

## KULINER JAWA BARAT DALAM PERSPEKTIF GASTRONOMI KETAREN: RELEVANSINYA DENGAN KREATIVITAS BERBAHASA

Ades Yulandari<sup>1</sup>, Isah Cahyani<sup>2</sup>, Yeti Mulyati<sup>3</sup>

*Pendidikan Bahasa Indonesia, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung, Indonesia*<sup>1,2,3</sup>

[adesyulandari@upi.edu](mailto:adesyulandari@upi.edu)

### ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji tentang sejarah, budaya, geografis, dan metode memasak hidangan makanan yang menggunakan akronim, di Jawa Barat. Dikaji dalam perspektif gastronomi menurut Ketaren. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah kajian pustaka. Analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan memanfaatkan teori menurut Ketaren. Hasil penelitian menunjukkan dua hal sebagai berikut. 1) Hasil kajian tentang sejarah, budaya, geografis, dan metode memasak hidangan makanan di Jawa Barat yang menggunakan akronim yakni ciwang, cibay, cipuk, dan cilor. 2) Hasil menunjukkan bahwa hidangan makanan Jawa Barat tidak hanya merupakan sumber pangan, tetapi wadah untuk mempertahankan nilai-nilai budaya, sosial, dan lingkungan yang dikemas dalam bentuk akronim sebagai salah satu bentuk kreativitas berbahasa. Penamaan hidangan makanan khas Jawa Barat menggunakan penamaan berdasarkan akronim bermaksud untuk memberikan kesan menarik, menggugah selera, dan mudah diingat sebagai bentuk perspektif kreativitas berbahasa. Keterlibatan masyarakat dalam memproduksi dan mengonsumsi hidangan makanan ini menciptakan rasa kekhasan yang memiliki keterkaitan yang kuat. Keempat kuliner khas Jawa Barat dapat dimanfaatkan sebagai konten dalam materi teks eksplanasi untuk pembelajaran bahasa Indonesia. Pemanfaatan kuliner khas ini sangat potensial menjadi bahan pembelajaran yang bisa diangkat untuk materi teks eksplanasi bahasa Indonesia karena berkaitan erat dengan latar belakang sebuah filosofi atau fenomena. Hasil penelitian ini mempunyai peran bagi kehidupan masyarakat dan sebuah identitas suatu daerah di Jawa Barat sebagai nilai khas atau ciri dari suatu budaya yang harus bisa dipertahankan dan dilestarikan untuk tetap dikenalkan.

**Kata kunci:** kuliner Jawa Barat, gastronomi ketaren

### PENDAHULUAN

Kuliner dapat berupa mengenai perubahan dan kemunculan jenis-jenis makanan baru yakni ekspresi dari berbagai macam makanan yang menghasilkan rasa sebagai suatu hal dibalik makna makanan (Rahman, dalam Sari: 2023). Kuliner merupakan salah satu bagian dari budaya di suatu tempat, salah satunya adalah di Jawa Barat. Jawa Barat terkenal dengan keberlimpahan kulinernya yang beragam dan khas. Seiring berkembangnya era disrupsi digital, banyak kuliner khas di Jawa Barat yang



hampir kehilangan eksistensinya. Salah satu cara yang masyarakat galakkan untuk menjaganya tetap lestari adalah dengan dibuatnya semenarik mungkin, mulai dari bahan, cara penyajian, bahkan penamaan. Penamaan makanan kuliner menjadi sorotan dalam ilmu bahasa atau biasa dikenal dengan kreativitas berbahasa. Hal ini yang tentunya menjadikan urgensi dalam artikel ini, bukan hanya dari sisi pembuatan dan rasa tetapi juga dapat dilihat dari segi sosial, budaya, dan kreativitas berbahasa. Dalam kajian ini, pendekatan gastronomi menurut Ketaren menekankan hubungan antara makanan, budaya, dan masyarakat. Pendekatan ini digunakan untuk memahami lebih dalam terkait kuliner di Jawa Barat.

Penelitian-penelitian sebelumnya telah menyoroti gastronomi kuliner di Jawa Barat seperti Shinta dan Farhan (2020) yang membahas tentang pengaruh globalisasi terhadap kuliner tradisional di Jawa Barat. Penelitian ini menunjukkan bahwa meskipun terdapat pengaruh modernisasi, kuliner tradisional masih memiliki daya tarik yang kuat di kalangan masyarakat. Penelitian lainnya oleh Sari dan Hidayat (2021) menganalisis aspek-aspek ritual dalam konsumsi makanan tradisional Jawa Barat, mengungkapkan bahwa makanan memiliki makna sosial yang mendalam bagi masyarakat setempat.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi baru dengan menggabungkan perspektif gastronomi Ketaren dan analisis mendalam tentang kuliner Jawa Barat. Dengan pendekatan ini, penelitian ini tidak hanya mengidentifikasi makanan-makanan khas, tetapi juga akan menggali makna budaya dan sosial yang lebih luas dari kuliner tersebut. Selain itu, penelitian ini juga akan mengidentifikasi strategi untuk mempertahankan dan mempromosikan kuliner tradisional di era modern, sehingga dapat berkontribusi pada upaya pelestarian budaya kuliner Indonesia. Di sisi lain, penelitian ini juga menyoroti terkait kreativitas berbahasa yang dibangun serta pemanfaatannya dalam konten teks eksplanasi.

Dedi Supriadi (1994:7) mengemukakan kreativitas adalah kepiawaian seseorang menciptakan suatu hal yang baru berupa gagasan maupun karya nyata relatif berbeda dengan apa yang sudah ada. Menurut Bean (1955:3) mengemukakan kreativitas adalah sebuah ungkapan melalui bentuk atau media menghasilkan rasa puas pada dirinya dan orang lain yang menghasilkan komunikasi antar penutur. Kedudukan bahasa sebagai media perwujudan kreatif seseorang (Sastromiharjo, 2016). Tanpa bahasa manusia tidak bisa melakukan kegiatan berpikir dan berkomunikasi, dengan demikian kreativitas sebagai hasil implementasi yang melekat pada bahasa, karena bahasa berperan sebagai media yang mampu mengemukakan gagasan pikiran kreatif.



## **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Data penelitian ini meliputi berbagai sumber mengenai kuliner Jawa Barat menurut teori Ketaren yang terdiri atas sejarah, budaya, geografis, dan metode memasak hidangan makanan yang didapat melalui studi pustaka. Khatibah (dalam Sari dan Asmendri, 2020) menjelaskan bahwa penelitian kepustakaan merupakan kegiatan untuk mengumpulkan, mengolah, dan menyimpulkan data secara sistematis dengan menggunakan metode/teknik tertentu. Hal tersebut dilakukan untuk mencari jawaban atas permasalahan yang dihadapi. Dalam studi pustaka, terdapat beberapa langkah yang perlu dilakukan, yakni 1) memilih topik; 2) mengeksplorasi informasi; 3) menentukan fokus penelitian; 4) mengumpulkan sumber data; 5) menyiapkan penyajian data; dan 6) menyusun laporan (Kuhlthau dalam Sari dan Asmendri, 2020).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Teori Gastronomi Menurut Ketaren**

Gastronomi berasal dari kata dasar, *gastro* yang berarti bagian dari pencernaan manusia. Menurut (Richards dalam Zuryani: 2020), gastronomi adalah “*the art of selecting, preparing, serving, and enjoying fine foo*” (seni memilih, menyiapkan, dan menikmati makanan yang baik). Awalnya, gastronomi hanya mengacu pada kelompok bangsawan, seiring berjalan waktu, konsep ini juga merujuk pada makanan kaum petani khususnya makanan daerah atau lokal. Sebagai bagian dari ilmu tata boga, gastronomi juga berarti hidangan yang baik (*good eating*), terutama kenikmatan dari makan dan minum. Gastronomi dapat dielaborasi lagi, karena konsep “*the art of cooking dan the art of eating*” dapat ditafsirkan dari pelaku jasa dan tata boga, berbeda dengan orang yang menikmatinya dengan menyebut gastronomi adalah apresiasi terhadap semua makanan dan minuman.

Berbeda dengan kuliner, Kamus Besar Bahasa Indonesia V daring (portal Bahasa) menyebutkan, kuliner berhubungan dengan masak-memasak sementara gastronomi adalah seni menyiapkan hidangan yang lezat-lezat atau tata boga. Gastronomi dan kreativitas kuliner adalah satu kajian yang tidak terpisahkan (Horng dan Lin dalam Zuryani, 2020). Gastronomi merupakan sebuah studi tentang korelasi antara budaya dengan makanan. Adapun yang dipelajari berbagai unsur budaya dan makanan merupakan objek yang berkaitan dengan budaya tersebut. Kegiatan budidaya dalam pertanian yang menghasilkan warna, aroma, dan cita rasa pada makananlah membentuk gastronomi sehingga asal muasal suatu makanan dapat diketahui dari lingkungan bahan baku yang diperoleh (Taqwani dalam Ferdiana, F., & Ferianda, A., 2020).



Gastronomi adalah semua hal yang berkaitan dengan kenikmatan dari makanan dan minuman. Senada dengan pengertian ini, kuliner sudah menjadi identitas yang melekat pada suatu tujuan atau objek pariwisata karena di dalamnya terdapat refleksi tradisi budaya dan identitas budaya yang menjadi daya tarik wisatawan (Rijal et al dalam Ferdiana, F., & Ferianda, A., 2020).

### **Ciwang**

Kuntowijoyo (2005) mengemukakan sejarah merupakan sebagian besar rekonstruksi masa lalu. Yang bermaksud segala sesuatu yang telah terjadi yang ada kaitannya dengan manusia dan berbagai tindakan di rekonstruksi (*re* artinya kembali; *construction* artinya bangunan) yang dikemas dalam bentuk sejarah. Sangkut pautnya terhadap makanan adalah hasil budaya yang erat dengan masyarakat, selain sebagai pemenuhan kebutuhan sehari-hari, kuliner memiliki nilai filosofis. Seperti yang dikemukakan oleh (Rahman, 2018) bahwa berbagai sajian menjadi suatu kebudayaan.

Salah satu makanan yang punya nilai filosofis adalah ciwang. Makanan berbasis aci telah lama menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Sunda. Sejak diperkenalkannya singkong oleh penjajah Belanda di Jawa Barat pada abad ke-19, tepung tapioka menjadi bahan dasar yang banyak digunakan dalam berbagai makanan tradisional, termasuk ciwang. Awalnya, ciwang merujuk pada campuran aci dengan ampas aren (kawung), namun inovasi di beberapa daerah memperkenalkan variasi dengan menggunakan bawang dan bahan-bahan alami lainnya.

Ciwang merupakan jajanan tradisional khas Sunda di Jawa Barat. Makanan ini populer di sejumlah kabupaten mulai dari Sukabumi, Cianjur, dan sekitarnya. Sesuai namanya, ciwang memiliki bahan dasar utama tepung aci atau tapioka. Penyebutan ciwang berasal dari penggabungan kata aci dan bawang, karena setelah matang dan bertekstur kenyal akan langsung ditaburi bawang goreng dan seledri. Camilan tradisional aci bawang atau yang akrab disapa ciwang merupakan makanan yang selalu ada di meja keturunan ningrat sejak zaman Belanda. Hal tersebut dikatakan oleh para pelestari makanan ciwang yang secara turun temurun mengetahui cerita tersebut. Semua menyebut jika ciwang merupakan makanan khas Jawa Barat dan keberadaannya akan banyak dijumpai ketika masuk bulan Ramadan. Varian ciwang yang menggunakan bawang dan awi atau bambu muda mencerminkan inovasi lokal dalam memanfaatkan bahan yang tersedia secara alami di lingkungan sekitar.

Menurut Odie, A. (2024) bahan ciwang terdiri atas 250 gram tepung sagu atau tapioka, 800 mililiter air, satu sendok teh garam, satu sendok teh kaldu bubuk, setengah sendok teh merica bubuk, bawang goreng, dan seledri. Kuah seblak terdiri



atas 20 cabai rawit merah, satu siung bawang putih, secukupnya kencur, air, garam, dan kaldu bubuk.

Cara membuat ciwang; (1) Siapkan teflon atau wajan, masukkan tepung sagu atau tapioka, garam, kaldu bubuk, dan merica bubuk. Aduk rata. (2) Tambahkan air secara bertahap sambil diaduk, masak dengan api sedang sambil terus diaduk-aduk sampai mengental dan menjadi agak bening. (3) Angkat dan pindahkan adonan ke dalam wadah yang sudah diolesi minyak. (4) Dalam keadaan panas, ratakan adonan. (5) Taburi adonan dengan seledri dan bawang merah goreng. Diamkan sampai padat. Cara membuat kuah seblak: (1) Siapkan cobek, masukkan cabai rawit, bawang putih, dan kencur. Ulek halus. (2) Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum dan matang. (3) Tambahkan air secukupnya. Aduk-aduk. (4) Masukkan garam, dan kaldu bubuk. Masak sampai mendidih. (5) Angkat dan sajikan bersama ciwang. (6) Ciwang kuah seblak siap dinikmati.

Budaya makanan Sunda selalu dikaitkan dengan kesederhanaan, keberlanjutan, dan pemanfaatan sumber daya alam lokal. Masyarakat Sunda memiliki tradisi panjang dalam menciptakan makanan dari bahan yang tersedia di lingkungan sekitar, dan ciwang (aci bawang) merupakan salah satu contoh nyata dari hal ini. Penggunaan bawang dan aci tidak hanya memberikan cita rasa yang unik, tetapi juga menunjukkan bagaimana masyarakat Sunda mengintegrasikan elemen-elemen alam dalam kuliner sehari-hari.

### **Cibay**

Di Jawa Barat, cibai adalah sebutan untuk makanan yang terbuat dari bahan dasar aci atau tepung tapioka. Aci tersebut akan digulung dengan kulit lumpia dan digoreng sampai kering, (Rifqia, 2024).

Langkah membuat cibay adalah sebagai berikut (Rifka A, 2021). Hancurkan tiga buah cabai merah, tiga buah cabai rawit, dan tiga butir bawang putih dengan blender atau ulekan. Potong kecil-kecil daun bawang, lalu potong sosis dengan bentuk lingkaran. Tuang seperempat tepung kanji ke dalam wadah lalu campur dengan air, aduk hingga mengental dan membentuk adonan aci. Siapkan wajan untuk menumis semua bahan yang sudah disiapkan tadi. Campur semua bahan ke dalam wajan. Kemudian aduk merata sampai tidak ada tepung yang menggumpal. Setelah adonan aci yang sudah dibumbui matang, tunggu dahulu sampai dingin dan siapkan kulit lumpia. Pisahkan kulit lumpia satu persatu, lalu isi lembarannya. Jangan berikan isian terlalu banyak, supaya kulit lumpia bisa ditutup rapi. Lipat kulit lumpia dengan bentuk segi empat atau sesuai selera. Untuk merekatkan kulit lumpia, bisa menggunakan adonan tepung kanji yang sudah matang. Lakukan sampai adonan aci habis. Setelah semua adonan sudah dibungkus kulit lumpia, nyalakan kompor dan siapkan wajan dengan minyak yang cukup banyak. Tunggu hingga minyak panas.



Setelah itu, goreng cibay hingga tenggelam ke dalam minyak supaya teksturnya garing. Gunakan api sedang dan goreng hingga kecokelatan. Setelah matang, sajikan cibay di atas piring. Nikmati denganocolan saus sambal, mayones, atau bisa ditaburi bubuk cabai kering.

Dalam budaya Sunda, makanan berbahan dasar aci seperti cibay memiliki peran penting sebagai camilan sehari-hari. Di berbagai acara adat maupun nonformal, makanan berbahan aci sering disajikan sebagai simbol keterbukaan dan keramahan tuan rumah. Cibay, meskipun camilan sederhana, merepresentasikan kreativitas kuliner masyarakat Sunda dalam mengolah bahan yang mudah didapat menjadi hidangan yang menarik dan bervariasi. Jawa Barat memiliki tanah yang subur, cocok untuk menanam singkong, yang menjadi bahan dasar pembuatan tepung tapioka atau aci. Kondisi geografis ini memungkinkan ketersediaan bahan baku yang melimpah bagi pembuatan cibay. Selain itu, iklim tropis Jawa Barat juga mendukung produksi bahan pangan lokal lainnya yang sering dijadikan isian cibay, seperti daging ayam atau sayuran.

### **Cipuk**

Cipuk atau aci kerupuk merupakan camilan legendaris yang berasal dari kota Bandung. Cipuk memiliki tekstur kenyal. Cipuk terbuat dari campuran aci (tepung tapioka) dan kerupuk serta ditambah bumbu kemudian digoreng. Biasanya disajikan selagi hangat dan ditambahkan denganocolan *chili oil* sehingga membuat makanan ini bisa dinikmati. Cipuk adalah singkatan dari "aci kerupuk." Makanan ini merupakan salah satu varian dari olahan aci yang telah lama digunakan dalam berbagai camilan tradisional Sunda. Cipuk awalnya merupakan hasil kreasi masyarakat lokal yang memanfaatkan bahan murah dan mudah didapat, yaitu tepung tapioka (aci) dan kerupuk. Seiring waktu, cipuk menjadi camilan favorit terutama di kalangan anak muda karena teksturnya yang unik dan rasa yang gurih.

Sebagai bagian dari kuliner tradisional, cipuk merepresentasikan kreativitas masyarakat Sunda dalam memadukan bahan makanan sederhana menjadi makanan yang menarik. Camilan berbasis aci, termasuk cipuk, sering ditemukan di pasar-pasar tradisional dan menjadi pilihan makanan sehari-hari. Di kalangan masyarakat Sunda, cipuk melambangkan kesederhanaan dan keakraban, serta kearifan lokal dalam pengolahan bahan pangan lokal. Jawa Barat merupakan daerah yang subur, menjadikannya penghasil utama singkong, bahan dasar pembuatan tepung tapioka. Kondisi geografis ini mempengaruhi lahirnya makanan berbahan aci seperti cipuk. Selain itu, ketersediaan kerupuk yang umum dijadikan makanan pendamping di berbagai daerah di Jawa Barat juga turut mendorong terciptanya makanan cipuk.



Cipuk dibuat dengan metode yang sederhana namun menghasilkan kombinasi tekstur yang menarik. Tepung tapioka dicampur dengan air, bumbu, dan terkadang diisi dengan bahan tambahan seperti sosis atau bakso. Adonan ini kemudian dibungkus dengan kerupuk, lalu digoreng hingga garing. Proses penggorengan memberikan cipuk tekstur renyah di luar dan kenyal di dalam, yang menjadi ciri khas makanan ini.

### **Cilor**

Cilor adalah jajanan yang terbuat dari campuran adonan aci rebus yang dimasak dengan telur dan tambahan makaroni.

Cara membuat cilor adalah sebagai berikut. Adonan aci: siapkan mangkuk. Campur dan aduk rata tepung tapioka, bawang putih, lada bubuk, garam, dan penyedap rasa di dalam mangkuk. Tuangkan air panas ke dalamnya lalu tambahkan tepung terigu supaya adonan tidak lengket. Uleni sampai adonan kalis. Setelah kalis, potong-potong adonan aci menjadi bentuk persegi, lalu rebus ke dalam air mendidih sambil sesekali diaduk agak tidak menempel satu sama lain. Angkat aci setelah mengembang dan siram dengan air dingin. Sementara itu rebus makaroni hingga matang. Lalu siapkan telur yang dikocok dengan tambahan sedikit garam. Panaskan wajan berisi sedikit minyak, lalu masukkan adonan aci, macaroni, dan telur secara bertahap. Masak sampai berwarna kecokelatan, angkat dan masukkan ke gelas. Campurkan cilor dengan bubuk balado dan bubuk cabai.

Makanan ini pertama kali populer di kalangan pedagang kaki lima di daerah Priangan. Seiring berjalannya waktu, cilor semakin dikenal karena kelezatannya dan menjadi camilan favorit masyarakat, khususnya anak-anak sekolah. Kehadirannya menjadi bagian dari evolusi camilan berbasis aci yang sudah lama dikenal di Jawa Barat.

Cilor adalah salah satu bentuk inovasi dalam tradisi kuliner Sunda yang kuat menggunakan bahan dasar aci. Makanan berbahan aci mencerminkan kesederhanaan dan kreativitas masyarakat Sunda dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi camilan yang digemari berbagai kalangan.

Cilor sering dijual di sekolah-sekolah dan pasar tradisional. Seperti makanan berbasis aci lainnya, cilor tumbuh subur di Jawa Barat, di mana singkong sebagai bahan baku tepung tapioka tumbuh dengan baik berkat kondisi tanah yang subur dan iklim yang mendukung. Hal ini memudahkan masyarakat untuk mendapatkan bahan dasar untuk membuat makanan seperti cilor. Selain itu, telur yang digunakan sebagai pelapis aci adalah bahan yang mudah ditemukan.



## **Kuliner Jawa Barat dalam Perspektif Gastronomi Ketaren: Relevansinya dengan Kreativitas Berbahasa**

Kreativitas berbahasa sebagai konten pembelajaran berpengaruh pada padanan kata dari segi diksi, kalimat, ujaran, dan ragam makna sebagai berikut.

### **Ragam Makna**

Makna dapat dibedakan berdasarkan beberapa kriteria, diantaranya jenis semantik, nilai rasa, referensi, dan ketepatan nilai. Kridalaksana (1984: 120) mengemukakan keanekaragaman makna diantaranya makna denotatif, makna konotatif, hakikat, intensi, ekstensi, kognitif, leksikal, gramatikal, luas, sempit, pusat (tak berciri), referensial, kontekstual, konstruksi, dan sebagainya. Sedangkan Leech (1976) mengemukakan makna terbagi menjadi dua yakni makna konseptual dan denotatif. Makna konseptual berkenaan dengan leksem yang mengandung konsep dalam satuan konteks. Makna asosiatif leksem berkorelasi dengan keadaan di luar bahasa. Banyaknya keanekaragaman makna menjadikan kreativitas berbahasa meluas dapat diketahui pemakaian bahasa diwujudkan dalam bentuk leksem dan kalimat. Di sisi lain bahasa mulai berkembang sesuai dengan perkembangan, dengan pemikiran manusia selaras perkembangan kebudayaan dan peradaban manusia. Masyarakat mengaplikasikan leksem dan kalimat menambah padanan kata sesuai relevansi, namun demikian perubahan yang terjadi dalam bahasa melingkupi penambahan, pengurangan, maupun pergeseran.

### **Pengaruh Tatanan Bahasa Indonesia**

Dalam kegiatan sehari-hari terjalinya komunikasi tidak terlepas dari penggunaan bahasa, Menurut Pateda (1987: 4) bahasa pertalian antar insan mengutarakan aspek rasa dan pikiran yang dialokasikan kepada khalayak. Lambat laun terjadi transformasi makna pada bahasa hasil modifikasi dari tatanan bahasa Indonesia dengan sebutan pelesetan, terjemahan, atau akronim dari suatu bahasa. Perubahan ini terjadi pada makna “aci bawang,” bertransformasi menjadi “ciwang.” Kata “aci rambay,” bertransformasi menjadi “cibay.” Kata “aci kerupuk,” bertransformasi menjadi “cipuk.” Kata “aci telur” bertransformasi menjadi “cilor.”

### **SIMPULAN**

Kuliner Jawa Barat yang dikaji dalam penelitian ini merupakan nama kuliner yang dibentuk berdasarkan akronim. Berdasarkan hasil kajian teori gastronomi menurut Ketaren menunjukkan bahwa cibay, ciwang, cilor, dan cipak merupakan makanan khas Jawa Barat yang terbentuk berdasarkan sejarah suatu tempat di Jawa Barat, kondisi sosial, dan budaya di setiap daerah yang melahirnya keempat kuliner tersebut. Keempat kuliner tersebut potensial untuk dijadikan konten materi pembelajaran bahasa Indonesia.



## DAFTAR RUJUKAN

- Agmasari, S. (2020). Resep Aci Ngambay, Jajanan Jawa Barat yang Acinya Meleleh. <https://www.kompas.com/food/read/2020/11/29/141800375/resep-aci-ngambay-jajanan-jawa-barat-yang-acinya-meleleh>.
- Aisyah, Y. (2021). Resep Cilor Tusuk Ala Abang-Abang Penjual, Jajanan Anak SD. <https://www.kompas.com/food/read/2021/09/25/151420375/resep-cilor-tusuk-ala-abang-abang-penjual-jajanan-anak-sd>.
- AnNaila, F. (2024). Panduan Lengkap Membuat Cipuk atau Aci Kerupuk: Resep Gurih untuk Menyantap Kenikmatan Kuliner yang Sudah Jarang Ditemui di Pasaran. <https://www.google.com/amp/s/radarmadura.jawapos.com/food-travel/amp/744799448/panduan-lengkap-membuat-cipuk-atau-aci-kerupuk-resep-gurih-untuk-menyantap-kenikmatan-kuliner-yang-sudah-jarang-ditemui-di-pasaran>.
- Aurellia, A. (2022). Mencicip Renyah dan Kenyalna Cipuk, Jajanan Viral dari Bandung. <https://www.google.com/amp/s/www.detik.com/jabar/kuliner/d-6117052/mencicip-renyah-dan-kenyalna-cipuk-jajanan-viral-dari-bandung/amp>.
- Bean, R., dan Tjandrasa, M. (1995). Cara Mengembangkan Kreativitas Anak: Buku Panduan Praktis bagi Orang Tua dan Guru. Binarupa Aksara.
- Rifka, A. (2021). Cara Membuat Cibay, Jajanan Khas Sunda yang Kenyal dan Gurih. <https://www.liputan6.com/hot/read/4608139/cara-membuat-cibay-jajanan-khas-sunda-yang-kenyal-dan-gurih?page=3>.
- Kridalaksana, H. (1984). Kamus Linguistik Edisi Kedua. Jakarta: Gramedia.
- Megawati. (2024). Cipuk Cemilan Legendaris yang Kriuk. <https://www.rri.co.id/kuliner/1012751/cipuk-cemilan-legendaris-yang-kriuk>.
- Nine Fridayani, Silvita Agmasari. (2020). Resep Cilor Makaroni, Camilan Murah untuk Akhir Pekan. <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/30/100700375/resep-cilor-makaroni-camilan-murah-untuk-akhir-pekan>.
- Sa'adiyah, A. (2024) Cilor: Jajanan Tradisional dengan Sentuhan Telur. <https://www.rri.co.id/kuliner/705757/cilor-jajanan-tradisional-dengan-sentuhan-telur>.
- Sari, S. E., Letreng, I. W., & Yanuarsih, S. (2023). Identitas Kuliner dalam Novel Laut Bercerita Karya Leila S. Chudori (Kajian Gastronomi Sastra). *Jurnal Sastra Indonesia (Sasindo)*; Vol 12, No 3 (2023): *Jurnal Sastra Indonesia (Sasindo)* Edisi Desember; 250-262 ; 2985-7465 ; 2301-590X ; 10.24114/Sasindo.V12i3. <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/sasindo/article/view/48619>.
- Sari, Milya. (2020). Penelitian Kepustakaan (Library Research) dalam Penelitian Pendidikan IPA. *Natural Science: Jurnal Penelitian Bidang IPA dan Pendidikan IPA*, 6(1), 41-53. <https://core.ac.uk/download/pdf/335289208.pdf>.
- Sastromiharjo, A. (2016). Kreativitas dalam Pembelajaran Berbicara.
- Sopiyandi, A. (2020). Konon, Ciwang Makanan Ningrat. <https://www.myedisi.com/cianjurespres/20190919/259863/konon-ciwang-makanan-ningrat>.



- Supardi, D. (1995). *Kreativitas Kebudayaan dan Pengembangan Iptek*. Jakarta: Alfabeta.
- Zuryani, N. (2020). Sosio-Agrikultur Bali untuk Gastronomi Berkelanjutan di Indonesia. *Jurnal Kajian Bali (Journal of Bali Studies)*; Vol 10 No 2 (2020): Teks dan Tradisi Bali; 627–650 ; 2580-0698 ; 2088-4443 ; 10.24843/JKB.2020.V10.I02. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/kajianbali/article/view/63161>.