



Kuliner Jawa Dan Bashu: Mengungkap Keunikan Dua Warisan Kuliner Serta Potensi Gastronomi Kota Salatiga

Faris Renaldy¹, Aldi Indra Rajasa², Rudiansyah³

Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sebelas Maret, Surakarta

Email: farisrenaldy@student.uns.ac.id; aldirajasa23@student.uns.ac.id;

rudiansyah@staff.uns.ac.id

Abstrak

Makanan memegang peranan penting dalam aspek kebudayaan dan identitas suatu bangsa. Hal ini menjadikan pengalaman kuliner sebagai salah satu fokus utama dalam sektor pariwisata. Oleh karena itu, memperoleh pengakuan sebagai kota gastronomi dari UNESCO menjadi tujuan yang diidamkan banyak kota, tidak terkecuali kota-kota di Indonesia. Penelitian ini bertujuan memberikan gambaran yang jelas mengenai bagaimana sebuah kota gastronomi seharusnya terwujud, melalui perbandingan dengan cita rasa dan karakteristik kuliner Chengdu. Metode perbandingan ini dilakukan melalui kajian pustaka terhadap berbagai artikel dan jurnal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Salatiga berpeluang memenuhi kriteria sebagai kota gastronomi dengan mengedepankan keunikan dan daya tarik kuliner Jawa yang dimilikinya. Meskipun terdapat banyak perbedaan dalam hal cita rasa, penggunaan bahan, dan teknik memasak dibandingkan dengan kuliner Bashu, kolaborasi dengan pemerintah, kerja sama antarpemangku kepentingan industri kuliner, program pelatihan, serta perpaduan antara tradisi lokal dengan kebiasaan baru dapat memunculkan gagasan-gagasan segar dalam dunia kuliner tanpa menghilangkan ciri khas yang sudah ada. Dengan demikian, kearifan kuliner Indonesia berpotensi memperoleh pengakuan dunia dan mencapai taraf internasional.

Kata Kunci: kuliner; jawa; bashu; gastronomi; identitas; diplomasi budaya

摘要: 饮食在一个民族的文化与身份认同方面具有重要意义,这使得饮食体验成为旅游业关注的重点之一。因此,获得联合国教科文组织(UNESCO)"美食之都"的认可,成为众多城市所渴望达成的目标,印度尼西亚的城市亦不例外。本研究旨在通过与成都饮食的风味及特色进行比较,清晰呈现一座美食之都应具备的样貌。本比较研究采用文献研究法,通过查阅相关文章与期刊资料进行分析。研究结果表明,萨拉蒂加市若能充分发挥其独特而富有吸引力的爪哇饮食特色,便有望符合美食之都的评选标准。尽管在风味、食材运用及烹饪技法方面,爪哇饮食与巴蜀饮食存在诸多差异,但通过与政府的协作、饮食产业各利益相关方之间的合作、培训项目的开



展，以及地方传统与新兴习惯的融合，仍可在保留既有特色的同时，为饮食界注入新的创意。由此，印度尼西亚的饮食智慧有望获得世界的认可，并迈向国际水准。

关键词： 饮食；爪哇；巴蜀；美食学；身份认同；文化外交

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang kaya akan warisan budaya serta memiliki beragam kuliner tradisional yang lezat dan menggugah selera. Salah satunya adalah kuliner Jawa, yang memegang peranan penting dalam khazanah kuliner Indonesia. Hal ini tidak terlepas dari besarnya pengaruh kuliner Jawa terhadap selera masyarakat Indonesia, mengingat sekitar 60% penduduk Indonesia bermukim di Pulau Jawa dan Madura, belum lagi keberadaan komunitas masyarakat Jawa di berbagai wilayah lain di Indonesia (Sutardjo, 2021). Selain itu, semakin banyak wisatawan mancanegara yang mulai mengenal ragam kuliner Indonesia, bahkan sebagian di antaranya turut memperkenalkan cita rasa tersebut ke negara asal mereka. Di sisi lain, wilayah Bashu yang meliputi Sichuan dan Chengdu juga menawarkan kekayaan kuliner yang memanjakan lidah. Lebih spesifik lagi, hidangan-hidangan dari wilayah ini dikenal sangat pedas dan berminyak, yang mampu membangkitkan sensasi tersendiri di lidah.

Meskipun makanan tampak sebagai hal yang sepele, sesungguhnya makanan memegang peranan penting dalam berbagai aspek kehidupan manusia, termasuk kebudayaan. Makanan dapat dipandang sebagai titik temu yang sekaligus memisahkan dan menghubungkan satu komunitas dengan komunitas lainnya. Sebagai contoh, kuliner Tiongkok kini telah diakui di seluruh dunia. Berdasarkan tinjauan terhadap literatur kuliner, tampak bahwa komunikasi budaya tengah berlangsung di bawah pengaruh globalisasi. Proses ini merepresentasikan dialog antaridentitas budaya dari berbagai komunitas, yang pada akhirnya melahirkan identitas multikultural (Utami, 2018). Seorang pakar gastronomi dan epikur asal Prancis, Brillat-Savarin, pernah menyatakan, "Katakan padaku apa yang kau makan, maka aku akan mengatakan siapa dirimu," dalam karyanya *The Physiology of Taste*. Pernyataan ini menegaskan bahwa identitas suatu



bangsa tidak hanya dibentuk oleh norma, seni, dan bahasa, tetapi juga oleh makanan (Priyogo, 2015).

Di Tiongkok, makanan tradisional merupakan unsur budaya yang sangat memengaruhi cara hidup dan kebiasaan masyarakatnya. Makanan tradisional juga berfungsi sebagai simbol bagi suatu kota, seperti halnya Sichuan yang terkenal dengan lada Sichuan-nya. Lebih jauh lagi, makanan tradisional memiliki peran penting dalam perkembangan budaya perkotaan di wilayah tersebut (Shen dkk., 2022). Fenomena ini bukan hanya terjadi di Tiongkok, sebab tradisi kuliner di berbagai belahan dunia pada dasarnya juga terjalin erat dengan adat istiadat setempat. Sebagai contoh, hidangan seperti "nian gao" senantiasa dikaitkan dengan perayaan Tahun Baru Imlek, sementara "ketupat" selalu identik dengan Hari Raya Idulfitri. Setiap makanan membawa makna dan harapan tersendiri, bahkan tidak jarang dianggap sebagai simbol yang sakral (Christianto, Venus, & Putri, 2023).

Terdapat sebuah ungkapan, "Kenyang di Tiongkok, Nikmati Kelezatan di Chengdu." Ungkapan tersebut menegaskan bahwa Chengdu merupakan jantung kuliner Tiongkok. Kota ini tidak hanya memiliki tempat-tempat terkenal seperti Kuanzhai Street, Jinli, atau restoran-restoran bergaya Shu kuno, tetapi juga jajanan kaki lima yang murah, sederhana, dan lezat, yang justru mencerminkan esensi kuliner Chengdu yang sesungguhnya (Dai dkk., 2021). Karena itu, tidak mengherankan apabila Chengdu memperoleh pengakuan dunia sebagai kota gastronomi.

Perhatian dunia terhadap kuliner sebagai komoditas potensial dalam industri kreatif kian meningkat di abad ke-21. Hal ini turut mendorong ketatnya persaingan untuk memperoleh gelar "kota gastronomi" dari UNESCO. Saat ini, terdapat lima kota yang menyandang gelar tersebut, yaitu Östersund di Swedia, Popayán di Kolombia, Zahlé di Lebanon, Jeonju di Korea Selatan, dan Chengdu di Tiongkok. Indonesia pun sesungguhnya layak memperoleh pengakuan sebagai kota gastronomi, mengingat kekhasan penggunaan rempah serta kekayaan dan keunikan sajian kulinernya. Sebuah kota seperti Chengdu ditetapkan sebagai kota gastronomi tentu bukan tanpa alasan, melainkan karena karakteristik kulinernya yang mengesankan (Achiel, 2022).



Kuliner Jawa hingga kini masih didominasi oleh hidangan-hidangan tradisional. Sekalipun muncul kreasi-kreasi baru seperti bakpia red velvet, martabak mozzarella, dan lain sebagainya, inovasi tersebut belum sampai menggeser resep-resep tradisional yang telah diwariskan secara turun-temurun. Kondisi inilah yang menjadikan perbandingan antara kuliner Jawa dan Bashu menarik untuk dikaji, sebab masing-masing wilayah memiliki karakteristik tersendiri, baik dari segi teknik memasak maupun bahan yang digunakan. Perbedaan-perbedaan tersebut mencerminkan selera dan budaya masyarakat di masing-masing wilayah.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode perbandingan dengan mengumpulkan informasi dari berbagai sumber yang relevan, seperti jurnal ilmiah, buku, artikel daring, dan sumber lainnya. Data yang diperoleh kemudian dianalisis untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai keragaman kuliner Indonesia dan Tiongkok, sekaligus untuk mengkaji potensi Salatiga sebagai kota gastronomi dengan membandingkannya dengan Chengdu, yang telah lebih dahulu diakui sebagai kota gastronomi. Pendekatan ini, disertai dengan optimalisasi potensi lokal melalui pelestarian dan pengembangan budaya yang dipadukan dengan sentuhan kreativitas, diharapkan turut mendorong kearifan kuliner Indonesia menuju taraf internasional.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Kuliner Jawa

Cita rasa kuliner Jawa umumnya cenderung manis dan gurih, meskipun terdapat beberapa daerah yang memiliki cita rasa pedas dan umami yang khas. Sebagai contoh, di Jawa Timur, khususnya wilayah Surabaya, kulinernya dikenal dengan cita rasa yang asin dan cukup pedas. Hidangan khas Jawa Timur kerap menggunakan bahan seperti terasi dan petis untuk menciptakan cita rasa yang khas. Pengolahan makanan di Jawa Timur dilakukan dengan berbagai teknik, seperti menggoreng, mengukus, memanggang, dan membungkus dengan daun pisang (pepes). Beberapa hidangan khas Jawa Timur yang populer di antaranya rujak cingur, tahu campur, lodho ayam, dan tahu tek (Hasanah, 2021).

Warisan leluhur dari Keraton Surakarta dan Yogyakarta, serta pengaruh budaya Tionghoa dan Belanda, turut memengaruhi kuliner Jawa Tengah. Makanan dari Jawa Tengah memiliki karakteristik rasa yang relatif lebih

ringan, tidak terlalu pedas, dan cenderung manis. Kondisi ini sebagian besar dipengaruhi oleh sistem tanam paksa tebu pada masa kolonial Belanda serta keberadaan banyak pabrik gula pada masa itu. Pengaruh kuliner Tionghoa lebih terasa di wilayah pesisir utara Jawa, khususnya di sekitar Semarang, sebagai akibat dari sejarah persinggahan kapal-kapal Tiongkok di kawasan tersebut (Gardjito dkk., 2018). Bahan-bahan yang umum digunakan dalam hidangan Jawa Tengah antara lain bawang putih, santan, dan gula jawa, yang menjadikan kulinernya digemari berbagai kalangan sekaligus memiliki karakteristik yang khas (Hasanah, 2021).

Karakteristik Kuliner Bashu

Ciri khas utama kuliner Bashu terletak pada tingkat kepedasannya yang sangat kuat. Istilah "pedas" sebenarnya kurang tepat untuk menggambarkaninya, sebab bahan utama yang menjadi ciri setiap hidangan Bashu adalah lada Sichuan, yang menimbulkan sensasi getir yang khas di lidah. Indonesia sesungguhnya memiliki bahan serupa, yaitu andaliman, namun andaliman menghasilkan sensasi hangat disertai sedikit rasa kebas di mulut, yang menjadikannya cukup berbeda dari lada Sichuan.

Kuliner Sichuan dikenal memiliki beragam perpaduan rasa dengan karakter dominan berupa pedas, getir, dan panas. Rasa-rasa lain seperti manis, pahit, dan asin turut melengkapi karakter tersebut. Kuliner Sichuan juga sangat kaya akan aroma karena penggunaan rempah-rempah khasnya secara melimpah, seperti lada Sichuan, cabai kering dan segar, jahe, bawang putih, serta bawang merah (Fajriana, 2018).

Salah satu hidangan Sichuan yang paling terkenal adalah "mapo tofu." Sesuai namanya, hidangan tahu lembut ini dibumbui dengan berbagai bahan, termasuk doubanjiang (pasta cabai khas Tiongkok), daun bawang, bawang putih, dan bubuk cabai. Hidangan ini juga dapat ditambahkan daging cincang sesuai selera. Selain itu, terdapat pula hotpot khas Chongqing yang tidak kalah terkenal. Hotpot ini dikenal dengan kaldunya yang khas dan sangat pedas, yang diperoleh dari penggunaan doubanjiang dan lada Sichuan sebagai bahan utamanya. Ada pula "sui zhu," sebuah teknik memasak dengan cara merebus sebentar daging berbumbu bersama doubanjiang, cabai, bunga lawang, dan lada Sichuan. Meskipun direbus, daging tetap terjaga kelembutannya karena proses ini hanya memerlukan



waktu 20-30 detik. Terakhir, terdapat hidangan unik bernama "liang fen" yang secara harfiah berarti "mi patah hati." Hidangan ini dinamai demikian karena tingkat kepedasannya yang ekstrem dapat membuat seseorang merasa seolah hatinya hancur (Putri, 2020).

Perbandingan Kuliner Jawa dan Bashu

Kuliner Jawa dan Bashu memiliki sejumlah kesamaan, yang sebagian besar dipengaruhi oleh budaya lokal dan bahan-bahan khas masing-masing daerah. Sebagai contoh, lumpia, hidangan khas Semarang, Jawa Tengah, merupakan hasil pengaruh budaya Tionghoa. Awalnya diperkenalkan oleh imigran Tionghoa, kata dan hidangan ini kemudian berkembang menjadi perpaduan antara tradisi kuliner Tionghoa dan Jawa, dengan tetap mempertahankan ciri khas dari masing-masing budaya. Hal ini menunjukkan bagaimana dua budaya dapat berpadu dan menyatu tanpa kehilangan karakteristiknya masing-masing.

Meskipun tidak ditemukan bukti langsung bahwa kuliner Jawa dipengaruhi oleh kuliner Sichuan dan Chongqing, keduanya sama-sama dibentuk oleh budaya lokal dan bahan-bahan khas daerah masing-masing. Kuliner Jawa cenderung mengarah pada cita rasa manis, sementara kuliner Bashu dikenal dengan penggunaan lada Sichuan yang khas (López-Alt, 2016).

Meski demikian, terdapat pula sejumlah perbedaan yang cukup mencolok di antara keduanya, baik dari segi bahan, teknik memasak, maupun cita rasa. Kuliner Jawa umumnya menggunakan gula jawa, tempe, jahe, serai, kunyit, lengkuas, daun salam, dan ayam. Sebaliknya, kuliner Bashu lebih sering menggunakan daging babi, jamur, minyak wijen, kecap asin, doubanjiang, dan lada Sichuan.

Kuliner Jawa diolah dengan berbagai teknik seperti merebus, mengungkep, menggoreng, memanggang, serta membungkus dengan daun pisang (pepes). Proses fermentasi juga menjadi bagian yang lazim dilakukan, sebagaimana tampak pada pembuatan tempe dan tahu. Sementara itu, kuliner Bashu dicirikan oleh teknik memasak dengan suhu tinggi, umumnya menggunakan wajan (wok) untuk menumis, menggoreng, dan mengukus, serta dikenal dengan proses memasak yang cepat dan efisien.



Dari segi cita rasa, kuliner Jawa cenderung manis, gurih, dan terkadang sedikit asin, dengan bahan-bahan seperti gula jawa, santan, kecap manis, dan terasi yang turut membentuk cita rasa tersebut. Sebaliknya, kuliner Bashu dikenal dengan cita rasa "mala," yaitu perpaduan antara rasa pedas dan sensasi getir, yang dihasilkan dari lada Sichuan dan berbagai rempah khas Sichuan lainnya (Sinha, 2023).

Kuliner Jawa dan Bashu sama-sama telah menorehkan jejak di kancah kuliner global. Kuliner Jawa memberikan pengaruh khususnya pada negara-negara yang memiliki sejarah kolonialisme Belanda dan Jepang. Sementara itu, kuliner Bashu telah memperoleh pengakuan dunia dan bahkan menjadi konsumsi sehari-hari bagi banyak masyarakat non-Tionghoa.

Di tengah pesatnya perubahan zaman, kuliner Jawa dan Bashu sama-sama menghadapi tantangan dalam mempertahankan eksistensinya di tengah maraknya makanan cepat saji dari Barat. Masyarakat modern kerap lebih menyukai gaya kuliner yang cepat dan praktis. Oleh sebab itu, kedua kuliner ini perlu beradaptasi dan memadukan keunikannya masing-masing dengan preferensi konsumen masa kini (McDougall, 2021).

Gastronomi dan Pengusulan Salatiga sebagai Kota Kreatif Gastronomi

Pada dasarnya, istilah gastronomi berasal dari dua kata Yunani, yaitu "gastros" yang berarti perut, dan "gnomos" yang berarti pengetahuan. Hal ini menunjukkan bahwa gastronomi secara umum berkaitan dengan pemahaman dalam menikmati makanan dan minuman dengan mengapresiasinya layaknya karya seni (Putra, 2021). Gastronomi juga berkaitan erat dengan budaya lokal serta bagaimana kondisi geografis suatu wilayah memengaruhi kearifan lokal masyarakat dalam mengolah hidangannya.

Selain sebagai apresiasi terhadap makanan sebagai bentuk seni, gastronomi juga mengkaji bagaimana suatu hidangan terintegrasi dalam kehidupan bermasyarakat, dilestarikan, serta dijadikan bagian dari gaya hidup maupun ritual tradisional, seperti sesaji. Oleh karena itu, gastronomi menjadi bidang kajian yang penting karena menyingkap seluk-beluk seni kuliner secara lebih mendalam.

Belakangan ini, Kota Salatiga diusulkan sebagai Kota Kreatif Gastronomi oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, sekaligus diajukan



untuk memperoleh pengakuan UNESCO. Meskipun istilah "gastronomi" terdengar asing, sesungguhnya maknanya tidak jauh berbeda dengan sebutan "kota kuliner." Selain Salatiga, sejumlah kota lain di Indonesia juga memiliki kekayaan kuliner yang tidak kalah menonjol. Sebagai contoh, Medan terkenal dengan duriannya, Yogyakarta memiliki warisan kuliner yang kaya, dan Padang dikenal dengan deretan rumah makan pinggir jalannya yang tak terhitung jumlahnya (Setyorini, 2021).

Salatiga dinilai sebagai salah satu kandidat kuat untuk menyandang gelar kota gastronomi di Indonesia, mengingat letaknya yang strategis, berada di antara tiga kota besar, yaitu Surakarta, Semarang, dan Yogyakarta. Salatiga sejak dahulu dikenal sebagai kota yang menjadi tempat berbaurnya berbagai kelompok etnis, sehingga tidak mengherankan apabila kulinernya banyak dipengaruhi oleh beragam budaya. Keberagaman budaya inilah yang memperkuat potensi pengembangan resep-resep yang telah ada. Tidak mengherankan pula apabila pada masa kolonial Belanda, Salatiga dijuluki "Salatiga Dea Schoonnste Staad Van Midden Jawa," yang berarti kota terindah di Jawa Tengah (Rohman, 2020). Untuk mewujudkan potensinya sebagai kota gastronomi, Salatiga perlu melakukan persiapan yang matang, termasuk peningkatan kualitas pendidikan, infrastruktur, layanan kesehatan, serta kesiapan ekosistem pendukung lainnya. Berbagai persiapan tersebut telah berkembang dengan cukup pesat, mengingat sejak awal Salatiga telah memiliki para pelaku usaha kreatif. Fondasi awal inilah yang membuka jalan bagi Salatiga untuk berkembang menjadi kota gastronomi yang diakui secara global (Setyorini, 2021).

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa meskipun budaya Tionghoa memberikan pengaruh yang cukup signifikan, kuliner Jawa tetap mampu mempertahankan identitas khasnya. Masing-masing wilayah memiliki karakteristik tersendiri, seperti sensasi getir yang menjadi ciri kuliner Bashu dan cita rasa manis-gurih yang melekat pada kuliner Jawa. Terdapat pula perbedaan yang cukup nyata dalam hal pengolahan, cita rasa, dan penggunaan bahan. Meski demikian, tetap ditemukan beberapa kesamaan pada kuliner Jawa, seperti lumpia, yang merupakan hasil perpaduan tradisi kuliner Tionghoa dan Jawa.



Dalam bidang gastronomi, diperlukan berbagai upaya untuk mempromosikan kuliner Jawa guna meningkatkan minat terhadap kuliner Indonesia sebagai bagian dari industri pariwisata kreatif. Upaya ini dapat dilakukan melalui penyediaan pelatihan bagi para pelaku usaha kuliner, yang didukung oleh berbagai inisiatif dari pemerintah. Penjajakan terhadap daerah-daerah terpencil untuk mengungkap kuliner-kuliner yang belum banyak dikenal juga menjadi hal yang penting, yang dapat diwujudkan melalui festival kuliner di desa-desa maupun program pariwisata. Selain itu, kerja sama internasional menjadi kunci penting untuk membuka akses ke pasar global sekaligus memperkenalkan budaya Indonesia melalui warisan kulinernya.

DAFTAR PUSTAKA

Achiel, N. S. (2022). *Buku Wisata Kuliner*. Solok, Sumatera Barat, Indonesia: Insan Cendekia Mandiri.

Christianto, B. E., Venus, C. V., & Putri, S. A. (2023). Masakan Kanton dan Szechuan: Budaya Kuliner yang Mendunia. *AKSARA: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 841-843. <http://dx.doi.org/10.37905/aksara.9.2.841-850.2023>

Dai, X., Wang, C., & Qiu, Y. (2021). Research on the impact of consumer experience perception on city brands in different food environments – Taking Chengdu as an example. *Proceedings of the 6th International Conference on Economics, Management, Law and Education (EMLE 2020)*. <https://doi.org/10.2991/aebmr.k.210210.024>

Fajriana, M. (2018). *Sichuan, Kuliner China dengan Sensasi Pedas Unik di Lidah*. Gardjito, M., Putri, R. G., & Dewi, S. (2018). *Profil Struktur, Bumbu, Dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. UGM PRESS.

Hasanah, W. (2021, 16 November). Cita Rasa Pulau Jawa: Ciri Kuliner Arek Jatim, Wong Jowo, Sunda serta Betawi. Diakses 7 Juni 2023, dari Tempo.com: <https://travel.tempo.co/read/1529278/cita-rasa-pulau-jawa-ciri-kuliner-arek-jatim-wong-jowo-sunda-serta-betawi>



Lianisyah, U. Y., Rudiansyah, R., & Sugiarti, T. Pengembangan Daya Tarik Wisatawan Asing Melalui Rancangan Peta Wisata Berbahasa Mandarin di Kabupaten Wonogiri. *Cakra Wisata*, 23(2), 17-26.

López-Alt, J. K. (2016, 26 Februari). 14 Essential Sichuan Eats (Beyond Hot Pot) in Chengdu and Chongqing. Diakses 6 Juni 2023, dari Seriouseat: <https://www.seriouseats.com/what-to-eat-sichuan-chongqing-best-dishes>

McDougall, J. (2021). Globalization of Sichuan Hot Pot in the "New Era". *Asian Anthropology*, 77-92. doi:10.1080/1683478X.2020.1779970

Putra, M. K. (2021). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1), 95-110. <https://doi.org/10.30647/jip.v26i1.1471>

Priyatmoko, H. (2020). A rainbow on the table: Historical study of culinary diversity in Solo. *Jurnal Sosiologi Reflektif*, 14(2), 359. <https://doi.org/10.14421/jsr.v14i2.1825>

Putri, A. N. (2020). idntimes. Diambil kembali dari Suka Kuliner yang Menantang? Cobain 7 Hidangan Pedas Khas Sichuan Ini: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/aisyah-nawang-sari-putri/cobain-7-hidangan-pedas-khas-sichuan-ini-c1c2-1?page=all>

Priyogo, A. (2015). Taman Wisata Kuliner Nusantara Di Salatiga. *Artikel Publikasi*, 53(9), 1689-1699.

Rudiansyah, R., & Sijabat, T. S. (2022). Pengaruh Budaya Tionghoa Terhadap Kuliner Di Kota Medan. *Jurnal Cakrawala Mandarin*, 6(2), 486-501.

Rohman, F. A. (2020). *Administrasi Pemerintahan Gemeente di Salatiga 1917-1942*.

Sinha, D. (2023, 30 Mei). 22 of the Best Chinese Foods for a Savory Delight. Diambil kembali dari Flavorverse: <https://flavorverse.com/chinese-food/>



- Shen, X., Chen, M., Ge, M., & Padua, M. G. (2022). Examining the Conceptual Model of Potential Urban Development Patch (PU DP), VOCs, and Food Culture in Urban Ecology: A Case in Chengdu, China. *Atmosphere*, 13(9), 1369. doi:10.3390/atmos13091369
- Setyorini, T. (2021). Salatiga Diusulkan Jadi Kota Gastronomi UNESCO, Apa Saja Syaratnya? Diambil kembali dari Merdeka: <https://www.merdeka.com/gaya/salatiga-diusulkan-jadi-kota-gastronomi-unesco-apa-saja-syaratnya.html>
- Sutardjo, I. (2021). *Mengenal dan Mengungkap Budaya Jawa*. (S. Supiyarno, Penyunt.) Surakarta, Jawa Tengah, Indonesia: bukutuju.
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 36-44. doi:10.35814/coverage.v8i2.588