

Modifikasi Set Menu Makanan Khas Betawi Sebagai Bentuk Kreasi Terhadap Makanan Khas Indonesia

Alvern Jovanus*; Lilik Hariyanto; Rendi David Sanjaya; Universitas Pradita,
alvern.jovanus@student.pradita.ac.id

ABSTRACT: Betawi cuisine is an inseparable part of Indonesia's culinary richness that has a long history and distinctive taste. In this abstract, we explain the characteristics, variations, and significance of Betawi cuisine in Indonesian culinary culture. Betawi cuisine includes a variety of dishes, such as Gado-gado Betawi, Nasi Ulam, and Slendang Mayang, which are a harmonious combination of local ingredients with traditional cooking techniques. The uniqueness of this food lies in the use of aromatic spices and special sauces that distinguish it from other regional cuisines. In addition, Betawi cuisine also reflects the diversity of Indonesian culture with influences from various ethnicities and cultures in Jakarta. This abstract discusses the importance of maintaining and promoting Betawi cuisine as part of a cultural heritage that needs to be preserved and developed. This study aims to determine the taste and appearance of innovated Betawi cuisine. The author uses qualitative data collection techniques by searching for sources from journals, trusted articles and conducting experiments.

KEYWORDS: Food Modification, Betawi Food, Indonesian Food.

ABSTRAK: Makanan khas Betawi adalah bagian tak terpisahkan dari kekayaan kuliner Indonesia yang memiliki sejarah panjang dan cita rasa yang khas. Dalam abstrak ini, kami menjelaskan karakteristik, variasi, dan signifikansi makanan khas Betawi dalam budaya kuliner Indonesia. Makanan khas Betawi mencakup beragam hidangan, seperti Gado-gado Betawi, Nasi Ulam, dan Slendang Mayang, yang merupakan kombinasi harmonis antara bahan-bahan lokal dengan teknik masak tradisional. Keunikan makanan ini terletak pada penggunaan rempah-rempah aromatik dan saus khas yang membedakannya dari masakan daerah lain. Selain itu, makanan khas Betawi juga mencerminkan keragaman budaya Indonesia dengan pengaruh dari berbagai etnis dan budaya yang ada di Jakarta. Abstrak ini membahas pentingnya menjaga dan mempromosikan makanan khas Betawi sebagai bagian dari warisan budaya yang perlu dilestarikan dan dikembangkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cita rasa dan tampilan dari masakan Betawi yang di inovasikan. Penulis menggunakan teknik pengumpulan data kualitatif dengan mencari sumber dari jurnal, artikel terpercaya dan melakukan eksperimen.

KATA KUNCI: Modifikasi Makanan, Makanan Betawi, Makanan Indonesia.

I. PENDAHULUAN

Betawi merupakan provinsi di Indonesia yang mencerminkan sejarah yang kaya dan kompleks, merefleksikan perpaduan beragam budaya yang berkembang di wilayah Jakarta, Indonesia, serta sekitarnya. Pada awalnya, wilayah ini dikenal sebagai Sunda Kelapa, yang berperan sebagai pusat perdagangan strategis di kawasan Nusantara pada periode abad ke-5 hingga ke-16. Pada masa tersebut, wilayah ini menjadi titik pertemuan berbagai budaya dan etnis dari berbagai penjuru dunia, mencakup Tiongkok, Arab, India, dan Eropa (Abeyasekere, 1987).

Masakan khas Betawi merupakan manifestasi identitas budaya yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan masyarakatnya. Beberapa hidangan ikonik yang menjadi representasi masakan Betawi meliputi Soto Betawi yang dicirikan dengan kuah santan kental, disajikan dengan kombinasi daging sapi, jeroan, telur, kentang, tomat, serta potongan ketupat atau nasi. Karakteristik rasa gurih dari santan dan kompleksitas rempah-rempah memberikan cita rasa yang distingtif (Ali, 2010).

Dalam konteks penelitian ini, terdapat beberapa aspek yang menjadi fokus kajian. Pertama, investigasi mengenai aspek historis dari makanan Nasi Ulam, Gado-Gado, dan Selendang Mayang. Kedua, eksplorasi terhadap resep otentik yang digunakan dalam *preparation* ketiga hidangan tersebut. Ketiga, analisis terhadap potensi modifikasi yang dapat diimplementasikan pada ketiga hidangan tersebut untuk pengembangan kuliner kontemporer.

Penelitian ini memiliki signifikansi yang dapat ditinjau dari dua perspektif. Dari perspektif subjektif, penelitian ini merupakan komponen integral dalam penyelesaian Program Studi D3 Seni Kuliner Universitas Pradita, serta berkontribusi pada pengembangan wawasan mengenai hidangan autentik Betawi melalui pendekatan modifikasi kuliner. Dari perspektif objektif, penelitian ini berperan dalam upaya preservasi kuliner Betawi, memberikan inspirasi untuk meningkatkan apresiasi terhadap masakan daerah, serta menyediakan informasi komprehensif mengenai karakteristik kuliner khas Betawi.



Gambar 2: Gado-Gado

Selendang Mayang *Dessert* merepresentasikan integrasi antara seni pertunjukan dan kuliner Betawi. Meskipun relasi langsung dengan tarian Selendang Mayang tidak teridentifikasi secara eksplisit, hidangan ini telah menjadi komponen signifikan dalam spektrum kuliner Betawi. Karakteristik hidangan ini mencakup penggunaan bahan-bahan seperti agar-agar, santan, gula merah, dan daun pandan, yang menghasilkan profil rasa dan tekstur yang distingtif (Syah & Vikaliana, 2021).



Gambar 3: Selendang Mayang

Karakteristik Nasi Ulam dapat dielaborasi melalui beberapa aspek fundamental. Kompleksitas rasa dihasilkan dari interaksi antara herba segar seperti daun kemangi, daun selada, daun kari, serai, daun jeruk, dan daun mint. Saus bumbu yang digunakan mengintegrasikan rempah-rempah seperti kemiri, ketumbar, lengkuas, jahe, bawang putih, dan cabai, menciptakan profil rasa yang multidimensional. Variabilitas bahan tambahan seperti ikan teri, ikan bilis, udang, atau protein hewani lainnya memberikan fleksibilitas dalam penyajian (Azra, 2004).

Gado-gado memiliki karakteristik yang mencakup integrasi sayuran segar dengan saus kacang yang khas. Kompleksitas tekstural dihasilkan dari kombinasi berbagai sayuran seperti kacang panjang, tauge, kentang rebus, wortel, bayam, dan kol. Saus kacang, yang merupakan elemen *definitive* hidangan ini, mengintegrasikan kacang tanah, bawang putih, petis, gula merah, dan garam dalam proporsi yang tepat. Protein tambahan seperti tahu goreng, tempe goreng, dan telur rebus memberikan dimensi nutrisi tambahan (Ali, 2010).

Selendang Mayang menampilkan karakteristik visual dan tekstural yang unik melalui struktur berlapis dari agar-agar yang diwarnai secara natural. Kompleksitas rasa dihasilkan dari interaksi antara santan, gula, dan elemen aromatik seperti daun pandan. Signifikansi kultural hidangan ini tercermin dalam perannya dalam berbagai perayaan tradisional Betawi (Syah & Vikaliana, 2021).

Modifikasi inovasi makanan merupakan manifestasi dari proses transformasi kuliner yang berakar pada kata "innovation" dari bahasa Latin, yang mengandung makna perubahan atau pembaruan. Dalam konteks kuliner, inovasi dapat didefinisikan sebagai proses pengembangan yang bertujuan menciptakan produk dengan nilai tambah yang signifikan. Modifikasi inovasi makanan mencakup spektrum aktivitas yang meliputi eksperimentasi dengan bahan baku, evolusi teknik memasak, rekonfigurasi presentasi visual, optimalisasi nilai nutrisi, serta integrasi dengan elemen kuliner lainnya untuk menghasilkan produk yang lebih atraktif dan bernilai.

Berbagai faktor berkontribusi terhadap evolusi modifikasi inovasi makanan. Transformasi gaya hidup dan preferensi konsumen kontemporer, yang mencakup kesadaran terhadap aspek kesehatan dan pola konsumsi, menjadi katalis signifikan. Aksesibilitas dan variabilitas bahan baku mendorong eksperimentasi kuliner yang lebih ekstensif. Selain itu, tuntutan akan pengalaman gastronomi yang unik dan dinamika industri makanan yang responsif terhadap permintaan pasar turut memfasilitasi inovasi kuliner yang berkelanjutan (Ariyanti, 2023).

Food plating merepresentasikan dimensi artistik dalam domain kuliner, yang mencakup metodologi presentasi makanan kepada

konsumen. Sebagaimana dikemukakan oleh M. Hafidh Nashiruddin Al-Bakry (2022), *food plating* mengacu pada teknik penempatan strategis makanan pada media saji, diintegrasikan dengan elemen saus dan *garnish* untuk mengoptimalkan daya tarik visual hidangan. Signifikansi *food plating* terletak pada kapasitasnya untuk meningkatkan *appetit* konsumen melalui stimulasi visual.

Implementasi *food plating* yang efektif melibatkan serangkaian pertimbangan komprehensif. Aspek pertama mencakup analisis komposisi bahan dan profil nutrisi yang menjadi dasar dalam konfigurasi dekoratif. Harmonisasi warna memegang peran vital dalam menciptakan *focal point* visual yang menarik. Pengalokasian *white space* secara strategis pada media saji berkontribusi pada penciptaan estetika yang elegan. Konsistensi dan presisi dalam pembentukan makanan menjadi elemen fundamental dalam presentasi. Seleksi media saji yang *appropriate* turut menentukan keberhasilan presentasi visual. Terakhir, aplikasi *garnish* sebagai elemen dekoratif final memberikan dimensi estetik tambahan serta kontras warna yang optimal (Al-Bakry, 2022).

Metodologi *food plating* yang sistematis ini merepresentasikan sintesis antara aspek fungsional dan estetik dalam presentasi kuliner. Setiap elemen berkontribusi pada penciptaan pengalaman gastronomi yang holistik, di mana stimulasi visual berperan sebagai prelude terhadap pengalaman gustatori yang akan dihadirkan oleh hidangan tersebut.

Melalui integrasi antara pemahaman historis, karakteristik fundamental, serta prinsip modifikasi dan presentasi kuliner, penelitian ini bertujuan menghasilkan analisis komprehensif terhadap potensi pengembangan hidangan tradisional Betawi dalam konteks kuliner kontemporer. Pendekatan ini diharapkan dapat berkontribusi pada preservasi warisan kuliner sekaligus adaptasinya terhadap preferensi modern.

Studi Preseden

No	Judul	Pengarang	Tahun	Pendekatan Penelitian	Desk Penelitian	Hasil	Keterbatasan
1	Transformasi Gerobak Makanan	Hendrassukma, D., Nediari, A., & Fanthi, R.	2020	Metode Kualitatif (pengumpulan	mencakup analisis tentang transformasi gerobak makanan	Pratinjau model gerobak makanan tradisional yang	-

	Tradisional pada Desain Konter Makanan Tradisional Betawi di Pusat Jajan Tematik		data primer, studi lapangan)	tradisional menjadi desain konter makanan tradisional Betawi di pusat jajan tematik. Penelitian ini bertujuan untuk memahami perubahan dari model bisnis konvensional menggunakan gerobak makanan tradisional menjadi model bisnis yang lebih modern dengan menggunakan desain konter di pusat jajan tematik.	berada di kaki lima menjadi acuan perancangan konter. Dapat dilihat masing-masing gerobak memiliki identitas khusus, juga penataan serta penyimpanan yang terlihat dari luar sehingga pembeli sudah mengetahui jenis gerobak makanan yang dituju. Elemen gerobak makanan yang banyak dijumpai di jalan, umumnya memiliki kesamaan dalam hal struktur pembentuk namun berbeda dalam ukuran, warna finishing maupun desainnya. Di bawah ini tampak beberapa dokumentasi gerobak makanan jajanan yang banyak dijumpai di Jakarta. Identitas asal jenis makanan memang belum tampak pada gerobak ini. Sehingga gagasan untuk menempatkan ornamen khas Betawi merupakan hal baru yang belum diterapkan pada gerobak. Sumber: Fanthi, 2018Tabel 1. Hasil Penelitian yang Dihasilkan Sebelumnya dengan Metode Goal Grid
2	Pelestarian Perkampungan Budaya Betawi : Dari Condet Ke	Rahmawati, S. N. 2022	Kualitatif Deskriptif	berfokus pada pelestarian perkampungan budaya Betawi, khususnya dari	Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi pelestarian perkampungan budaya Betawi dari Condet ke

Srengseng Sawah				Condet ke Srengseng Sawah. Penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki upaya pelestarian yang dilakukan di perkampungan budaya Betawi dari Condet ke Srengseng Sawah, serta dampaknya terhadap warisan budaya dan komunitas lokal.		Srengseng Sawah	berfokus pada bangunan dan aktif lokal. Meskipun dengan pendekatan yang berbeda, keduanya menunjukkan komitmen dalam melestarikan warisan budaya Betawi. Kolaborasi antara pemerintah, lembaga pelestarian budaya, dan masyarakat lokal menjadi kunci dalam mengembangkan strategi pelestarian yang berkelanjutan.	
3 Ekonomi Ungu: Eksistensi Ekonomi Berbasis Budaya Studi Kasus Dodol Betawi	Rizky, P., & Sitorus, O. F.	2024	kualitatif deskriptif	penelitian ini merupakan analisis terhadap eksistensi ekonomi berbasis budaya, dengan studi kasus pada produksi dodol Betawi. Penelitian ini bertujuan untuk memahami peran ekonomi ungu dalam menjaga keberlangsungan dodol Betawi sebagai bagian dari warisan budaya Betawi.		Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekonomi ungu berperan penting dalam mempertahankan dodol Betawi sebagai bagian dari warisan budaya Betawi. Analisis produksi dodol Betawi menunjukkan nilai tambah dari penggunaan bahan baku lokal dan teknik tradisional. Faktor-faktor sosial, ekonomi, dan kebijakan juga memengaruhi eksistensi ekonomi berbasis budaya ini. Studi kasus menyoroti potensi ekonomi ungu dalam meningkatkan identitas budaya dan kesejahteraan masyarakat. Strategi promosi produk lokal dan kebijakan inklusif diperlukan untuk mendukung pertumbuhan ekonomi		

No	Judul	Pengarang	Tahun	Pendekatan Penelitian	Desk Penelitian	Hasil	Keterbatasan
1	Transformasi Gerobak Makanan Tradisional pada Desain Konter Makanan Tradisional Betawi di Pusat Jajan Tematik	Hendrassukma, D., Nediari, A., & Fanthi, R.	2020	Metode Kualitatif (pengumpulan data primer, studi lapangan)	mencakup analisis tentang transformasi gerobak makanan tradisional menjadi desain konter makanan tradisional Betawi di pusat jajan tematik. Penelitian ini bertujuan untuk memahami perubahan dari model bisnis konvensional menggunakan gerobak makanan tradisional menjadi model bisnis yang lebih modern dengan menggunakan desain konter di pusat jajan tematik.	Pratinjau model gerobak makanan tradisional yang berada di kaki lima menjadi acuan perancangan konter. Dapat dilihat masing-masing gerobak memiliki identitas khusus, juga penataan serta penyimpanan yang terlihat dari luar sehingga pembeli sudah mengetahui jenis gerobak makanan yang dituju. Elemen gerobak makanan yang banyak dijumpai di jalan, umumnya memiliki kesamaan dalam hal struktur pembentuk namun berbeda dalam ukuran, warna finishing maupun desainnya. Di bawah ini tampak beberapa dokumentasi gerobak makanan jajanan yang banyak dijumpai di Jakarta. Identitas asal jenis makanan memang belum tampak pada gerobak ini. Sehingga gagasan untuk menempatkan ornamen khas Betawi merupakan hal baru yang belum diterapkan pada gerobak. Sumber: Fanthi, 2018Tabel 1. Hasil Penelitian yang Dihasilkan Sebelumnya dengan Metode Goal Grid	-

2	Pelestarian Perkampungan Budaya Betawi : Dari Condet Ke Srengseng Sawah	Rahmawati, S. N.	2022	Kualitatif Deskriptif	berfokus pada pelestarian perkampungan budaya Betawi, khususnya dari Condet ke Srengseng Sawah. Penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki upaya pelestarian yang dilakukan di perkampungan budaya Betawi dari Condet ke Srengseng Sawah, serta dampaknya terhadap warisan budaya dan komunitas lokal.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi pelestarian perkampungan budaya Betawi dari Condet ke Srengseng Sawah berfokus pada pemugaran bangunan bersejarah dan partisipasi aktif masyarakat lokal. Meskipun dengan pendekatan yang berbeda, keduanya menunjukkan komitmen dalam melestarikan warisan budaya Betawi. Kolaborasi antara pemerintah, lembaga pelestarian budaya, dan masyarakat lokal menjadi kunci dalam mengembangkan strategi pelestarian yang berkelanjutan.	-
3	Ekonomi Ungu: Eksistensi Ekonomi Berbasis Budaya Studi Kasus Dodol Betawi	Rizky, P., & Sitorus, O. F.	2024	kualitatif deskriptif	penelitian ini merupakan analisis terhadap eksistensi ekonomi berbasis budaya, dengan studi kasus pada produksi dodol Betawi. Penelitian ini bertujuan untuk memahami peran ekonomi ungu dalam menjaga keberlangsungan dodol Betawi sebagai bagian dari warisan budaya Betawi.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekonomi ungu berperan penting dalam mempertahankan dodol Betawi sebagai bagian dari warisan budaya Betawi. Analisis produksi dodol Betawi menunjukkan nilai tambah dari penggunaan bahan baku lokal dan teknik tradisional. Faktor-faktor sosial, ekonomi, dan kebijakan juga memengaruhi eksistensi ekonomi berbasis budaya ini. Studi kasus menyoroti potensi ekonomi ungu dalam meningkatkan identitas budaya dan	-

kesejahteraan masyarakat. Strategi promosi produk lokal dan kebijakan inklusif diperlukan untuk mendukung pertumbuhan ekonomi ungu dan pelestarian dodol Betawi.

II. METODE

Metode penelitian yang digunakan penulis dalam melakukan penelitian ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif. Analisis data yang didapatkan diperoleh dari berbagai sumber dan juga melakukan eksperimen terhadap makanan yang akan dibuat, serta dibandingkan berdasarkan resep asli dengan resep modifikasi yang dirangkup dalam sebuah karya tulis ini.

Resep Asli

Semua makanan termasuk makanan khas memiliki resep asli yang menjadi ciri khas suatu daerah, kelompok atau etnis tertentu. Resep asli merupakan resep yang diwariskan secara turun – temurun dari leluhur keluarga, tradisi atau budaya tertentu. Resep asli dapat di ubah atau dimodifikasi, tetapi prinsip dasarnya harus tetap di pertahankan.

Resep Asli Nasi Ulam

Tabel 2 Resep Asli Nasi Ulam

No	Bahan	Kuantitas	Unit
1	Nasi Putih Panas	1.250	Gr
2	Kelapa Garut Kasar	200	Gr
3	Minyak Makan	3	Tbsp
Bumbu Halus			
1	Bawang Putih	2	Cloves
2	Ebi	25	Gr

3	Garam	½	Gr
Bahan Pelengkap			
1	Bihun Goreng	1	Pcs
2	Ayam Goreng	1	Pcs
3	Semur Kentang Tahu	1	Pcs
4	Timun	2	Pcs
5	Kemangi	2	Gr
a6	Telur dadar	3	Pcs
7	Bawang Goreng	3	Tbsp

Sumber: Kompas (2020)

Metode pembuatan

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan kelapa sangrai. Aduk rata. Angkat.
2. Masukkan ke dalam nasi panas. Aduk rata.
3. Sajikan di atas piring yang dialasi daun pisang bersama bahan pelengkap.

Tabel 3 Resep Asli Gado-Gado

No	Bahan	Kuantitas	Unit
1	Tahu	100	Gr
2	Kacang Panjang	1	Ikat
3	Mentimun	1	Pcs
4	Kol	200	Gr
5	Toge	50	Gr
6	Labu siam	1	Pcs

7	Daun jeruk	1	Pcs
8	Tomat	1	Pcs
9	Tempe goreng	1	Pcs
10	Telur rebus	2	Pcs
11	Kerupuk	50	Gr
Sambal Kacang			
1	Kacang tanah	3	Tbsp
2	Bawang putih	1	Cloves
3	Asam jawa	-	-
4	Kecap manis	-	-
5	Daun jeruk	1	Pcs

Sumber: Kompas (2022)

Metode Pembuatan:

1. Goreng kacang tanah di dalam wajan menggunakan api sedang hingga matang, lalu angkat dan tiriskan.
2. Haluskan tiga sendok makan kacang tanah, satu siung bawang putih, satu lembar daun jeruk purut, dan gula merah secukupnya. Setelah itu campur dengan larutan asam jawa dan kecap manis.
3. Setelah semua bahan bumbu kacang halus, taruh di dalam mangkuk dan sisihkan untuk siraman gado-gado.
4. Siapkan piring saji lalu masukkan tahu goreng, telur, kacang panjang, mentimun, kol, taoge, labu siam, tempe goreng, dan tomat. Setelah itu siram isian gado-gado dengan bumbu kacang yang sudah dicampur air panas.

Tabel 4 Resep Selendang Mayang

1	Persiapan Penelitian	v											
2	Pencarian Data		v	v									
3	Pengolahan Data			v	v	v							
4	Uji Coba 1						v	v	v	v			
5	Hasil dan Kesimpulan										v	v	v

III. HASIL PENELITIAN & PEMBAHASAN

Proses Modifikasi

Metode Modifikasi Selendang Mayang

Proses pembuatan Selendang Mayang menggunakan resep pada umumnya, namun pada proses pembuatan Selendang Mayang kali ini menggunakan batok kelapa yang sudah di keringkan dan di bentuk seperti mangkuk.

Metode Pembuatan:

1. Siapkan semua bahan (air, tepung sagu, tepung beras, daun pandan, garam, gula)



Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

2. Campurkan semua bahan Selendang Mayang lalu masak di api hingga mengental



Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

3. letakan perwarna di bagian bawah cetakan dan letakan pewarna merah pada bagian atas agar menjadi 3 layer warna yang berbeda



Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

4. siapkan bahan untuk air santan (air, santan, gula, garam, daun pandan)



Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

5. campurkan semua bahan dan masak hingga mendidih



Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

6. siapkan bahan gula aren (gula aren, air, garam)



Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

7. campurkan semua bahan, lalu masak hingga mendidih dan mencair



Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

8. siapkan semua bahan (es selendang mayang, gula aren, air santan, es batu, dan plating dengan menggunakan batok kelapa)



Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

IV. KESIMPULAN

Nasi Ulam, Gado-gado, Selendang Mayang merupakan makanan khas Betawi. Ketiga makanan tersebut memiliki sejarah yang berbeda didalamnya. Betawi juga memiliki keunikan pada makanan-makanan khas nya.

Modifikasi pada ketiga makanan tersebut ditunjukkan untuk menarik daya minat orang terhadap makanan khas Betawi, merubah penampilan pada konsep makanan tradisional memiliki potensi yang sangat besar pada perkembangan makanan tersebut pada zaman sekarang.

1. Perkembangan di dunia kuliner pada masa sekarang memiliki daya tarik yang sangat kuat dan orang-orang berlomba-lomba untuk memodifikasi makanan, maka generasi muda harus menambah pengetahuan dalam membuat inovasi makanan tradisional dengan Teknik modern tanpa menghilangkan makanan tersebut.
2. Memperluas menyebarkan makanan tradisional agar di kenal negara lain dan memperdalam makanan khas Indonesia agar banyak diminati.

DAFTAR REFERENSI

- Abeyasekere, S. (1987). Jakarta: A History.
- Ali, M. (2010). Orang Betawi dan Budayanya. Balai Pustaka.
- Azra, A. (2004). The Origins of Islamic Reformism in Southeast Asia: Networks of Malay-Indonesian and Middle Eastern Ulama in the Seventeenth and Eighteenth Centuries. Allen & Unwin.
- Baskoro, R. M. (2022). Kisah Selera dari Negeri Rempah: Memahami Gastrodiplomasi dari Perspektif Indonesia. *Indonesian Perspective*, 7(2), 227-249.
- Syah, F., & Vikaliana, R. (2021, January). Perspective of Historical and Contemporary on Betawi Tribe's Drink Selendang Mayang. In Proceedings of the 1st International Conference on Science and Technology in Administration and Management Information, ICSTIAMI 2019, 17-18 July 2019, Jakarta, Indonesia.
- Ariyanti, I. (2023). Ekosistem Kuliner Indonesia Berstandar Global. *Pedagogy: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 10(1), 81-88.
- Al-Bakry, M. (2022). Penerapan Metode Food Plating Untuk Meningkatkan Motivasi Siswa Dalam Menyajikan Masakan Indonesia. *Pringgitan*, 3(1), 46-52.