

PELESTARIAN “KUE MAYIT” SEBAGAI KUE TRADISIONAL GARUT

Rosi Rosmayanti¹, Elly Lasmanawati¹, Atat Siti Nurani¹

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia

Rosirose674@gmail.com

Abstrak: Hasil studi lapangan yang dilakukan penulis, ditemukan bahwa kue tradisional Garut, yaitu “Kue Mayit” sudah sulit ditemukan di pasar tradisional dan toko oleh-oleh, hal ini karena beberapa pembuat sudah tidak menjual “Kue Mayit”, ada pula yang telah meninggal dan tidak memiliki generasi penerus, sehingga dibutuhkan upaya pelestarian, agar kue ini tetap ada dan tidak punah. Tujuan penelitian ini untuk mendapatkan gambaran “Kue Mayit” mengenai sejarah, bahan, alat, proses pengolahan, dan upaya pelestariannya. Metode penelitian yang digunakan yaitu penelitian deskriptif kualitatif. Hasil dari penelitian ini yaitu “Kue Mayit” memiliki bentuk, warna yang putih seperti “mayit”, dalam agama islam berarti mayat yang dibungkus kain kafan berwarna putih. Kue ini diperkirakan ada sejak tahun 1962. Bahan yang digunakan yaitu tepung beras ketan, kelapa setengah tua, dan gula merah bojongloa. Perbandingan tepung ketan, gula merah, dan kelapa yaitu pembuat A menggunakan 2:1:1, B menggunakan 2:1.5:1 dan E menggunakan 1,4:0.5:1 dalam satuan kilogram. Alat yang digunakan, wajan, jubleg batu, halu, tampah, saringan tepung, gelas. Plastik, kap plastik, dus digunakan sebagai alat pengemasan, toples digunakan sebagai alat penyajian. Pengolahannya dimulai dengan menumbuk beras ketan yang sudah dicuci dan direndam, kemudian saring. Tepung dibibis menggunakan air garam sampai lembab, berbentuk kerikil. Panaskan wajan menggunakan api sedang, masukkan tepung yang sudah dibibis ke dalam wajan menggunakan saringan sampai membentuk bulatan, masukkan enten, kemudian gulung, tekan bagian kiri dan kanannya, gunting bagian yang kurang merata. Kue ini disajikan pada saat hari raya, syukuran, pesta, upacara adat pertanian. Upaya pelestarian melalui pendokumentasian melalui pembuatan, video dokumenter, video tutorial.

Kata kunci: “Kue Mayit”, pelestarian, pendokumentasian

PENDAHULUAN

Makanan tradisional merupakan salah satu objek pelestarian tradisi yang harus dilestarikan. Peran pemerintah sangat penting dalam upaya perlindungan makanan tradisional pada suatu daerah, dalam hal ini kabupaten/kota. makanan tradisional yaitu merupakan makanan, baik itu makanan pokok, lauk pauk maupun makanan selingan atau kudapan yang menggunakan bahan yang sederhana, peralatan yang tradisional dan diwariskan secara turun temurun pada suatu masyarakat tertentu.

Kue tradisional merupakan salah satu kudapan, di Jawa Barat kue tradisional mulai tersisihkan keberadaannya, hal ini disebabkan oleh banyaknya gempuran produk budaya luar yang masuk ke Indonesia (Sihombing, dkk, 2014, vol 6, hlm.20). Banyak dan beragamnya jajanan tradisional yang seiring berkembangnya zaman mulai hilang karena tidak terdokumentasikan dengan baik, sehingga banyak dari masyarakat tidak mengetahui seperti apa jajanan tradisional khas walaupun sudah menjumpainya (Wicaksono, 2015, hlm. 3).

Salah satu kue tradisional yang mulai hilang keberadaannya yaitu “Kue mayit” kue ini terbuat dari bahan dasar berupa tepung beras ketan putih yang ditumbuk secara tradisional untuk digunakan sebagai bahan kulit luarnya dan memiliki isi berupa “enten” yang terbuat dari kelapa parut dan gula merah. Ciri khas kue ini yaitu memiliki bentuk seperti “mayit” dan berwarna putih. Belum diketahui secara pasti sejak kapan nama kue ini diberikan, sehingga banyak orang menamakannya “Kue Mayit” (Beny,dkk, 2015, hlm.66). Kue ini biasanya disajikan pada acara pernikahan, khitanan dan perayaan hari raya lainnya. “Kue Mayit” diproduksi di Desa Karang tengah kecamatan Kadungora Garut. (Beny, W, dkk, 2015, hlm.68).

Berdasarkan hasil studi lapangan di pasar Wanaraja Garut, hampir semua penjual tidak mengetahui apa itu “Kue Mayit”, hanya beberapa orang yang mengetahui “Kue Mayit”. Keberadaan “Kue Mayit” saat ini sulit ditemukan di pasar tradisional, karena beberapa produsen tidak menjual kembali bahkan ada yang telah meninggal, dan tidak memiliki generasi penerus. Selain studi lapangan di pasar Wanaraja, penulis melakukan studi lapangan di toko oleh-oleh khas Garut, sangat sulit untuk menemukan “Kue Mayit”, hal ini dikarenakan “Kue Mayit” merupakan kue basah sehingga daya simpannya tidak lama, selain itu “Kue Mayit” jarang dijual di tempat oleh-oleh karena kue ini biasa dibuat dan dijual di tempat penduduk/rumah penduduk setempat. Adapun peneliti menemukan toko oleh-oleh yang menjual “Kue Mayit” secara online melalui media sosial, untuk mendapatkan “Kue Mayit” di toko

oleh-oleh harus open pre order terlebih dahulu, tidak dijual langsung di toko.

Pelestarian “Kue Mayit” ini bertujuan untuk memperkenalkan dan mengangkat kembali kue tradisional Garut yang mulai hilang. Upaya pelestarian “Kue Mayit” ini dapat membantu pemerintah daerah dalam hal pendokumentasian salah satu objek pelestarian yaitu makanan tradisional.

METODE

Penelitian ini menggunakan desain penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian ini dilaksanakan selama 7 bulan yaitu mulai Februari 2019 – Agustus 2019.

Penentuan sampel sumber data dipilih secara purposive. yang menjadi sample sumber data diantaranya pembuat “Kue Mayit”, tokoh budayawan dan salah satu masyarakat garut yang mengetahui “Kue Mayit”. Adapun penentuan pemilihan tempat penelitian berdasarkan tempat yang terkenal sebagai tempat pembuatan “Kue Mayit”, berdasarkan tempat tinggal informan yang mengetahui dan masih membuat “Kue Mayit”. Tempat penelitian dilakukan di beberapa tempat, diantaranya Kadungora, Bayongbong, Panawuan, Sukawening, Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kab. Garut.

Jenis sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan sumber data primer. Dalam penelitian kualitatif yang menjadi instrumen penelitian yaitu peneliti sendiri. Meskipun peneliti sebagai instrumen penelitian, dalam penelitian ini, peneliti membutuhkan instrumen lainnya yang dapat mendukung dan melengkapi data yang akan dihimpun. Seperti pedoman wawancara, pedoman observasi dan story board. Analisis data berupa

mereduksi data, data display, verifikasi dan kesimpulan

HASIL DAN PEMBAHASAN

“Kue Mayit” merupakan kue yang berasal dari Garut, penamaan awal kue ini yaitu kue sasagon atau sagon. Meskipun demikian masyarakat menyebutnya “Kue Mayit”, hal ini dikarenakan kue ini memiliki bentuk dan warna yang putih seperti “mayit”.

Mayat menurut kamus bahasa Indonesia (KBBI) merupakan tubuh atau badan manusia yang sudah meninggal, mayat dapat disebut juga dengan istilah jenazah, dan mayit. Menurut (Setiawan, 2019) dalam agama islam, kewajiban orang yang masih hidup, apabila terdapat peristiwa kematian, maka diwajibkan untuk mengkafani mayat tersebut. Mengkafani berarti membungkus mayat dengan menggunakan selebar kain atau lebih, biasanya berwarna putih. Selain itu (Nashiruddin, 2008, hlm. 73) menambahkan bahwa kain kafan yang digunakan berwarna putih lebih disukai, seperti dalam (HR Abu Daud, at-Tirmidzi, Ibnu Majah, al-Baihaqi, Ahmad, adh-Dhiya’, dan al-Hakim dari Samurah bin Jundub r.a) yang menjelaskan

“Kenakanlah dari pakaian kalian yang berwarna putih karena sesungguhnya warna putih itu merupakan yang terbaik dari pakaian kalian dan kafanilah dengannya.

Penamaan “Kue Mayit” ini belum tahu pasti sejak kapan dan siapa yang pertama kali memberi nama tersebut. Diperkirakan “Kue Mayit” sudah ada saat generasi nenek pada tahun 1920, “Kue Mayit” sudah ada, sampai saat ini sudah empat sampai lima generasi. Pada tahun 1980 an kue ini masih ada dan cukup populer, akan tetapi seiring

berkembangnya jaman, kue ini mulai tersisihkan.

Pembelajaran yang diberikan oleh generasi tua kepada generasi muda dalam proses peralihan nilai-nilai dan norma-norma merupakan salah satu upaya pewarisan budaya (Nasukha, 2015). Peran keluarga dalam upaya pewarisan budaya sangat penting, keluarga merupakan sarana pewarisan budaya bagi individu, kelompok perantara pertama yang mengenalkan nilai-nilai budaya kepada anak (Simplify, 2018). Pewarisan budaya dapat dilakukan melalui pendidikan keluarga, pendidikan ini merupakan suatu tindakan dan upaya yang dilakukan oleh orang tua sebagai pendidik utama dalam bentuk bantuan, bimbingan, penyuluhan, dan pengajaran kepada dirinya sendiri, anggota keluarga yang lain, dan kepada anak-anaknya (Tim Pengembang Ilmu Pendidikan FIP UPI, 2007, hlm.92).

Makanan dan minuman tradisional merupakan salah satu objek pelestarian budaya, pewarisan makanan dan minuman tradisional dilakukan secara turun temurun. Salah satu jenis kue tradisional yang telah diwariskan secara turun temurun, yaitu “Kue Mayit”. Para informan mulai mengenal “Kue Mayit” sejak tahun 1970 an. Proses pengenalan “Kue Mayit” kepada generasi penerus dilakukan dengan cara mempraktikkannya langsung kepada anak, sehingga anak ikut merasakan dan mendapatkan pengalaman secara langsung, namun sangat disayangkan berdasarkan hasil wawancara dengan para pembuat “Kue Mayit”, untuk saat ini belum ada generasi penerus yang dapat mewariskan pembuatan “Kue Mayit” hal ini dikarenakan minat yang kurang

untuk mempelajari cara pembuatan “Kue Mayit”.

Bahan utama yang digunakan yaitu beras ketan, beras ketan digunakan sebagai kulit “kue mayit” semua jenis beras ketan bisa dipakai sebagai tepung, akan tetapi untuk mendapatkan hasil yang maksimal, biasanya menggunakan beras ketan yang memiliki kualitas terbaik, seperti beras ketan jenis lokcan, beras ketan pare ageung, beras ketan cap mangkok. Selain pemilihan beras berdasarkan kualitas, pada saat proses penumbukan juga, tidak boleh tercampur dengan beras biasa, hal ini akan mempengaruhi pada tekstur kulit yang kasar, tidak lembut.

“Kue Mayit” diisi dengan enten, kelapa parut, dan gula merah merupakan salah satu bahan utama dalam pembuatan enten, namun ada beberapa informan yang menambahkan salah satu bahan ini, yaitu air, gula putih, vanili dan garam sebagai bahan tambahan. Bahan baku pertama dalam pembuatan enten yaitu kelapa parut. Menurut beberapa informan, kelapa parut yang digunakan cukup beragam, tiga dari lima informan menggunakan kelapa setengah tua, sedangkan dua diantaranya memilih menggunakan kelapa muda dan kelapa tua. Pemilihan kelapa setengah tua karena jika menggunakan kelapa muda, biasanya akan menghasilkan kelapa parut yang basah, sehingga pada saat membuat enten memerlukan waktu yang lebih lama lagi.

Bahan baku pembuatan enten yang kedua yaitu gula merah aren atau enau. Jenis gula yang digunakan yaitu gula bojongloa, gula ini terdapat di daerah Cilawu. Cara pemilihan gula merah jenis ini yaitu dengan cara dilihat dari warnanya yang coklat

sedikit kekuningan, berkilau, memiliki bentuk silinder, sedikit keras namun mudah digerus, biasanya gula ini dijual dibungkus daun kelapa kering, dalam satu bonjoran. Gula bojongloa memiliki perbedaan dengan gula jenis lain, seperti dari segi rasa, gula ini memiliki rasa yang enak, tidak ada rasa asam, asin, maupun pahit, tidak seperti gula banjar yang memiliki rasa asin, kemudian membuat warna enten hitam.

Penggunaan garam pada “Kue Mayit” berbeda-beda setiap informan, ada yang memakai ada pula yang tidak. Biasanya penggunaan garam ini dicampur dengan air, yang akan digunakan sebagai bahan untuk membibis tepung, selain itu digunakan pula untuk menambah rasa pada enten. Penggunaan garam pada pembuatan “Kue Mayit” sedikit, kurang lebih setengah sendok teh untuk 2 kg adonan.

Bahan selanjutnya yaitu air, air digunakan untuk membibis tepung agar melekat, banyak sedikitnya air yang ditambahkan tergantung pada kualitas ketan yang digunakan, maupun proses penghalusan yang digunakan. Tepung ketan yang menggunakan mesin lebih banyak membutuhkan air untuk *membibis*, dapat lebih dari satu gelas, sedangkan tepung beras ketan yang baik, hanya membutuhkan sekitar setengah sampai satu gelas dalam dua kilo gram tepung.

Takaran bahan yang digunakan dalam pembuatan “kue mayit” berbeda-beda, berikut dipaparkan resep yang digunakan para informan. Pada pemaparan resep ini, dipaparkan resep dari pembuat “kue mayit” A, B,C,D,E.

Bahan	A	B	C	D	E
Beras ketan	2 kg	2 kg	2 kg	-	1 liter
Gula merah	1 kg	½ kg	1 ½ kg	-	½ kg
Kelapa parut	1 kg	1 kg	-		1 kg
Garam	2 sdt	½ sdt	-	-	2 sdt
Air	½ gelas	½ gelas	-	-	1 gelas
Gula putih	Tidak menggunakan	Tidak menggunakan	1 kg	-	Tidak menggunakan
Vanili	Tidak menggunakan	1 bks	Tidak menggunakan	-	Tidak menggunakan

(-) Tidak dapat memberikan informasi mengenai takaran yang digunakan.

Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa dalam pembuatan “kue mayit” setiap pembuat memiliki takaran resepnya sendiri, selain dari takarannya, bahan yang digunakan ada beberapa yang berbeda seperti dalam penambahan gula putih dan vanili. Resep E dalam satu resepnya dapat menghasilkan “kue mayit” ± 40 buah dengan diameter ±10 cm. Perbandingan bahan utama yang digunakan para pembuat “kue mayit” yaitu pembuat A menggunakan 2:1:1, B menggunakan 2:1.5:1 dan E menggunakan 1,4:0.5:1 dalam satuan kilogram.

Alat yang digunakan untuk membuat “Kue Mayit” yaitu dibagi menjadi tiga kategori, diantaranya alat persiapan, alat pengolahan, alat pengemasan penyajian. Dalam proses persiapan ini memerlukan alat untuk menumbuk beras ketan, membibis tepung ketan, alat untuk menumbuk yang digunakan yaitu alu, jubleg, dulu menggunakan lesung untuk menumbuk beras ketan. Selain itu terdapat saringan, dulu menggunakan kalo untuk mengayak beras ketan yang telah ditumbuk dan waskom sebagai tempat tepung beras ketan yang telah jadi. Pada saat proses membibis dibutuhkan tampah sebagai tempat membibis, gelas untuk mengukur air yang digunakan, serta sendok untuk menakar. Parutan, talenan, pisau digunakan dan spatula kayu sebagai

alat untuk memarut kelapa, memotong gula merah yang akan digerus dan mengaduk enten.

Peralatan yang dibutuhkan saat proses pengolahan diantaranya wajan besi, dulu wajan yang digunakan yaitu wajan yang terbuat dari tanah liat/sasangraian. Alat ini digunakan sebagai alat untuk memanggang kulit “Kue Mayit”, seperti yang dijelaskan (Yasa Boga, 2015) dalam bukunya Kue-kue Indonesia, yang menyatakan bahwa wajan yang terbuat dari besi tempa tebal atau tanah liat/sasangraian digunakan untuk memanggang. Selain wajan, saringan stainless dibutuhkan dalam proses penyaringan ke dua dan proses pembentukan kulit di atas wajan. Selanjutnya sendok untuk menakar tepung ketan yang telah dibibis. Setelah itu kompor gas, dulu menggunakan hawu, dalam penggunaannya kompor gas lebih mudah digunakan untuk pengaturan besar kecilnya api dibandingkan dengan hawu. Tampah, kap, dus, plastik digunakan dalam proses pengemasan.

Alat penyajian yang digunakan pada saat menjamu tamu, terutama saat hari raya biasanya menggunakan toples, kue yang disimpan dalam toples, memiliki ketahanan yang cukup lama bisa sampai 20 hari, dibandingkan kue yang disimpan pada plastik mika, bisa sampai 3 hari.

Tahap yang dilakukan dalam proses pembuatan “kue mayit” yaitu membuat enten terlebih dahulu, dilanjutkan dengan proses perendaman selama satu malam, kemudian ditiriskan, dan ditumbuk menggunakan lumpang (Yasa Boga,2015), pernyataan tersebut sama seperti yang dipaparkan oleh para informan, bahwa untuk menghasilkan tepung beras ketan yang

baik, perlu dilakukan perendaman selama satu malam, setelah itu beras ketan ditiriskan, dan ditumbuk.

Setelah tepung ketan di tumbuk proses selanjutnya yaitu tepung dibibis dengan cara memercikkan air ke dalam tepung, sampai tepung basah, sambil diaduk menggunakan telapak tangan, sedikit ditekan arah memutar. Setelah tepung ketan sedikit berbutir dan basah, masukkan ke dalam saringan, kurang lebih 2 sendok, kemudian panaskan wajan, setelah panas, turunkan apinya sampai api sedang, dan konstan. Masukkan tepung yang ada dalam saringan sambil di goyang-goyang agar tepung turun ke permukaan wajan dan membentuk lingkaran, tanda kulit yang dapat dibentuk, terdapat suara "ceess" saat tepung ketan mulai dimasukan, hal ini menandakan tepung yang basah, selain itu pinggiran dari kulit mulai melekat, hal ini karena menurut Suprpto (dalam Utomo, 2005, hal.7) saat tepung beras ketan mendapatkan perlakuan pemanasan dan penambahan air, tepung beras ketan akan mengalami gelatinisasi, hal ini karena kadar amilopektin yang terkandung tinggi. Setelah tepung melekat, segera masukkan enten yang telah dibuat sebelumnya, kemudian gulung dan tekan bagian kiri dan kanannya sehingga bagian tengahnya menggelembung. Setelah itu simpan dalam tampah yang sudah di alasi sebelumnya. Kemudian simpan, ada pembuat yang memetong ujung "Kue Mayit" menggunakan gunting, ada pula yang tidak, setelah itu di kemas dalam kap atau simpan dalam toples agar lebih tahan lama.

Selain teknik tersebut terdapat teknik lain yang digunakan untuk membuat kulit "Kue Mayit", yaitu

dengan cara memasukkan tepung ketan kedalam wajan menggunakan centong sayur, kemudian dibuat bulatan seperti membuat dadar gulung, kemudian angkat menggunakan spatula, simpan di baki, isi enten kemudian digulung menyerupai bentuk bantal.

Upaya dinas kebudayaan Garut untuk melestarikan "Kue Mayit" yaitu Memasukkan data-data mengenai "Kue Mayit" ke dalam buku pemetaan Warisan Budaya Tak Benda, namun saat ini belum ada pendokumentasian baik itu studi literatur, maupun video tentang bagaimana proses pembuatan "Kue Mayit", sehingga disini peneliti membuat video dokumenter, dan video tutorial mengenai proses pembuatan "Kue Mayit", karena di dalam buku Warisan Budaya Tak Benda belum dijelaskan bagaimana proses pembuatannya, bahan, maupun alat yang digunakan, selain dari pemerintah, upaya pelestarian yang dilakukan oleh pembuat "Kue Mayit" yaitu dengan membuat "Kue Mayit", dan mengajarkannya kepada anak-anaknya.

KESIMPULAN

Sejarah penamaan ini dikarenakan warna putih pada kulit "Kue Mayit" yang mirip seperti "mayit" atau mayat, kemudian bagian kiri dan kanannya yang ditekan sehingga membentuk seperti mayat yang diikat. Diperkirakan kue ini sudah ada sejak generasi nenek pada tahun 1920 dan diturunkan pada anak dan cucu-nya. Namun belum diketahui siapa dan sejak kapan kue ini dinamakan "Kue Mayit".

Bahan yang digunakan dalam pembuatan "Kue Mayit" yaitu tepung beras ketan berkualitas baik yang ditumbuk secara tradisional, gula

merah yang berkualitas baik dan kelapa parut.

Peralatan yang digunakan yaitu alat persiapan seperti alat penumbuk beras seperti alu, jubleg, lesung, kemudian saringan plastik, waskom, tampah, gelas. Alat pengolahan diantaranya wajan dari besi, sasangraian, kompor, sendok kayu, saringan aluminium, spatula kayu.

Proses pengolahan “Kue Mayit” dilakukan dengan cara mencuci, merendam, meniriskan, menumbuk beras, menyaring, membibis, menyaring, mengisi, membentuk.

Cara pengemasan “Kue Mayit” biasanya dikemas ke dalam sasak, plastik, plastik mika/kap, tampah, dus, waskom, sedangkan untuk penyajian bisa menggunakan baki, dan toples, apabila disimpan di toples dapat sampai 20 hari.

Upaya dinas kebudayaan Garut untuk melestarikan “Kue Mayit” yaitu Memasukkan data-data mengenai “Kue Mayit” ke dalam buku pemetaan Warisan Budaya Tak Benda. Akan tetapi masih belum menjelaskan bagaimana proses pembuatan serta bahan, alat apa saja yang digunakan, sehingga penulis membuat video dokumenter dan video tutorial yang menjelaskan bagaimana proses pembuatan “Kue Mayit”.

REFERENSI

- Beny, W., Ningsih, Nita, Arif, & Danks. (2015). *Pemetaan Warisan Budaya Tak Benda Kabupaten Garut*. Garut: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Garut.
- Nashiruddin, M. al-albani. (2008). *Lengkap Mengurus Jenazah*. Depok: Gema Insani.
- Nasukha, R. A. (2015). Materi Antropologi Kelas XI Bab 2 Pewarisan Budaya. Retrieved September 12, 2019, from 12 Desember website: <http://blog.unnes.ac.id/azzelins/2015/12/12/materi-antropologi-kelas-xi-bab-2-pewarisan-kebudayaan/>
- Setiawan, H. (2019). Cara Mengkafani Jenazah yang Baik dan Benar Sesuai Ajaran Islam. Retrieved from liputan6.com website: <https://www.liputan6.com/citizen6/read/3905890/cara-mengkafani-jenazah-yang-baik-dan-benar-sesuai-ajaran-islam>
- Sihombing, R. M., Imania, K. L., & Mutiaz, I. R. (2014). Pemanfaatan Produk Budaya Modern dalam Bentuk Game untuk Mobile Gadget sebagai Media Pelestarian Budaya Tradisional (Dengan Studi Kasus Kue Tradisional Jawa Barat). *ITB Journal of Visual Art and Design*, 6(1), 17–28. <https://doi.org/10.5614/itbj.vad.2014.6.1.3>
- Simplify. (2018). Peran Pendidikan Dalam Proses Pewarisan Kebudayaan Yang Paling Efektif. Retrieved September 12, 2019, from <http://backtoaceh.blogspot.com/2018/11/peran-pendidikan-dalam-proses-pewarisan.html?m=1>
- Tim Pengembang Ilmu Pendidikan FIP UPI. (2007). Ilmu dan Aplikasi Pendidikan. In *bagian 4* (p. 92). Bandung: PT Imperial Bhakti Utama.
- Utomo, H. (2005). *Resep Eksklusif Jajan Pasar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wicaksono, A. (2015). *Perancangan coffee table book jajanan tradisional khas yogyakarta*.
- Yasa Boga. (2015). *kue kue indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.