



Bangket Jahe: Kuliner Bernuansa Tradisi dari Kota Sukabumi

Rd. Ika Bhinnekawati¹, Irman Firmansyah²,
Gian Fajar Gemilang^{3*}, Hamdan Kamal Nugraha⁴
Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kota Sukabumi¹, Yayasan Dapur Kipahare²
Universitas Pendidikan Indonesia³, Penggiat Budaya⁴
E-mail: gemilanggianfajar@gmail.com*

ABSTRACT

Abstrak: Pembuatan kue bangket jahe telah diwariskan secara turun-temurun sejak enam puluh lima tahun yang lalu. Kajian ini bertujuan untuk mengidentifikasi sejarah dan proses perkembangan kue bangket jahe di Kota Sukabumi dengan menggunakan metode kualitatif serta lima pendekatan yang merujuk pada Creswell. Hasil kajian menunjukkan bahwa perkembangan kue bangket jahe dimulai dari usaha keluarga hingga menjadi makanan khas di Sukabumi. Bahan yang digunakan untuk membuat kue bangket jahe berbeda dari bangket biasa. Dengan rasio 2:1, kue ini diperkenalkan dalam ukuran yang lebih besar dibandingkan bangket asli. Perkembangan kue bangket jahe juga tidak terlepas dari beberapa motif, yaitu motif kepatuhan, motif ekonomi, motif bakat, dan motif aktualisasi diri.

Abstract: The making of bangket jahe cookies has been passed down through generations for the past sixty-five years. This study aims to identify the history and development process of bangket jahe in Sukabumi City, using a qualitative method and five approaches based on Creswell's framework. The findings indicate that the development of bangket jahe began as a family business and gradually became a distinctive food item in Sukabumi. The ingredients used in making bangket jahe differ from those in regular bangket. With a 2:1 ratio, this cookie is introduced in a larger size compared to the original bangket. The development of bangket jahe is also driven by several motivations, including the motives of obedience, economic factors, talent, and self-actualization.

ARTICLE INFO

Article History:

Submitted/Received 10 Feb 2025

First Revised 15 Maret 2025

Accepted 30 Maret 2025

First Available online 20 April 2025

Publication Date 30 April 2025

Keyword:

Bangket jahe; kuliner tradisional;
makanan daerah

PENDAHULUAN

Kuliner merupakan hasil perubahan alam menjadi budaya. Fenomena ini tertuju pada ungkapan “we are what we eat” yang melekat dan menjadi identitas budaya, baik dalam skala mikro maupun makro (Utami, 2018, hlm. 37). Dengan demikian kuliner memiliki kekuatan tidak hanya sebagai komoditas ekonomis pasar lokal dan global, tetapi juga sebagai lambang daerah dan negara yang menarik pengunjung (Beer, 2016).

Kuliner sebagai lambang juga dapat menjadi simbol yang membangkitkan dan menumbuhkan kebanggaan dan prestise. Hal ini terutama terlihat pada masyarakat pedesaan tradisional, di mana makanan tertentu sangat dihargai karena hubungannya dengan status. Pentingnya makanan secara simbolis juga disoroti dalam konteks identitas dan rekonsiliasi, dengan persiapan makanan yang dilihat sebagai sarana untuk mengekspresikan identitas dan menumbuhkan kedekatan (Lee, 2011).

Dalam budaya Jepang, makanan dan minuman digunakan untuk melambangkan aspek sosial dan religius, yang semakin menekankan peran mereka sebagai simbol prestise dan kebanggaan (Loveday, 1985). Sama dengan budaya Timur, masyarakat Eropa berbudaya kuliner sebagai elemen penting dalam penciptaan dan reproduksi budaya dan identitas lokal, regional, dan nasional di Eropa (Wilson, 2006). Sedangkan dalam budaya Timur Tengah, khususnya makanan tradisional Arab, merupakan simbol keramahan dan sering kali disajikan untuk menghormati tamu (Al-Khusaibi, 2019). Maka dari itu, makanan menjadi aspek penting pemenuhan kebutuhan sosial manusia dalam komunitas atau masyarakat yang membudaya membentuk makna simbolis pada jenis kuliner tersebut (Hidayat, 2021; Utami, 2018).

Lalu bagaimana dengan Indonesia? Ketika Indonesia dikenal sebagai negara multikultural, banyak macam makanan dan minuman khas melekat menjadi identitas masyarakat dan lingkungannya, seperti kota Payakumbuh yang dikenal sebagai kota rendang telurnya (Zahara & Fatimah, 2022), pempek sebagai ikon dan identitas Palembang (Wargadalem, 2021), atau bakpia sebagai identitas khas Kota Yogyakarta (Nihayati, 2020). Berbagai jenis kuliner ini merupakan contoh identitas lokal yang melekat, yang menurut teori Ronda merupakan ‘edible identities’ (identitas yang bisa dimakan) (Beer, 2016).

Sejalan menyemarakkan pengenalan identitas melalui kuliner dari seluruh Indonesia, Kota Sukabumi berusaha memperkenalkan ciri khasnya melalui kuliner bangket jahe. Kue bangket ini menjadi budaya turun temurun masyarakat sejak 65 tahun yang lalu. Sebagai hasil percampuran berbagai macam unsur kebudayaan, kue bangket jahe sukses membawa nostalgia masyarakat Sukabumi yang rindu akan masa lalunya. Berkaitan dengan hal tersebut, kajian ini berusaha mengungkap asal muasal bangket jahe dengan harapan menjadi dasar pengembangan narasi bangket jahe dalam sudut pandang akademik.

METODE

Kajian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan lima pendekatan yang merujuk pada Creswell (2009): 1) peneliti melakukan pencarian untuk menemukan lokasi atau orang yang akan diteliti; 2) peneliti mendapatkan akses dan membangun hubungan baik di lokasi juga pengambilan sampel data menggunakan pendekatan wawancara, observasi, dan studi literatur dokumen-dokumen; 3) peneliti membangun pendekatan untuk mengumpulkan informasi seperti penggunaan protokol wawancara atau observasi; 4) peneliti mengantisipasi dan menangani masalah-masalah lapangan mulai dari akses hingga masalah etika; dan 5) peneliti mengembangkan sistem untuk menyimpan dan menangani basis data.

Topik penelitian kue bangket jahe ini dipertimbangkan untuk diangkat karena berkaitan dengan upaya pelestarian warisan budaya masyarakat Kota Sukabumi yang turun-temurun menjaga dan mengembangkannya hingga dikenal sebagai identitas kota. Agar bisa mendapatkan data secara komprehensif, pengumpulan data dilakukan di beberapa tempat

penelitian di wilayah Kota Sukabumi. Melalui teknik wawancara, data didapatkan dari dua narasumber dengan latar belakang yang berbeda. Data yang dikumpulkan kemudian diolah termasuk menentukan sumber-sumber kredibel yang bisa menetapkan di mana, kapan, dan oleh siapa kue bangket jahe diperkenalkan. Adapun uji evidensi terkait isi data yang ditemukan, dan analisis keadaan yang melatarbelakangi isi dari data yang ditemukan dilakukan pada tahap analisis. Tahapan ini juga termasuk menguji keakuratan data kemudian melakukan koraborasi atau perbandingan sumber satu dengan lainnya untuk menegakkan fakta individual sebagai dasar konstruksi penulisan akhir.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Asumsi masyarakat menyatakan bangket jahe Kota Sukabumi merupakan alternatif produksi kue jahe yang terkenal di Eropa tapi dalam bentuk lokal. Sejak hadir lebih dari lima puluh tahun yang lalu, masyarakat memiliki perspektifnya masing-masing untuk memanggil kue ini. Ada yang menyebut kue jahe, ada yang menyebut kue kering, atau kue sari jahe. Namun yang paling diketahui masyarakat adalah kue bangket jahe.

Bangkit jahe yang ada di Kota Sukabumi memiliki ciri khas tersendiri. Baik sebagai makanan ringan, oleh-oleh, obat tradisional, maupun simbol budaya, kue ini menjadi identitas dan bagian penting dari budaya kota Sukabumi. Sebagai makanan ringan, kue bangket jahe ini banyak disukai masyarakat karena rasanya yang manis, hangat, dan gurih. Kenikmatan bangket jahe ini juga bisa dirasakan dengan teh atau kopi. Hal ini tidak terlepas dari khasiatnya dalam dunia kesehatan. Kandungan jahe di dalamnya dapat menghangatkan tubuh, meredakan mual, dan melancarkan pencernaan.

Sebagai makanan khas, kue bangket jahe ini merupakan bagian dari budaya Kota Sukabumi. Kue ini sering disajikan dalam acara-acara adat dan keagamaan, terutama menjadi salah satu buah tangan yang populer. Setelah ditelusuri, kudapan ini telah menjadi diwariskan secara turun temurun sebagai resep keluarga hingga kemudian menyebar ke seluruh penjuru kota. Sebagai makanan tradisional, makanan ini dibuat dari bahan pangan yang ada disekitar dan menjadi makanan siap konsumsi untuk keberlanjutan hidupnya. Terdapat lima aspek suatu makanan dikatakan sebagai makanan tradisional yaitu 1) dibuat dari bahan pangan yang diproduksi di daerah tempat tinggal masyarakat setempat, 2) diolah dengan cara dan tahap dikuasai oleh masyarakat, 3) cita rasanya dapat diterima bahkan disukai serta dirindukan oleh warga masyarakat, 4) menjadi identitas kelompok masyarakat tertentu yang mengonsumsi makanan itu; dan 5) menjadi identitas daerah serta lebih jauh lebih jauh membangun kebersamaan yang kompak dari masyarakat (Firman, 2022, hlm. 24-25).

Pertama kali diperkenalkan di Sukabumi pada 1959, kue ini lahir dengan percobaan pertama produk dengan essence minyak Ambon. Mulanya produk bangket minyak Ambon ini diproduksi terbatas dan tidak disiapkan untuk diedarkan secara luas. Konsumsi hanya diperuntukkan untuk pribadi dan dalam cakupan lingkungan kerabat. Biasanya dalam bentuk kuliner yang lain, minyak Ambon ini diperuntukkan sebagai tambahan perasa wangi dari buah pisang Ambon. Adapun alasan lain penggunaan minyak Ambon ini yaitu untuk menutupi bahan baku yang bersifat amis sehingga bisa lebih beraroma sedap (Prasastono, 2005).

Informasi narasumber mengatakan inspirasi kue jahe ini berasal dari sebuah toko keluarga di Jalan Gudang. Mereka memasarkan kue jahe dan sudah besar sampai ke luar kota. Adapun kue bangket original diperkenalkan dan diketahui melalui toko ini. Di saat yang bersamaan, proses penitipan ini menginspirasi kue bangket yang mereka buat. Hasilnya adalah satu jenis varian baru kue bangket jahe yang sampai saat ini terkenal sebagai ciri khas Kota Sukabumi.

Adapun bahan utama untuk bisa membuat kue bangket ini tersedia pada Tabel 1. berikut.

Tabel 1. Bahan pembuatan bangket jahe

No.	Bahan	Jumlah
1	Jahe emprit (<i>Zingiber officinale var amarum</i>)	250gr
2	Gula aren (<i>Arenga pinnata</i>)	1kg
3	Telur ayam (<i>Gallus gallus domesticus</i>)	2 butir
4	Telur bebek (<i>Anas platyrhncos</i>)	1 butir

Sumber : data peneliti

Berdasarkan tinjauan karakteristik kota, wilayah Kota Sukabumi merupakan dataran tinggi dengan ketinggian 600-700mdpl. Topografi berada di lereng selatan Gunung Gede dan Gunung Pangrango, dengan suhu maksimal di 29° menjadi pendukung penggunaan bahan-bahan alami sebagai bagian dari kehidupannya (Rahman, 2018). Misanya, penggunaan jahe – di samping aspek vegetasi yang lebih banyak diperhatikan semenjak zaman kolonial di Priangan – juga diperuntukkan sebagai bahan penghangat tubuh (Supriani, 2019, hlm. 32). Sebagai bahan baku, jahe yang digunakan dalam kue ini adalah jenis jahe emprit atau *Zingiber officinale var amarum* yang didapatkan dari petani di sekitar Kota Sukabumi. Bagian jahe yang digunakan adalah sari jahe yang telah diperas sehingga lebih mudah untuk dicampur dengan bahan lainnya. Penggunaan jahe dalam kue bangket ini diperuntukkan sebagai pengganti minyak Ambon dengan tetap mempertahankan aromanya yang kuat dan khas.

Gula aren yang digunakan dalam proses pembuatan kue merupakan gula yang sudah menjadi pasta. Dengan campuran gula aren, kue bangket jahe ini menjadi lebih autentik. Rasa gula yang unik dicampur dengan bahan dasar lainnya mengangkat cita rasa khas Indonesia. Adapun alasan gula aren digunakan sebagai bahan baku utama pembuatan kue bangket jahe karena beberapa khasiatnya. Pertama, mencirikan masakan Indonesia tulen karena gula aren merupakan gula asli masyarakat Indonesia. Kedua, untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Ketiga memiliki khasiat sebagai obat tradisional untuk demam dan sakit perut (Lingawan, et al., 2019; Lembang, 2012 ; Lutony, 1993).

Selanjutnya telur ayam dan telur bebek digunakan untuk pengemulsi kue bangket jahe. Mulanya kue bangket jahe menggunakan bahan dasar telur bebek. Namun ternyata telur bebek lebih mahal dibandingkan dengan telur unggas lainnya. Hal ini juga didorong permintaan konsumen yang semakin banyak. Akibatnya terjadi kelangkaan saat permintaan terus bertambah. Para pengrajin kemudian berpindah dengan menggunakan jenis telur lain yaitu telur ayam. Jika dahulu jumlah telur yang digunakan adalah 3 telur bebek, penambahan telur ayam membuat rasio adonan baru. Dua berbanding satu (2 : 1), dua telur ayam dan satu telur bebek. Adapun penggunaan telur yang berbeda dalam adonan kue bangket tidak menghasilkan perbedaan nyata dalam produk akhir.

Bangkit Jahe dari Masa ke Masa

Sebagai bagian dari budaya, kue bangket jahe memiliki filosofinya tersendiri. Dari bentuknya, kue bangket dengan bentuk yang bulat melambangkan kesempurnaan dan keutuhan. Cita rasanya yang autentik, pedas dan manis jahe, melambangkan keseimbangan dalam hidup. Manus melambangkan kebahagiaan dan kesenangan, sedangkan pedas melambangkan perjuangan dan tantangan. Dari teksturnya, kue bangket yang renyah melambangkan kekuatan dan ketahanan. Adapun warnanya yang coklat keemasan melambangkan kemakmuran dan kesuburan.

Dengan tetap menjaga resep yang otentik, sempat kue bangket jahe mengalami perubahan bentuk. Pertama kali sebelum dibuat dalam varian jahe, kue bangket memiliki

bentuk bulat sebesar ruas jari tangan dewasa. Namun ketika varian bangket jahe diperkenalkan, kue tersebut mengalami perubahan bentuk menjadi lebih panjang dan lebih besar.



Gambar 1. Bentuk kue bangket *original* tanpa jahe (Sumber: Erisuko Journey, 2024)

Asumsi bentuk kue bangket jahe sekarang banyak memunculkan versi. Sebagian masyarakat percaya bentuk ini serupa dengan kue *gingerbread* yang menyerupai wujud manusia. Perbedaan hanya ada di bagian tangan yang secara imajiner tampak menyatu dengan badan, sehingga hampir tidak terlihat kedua lengan dalam manusia jahe ini. Pendapat lain mengatakan bahwa kue bangket jahe ini menyerupai jari-jari manusia. Hal ini semakin diyakini ketika disandingkan dengan jari lelaki dewasa, ukurannya hampir sama. Namun pendapat yang paling kuat menyatakan bahwa bentuk kue jahe ini menyerupai jahe pada umumnya. Bentuk bangket jahe yang ada saat ini dibuat ketika varian jahe diperkenalkan dan menggantikan bentuk bulat sebelumnya.

“Dulu bapak saya yang pertama buat bentuk ini. Bentuknya minimal seperti kue jahe, agar lebih mudah membungkusnya dan terlihat lebih sederhana.” (*wawancara dengan M.S, 2024*).

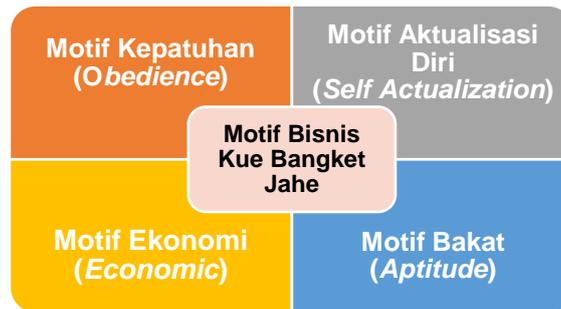


Gambar 2. Bentuk kue bangket dengan jahe sekarang (Sumber: data peneliti, 2024)

Kemunculan beberapa versi pendapat yang ada tidak terlepas dari peran keluarganya dalam mengembangkan kue bangket di Kota Sukabumi. Kebanyakan penjual baru yang mengadopsi bentuk kue yang sama merupakan mantan pekerja mereka di tahun 1970 – 1980an. Sebagian besar dari mereka mengembangkan bisnisnya dengan pengalaman yang sudah mereka miliki atau mendapatkan modal yang lebih banyak untuk bisa memproduksi secara mandiri.

Motif Penyebaran Bisnis Kue Jahe di Kota Sukabumi

Dimulai dari sebuah bisnis keluarga, kue bangket jahe lahir dari kebutuhan untuk mendapatkan pendapatan lebih di samping pekerjaan utama. Dibuat mulanya sebagai konsumsi pribadi, kue bangket jahe lambat laun berkembang dan menjadi sebuah *brand* kue legendaris di Kota Sukabumi. Mulanya beroperasi dengan sifat kekeluargaan, hingga saat ini telah membangun beberapa cabang yang tersebar di seluruh Kota Sukabumi. Fenomena ini tidak lepas dari kontribusi keluarga besar yang bersama-sama mengembangkan usaha ini. Bila merujuk pada motif didirikannya kue bangket jahe ini, peneliti menemukan beberapa motif latar belakang pelaku bisnis untuk bersama-sama mengembangkan usahanya seperti yang dapat dilihat dalam bagan berikut ini:



Gambar 3. Model motif bisnis kue bangket jahe
Sumber: (dimodifikasi dari Sukma et al., 2016, hlm. 33)

Pelopor pembuat bisnis kue bangket ini memulai usahanya atas dasar kepatuhan juga dorongan kepentingan pribadi dan tanggapan terhadap potensi dari kue bangket yang dibuat oleh keluarganya. Ditunjang dengan latar belakang keluarga yang telah melestarikan pembuatan kue bangket secara turun temurun, dirinya merasa cukup percaya diri untuk bisa memulai bisnis keluarga yang diwariskan oleh leluhurnya.

Motif kepatuhan juga didorong oleh motif ekonomi yang pada masa itu pelopor membutuhkan pendapatan sampingan agar bisa memenuhi kebutuhannya. Oleh karena itu, kue bangket jahe pertama kali di jual dalam skala kecil ke beberapa tempat, termasuk teman hingga kerabat terdekat. Hasilnya, tetangga hingga kolega di lingkungan kerjanya sebagian besar mulai mengetahui kue bangket jahe ini. Adapun peran kerabat dekat juga membantu memperkenalkan kue bangket jahe dalam skala yang lebih luas – sampai ke beberapa tempat di luar kota – melalui koneksi dagang yang telah mereka miliki terlebih dahulu.

Kedua motif tersebut tidak terlepas dari bakat dan peran keluarga dalam meracik adonan kue terbaik. Informan mengatakan bahwa pelopor memang sedari kecil hidup bersama orang tuanya yang juga membuat kue bangket. Pengetahuan ini kemudian diterapkan dalam percobaannya membuat varian kue bangket rasa yang baru.

“Saya ingat dulu orang tua saya setelah pulang dari kerja (PNS), sekitar jam 2 siang terus membuat kue bangket sampai jam 8 atau 9 malam. Enggak bisa ditinggal”
(Wawancara dengan M.S, 2024).

Bakat yang pelopor miliki untuk menciptakan bangket dengan rasa baru ini merupakan hasil interaksi dari faktor lingkungan dan keturunan yang berkembang ketika dirinya melakukan proses belajar.

“Iya keluarga suka buat saja. Di Garut Kota, Ranggalawe. Saudara (keluarga besar) juga sering bikin; termasuk dodol, kue (gini), kue bolu, keripik pisang (goreng pisang)”
(Wawancara dengan M.S, 2024).

Keseluruhan keinginan, motivasi, dan kemampuan ini kemudian disalurkan dengan motif aktualisasi diri. Aktualisasi dicirikan sebagai hasrat pelopor untuk menyempurnakan kemampuannya dan mengungkap potensi dari kue bangket jahe pada lingkup yang lebih luas.

“Dulu ketika orangtua sudah selesai pensiun, mulailah kita fokus untuk mengembangkan dan dibesarkan. Kita bisa menerima yang kerja sampai ada enam orang di 1980-an. Ketika sudah pensiun ini yang kerja saja buatnya. (Tahun) 1982 baru dikasih merek” (*Wawancara dengan M.S, 2024*).⁴

Keinginan untuk bisa mengaktualisasikan diri ini menjadi wujud pelopor bisa memberikan nilai lebih pada dirinya di dalam lingkungan sosialnya. Dirinya bisa mengontrol kehidupan orang di sekitarnya, sehingga bisa menciptakan potensi positif bagi diri dan lingkungannya. Salah satu buktinya adalah tersebarnya pembuat kue bangket jahe lain di beberapa sudut kota.

SIMPULAN

Kue bangket jahe merupakan satu di antara sekian banyak jenis kuliner khas daerah yang ada di Indonesia. Kota Sukabumi sebagai pelopor kue bangket jahe menunjukkan bahwa ungkapan “kita adalah apa yang kita makan” menjadi benar adanya. Terletak di dataran tinggi Jawa Barat, masyarakat banyak menyukai kue bangket jahe sebagai makanan penghangat tubuh yang berbeda dengan makanan lain. Rasanya yang otentik **menculik** kenangan masa lalu siapa pun yang memakannya. Bentuk yang sudah berubah tidak pula mengubah resep turun temurun kue ini. Bermodalkan pengalaman, keinginan, dan hubungan baik dengan masyarakat, kue bangket jahe ini bisa bertahan sampai saat ini. Kuliner pada akhirnya menjadi faktor pendorong tindakan individual sebuah komunitas atau keseluruhan masyarakat (Utami, 2018, hlm. 17). Manfaat bangket jahe ini tidak hanya dirasakan bagi sang pelopor, tapi juga lingkungannya yang mengembangkan kue ini sebagai identitas Kota Sukabumi.

PUSTAKA RUJUKAN

- Al-Khusaibi, M. (2019). Arab traditional foods: Preparation, processing and nutrition. *Traditional Foods: History, Preparation, Processing and Safety*, 9-35.
- Beer, S. (2016). Edible identities: food as cultural heritage. *Journal of Heritage Tourism*, 11(2), 191-192.
- Creswell, J. W. (2009). Research design: qualitative, quantitative and mixed methods approaches. *SAGE Publications*, 53(9).
- Firman, T., dkk. (2022). Laporan kajian nilai budaya laka Bogor. Bandung: BPNB Jabar.
- Hidayat, S. N. (2021). Pengaruh budaya terhadap pangan, sistem budaya terhadap makanan, masalah budaya. OSFPreprint.
- Lee, M. Y. (2011). Food as a symbol. *Journal of Symbols & Sandplay Therapy*, 2(2), 9-23.
- Lempang, M. (2012). Pohon aren dan manfaat produksinya. *Info Teknis EBONI*, 9(1), 37-54.
- Lingawan, A., Nugraha, D., Jessica, E., Aprianto, E., Geovanny, G., Ardhito, M., Japit, P., & Trilaksono, T. (2019). Gula aren: si hitam manis pembawa keuntungan dengan segudang potensi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Indonesia*, 1(1), 1-25.
- Loveday, L., & Chiba, S. (1985). Partaking with the divine and symbolizing the societal: The semiotics of Japanese food and drink. *Brill*.
- Lutony, T. L. (1993). Tanaman sumber pemanis. *Jakarta: Penebar Swadaya*.
- Nihayati, L. (2020). Dampak sosial perkembangan bakpia dalam industri pariwisata di Pathuk Yogyakarta. *Pringgitan*, 1(1), 40-47.
- Prasastono, N. (2005). Pemakaian essence pada pembuatan cakes. *Dinamika Kepariwisata*, 3(2). 344-353.
- Rahman, F. (2018). Sunda dan budaya lalaban: melacak masa lalu budaya makan Sunda. *Metahumaniora*, 8(3), 289-299.
- Shafaraihana. (2012). Membuat kue bangket (kue jahe) resep khas Garut. *Erisuko Journey*. [Online] Diakses pada 11 Maret 2024.

- <https://erisukolies.blogspot.com/2012/07/membuat-kue-bangkit-kue-jahe-resep-khas.html>
- Sukma, R. N., Sumartias, S., & Sjafirah, N. A. (2016). pengalaman komunikasi pelaku bisnis keluarga dalam mengembangkan bisnis kuliner di Kota Sukabumi. *Jurnal Kajian Komunikasi*, 4(1), 28-43.
- Supriani, A. (2019). Peranan minuman dari ekstrak jahechang untuk meningkatkan kesehatan masyarakat. *Jurnal SainHealth*, 3(1), 30-39.
- Utami, S. (2018). Kuliner sebagai identitas budaya: perspektif komunikasi lintas budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36-44.
- Wargadalem, F. R. (2021). *Pempek sebagai identitas Palembang*. Palembang: Bening Media Publishing.
- Wilson, T. M. (2006). *Introduction: food, drink and identity in europe: consumption and the construction of local, national and cosmopolitan culture*. Brill.
- Zahara, H., & Fatimah, S. (2022). Rendang telur: kuliner khas masyarakat Payakumbuh sebagai identitas budaya lokal Kota Payakumbuh, Sumatera Barat (1998-2018). *Jurnal Kronologi*, 4(2), 190-201.

Daftar Informan

- 1) A, 67 tahun, Pembuat kue bangket jahe, (6 Maret 2024)
- 2) M.S, 67 tahun, Pemilik toko SJA, (10 Maret 2024)