

---

**PELESTARIAN KULINER LOKAL JENGKOL TAHILALA SEBAGAI WARISAN DAN PERWUJUDAN NILAI BUDAYA BANJAR DI DESA PINGARAN**

---

**Preservation Of Local Culinary Jengkol Tahilala As A Banjar Cultural Heritage In Pingaran Village**

---

**Abstrak**

Rusmaniah<sup>1</sup>  
Herman<sup>2</sup>  
Putri Dyah Indriyani<sup>3</sup>  
Rima Meilita sari<sup>4</sup>  
Dedy Ari Nugroho<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Pendidikan IPS FKIP Universitas Lambung Mangkurat , Kota Banjarmasin, Provinsi Kalimantan Selatan, Negara Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi PGSD, FKIP, Universitas Muhammadiyah Palangkaraya, Kota Palangkaraya , Provinsi Kalimantan Tengah, Negara Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Pendidikan Seni Pertunjukan, FKIP Universitas Lambung Mangkurat, Kota Banjarmasin, Provinsi Kalimantan Selatan, Negara Indonesia

<sup>4</sup>Program Studi Pendidikan Geografi, FKIP Universitas Samudra, Kota Langsa, Provinsi Aceh, Negara Indonesia

<sup>5</sup>Program Studi Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, FKIP Universitas Lambung Mangkurat, Kota Banjarmasin, Provinsi Kalimantan Selatan, Negara Indonesia

\*email: [rusmaniah@ulm.ac.id](mailto:rusmaniah@ulm.ac.id)

**Kata Kunci:**

Mengaw Kuliner lokal  
Jengkol tahilala  
Warisan Budaya

**Keywords:**

Local cuisine  
Jengkol tahilala  
cultural heritage

Seiring dengan perkembangan zaman, keberadaan kuliner lokal Indonesia sekarang sudah mulai tidak dikenal oleh generasi sekarang seiring dengan masuknya berbagai produk makanan import. Hal ini terjadi karena begitu banyak makanan import yang masuk dan dengan mudah diterima oleh masyarakat yang dipengaruhi oleh globalisasi. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pelestarian kuliner lokal jengkol tahilala sebagai warisan budaya Banjar di Desa Pingaran. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Pengumpulan data melalui wawancara mendalam, observasi dan dokumentasi. Analisis data melalui tahap reduksi , penyajian dan penarikan kesimpulan serta terakhir diverifikasi. Hasil penelitian menjelaskan kuliner lokal di Kalimantan Selatan yaitu jengkol tahilala merupakan warisan budaya Banjar sehingga diperlukan pelestarian. Adapun pelestarian yang dilakukan masyarakat desa Pingaran antara lain pelestarian yang dilakukan masyarakat desa Pingaran antara lain (1) mempertahankan usaha produksi jengkol tahilala secara turun temurun yaitu pembuatan jengkol dilakukan melibatkan anggota keluarga yang terkandung nilai budaya Banjar bedingsanakan, betatulungan dan bakalah bamanang, (2) menggunakan resep dari nenek moyang untuk mempertahankan cita rasa hal ini terkandung nilai bisa – bisa meandak awak atau penyesuaian (3) aktivitas penjualan jengkol dilakukan dengan mengucapkan jual dan berelaan , terkandung nilai ikhlas dan syukur.

**Abstract**

Along with the times, the existence of local Indonesian culinary is now starting to be unknown to the current generation along with the entry of various imported food products. This happens because so many imported foods enter and are easily accepted by people who are affected by globalization. This study aims to describe the preservation of local culinary jengkol tahilala as a Banjar cultural heritage in Pingaran Village. The approach used in this study is a qualitative approach. Collecting data through in-depth interviews, observation and documentation. Data analysis went through the stages of reduction, presentation and conclusion drawing and finally verified. The results of the study explain that the local culinary in South Kalimantan, namely jengkol tahilala is a Banjar cultural heritage so that preservation is needed. As for the preservation carried out by the Pingaran village community, among others, the preservation carried out by the Pingaran village community, among others (1) maintaining the production of jengkol tahilala from generation to generation, namely the making of jengkol is carried out involving family members containing the cultural values of Banjar bedingsanakan, betatulungan and akanah bamanang, (2) using a recipe from our ancestors to maintain the taste, this contains the value of being able to make adjustments or adjustments (3) jengkol sales activities are carried out by saying selling and being willing, there are values of sincerity and gratitude.



## PENDAHULUAN

Budaya atau kebudayaan dapat diartikan sebagai suatu cara hidup yang mengalami perkembangan dan dimiliki bersama oleh sebuah kelompok orang dan kemudian diwariskan dari generasi ke generasi berikutnya. Indonesia memiliki banyak budaya yang dikenal di sekitar kita, mulai dari makanan tradisional, rumah tradisional, senjata tradisional, tarian tradisional, lagu tradisional, peninggalan budaya dan lain sebagainya (Pane & Najoran, 2017). Satu diantara kebudayaan yang menarik minat wisatawan untuk melakukan wisata kuliner serta menjadikannya sebagai oleh-oleh jika ke suatu daerah yaitu makanan atau kuliner lokal. Wisata kuliner erat kaitannya dengan kegiatan berkunjung ke suatu tempat, yang bertujuan untuk menikmati makanan yang khas pada suatu daerah. Wisata kuliner juga merupakan sarana untuk memberikan pengetahuan dan pengalaman yang menarik bagi wisatawan. Wisata kuliner merupakan bagian dari pariwisata, wisata kuliner dapat berperan untuk meningkatkan pariwisata (ABBAS, 2020). Wisata kuliner dilakukan dengan mencoba makanan tradisional atau kuliner local suatu daerah yang dikunjungi.

Kuliner lokal merupakan makanan yang berasal dari hasil interaksi budaya dalam suatu komunitas yang memiliki keunikan ataupun ciri khas. Setiap daerah memiliki keunikan dalam setiap makanan khas. Ciri khas dari suatu makanan dipengaruhi dari letak geografis daerah yang membuat berbeda dengan daerah lainnya. Makanan yang berasal dari daerah dengan 4 musim berbeda dengan masakan yang berasal dari daerah tropis. Selain itu, perbedaan makanan juga dipengaruhi dari kondisi sosial ekonomi suatu daerah. Pada daerah pantai yang memiliki banyak pedagang, memiliki ciri makanan yang cenderung cepat saji (*fast cook*), sementara pada daerah yang profesi masyarakatnya banyak petani yaitu daerah pegunungan memiliki ciri makanan yang cenderung *slow cook* atau makanan yang memasaknya butuh waktu lama. Kondisi alam dari suatu wilayah juga berpengaruh terhadap makanan yang dihasilkan. Kekayaan alam suatu daerah menjadi faktor yang paling mempengaruhi hasil masakan suatu daerah (Alamsyah, 2013).

Seiring dengan perkembangan zaman, keberadaan kuliner lokal Indonesia sekarang sudah mulai tidak dikenal oleh generasi sekarang seiring dengan masuknya berbagai produk makanan import. Hal ini terjadi karena begitu banyak makanan import yang masuk dan dengan mudah diterima oleh masyarakat yang dipengaruhi oleh globalisasi. Baik dari cabang makanan import yang berdiri maupun adanya kemudahan akses untuk mendapatkan makanan import dengan mudah ataupun terpengaruh karena melihat tontonan televisi atau internet. Industrialisasi makanan import yang semakin berkembang akan membuat kuliner lokal menjadi tertinggal, maka dari itu diperlukan pelestarian untuk kuliner lokal agar selalu bertahan dan menjadi warisan budaya bangsa.

Kuliner sebagai warisan budaya bangsa Indonesia yang memiliki ragam keunikan. Tidak terkecuali di Kalimantan Selatan yang memiliki berbagai macam kuliner lokal. Satu diantara kuliner lokal di

Kalimantan Selatan yaitu jengkol tahlala yang menjadi warisan budaya Banjar. Jengkol sangat identik dengan kuliner yang ada di Indonesia. Pada umumnya jengkol dimasak menjadi semur jengkol namun yang membedakan jengkol di Kalimantan Selatan dengan daerah lain di Indonesia adalah pada saus yang disebut tahlala. Maka dari itu, pada artikel ini akan menjelaskan bagaimana pelestarian kuliner lokal jengkol tahlala sebagai warisan budaya Banjar di Desa Pingaran.

## METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Penelitian kualitatif dipilih untuk memahami kondisi sosial dari para produsen jengkol dengan mendeskripsikan secara detail dan mendalam tentang kondisi nyata yang ada di lapangan. Sumber data berasal dari informan yaitu produsen jengkol yang berada di Desa Pingaran. Data primer didapatkan melalui wawancara mendalam dengan cara direkam kemudian dicatat. Sumber primer lainnya adalah dari observasi dan dokumentasi pada bulan Desember 2021 di Desa Pingaran.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah model interaktif Miles dan Huberman, terdiri dari 3 langkah analisis diantaranya reduksi data, penyajian data dan verifikasi data (Nugrahani, 2014). Reduksi data yaitu dengan cara menyalin hasil wawancara dari bentuk rekaman menjadi bentuk tulisan untuk kemudian direduksi sesuai dengan data yang diperlukan yaitu tentang pelestarian kuliner lokal jengkol tahlala sebagai warisan budaya banjar di Desa Pingaran. Selanjutnya tahap penyajian data dilakukan dengan teks naratif serta uraian gambaran dari pelestarian kuliner lokal jengkol tahlala sebagai warisan budaya banjar di Desa Pingaran. Tahap selanjutnya yaitu penarikan kesimpulan (verifikasi) untuk menjawab dari rumusan permasalahan tentang pelestarian kuliner lokal jengkol tahlala sebagai warisan budaya banjar di Desa Pingaran. Uji keabsahan data dilakukan dengan triangulasi sumber dengan menanyakan hal yang sama ke beberapa informan berbeda dan triangulasi cara dilakukan dengan menggunakan teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi mengenai pelestarian kuliner lokal jengkol tahlala sebagai warisan budaya banjar di Desa Pingaran.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan tradisional atau kuliner lokal menurut Harmayani ((Harmayani, 2017)), yaitu makanan yang bahan bakunya berasal dari produksi daerah setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang memiliki citarasa yang khas, bentuk dan cara makannya pun dikenal masyarakat, dan menjadi ciri khas suatu kelompok masyarakat tertentu. Satu diantara kuliner lokal Banjar yang terkenal yaitu jengkol dengan cocolan tahlala yang dapat ditemui di daerah Kalimantan Selatan.

Dibalik aroma jengkol yang menyerupai petai, tetapi rasanya enak untuk dipadukan dengan bumbu sehingga memiliki banyak penggemar di Indonesia. Selain rasanya yang enak, jengkol juga memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan diantaranya untuk mencegah diabetes, bersifat diuretic, serta baik

untuk jantung (Roswaty, 2013). Keunikan yang terdapat pada jengkol khas Banjar yaitu pada sausocolan tahilalnya sehingga membuat makanan ini menjadi makanan tradisional yang patut untuk dilestarikan sebagai warisan budaya Banjar ditengah berkembangnya kuliner modern siap saji.

Makanan tradisional khas daerah-daerah di Indonesia sudah ada sejak lama dan masih bertahan hingga saat ini sehingga sangat dihargai sebagai warisan budaya. Resep yang digunakan juga sudah diturunkan dari generasi ke generasi, bahkan cara memasaknya juga masih melestarikan cara lama. Walaupun sudah ada modifikasi atau variasi, namun bahan utama dan prosedur memasaknya tidak berubah. Makanan tradisional menjadi bagian dari suatu daerah, maka makanan-makanan tradisional ini sangat mudah ditemukan, bahkan menjadi ikon pariwisata di tempat tersebut (A. S. P., 2017).

Warisan budaya merupakan keseluruhan peninggalan dari kebudayaan yang memiliki nilai penting sejarah, ilmu pengetahuan dan teknologi, serta seni. Warisan budaya dimiliki secara bersamaan oleh suatu komunitas atau masyarakat dan mengalami perkembangan dari generasi ke generasi dalam alur suatu tradisi. Warisan budaya merupakan jati diri dari suatu masyarakat atau komunitas yang diwariskan dari generasi-generasi sebelumnya, yang dilestarikan dan melindungi untuk generasi-generasi mendatang. Usaha untuk melestarikan warisan budaya disebut dengan konservasi, misalnya seperti perlindungan, dokumentasi, pemulihan, dan pengumpulan benda di museum. Tujuannya yaitu untuk melestarikan dan melindungi suatu warisan budaya dari arus globalisasi (Prabhawati, 2021).

Menurut Berg dan Sevón, makanan adalah bagian dari suatu budaya karena berupa wujud otentik sejarah dan budaya dari suatu daerah (Tyas, A. S. P., 2017). Oleh karena itu, pelestarian mengenai kuliner lokal juga penting untuk dilakukan. Makanan adalah warisan budaya yang tetap lestari dan bertahan. Keberadaan warisan budaya tersebut akan terus berkembang melalui sektor pariwisata, industri, dan pendidikan.

Upaya dalam melestarikan kuliner lokal Banjar dilakukan oleh para produsen jengkol di Desa Pingaran yang terletak di kecamatan Astambul, Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan. Desa pingaran didominasi oleh masyarakat yang bekerja sebagai produsen jengkol sehingga mendapat julukan kampung jengkol. Usaha jengkol yang digeluti masyarakat bertahan sejak 50 tahun lalu karna dilakukan turun temurun. Pekerja dalam produksi jengkol yaitu dilakukan oleh anggota keluarga bahkan sejak usia dini sudah ikut membantu pekerjaan orang tua dalam memproduksi jengkol. Secara tidak langsung, dengan melibatkan anggota keluarga membuat usaha jengkol dapat diteruskan dari generasi ke generasi.

Melibatkan anggota keluarga dalam memproduksi jengkol akan mempermudah proses suksesi. Proses suksesi yaitu peralihan usaha dari generasi satu ke generasi berikutnya. Diperlukan perencanaan matang dalam proses suksesi yang dipersiapkan oleh generasi pertama agar proses suksesi

dapat berjalan dengan baik (Hadi, F. S., 2016). Dalam hal ini diharapkan generasi berikutnya dapat melanjutkan usaha keluarga dan tetap berjalan lancar walaupun diteruskan oleh generasi selanjutnya. Terbukti dari produsen jengkol yang ada di Desa pingaran merupakan usaha yang sudah bertahan lama.

Keterlibatan keluarga dalam pembuatan jengkol ini mengandung nilai budaya Banjar dalam hubungan manusia dengan sesama manusia, Nilai ini dikenal dengan berkaitan dengan sistem kekerabatan serta sikap dalam beragama (Islam) dari masyarakat Banjar.

Pada sistem kekerabatan, baik kekerabatan berdasarkan keturunan maupun berdasarkan status sosial dan profesi terdapat konsep *bubuhan*. Dalam konsepsi *bubuhan* terkandung nilai *bedingsanakan*

3

(persaudaraan), *betutulungan* (tolong menolong) dan mau dalam *bakalah bamanang* (mau saja kalah menang) maksudnya mau saja memberi ataupun menerima. Tidak bersaing satu sama lain untuk memperebutkan sesuatu melainkan mengutamakan kebersamaan. Hal ini sesuai dengan salah satu keinginan pokok manusia, yaitu keinginan untuk menjadi satu dengan manusia lain di sekelilingnya atau masyarakat (Istiqomah & Setyobudihono, 2017).

*Bubuhan* merupakan istilah sebagai kesatuan sosial erat kaitannya dengan sikap kegotongroyongan antar suatu kelompok (Istiqomah & Setyobudihono, 2017). Dalam perspektif urang Banjar orang hidup harus *betutulungan* (tolong menolong), jangan hidup *saurang-saurang* (sendiri – sendiri) (Zulkifli, 2008). Dengan demikian nilai yang terkandung dalam aktivitas produksi dapat diartikan sebagai kerjasama antar anggota keluarga.

Produsen jengkol tidak hanya melibatkan anggota keluarga saja dalam proses pembuatan jengkol, namun juga mempertahankan resep dari nenek moyang sampai sekarang sehingga ciri khas dari makanan tradisional ini dapat dinikmati keasliannya. Jengkol yang didapatkan berasal dari luar daerah yaitu Tanah bumbu, Kotabaru, Loksado, Samarinda, dan Balikpapan. Pembuatan jengkol dilakukan dengan cara merendam jengkol selama 2 hari setelah dikupas. Kemudian jengkol direbus dengan menggunakan peralatan berupa panci dengan bahan bakar kayu. Dalam 1 panci memiliki muatan 30kg direbus selama 34 jam pada rebusan pertama. Rebusan kedua dilakukan kembali setelah rebusan pertama, jika jengkolnya tua maka diperlukan waktu sekitar 3 jam lagi untuk direbus tapi jika jengkolnya muda hanya perlu sampai air mendidih. Tujuannya adalah agar jengkol tidak bau ketika dikonsumsi dan terasa empuk. Selain itu beberapa produsen juga menggunakan daun jambu agar mendapatkan tekstur kenyal pada jengkol. Setelah jengkol masak, maka diklasifikasikan berdasarkan ukuran untuk kemudian dijual. Ada 3 klasifikasi jengkol yaitu kecil, sedang dan besar. Cara pembuatan jengkol yang khas ini juga menjadi keunikan dari makanan tradisional Banjar yang tidak ditemui di daerah lain.

Menurut Guerrero (dalam Tyas, A. S. P., 2017), makanan tradisional merupakan hasil produk makanan yang sering dikonsumsi oleh suatu kelompok masyarakat atau dihidangkan dalam perayaan dan waktu tertentu,

diwariskan dari generasi ke generasi, dibuat sesuai dengan resep secara turun-temurun, dibuat tanpa atau dengan sedikit rekayasa, dan memiliki karakteristik tertentu yang membedakannya dengan kuliner daerah lain. Makanan tradisional juga dapat

4 dikatakan sebagai identitas lokal karena keberadaannya yang menjadi bagian dari budaya masyarakat, seperti tata cara tertentu dalam mengolah bahan makanannya, perannya dalam budaya masyarakat dan tata perayaan, serta resep yang terjaga secara turun-temurun. Dalam hal ini juga terkandung nilai budaya Banjar dalam hubungan manusia dengan alam. Nilai konsepsi ini dikenal dengan istilah *bisa-bisa maandakan awak* atau menyesuaikan diri dengan lingkungan (Istiqomah & Setyobudihono, 2017). Nasehat ini biasanya diberikan agar dapat menyesuaikan diri dengan adat istiadat (Makkie & Sema, 1996). Tidak terkecuali dalam cita rasa yang disesuaikan dengan lidah masyarakat Banjar dan dipertahankan dari masa ke masa.

Tidak hanya dalam tata cara memasak jengkol, keunikan lainnya yang membuat khas jengkol tahlilala terletak pada adonan saus santan yang dikenal dengan tahlilala. Tahlilala berasal dari santan yang dimasak lama hingga menyusut dan menghasilkan minyak serta saus putih kemudian ditambahkan dengan gula pasir untuk menghasilkan rasa gurih dan manis. Rasa dari saus tahlilala ini yang membedakan produsen satu dengan yang lainnya karena ada bumbu rahasia yang memberikan kekhasan setiap cita rasa. Rasa dari makanan tradisional jengkol tahlilala ini sangat digemari oleh masyarakat Banjar.

Cita rasa merupakan cara dalam pemilihan makanan yang harus dibedakan dari suatu rasa (taste) ke rasa yang lain dari makanan tersebut. Cita rasa adalah bentuk kerja sama dari 5 macam pancaindera manusia yaitu perasa, penciuman, peraba, penglihatan, dan pendengaran. Komponen dari cita rasa antara lain warna, penampilan, temperature, tekstur, aroma, dan tingkat kematangan. Cita rasa akan mempengaruhi kepuasan konsumen. Semakin baik cita rasa yang disajikan akan membuat konsumen semakin puas dengan makanan yang nikmat. Komponen cita rasa harus dapat dikomposisikan dengan baik agar konsumen mendapatkan tingkat kepuasan yang lebih tinggi (Ismoyo, 2017). Semakin tinggi tingkat kepuasan maka permintaan dari jengkol akan semakin banyak. Dalam menyesuaikan lingkungan yang didominasi oleh produsen jengkol, di desa Pingaran juga terdapat beberapa produsen yang khusus membuat tahlilala saja untuk memenuhi kebutuhan produsen jengkol yang tidak sempat membuat tahlilala lebih banyak maupun para penjual jengkol yang menjual kembali secara ecer. Hal ini tentu menjadi peluang di tengah banyaknya produsen namun saling menguntungkan satu sama lain di lingkungan kampung jengkol.

Pada beberapa titik di sekitar desa Pingaran berjejer warung penjual jengkol yang mengambil jengkol dari produsen di desa Pingaran. Jengkol yang dijual mulai 10 ribu sebanyak 10 tangkup jengkol kecil, 15 ribu sebanyak 10 tangkup jengkol sedang dan 20 ribu sebanyak 10 tangkup besar. Pembeli jengkol tidak hanya dari dalam provinsi Kalimantan Selatan saja, tetapi juga para wisatawan yang berasal dari luar Kalsel seperti

Kalteng dan Kaltim untuk menjadikannya sebagai oleh – oleh maupun disantap saat diperjalanan.

Dalam aktivitas penjualan jengkol, pedagang di memiliki kebiasaan unik yaitu setiap selesai melayani pembeli penjual akan mengucapkan jual dan berelaan. Kata jual merupakan akad dalam jual beli menurut islam yang menjadi budaya dari masyarakat Banjar. Sedangkan kata berelaan mengandung nilai budaya Banjar dalam hubungan manusia dengan Tuhan. Orang Banjar dengan kebudayaannya mempunyai unsur dominan, dari segi bahasa yaitu bahasa banjar dan dari segi keberagamaannya adalah islam (Syarifuddin, dkk., 1967), sehingga dalam berdagang pun wujud konsepsi *berelaan* merupakan nilai ikhlas dan syukur yang mana tujuannya semata-mata untuk ibadah dan mendapat keridhoan Allah SWT.

## KESIMPULAN

Hasil penelitian menjelaskan bahwa wisata kuliner erat kaitannya dengan kegiatan berkunjung ke suatu tempat, yang bertujuan untuk menikmati makanan yang khas pada suatu daerah. Setiap daerah memiliki keunikan dalam setiap kuliner atau makanan khas. Kuliner sebagai warisan budaya bangsa Indonesia yang memiliki ragam keunikan. Tidak terkecuali di Kalimantan Selatan yang memiliki berbagai macam kuliner lokal. Satu diantara kuliner lokal di Kalimantan Selatan yaitu jengkol tahlilala yang menjadi warisan budaya Banjar. Sehingga diperlukan pelestarian pada kuliner lokal agar selalu bertahan dan menjadi warisan budaya bangsa sebagai perwujudan nilai budaya Banjar di desa Pingaran.

Adapun pelestarian yang dilakukan masyarakat desa Pingaran antara lain (1) mempertahankan usaha produksi jengkol tahlilala secara turun temurun yaitu pembuatan jengkol dilakukan melibatkan anggota keluarga yang terkandung nilai budaya Banjar bedingsanakan, betatulungan dan bakalah bamanang, (2) menggunakan resep dari nenek moyang untuk mempertahankan cita rasa hal ini terkandung nilai bisa – bisa menadak awak atau penyesuaian (3) aktivitas penjualan jengkol dilakukan dengan mengucapkan jual dan berelaan , terkandung nilai ikhlas dan syukur.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih atas kerjasama berbagai pihak baik tim penullis serta narasumber dalam penelitian sehingga artikel ini dapat diselesaikan.

## REFERENSI

- A. S. P., T. (2017). Identifikasi kuliner lokal Indonesia dalam pembelajaran bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 38–51.
- ABBAS, E. W. (2020). *Peran Kawasan Kuliner Banua Anyar Dalam Meningkatkan Pariwisata Di Kota Banjarmasin*.
- Alamsyah, Y. (2013). *Bangkitnya bisnis kuliner lokal*.
- Harmayani, E. (2017). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 2: Makanan*.
- Ismoyo, D. (2017). Pengaruh Variasi Menu dan Cita Rasa Makanan Buffet Dinner Terhadap Kepuasan Tamu Restoran Gris di Crowne Plaza Semarang. *Gemawisata. Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 13(1).

- Istiqomah, E., & Setyobudihono, S. (2017). Nilai Budaya Masyarakat Banjar Kalimantan Selatan: Studi Indigenous. *Jurnal Psikologi Teori Dan Terapan*, 5(1), 1–6.
- Makkie, & Seman. (1996). Peribahasa dan Ungkapan Tradisional Bahasa Banjar. In *Dewan Kesenian Daerah Kalimantan Selatan*.
- Pane, B., & Najoan. (2017). Rancang Bangun Aplikasi Game Edukasi Ragam Budaya Indonesia. *Jurnal Teknik Informatika*, 12(1).
- Prabhawati, A. (2021). UPAYA INDONESIA UNTUK MEMPROMOSIKAN WISATA KULINER SEBAGAI WARISAN BUDAYA DUNIA. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(1).
- Roswaty, A. (2013). *All about jengkol & petai*. Gramedia Pustaka Utama.
- Zulkifli. (2008). Nilai Budaya Banjar dalam Cerita si Palui. *Kandil*.