir agar bisa bersikap sesuai dengan makna simbol tersebut. Suatu contoh misalnya tumpeng yang bentuknya menunjuk ke atas yang melambangkan agar manusia selalu ingat kepada Yang Maha Pencipta (Baskara 2012). Setidaknya bila semua yang hadir memahami maksud yang terkandung dalam setiap makanan yang digunakan dalam ritual itu, maka mereka akan ikut mendoakan agar segala niat orang yang memiliki hajat tersampaikan dan semua yang hadir turut mendapatkan berkah serta keselamatan.

Karena itu makna simbol biasanya adalah sesuatu yang luhur dan merupakan harapan baik yang dipanjatkan kepada untuk Yang Maha Kuasa. Bagi masyarakat Jawa, nampaknya lebih mudah untuk mengekspresikan harapan atau doanya dalam bentuk benda-benda, karena terasa lebih nyata. Bisa jadi, karena tampak lebih nyata, maka tidak mengherankan bila biasanya doanya mudah terkabul. Jadi sebenarnya hal ini tidak ada kaitannya dengan hal-hal mistis.

Berikut ini adalah pemaknaan atau simbol yang umum dari kelengkapan nasi gurih:

1. Kedelai hitam: bisa bermakna noda dan dosa dalam diri yang seharusnya dihilangkan.
2. Kembang setaman: bisa sebagai perlambang penghormatan pada para leluhur.
3. Kinang: bisa berarti agar selalu menjaga ucapan hanya yang baik-baik saja.
4. Ingkung ayam (ayam panggang): melambangkan pengorbanan yang tulus dan ucapan terima kasih baik kepada Tuhan maupun kepada leluhur yang telah memberikan keselamatan dan perlindungan.
5. Pisang raja: memiliki makna simbolik agar hidup orang yang menyelenggarakan hajatan memiliki kewibawaan dan kesejahteraan seperti seorang raja.



6. Sayur lodeh terdiri dari beberapa macam, mulai dari labu siam, terong, kacang panjang, keluih dll. Sayur lodeh yang umumnya digunakan dalam upacara biasanya berupa lodeh dari keluih yang bermakna agar dikaruniai rejeki dan kebutuhan hidup yang serba lebih, sesuai dengan kata kluwih atau luwih yang memiliki arti supaya berlebih. Namun dalam acara wilujengan atau selamatan di Desa Menuran, sayur lodeh labu siam juga digunakan dalam ritual dan dimaknai sesuai keinginan.
7. Kegunaan uang receh dan bahan mentah dalam ritual: kemungkinan akibat rasa takut bila apa yang disajikan dianggap tidak lengkap. Dengan uang dan bahan mentah tersebut diharapkan bahan yang kurang bisa terlengkapi dengan sendirinya dan tidak menyebabkan terjadinya bencana (PMKT, 1997: 92).

Pada dasarnya, pemaknaan tersebut di atas hanyalah pemaknaan yang bersifat standar. Dalam prakteknya, sajian ritual dipilih dan dibuat sesuai dengan tujuan atau niat dari orang yang membuat hajatan. Selanjutnya jenis sajian yang digunakan dalam upacara atau ritual itu lalu disimbolkan sesuai dengan tujuan atau niat tersebut. Jadi pada akhirnya bahan yang sama bisa saja dimaknai atau disimbolkan berbeda, begitu juga sebaliknya bahan yang berbeda bisa saja dimaknai sama, jadi tidak ada pemaknaan yang baku. Semua itu disesuaikan dengan niat dari orang yang mempunyai hajat tersebut.

## Simpulan dan Saran

### Simpulan

1. Kuliner Nasi Liwet Solo sejak pertama muncul hingga hari ini belum mengalami perubahan, baik dalam hal bahan dasar yang digunakan, bumbu, maupun citarasanya. Jadi dapat dikatakan masih otentik. Sedikit perubahan bumbu atau bahan masakan tentu ada, yaitu adanya penambahan penyedap yang tentunya belum dikenal di abad ke 19 dulu. Juga mulai ada perubahan pada ayam suwir yang digunakan. Jika semula semua pedagang menggunakan ayam kampung, kini sudah ada pedagang yang menggantinya dengan ayam petelur jenis *red harco*. Dalam hal cita rasa, nasi liwet umumnya masih tetap standar yaitu gurih dan lembut. Meskipun demikian, setiap pedagang memiliki ciri yang berbeda, ada yang membuat nasi liwetnya gurih cenderung asin, ada juga yang gurih cenderung manis.
2. Dalam hal keunikan, nasi liwet juga masih terjaga. Cara penyajian nasi liwet masih tetap tradisional seperti kebiasaan di jaman dahulu, yaitu menggunakan pincukan dan suru, sementara makannya sambil duduk lesehan. Cara pengolahan nasi liwet masih sama seperti dulu, yaitu menggunakan tungku dan kayu bakar meskipun peralatan masaknya sudah menggunakan panci besar yang modern.
3. Berdasarkan sejarahnya, cikal bakal nasi liwet ternyata merupakan hasil inovasi dari sego gurih yang biasa dijadikan ritual selamatan atau wilujengan masyarakat. Ritual wilujengan atau selamatan itu berawal dari tradisi di lingkungan keraton Solo setiap Kamis malam yang telah berlangsung sejak jaman Mataram Islam. Setelah mulai dikomersilkan barulah nasi liwet disesuaikan dengan selera masyarakat.
4. Dalam budaya masyarakat Jawa, nasi liwet dikenal sebagai nasi gurih atau nasi wudhuk dan merupakan bagian penting dari sebagian ritual masyarakat Jawa. Nasi gurih merupakan tiruan dari nasi samin yang menurut keyakinan masyarakat adalah makanan kesukaan dari Rasulullah. Jadi Nasi liwet atau gurih itu sesungguhnya merupakan simbol penghormatan kepada Nabi Muhammad dan Siti Khadijah, karena cara masyarakat Jawa memberikan penghormatan kepada orang yang dimuliakan caranya antara lain memang dengan menyajikan makanan kesukaannya. Dengan memuliakan rasul NYA, diharapkan segala hajat yang diinginkan akan lebih mudah tersampaikan dan dikabulkan oleh Tuhan.
5. Berdasarkan filosofi, nasi liwet merupakan makanan ritual selamatan yang setiap bahannya merupakan simbol dari doa-doa yang dipanjatkan. Untuk selamatan yang berbeda tujuannya, bisa berbeda jenis makanan yang digunakan. Dalam setiap ritual yang diadakan, pada umumnya masyarakat selalu mengharapakan keberkahan dan keselamatan di dalam hidup.

### Saran

Hasil penelitian ini menunjukkan beragam data tentang keunikan dan keotentikan nasi liwet sebagai salah satu makanan tradisional Solo. Semua data yang didapatkan ini diharapkan akan menjadi referensi dalam pengembangan wisata gastronomi di Solo sebagai salah satu daya tarik wisata bagi para wisatawan, baik wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara.

**Daftar Pustaka**

- [1]. Anonim. Serat Wilangan Olah-Olah Werni-werni. Tahun Walandi 1926. Cap-capan kaping 5. Kaecap ing gedhong pengecapianu Drukkery en Uitgeversfirma, MIJ. H. Buning Ing Nagari Ngayogyakarta.
- [2]. Blakey, C (2011). Consuming Place: Tourism's Gastronomi Connection. HOHONU vol 10. Hawai'i Community College. University of Hawai at Hilo. Hawai. Didownload tanggal 15 januari 2016 jam 13.20.
- [3]. Endah Susilantini (2014). Kuliner Tradisional Jawa dalam Serat Centhini, Jantra, Jurnal Sejarah dan Budaya edisi Juni 2014. Vol 9 No. 1. ISSN 1907-9605. Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta. Joga. Didownload tanggal 15 januari 2016 jam 13.20.
- [4]. Favalli, Sara, et.al. (2012). Sensory Perception and Understand of Food Uniqueness: From the traditional to the novel. Department of Food Science. University of Copenhagen. Denmark. didownload pada tanggal 7 Oktober 2016 jam 14.00.
- [5]. Inskeep, E. (1991). Tourism Planning, An Integrated and Sustainable Development Approach, Van Nostrand Reinhold, NewYork, p.286.68
- [6]. Koentjaraningrat (2009). Pengantar Ilmu Antropologi. Gramedia. Jakarta
- [7]. Long, L. M. (1998). Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness. *Southern Folklore*, 55(3), 181-204. Didownload tanggal 17 januari 2016 jam 13.45.
- [8]. PMKT (1999). Kumpulan Makanan Tradisional I. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- [9]. PMKT (1998) Makanan Tradisional dalam Serat Centhini. Kerjasama Bulog dengan PMKT UGM, Yogyakarta.
- [10]. Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(#), 321-336. Department of Geography, Lancaster University, Lancaster, United Kingdom. diunduh pada jam 2.20, tanggal 22 Januari 2016.
- [11]. Steinmetz, R (2010). Food, Tourism and Destination Differentiation: The Case of Rotorua. A Thesis. School of Hospitality and Tourism. New Zealand. diunduh pada jam 3.30, tanggal 22 Januari 2016.
- [12]. Suparmo, dkk (1989). Makanan Tradisional Jawa Tengah-Yogya. Kerjasama antara Pusat Kajian Makanan Tradisional (PMKT) UGM - Yogyakarta dan Badan Urusan Logistik. Proyek Peningkatan Ketahanan dan Keamanan Pangan.
- [13]. Yuncu, Denis Karagoz (2016). Relationship among Tourist' Need for Uniqueness, Perceived Authenticity and Behavioral Intentions. *International Journal of Social, Behavioral, Educational, Economic, Business and Industrial Engineering* vol: 10, No: 4, didownload pada tanggal 7 Oktober 2016 jam 14.00.
- [14]. Yvonne R. Lockwood & Lucy M. Long, Culinary Tourism. Lexington: University of Kentucky Press, American Folklore Society, volume 121, summer 2008, pp.362-363. *Journal of American Folklore*. Diakses tanggal 18 Desember 2009, from : URL : <http://muse.jhu.edu/journals/jaf/summary/v121/121.481.lockwood.html> 11 Colin Michael Hall et.al, Food Tourism Around the World: development, management Ana markets, Butterworth-Heinemann, Burlington, 2003, p.9.67