

DAFTAR PUSTAKA

A. BUKU

- Arifianti, N. “ *Tinjauan Cita Rasa Makanan Pasien Di Rumah Sakit Islam Sukapura Jakarta Utara*”. Skripsi UI (Depok,2000)
- Adrian B. Lopian. *Pelayaran dan perniagaan Nusantara Abad ke XVI dan XVII*,(Depok, Komunitas Bambu, 2017).
- B.S. Sumandi. *Metode Penelitian*, (Jakarta : Rajawali Press,1992)
- Badan Pusat statistik Kabupaten Serang, Kecamatan Bojonegara dalam angka 2020
- Blackburn S, *Oxford Distionary of Philoshophy*, Uk. Oxford University Press, 1996
- Chabib Thoha M, *Kapita Selekta Pendidikan Islam*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 1996
- Dudung Abdurrahman, *pengantar metode penelitian*, (yogyakarta : Kurnia Alam Semesta,2003)
- Firmansyah, “ *Karakteristik Tekstur Nasi Instan yang dihasilkan dari Beragam Komposisi Air dan Suhu Pengeringan*” (Skripsi,2019,
- Isna, Mansur *Diskursus Pendidikan Islam*, Yogyakarta, Global Pustaka Utama,2001
- Juliadi, Neli Wahyudin, *Sejarah nama-nama tempat berdasarkan cerita Rakyat*, Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Banten. 2014.
- M.A Tihami, “*Ritual dan Simbolisasi Agama dalam Budaya Kuliner Masyarakat Banten*”. (Serang : Laboratorium Bantenologi UIN SMH Banten, 2017).
- Maryaeni, *Metode penelitian Kebudayaan*. (Jakarta: Bumi aksara 2005)

Marwanti. “ *Pengetahuan Masakan Indonesia*” (Yogyakarta : Adecita karya Nusa 2000)

Maleong Lexy,J. *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Remaja Rosdakarya,2001)

Soekarno, S,” *Sosiologi Suatu Pengantar*”, Jakarta : Raja Grafindo Persada,2005

Tim Prima Pena, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Palembang, Gramedia Press

B. JURNAL

Andriyani, RS (2006) “*Makanan Tradisional Masyarakat Betawi*”, dalam Ani Rostiyati dan Toto Sucipto, *Budaya Masyarakat Betawi*, Bandung: Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional.

Armiah, ”Internalisasi Nilai-nilai Keagamaan Lewat Media”, *alhadrah*, Vol.13,No.25, 2014.

Adeng, “ *Pelabuhan Banten sebagai Bandar jalur sutra*” , Patanjala. Vol. 2, No.1,(2010)

¹Isnawati dan Siti Heidi Kamela, “ Industri Kue Tradisional Khas Melayu di Kawasan Seberang Kota Jambi 1984-2016,” *Jurnal Istoria, Prodi Pendidikan Sejarah*, Vol.3, No.2 (September,2019)

Meutia, “ Pemetaan Pemasaran Produk Olahan Pangan Lokal di Kabupaten Serang” *Leuit: Jurnal of Local Food Security*, Vol.1, No 1 (2020)

Purwadaminta, W.J.S. *Kamus Umum bahasa Indonesia* (Jakarta : Balai Pustaka, 1999

Setiawan, R. “ Memaknai Kuliner Tradisional diNusantara: Sebuah Tinjauan Etis”.RESPONS Vol.21,No.1 (Jakarta: UNIKA ATMA JAYA,2016

Sofiah BD. dan T.S. Achyar, “ *Penilaian Indera*”, Universitas Padjajaran, Jatinangor 2008

Suharman B. dan Wiwen Winarti, “ Analisis Pengaruh Rasa Terhadap Kepuasan Pelanggan HR Coffe SP. Empat , Bebesen ”, *Jurnal Universitas Gajah putih*, 2021

Windyarti Retno. *Makna simbolik serah-serahan dalam upacara perkawinan adat jawa di desa tanjung belit kecamatan siak kecil. Kabupaten bengkalis provinsi Riau*, jom FISIP Vol, 2,no 2, oktober 2015.

C. WAWANCARA

1. Nama : Ibu KH. Rohila

Umur : 55 tahun

Profesi : pembuat kue engkak ketan \pemilik pabrik rumahan Kue engkak

Alamat : Desa Margagiri Kec. Bojonegara

2. Nama : Bpk Zaenal Arifin

Umur : 55 Tahun

Profesi : Sesepuh Bojonegara/ Kuncen Gunung santri

Alamat : Desa. Gunung santri Kec. Bojonegara

3. Nama : Bpk. H. Muhlisi

Umur : 65 Tahun

Profesi : Tokoh Masyarakat/ Guru

Alamat : Desa. Margagiri Kec.Bojonegara.

Deskripsi wawancara

1. Dengan Bpk. Ust. Zaenal Arifin (55 tahun)

Pada tanggal 19 Januari 2021

Makanan tradisional yang dikenal dengan nama Engkak ketan, merupakan makanan tradisional yang populer di masyarakat Bojonegara, makanan tradisional ini berasal dari kata *Merangkak* yang berarti memulai berjalan, Engkak ketan ini berasal dari Palembang, dan adanya di Bojonegara tersebut berasal dari transmigrasi masyarakat Palembang ke Bojonegara dan menjualkan hasil pangan khas daerah nya dan mengenalkan makanan tradisional tersebut ke masyarakat Bojonegara melalui jalur perdagangan yang terdapat di pelabuhan cigidi atau yang sekarang menjadi pelabuhan Salira indah.

Menurut bapak Zaenal Arifin dalam wawancara, Nilai-nilai filosofis dalam tekstur engkak ketan di Bojonegara sebagai berikut :

Dalam segi bentuk dan tekstur makanan tradisional Engkak ketan yaitu: Berbentuk persegi dan berlapis yang menandakan sebagai simbol keharmonisan masyarakat Bojonegara dalam mempererat jalinan silaturahmi antar tetangga dan juga mendapatkan rasa syukur yang berlapis-lapis dan juga berlimpah.

Dalam segi warna makanan tradisional enggak ketan khas Bojonegara tersebut yaitu berwarna Coklat dan sedikit kekuningan yang berasal dari hasil pembakaran. Warna coklat yang terdapat dalam enggak ketan tersebut memiliki nilai filosofis yaitu menandakan warna yang memiliki unsur bumi didalamnya, karena bahan-bahan yang didapatnya berasal dari hasil bumi yang memberikan kesan hangat dan nyaman, dan juga sebagai kekuatan hidup dan juga pondasi kehidupan

2. Dengan ibu Hj. Rohita (55 tahun)

Pada tanggal 19 Januari 2021

Cara pembuatan Enggak ketan pada zaman dahulu masih menggunakan alat tradisional berupa cara memanggangnya, masih menggunakan tungku dan dibakar diatas paso (kuali yang terbuat dari tanah liat) dan membutuhkan waktu pembakaran yang cukup lama dengan bahan bakar masih menggunakan sepet (serabut kelapa). Berbeda dengan sekarang, pembuatan Enggak ketan sudah menggunakan alat modern seperti oven dan barang-barang modern lainnya yang lebih praktis.

3. Dengan Bpk. KH. Muhlisi (65 Tahun)

Pada tanggal 19 Januari 2021

Dalam masyarakat Bojonegara sendiri beberapa adat dan tradisi memang sesuai dengan ajaran Islam dan tidak bertentangan sama sekali dan masih dilestarikan dikalangan masyarakat Bojonegara hingga saat ini. Demikian pula dengan makanan tradisional Engkak ketan ini sudah sangat populer dikalangan masyarakat Bojonegara sebagai jamuan atau sajian dalam acara-acara keagamaan salah satu nya terhadap hantaran tersebut. Dan orang-orang dizaman dahulu sudah menggunakannya dalam tradisi atau acara keagamaan tersebut.

LAMPIRAN- LAMPIRAN

ENGGAK KETAN KHAS PALEMBANG



Dokumentasi Magfiroh

ENGGAK KETAN KHAS LAMPUNG



Dokumentasi Magfiroh

ENGKAK KETAN KHAS BOJONEGARA



Dokumentasi Magfiroh



Foto bersama Bapak Zaenal Arifin