



**KAJIAN ETNOBIOLOGI TUMPENG SEBAGAI MAKANAN BUDAYA
SUKU JAWA DI INDONESIA**

**ETHNOBIOLOGY STUDY OF TUMPENG AS A JAVA
CULTURAL FOOD IN INDONESIAN**

Nur Riski Ababil¹, Ashar Hasairin¹, Abdul Rasyid Fakhru Gani²

Biologi FMIPA, Universitas Negeri Medan, Medan¹

Email : nurr.ababil.18@gmail.com (20221, 0821 6785 5553)

*Program Studi S2 Pendidikan Biologi, FMIPA, Universitas Negeri Malang,
Malang²*

ABSTRACT

Javanese traditional food has a close relationship with Javanese traditional ceremonies, one of which is tumpeng. This study aims to determine the meaning of tumpeng in various Javanese traditional ceremonies and the knowledge of the Javanese people about tumpeng at this time. The method used in this research is descriptive method with data collection techniques through literature review and interviews. In the results of this study, it was found that the types of tumpeng megana were symbolic in the celebration of the birth of a child, tumpeng limeanto as a symbol of apology, tumpeng pungkur as symbolic in the death ceremony, tumpeng robyong as symbolic in big celebrations, tumpeng punar as symbolic in celebrating joy, tumpeng kendhit as a symbol of joy. symbolic of gratitude for success in overcoming problems. Nasi tumpeng with a cone shape represents the concept of divinity because it describes something big and tall, and is at the top. The number of side dishes used in the tumpeng is 7 types, the number 7 in Javanese means pitu. pitu means pitulungan (help), the ingredients used include rice, ingkung chicken, chicken eggs, anchovies, catfish, red chilies, vegetable urap. In cutting the cone, it must be surrounded first and then ground from the bottom to the top of the cone and eaten together. In the results of the interview, it can be seen that there is a lack of knowledge of the surrounding Javanese community about tumpeng.

Keywords : Ethnobiology, Tumpeng, Culinary, Java, Indonesia

ABSTRAK

Makanan tradisional suku Jawa memiliki hubungan yang erat dengan upacara adat suku Jawa, salah satunya yaitu tumpeng. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui makna tumpeng di berbagai upacara suku Jawa serta pengetahuan masyarakat Jawa mengenai tumpeng pada saat ini. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui kajian pustaka dan wawancara. Pada hasil penelitian ini didapatkan jenis tumpeng megana sebagai simbolis di acara syukuran kelahiran anak, tumpeng kapuranto sebagai simbolis permohonan maaf, tumpeng pungkur sebagai simbolis dalam upacara kematian, tumpeng robyong sebagai simbolis di perayaan besar, tumpeng punar sebagai simbolis dalam merayakan kegembiraan, tumpeng kendhit sebagai simbolis syukuran keberhasilan dalam mengatasi masalah. Nasi tumpeng dengan bentuk kerucut merepresentasi konsep ketuhanan karena menggambarkan sesuatu yang besar dan juga tinggi, serta berada di puncak. Jumlah lauk pauk yang digunakan dalam tumpeng berjumlah 7 jenis, angka 7 dalam bahasa Jawa berarti pitu. pitu memiliki makna pitulungan (pertolongan), bahan yang digunakan meliputi nasi, ayam ingkung, telur ayam, ikan teri, ikan lele, cabai merah, sayur urap. Dalam pemotongan tumpeng harus dikelilingi terlebih dahulu kemudian digeruk dari bagian bawah



hingga bagian atas tumpeng dan dimakan secara bersama-sama. Pada hasil wawancara terlihat kurangnya pengetahuan masyarakat Jawa sekitar mengenai tumpeng.

Kata Kunci : Etnobiologi, Tumpeng, Kuliner, Jawa, Indonesia

PENDAHULUAN

Etnobiologi makanan budaya di Indonesia merupakan suatu hal yang menarik untuk dibicarakan, dikarenakan masyarakat Indonesia masih memiliki nilai kearifan lokal yang tinggi. Etnobiologi merupakan gabungan dari dua frasa yaitu etno berarti kelompok etnis, dan biologi yang berarti keanekaragaman hayati. Kedua frasa tersebut menjadi suatu pemahaman yang memberi pengertian tentang hubungan kebudayaan manusia dengan sumberdaya biologi di sekelilingnya⁵.

Suku Jawa merupakan salah satu kelompok etnis terbesar yang ada di Indonesia. Dalam suku Jawa, makanan tradisional erat hubungannya dengan upacara ritual masyarakat Jawa yang hingga kini masih dilaksanakan. Salah satu makanan tradisional masyarakat Jawa yang masih sering kita jumpai di upacara adat suku Jawa adalah tumpeng.

Tumpeng merupakan makanan tradisional suku Jawa yang terdiri atas nasi berbentuk kerucut dan dikelilingi oleh lauk pauk. Dalam budaya Jawa, tumpeng biasa digunakan sebagai sajian utama pada acara-acara syukuran, kenduri, selamat maupun upacara-upacara adat tertentu seperti halnya dalam prosesi pernikahan⁷. Tumpeng memiliki makna tersendiri oleh masyarakat suku Jawa mulai dari warna nasi yang digunakan sebagai tumpeng sampai dengan jenis lauk pauk yang digunakan juga memiliki arti tersendiri, Tetapi belum diketahui apakah masyarakat Jawa sekarang masih mengetahui makna dari setiap bahan dalam pembuatan tumpeng atau tidak. Oleh karena itu, Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui makna tumpeng diberbagai upacara suku Jawa, makna bahan yang terkandung didalam tumpeng, cara pemotongan tumpeng, hingga pengetahuan masyarakat Jawa sekitar mengenai tumpeng.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang menggambarkan fenomena-fenomena yang terjadi pada saat ini maupun saat lampau³. Sementara



itu, Penelitian kualitatif yaitu penelitian yang cenderung mengamati orang serta lingkungan hidupnya, berinteraksi dengan masyarakat, serta memahami bahasa maupun tafsiran masyarakat terhadap dunia sekitarnya⁸.

Teknik pengumpulan data meliputi : (1) wawancara masyarakat Jawa sekitar Kota Medan melalui *personal chat whatsapp*, didapatkan 11 responden; (2) kajian literatur yaitu pada jurnal, artikel, buku, maupun penelitian terdahulu seputar tumpeng.

Penelitian ini dimaksudkan untuk mendeskripsikan Etnobiologi tumpeng sebagai makanan budaya suku Jawa dengan tahapan penelitian sebagai berikut : (1) Menentukan Topik penelitian yaitu Etnobiologi tumpeng sebagai makanan budaya suku Jawa di Indonesia; (2) Mempersiapkan instrumen penelitian yaitu pertanyaan-pertanyaan untuk memperoleh informasi serta menentukan responden; (3) Pengumpulan data melalui wawancara serta literatur mengenai tumpeng; (4) Analisis data, mengolah hasil wawancara maupun literasi dan mendeskripsikannya kedalam data maupun kalimat yang mudah dipahami; (5) Pembuatan laporan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Asal Kata Tumpeng

Kata Tumpeng berasal dari sebuah kalimat Jawa yaitu “*yen meTU kudu meMPENG*”, arti dari kalimat ini adalah “ketika keluar harus sungguh-sungguh semangat” dimana pada kalimat tersebut dapat ditarik suatu makna yaitu ketika manusia terlahir ke dunia maka mereka harus menjalani kehidupan di jalan Tuhan dengan semangat, yakin, fokus dan tidak mudah putus asa².

B. Jenis Tumpeng dan Maknanya

Umumnya nasi pada tumpeng memiliki warna putih maupun kuning, dimana putih memiliki makna kesucian dan kuning memiliki makna kesejahteraan⁴. Setiap Jenis tumpeng memiliki makna tersendiri berdasarkan warna nasi yang digunakan maupun lauk pauk yang digunakan dalam tumpeng tersebut. Menurut Setiono (2020) Beberapa jenis tumpeng sebagai berikut :

1. Tumpeng Megana



Tumpeng megana merupakan tumpeng yang di hadirkan pada acara syukuran kelahiran anak, ciri khas pada tumpeng megana ini adalah Nasi yang digunakan yaitu nasi putih sebagai lambang kesucian, serta telur rebus yang dimasukkan didalam tumpeng yang menjadi simbolis dari anak tersebut dan pada bagian ujung tumpeng ditutupi dengan daun pisang yang menandakan tempat suci . Tumpeng megana juga dilengkapi dengan berbagai jenis sayur yang melambangkan harapan untuk bayi baru lahir itu di masa mendatang

2. Tumpeng Kapuranto

Tumpeng kapuranto merupakan tumpeng yang digunakan sebagai simbolis permintaan maaf. Tumpeng kapuranto dicirikan dengan nasi tumpeng yang berwarna biru dengan pewarna alami bunga telang (*Clitoria ternatea*). warna biru pada tumpeng kapuranto menandakan ketenangan, ketulusan, kesetiaan, dan kedamaian.

3. Tumpeng Pungkur

Tumpeng Pungkur adalah tumpeng yang digunakan sebagai simbolis dalam upacara kematian. Tumpeng Pungkur terdiri atas dua potong nasi putih dengan posisi yang unkur unukuran ataupun bertolak belakang. Hal ini menggambarkan orang yang telah meninggal akan terpisah dari alam dunia dan berada di alam kubur.

4. Tumpeng Robyong

Tumpeng Robyong merupakan tumpeng yang digunakan sebagai simbolis dalam perayaan besar seperti upacara pernikahan suku jawa. Tumpeng robyong memiliki ciri pada bagian ujung tumpeng terdapat telur ayam utuh, bawang merah, terasi bakar, dan cabe merah dan dililiti oleh kacang panjang rebus. Tumpeng robyong memiliki makna kebersamaan serta sifat gotong royong.

5. Tumpeng Punar

Tumpeng Punar merupakan tumpeng yang digunakan sebagai simbolis dalam merayakan kegembiraan. Tumpeng punar menggunakan nasi yang berwarna kuning karena kuning melambangkan kegembiraan dan kesejahteraan.

6. Tumpeng Kendhit



Tumpeng kendhit merupakan tumpeng yang digunakan sebagai simbolis untuk Syukuran keberhasilan dalam mengatasi masalah. Setiap manusia pasti memiliki masalah dalam menjalani kehidupannya. Lilitan kunyit pada bagian tengah tumpeng menjadi simbol halangan, masalah serta kesulitan hidup yang terus membelit manusia. Sedangkan lauk pauk yang mengelilingi tumpeng dilambangkan sebagai solusi dalam mengatasi masalah tersebut.

C. Pemaknaan Tumpeng dan Bahan yang digunakan

Nasi tumpeng berbentuk kerucut sebagai simbolis konsep ketuhanan dengan sesuatu yang besar dan tinggi, serta berada di puncak. Tumpeng juga memiliki bagian menjulang ke atas yang menyimbolkan harapan agar tingkat kehidupan manusia semakin tinggi alias sejahtera⁷. Jumlah Lauk Pauk yang digunakan dalam tumpeng berjumlah 7 jenis, Angka 7 dalam bahasa Jawa yaitu *pitu*. *pitu* memiliki arti *pitulungan* ataupun pertolongan⁴.

Tabel 1. Pemaknaan bahan pada tumpeng

No.	Jenis Bahan	Makna
1.	Nasi (<i>Oryza sativa</i>)	Pada tumpeng digunakan nasi karena nasi merupakan makanan pokok masyarakat jawa sehingga nasi memiliki simbol sebagai lambang kehidupan.
2.	Ayam Inkung (<i>Gallus gallus domesticus</i>)	Menyembelih ayam jago memiliki arti menghindari sifat buruk dari ayam jago, antara lain: sombong, tidak setia dan tidak perhatian kepada anak istri. kalau berbicara selalu menyela dan merasa benar sendiri (berkokok). Ayam inkung disajikan dengan posisi yang sedang bersungkur, hal ini menyimbolkan menyembah Tuhan dengan khusuk (manekung) dan dimasak dengan bumbu kuning yang memiliki arti hati yang tenang (wening).
3.	Telur Ayam	Telur dijadikan sebagai simbol bahwa manusia diciptakan dengan fitrah yang sama dan yang membedakan hanyalah ketakwaan serta tingkah lakunya saja.
4.	Ikan Lele (<i>Clarias batrachus</i>)	Karakter ikan lele sendiri adalah tahan hidup di air yang tidak mengalir dan di dasar sungai sehingga ikan lele memiliki arti ketabahan, keuletan dalam hidup dan sanggup hidup dalam situasi ekonomi yang paling bawah sekalipun.
5.	Ikan Teri (<i>Stolephorus</i>)	Ikan Teri hidup di laut dan selalu bergerombol sehingga memberi makna kebersamaan dan kerukunan.



- sp.)
6. Cabai Merah
(*Capsicum annum*) Cabai merah dihias menyerupai kelopak bunga yang biasanya diletakkan diatas nasi tumpeng, menjadi simbol api yang dapat memberikan penerangan (tauladan) yang bermanfaat untuk orang lain.
7. Sayur Urap :
- Kangkung
(*Ipomoea aquatica*) Kangkung memiliki arti jinangkung , yang maknanya adalah melindungi
- Bayam (*Amaranthus* sp.) Bayam memiliki arti bayem, , yang maknanya adalah ayam tentrem
- Taoge
(*Flammulina Velutipes*) cambah memiliki arti tumbuh
- Kacang Panjang
(*Vigna cylindrica*) Memiliki arti pemikiran yang jauh ke depan
- Bawang merah
(*Allium cepa*) merah memiliki makna mempertimbangkan segala sesuatu dengan matang baik maupun buruknya
- Kluwih
(*Artocarpus camansi*) Kluwih memiliki arti linuwih, maknanya adalah mempunyai kelebihan dibanding lainnya
- Bumbu Urap Urap memiliki arti urip, maknanya adalah hidup atau mampu menghidupi maupun menafkahi keluarga (Setyaningsih, 2020).

D. Pengolahan Tumpeng

Sebelum Memasak tumpeng terlebih dahulu dilakukan pemanjatan do'a "Ni Towok, kulo niat adang Tumpeng" yang memiliki arti "Ni Towok, saya berniat untuk memasak Tumpeng"².

Tabel 2. Tumbuhan yang digunakan dalam Pembuatan tumpeng

No	Nama Bahan	Jenis Tumbuhan	Organ	Kandungan
1.	Padi (<i>Oryza sativa</i>)	Makanan Pendamping	Biji	Karbohidrat
2.	Kunyit (<i>Curcuma longa</i>)	Rempah	Rimpang	Kurkumin
3.	Jahe (<i>Zingiber officinale</i>)	Rempah	Rimpang	Minyak atsiri
4.	Serai (<i>Cymbopogon</i>)	Rempah	Daun	Minyak atsiri



5.	<i>citratus</i> Kelapa Tua (<i>Cocos nucifera</i>)	Makanan Pendamping	Buah	Zat besi (Fe), Vitamin C, Asam Laurat, Galaktomannan ¹² .
6.	Bawang merah (<i>Allium cepa</i>)	Rempah	Umbi	flavonoid, saponin, alkaloid, tannin dan steroid/ triterpenoid ⁶ .
7.	Salam (<i>Eugenia polyantha</i>)	Rempah	Daun	Flavonoid, Alkaloid, saponin, Tanin, Terpenoid, Steroid ¹³ .
8.	Pandan (<i>Pandanus sp.</i>)	Rempah	Daun	Saponin, alkaloid, flavonoid, dan polifenol ¹ .
9.	Kluwih (<i>Artocarpus camansi</i>)	Makanan Pendamping	Buah	Vitamin C ⁹ .
10.	Kangkung (<i>Ipomoea aquatica</i>)	Makanan Pendamping	Daun dan batang	Flavonoid
11.	Bayam (<i>Amaranthus sp.</i>)	Makanan Pendamping	Daun dan batang	alkaloid, saponin, flavonoid, Tanin, steroid, antrakui-non, kumarin, fenol dan karoten-oid
12.	Taoge (<i>Flammulina Velutipes</i>)	Makanan Pendamping	Keseluruhan kecuali akar	Vitamin E
13.	Kacang Panjang (<i>Vigna cylindrica</i>)	Makanan Pendamping	Buah	Vitamin C
14.	Cabai Merah (<i>Capsicum annum</i>)	Rempah	Buah	Capsaicin

Pembuatan nasi tumpeng dilakukan dengan cara menyuci Beras hingga bersih lalu menghaluskan bawang merah, lengkuas, kunyit, jahe dan garam lalu masukkan kedalam santan , aduk hingga merata. Santan dimasukkan kedalam beras, tambahkan daun salam dan serai, rebus beras dan diaduk hingga air menyusut kemudian dikukus serta tambahkan pandan, tunggu hingga nasi matang dan dingin, lalu dicetak sehingga membentuk kerucut.

Pembuatan urap pada tumpeng dilakukan dengan cara merebus setiap sayur yang akan digunakan yaitu kangkung, bayam, taoge, kacang panjang, dan kluwih. Kemudian haluskan bahan bumbu urap yang meliputi kelapa parut, gula merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, asam jawa tambahkan gula dan garam tunggu hingga matang , kemudian aduk bumbu urap bersama sayur yang telah



direbus.

Tabel 3. Hewan yang digunakan dalam Pembuatan tumpeng

No	Nama Latin	Nama Lokal	Jumlah	Kriteria
1.	<i>Gallus gallus domesticus</i>	Ayam kampung	1ekor	Ayam Jago/Jantan
2.	<i>Clarias batrachus</i>	Ikan Lele	Secukupnya	Usia 3-4 bulan
3.	<i>Stolephorus sp.</i>	Ikan teri	Secukupnya	-

Pengolahan ayam Inkung dilakukan dengan cara membersihkan ayam Inkung terlebih dahulu, kemudian ikat kaki ayam , kemudian tumis daun salam , serai, dan lengkuas hingga harum lalu tuangkan santan tambahkan gula merah dan kaldu bumbu masak hingga mendidih , kemudian masukkan ayam hingga kuah menyusut dan ayam menjadi lunak, lalu tambahkan santan kembali hingga kuah santan mengental. Pengolahan Ikan lele dan ikan teri dilakukan dengan cara digoreng.

Siapkan tampah (anyaman bambu) dan beri lapisan daun pisang kemudian letakkan nasi tumpeng dibagian tengah tampah kemudian susun lauk pauk mengelilingi tumpeng, ayam inkung diposisikan dengan kepala menduduk seperti sedang bersujud, Istilah “ingkung” yaitu akronim dari istilah Jawa, yakni “Linggung kang Mekungkung” yang memiliki arti duduk bersimpuh, berdoa, dan bertafakur mengharap berkah dan anugerah kepada Allah ².

E. Cara Pematangan Tumpeng

Tumpeng menjadi simbolis sebagai komunikasi spiritual antara masyarakat Jawa terhadap sang pencipta , sehingga jika dipotong bagian atasnya saja seakan memotong hubungan masyarakat jawa dengan sang pencipta. Cara memotong yang benar adalah dengan mengelilingi tumpeng secara Bersama-sama dan mengeruk bagian bawah tumpeng lalu bergeser ke puncaknya dan terus turun sampai akhirnya puncak itu menjadi satu dengan bagian dasar tumpeng. Cara tersebut memiliki arti “manunggaling kawulo lan Gusti” atau jika diterjemahkan ke bahasa Indonesia artinya adalah “Sang Pencipta tempat kembali semua makhluk”. Kemudian kerukan tumpeng ini melambangkan ajaran hidup kebersamaan dan kerukunan⁴.

Bagian tumpeng yang diambil pertama kali diberikan kepada orang yang dituakan atau orang yang dihormati, keluarga, orang terdekat, maupun teman-



teman yang hadir. Sehingga pada tata cara tumpengan ini, ada tradisi yang dapat diajarkan kepada anak-anak yaitu agar selalu menghormati orang-orang yang dituakan dan harus di dilayani terlebih dahulu.



Gambar 7. Cara Pematangan Tumpeng⁴

F. Pengetahuan Masyarakat Jawa Terhadap Tumpeng

Berdasarkan hasil wawancara yang saya lakukan terhadap teman-teman saya yang bersuku jawa adalah para responden mengakui bahwasannya mereka pernah melihat tumpeng dalam suatu acara masyarakat bersuku jawa seperti pada acara ulang tahun serta acara syukuran tempat tinggal baru. Kemudian, masing-masing responden menjelaskan bahwasannya sebelum melakukan pematangan tumpeng mereka melakukan do'a terlebih dahulu. Kebetulan masing-masing responden menganut agama islam sehingga para responden menjelaskan bahwasannya do'a yang dibacakan diawali dengan surah Al-Fatihah kemudian dilanjutkan dengan membaca shohibul hajat yaitu membaca apa saja hal yang diharapkan dan apa saja hal yang diinginkan agar acara yang dimaksud dapat berjalan dengan lancar

Para responden memahami bahwasannya tumpeng yang terdapat pada berbagai acara yang mereka hadirin dalam masyarakat jawa pada umumnya sebagai simbolis ucapan rasa syukur terhadap Tuhan Yang Maha Esa baik itu atas diberikan umur yang panjang, rezeki yang berlimpah bahkan ketika mendapatkan keturunan. Tetapi ketika saya bertanya kepada responden perihal makna dari setiap bahan yang digunakan pada pembuatan tumpeng, responden tidak mengetahui makna dari setiap bahan tumpeng tersebut, sehingga menurut saya pengetahuan masyarakat jawa mengenai tumpeng sudah mulai menurun, hal ini sesuai juga dengan penelitian krisnadi (2015) yaitu pada saat ini fungsi tumpeng telah menjadi sarapan pagi untuk masyarakat dan kesakralan yang terkandung pada tumpeng lambat laun akan hilang akibat arus globalisasi. yang mencakup



arus globalisasi adalah masuk makanan-makanan eropa, dan asia lainnya yang sukses berkembang di Indonesia, Sehingga kehadiran tumpeng dianggap sudah tidak sesuai dengan zaman sekarang.

KESIMPULAN

Tumpeng merupakan makanan tradisional etnis jawa yang digunakan sebagai simbolis dalam upacara adat etnis jawa seperti acara syukuran kelahiran bayi, upacara kematian, maupun dalam prosesi pernikahan. Tumpeng menggunakan berbagai tumbuhan dan hewan dalam bahan pembuatannya, dimana masing-masing dari bahan ini memiliki makna tersendiri dalam etnis jawa. Bahkan dari perbedaan warna tumpeng yang digunakan saja bisa memiliki makna yang berbeda pada tumpeng. Tumpeng juga memiliki aturan dalam cara pengambilan tumpeng harus di keruk mulai dari bagian bawah hingga ke atas tumpeng. Tetapi karena minimnya pengetahuan masyarakat etnis jawa sekarang sehingga banyak yang salah mengartikan makna tumpeng serta pemotongan tumpeng tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Dalimartha,S. 2002. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid I*. Jakarta : PT. Pustaka Pembangunan Swadaya Nusantara.
- Ed-dally ,M. Z. 2019. "Makanan Tumpeng dalam Tradisi Bancakan (Studi Gastronomi pada Masyarakat Jawa Islam)". Skripsi. Surabaya : UIN Sunan Ampel.
- Fitrah, M., & Luthfiah. 2017. *Metodologi Penelitian; Penelitian Kualitatif, Tindakan Kelas & Studi Kasus*. Sukabumi: CV Jejak.
- Gardjito, M. and Erwin, L. T. 2010. *Serba-Serbi Tumpeng: Tumpeng Dalam Kehidupan Masyarakat Jawa*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Hasairin, A. dan Aswarina, N. 2020. Ethnobiological Study of Terites and Kidu Kidu Food Culture of the Karo Batak Tribe in North Sumatra. *Journal of Tropical Ethnobiology*. 4 : 1-5



- Hasibuan, A.S., Edrianto, V. & Purba, N. 2020. Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Umbi Bawang Merah (*Allium cepa* L.). *Jurnal Framasi*. 2(2) : 45-49.
- Krisnadi, A.R. 2015. Tumpeng In The Era Of Globalization. *Journal of Hospitality and tourist*. 1 : 38-50.
- Nasution. (1996). *Metode Penelitian Kualitatif Naturalistik*. Jakarta : Sinar Grafika.
- Pitojo, S. 2005. *Seri Budidaya Kluwih*. Yogyakarta : Kanisius.
- Setiono, E.B. 2020. *Kebudayaan, Ideologi, Revitalisasi, dan Digitalisasi Seni Pertunjukan Jawa dalam Gawai*. Semarang : Unika Soegijapranata.
- Setyaningsih, F. 2020. The form and meaning of the Yadnya Mitoni Human Ceremony With Javanese Tradition. *Journal of Hindu religion*. 25 : 277-289.
- Subagio, A. 2011. Potensi Daging Buah Kelapa Sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Artikel Pangan*. 20(1) : 15-26.
- Wilapangga, A. & Sari, L.P. 2018. Analisis Fitokimia dan Antioksi dan Metode Dpph Ekstrak Metanol Daun Salam (*Eugenia polyantha*). *IJOB*. 2(1) : 19-24