

LANSKAP KULINER SEBAGAI SUATU IDE UNTUK MEMPERTAHANKAN KEKAYAAN SUMBER DAYA HAYATI (STUDI KASUS *SEROMBOTAN* KLUNGKUNG)

CULINARY LANDSCAPE AS AN IDEA TO MAINTAIN THE BIOLOGICAL RESOURCES (CASE STUDY KLUNGKUNG *SEROMBOTAN* CULINARY)

Cokorda Gede Alit Semarajaya^{1*}, Naniek Kohdrata¹, Lury Sevita Yusiana¹

¹Program Studi Arsitektur Pertamanan Fakultas Pertanian, Unud

* E-mail: coksemarajaya@unud.ac.id

ABSTRAK

Globalisasi berdampak terhadap membanjirnya menu-menu barat yang secara perlahan mampu mengubah lanskap pertanian itu sendiri, karena untuk memperoleh bahan bakunya cenderung mengubah pola produksi pertanian. Penurunan keanekaragaman hayati pada suatu lokasi dapat dikenali melalui perubahan pola makan masyarakatnya. Hal yang paling mendasar dari pemilihan makanan adalah lingkungan seseorang atau pengalamannya dengan makanan. Kuliner nusantara dapat dimaknai sebagai sarana belajar tentang keberagaman sumber daya hayati dari suatu lokasi. Apabila suatu kuliner dapat bertahan lokasi dimaksud dan tingkat penerimaan masyarakatnya semakin meluas sebagai akibat perkembangan teknologi informasi, maka penguatan kuliner akan sekaligus memperkua tupaya konservasi. *Serombotan* Klungkung merupakan salah satu bentuk kuliner tradisional Bali yang bahannya terdiri dari sayuran daun, sayuran buah, kacang-kacangan, dan berbagai produk pertanian untuk bumbu. Konsep lanskap kuliner ditawarkan sebagai suatu ide untuk mempertahankan kekayaan sumber daya hayati.

Kata kunci: konservasi, nusantara, kuliner tradisional Bali, keanekaragaman hayati, serombotan.

ABSTRACT

One of globalization effect to human life is the invasion of western menus to people culinary culture. The choice of food has implication to agriculture landscape changing. The demand on produce has tendency to change the agriculture production pattern. A biodiversity decrease in a certain area can be identified from people dietary habit change. Food choices has it based on one's environment or his experience with the food. Indonesian culinary, that across the archipelago, can serve as a tool to learn about biodiversity resources in an area. If a culinary culture can survive in a place and people acceptance grows bigger, it means a support to the culinary culture as well as strengthening biodiversity conservation effort. *Klungkungserombotan* is one of Balinese traditional culinary that made from various kind of vegetables. It uses many type of vegetables, such as bean, leaf, fruits, and many other ingredients for its condiment. The concept of culinary landscape offers an idea to sustain the richness of biodiversity.

Key words: conservation, Indonesian archipelago, Balinese traditional culinary, biodiversity, serombotan.

1. PENDAHULUAN

Bessire (1998) menyatakan bahwa kuliner adalah warisan budaya. Kuliner tradisional atau makanan lokal merupakan salah satu identitas suatu kelompok masyarakat yang sangat mudah untuk ditemukan dan mudah untuk dikenali. Setiap wilayah di Indonesia memiliki kekayaan kuliner yang menjadi ciri khas atau identitas daerah tersebut. Penyebutan

nama beberapa kuliner daerah Indonesia, menjadi istimewa karena sering disandingkan dengan makanan-makanan internasional seperti pasta, pizza, steak, dan hamburger.

Sarwono (2014) menyatakan, hal yang paling mendasar dari pemilihan makanan adalah lingkungan seseorang atau pengalamannya dengan makanan, dalam bukunya yang berjudul "Psikologi Lintas Budaya". Untuk dapat memahami suatu

perubahan yang terjadi ditengah masyarakat adalah dengan memperhatikan kehidupan kesehariannya. Apabila arus globalisasi yang berdampak terhadap membanjirnya menu-menu barat tidak dicermati, maka secara perlahan akan mampu mengubah lanskap pertanian itu sendiri, karena untuk memperoleh bahan bakunya cenderung mengubah pola produksi pertanian.

Kuliner nusantara dapat dimaknai sebagai sarana belajar tentang keberagaman sumber daya hayati dari suatu lokasi. Apabila suatu kuliner dapat bertahan di lokasi dimaksud dan tingkat penerimaan masyarakatnya semakin meluas sebagai akibat perkembangan teknologi informasi, maka penguatan kuliner akan sekaligus memperkuat upaya konservasi. Melalui studi kasus tentang *Serombotan* Klungkung ditawarkan konsep lanskap kuliner sebagai suatu ide untuk mempertahankan kekayaan sumber daya hayati.

2. MATERIAL DAN METODE

Metode yang di gunakan dalam penelitian ini adalah metode survei, dengan objeknya adalah *serombotan* Klungkung sebagai studi kasus. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi lapang dan wawancara dengan penjual dan pembeli.

Observasi penjual *serombotan* dilakukan mulai dari *pasar senggol* (pasarmalam) kota Klungkung yang buka mulai sekitar pukul 15.00 sampai dengan sekitar pukul 23.00. Selanjutnya bergerak ke *pasar senggol* kota Gianyar yang berjarak kurang lebih 12 km dari kota Klungkung. Kota Denpasar menjadi lokasi observasi yang terakhir, berjarak kurang lebih 30 km dari kota Klungkung.

Wawancara dilakukan dengan tiga orang penjual *serombotan* di *pasar senggol* Klungkung, dua orang di *pasar senggol* kota Gianyar, dan satu orang di *pasar senggol* kota Denpasar.

Data yang terkumpul selanjutnya ditabulasi dan dianalisis secara deskriptif

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuliner Serombotan

Berdasarkan hasil observasi di pasar *senggol* (pasar malam) di kota Klungkung, kota Gianyar, dan kota Denpasar, ternyata kata *serombotan* (beraneka ragam) sebagai salah satu bentuk/sebutan/nama kuliner kabupaten klungkung ternyata wujud nyatanya ditemukan, seperti tersaji pada Gambar 1.



Gambar 1. Bahan baku *serombotan* beserta bumbu-bumbunya

Bahan baku *serombotan* yang ditemukan di tiga pasar *senggol* saat dilakukan observasi ternyata berbeda (Tabel 1).

Tabel 1. Bahan *serombotan*

NO	Pasar Senggol Kota		
	Klungkung	Gianyar	Denpasar
1.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,	2, 3, 5, 7, 10, 11	2, 3, 5, 6, 7, 11

Keterangan:

1. *Bayem* (bayam) = *Amaranthus sp*
2. *Kangkung* (kangkung) = *Ipomea aquatika*
3. *Buah kacang* (k. panjang) = *Phaseolus vulgaris*
4. *Kelongkang* (kecipir) = *Psophocarpus tetragonolobus*
5. *Utik-utik kacang ijo* (kecambah k. Hijau) = *Vigna radiata*
6. *Kecai* (kecambah k. Hijau yang baru tumbuh) = *Vigna radiata*
7. *Paye* (pare) = *Momordica charantia*
8. *Tuwung cerik* (terung bulat yang kecil) = *Thai Round Green Eggplant, Solanum melongena*
9. *Undis* (kacang hitam) = *Cajanus cajan*
10. *Kacang tanah* (k. Tanah) = *Arachnis hypogea*
11. *Kacang krisik* (k. Merah) = *Phaseolus vulgaris*

Serombotan merupakan salah satu bentuk kuliner tradisional yang keberadaannya sangat dikenal. Begitu

membicarakan tentang kuliner tradisional yang ada di Bali, *serombotan* Klungkung pasti menjadi salah satunya. Karena rasanya sangat enak, unik, dan segar karena bahan bakunya sangat beragam berupa sayuran daun, sayuran buah, serta kacang-kacangan. Penyiapan bahan *serombotan* ada yang direbus, digoreng, *ditambus* (dipanggang) untuk *sambel nyuh* (bumbu parutan kelapa), *sambel koples* (bumbu cabai), serta bahan yang masih tetap dalam kondisi mentah seperti *tuwung cerik* (terung kecil yang bulat) dan *kecai* (kecambah kacang hijau yang baru tumbuh). Berdasarkan hasil wawancara dengan Made Rauh (penjual *serombotan* di pasar *senggol* Klungkung), apabila ada komponen/unsur/bahan penyusunnya dikurangi, kekompakan rasanya menjadi lain atau kurang enak.

Penyiapan bahan *serombotan* yang cukup merepotkan adalah merebus *undis*, terutama pada saat tidak musimnya, karena bahan baku yang tersedia berupa *undis* kering. Untuk merebusnya dibutuhkan waktu yang cukup lama yaitu sekitar tiga jam. Waktu rebus dapat dipercepat melalui upaya perendaman sehari sebelum direbus, waktunya berkisar 1-1,5 jam. Lebih jauh Made Rauh bercerita, apabila belum ditemukan *undis* yang masih muda, maka dapat digunakan rebusan biji buncis. Cerita itu juga didukung oleh Kadek Sriani (penjual *serombotan* generasi ke tiga) yang berasal dari Nusa Penida Kabupaten Klungkung.

Perjalanan observasi *serombotan* dari pasar *senggol* kota Klungkung sebagai tempat kelahirannya, menuju pasar *senggol* kota Gianyar dan berakhir di kota Denpasar (Gambar 2)



Gambar 2. Tiga lokasi obsevasi
Keterangan: A=Klungkung, B=Gianyar, C=Denpasar

Dari ke tiga lokasi *pasar senggol* yang diobservasi, ternyata ditemukan ada pengurangan bahan baku yang digunakan (Tabel 1). Pengurangan ini diinformasikan oleh penjual karena beberapa orang kurang menyukai *kecai* yang rasanya aneh dan *paye* yang mempunyai rasa pahit. Beberapa pembeli juga kurang menyukai kacang yang digoreng dengan berbagai alasan. Setelah peneliti tanyakan hal yang sama kepada beberapa pembeli, ternyata jawabannya tidak jauh berbeda.

Ida Ayu Surayin (2007) mengatakan bahwa *serombotan* merupakan kuliner asli Klungkung. Secara khusus ia juga menekankan bahwa komponen *serombotan* dapat terdiri berbagai jenis sayur-sayuran, kacang-kacangan, terung bulat kecil yang mentah, dan juga kecambah pendek dari kacang hijau yang mentah. Data Tabel 1 menunjukkan bahwa komposisi variasi sayuran dan kacang di *serombotan* yang dijual di Klungkung memiliki variasi jenis dua kali lebih banyak dari dua kabupaten lain, Gianyar dan Denpasar. Hal ini menegaskan bahwa memang kuliner *srombotan* memang berasal dari Klungkung. Sementara pada saat kuliner

serombotan masuk ke wilayah lain, maka terjadi penyesuaian isi. Jenis pilihan sayur ternyata banyak dipengaruhi oleh alasan preferensi terhadap bahan sayuran yang dipakai. Hal ini tampaknya dipengaruhi oleh kebiasaan atau budaya kuliner dari daerah Denpasar maupun Gianyar.

Landskap sebagai Sumber Pangan

Jackson (1980) menyatakan lanskap sebagai sebetuk lahan yang di atasnya terjadi interaksi antara manusia dengan lingkungan dalam jangka panjang dan akan terus mengalami perubahan dengan berjalannya waktu perubahan. Lanskap sebagai bentang alam menurut Arifin (2012) merupakan keseluruhan fisik, ekologis, dan geografis suatu lahan yang mengintegrasikan semua pola dan proses alam dan manusia. Lebih lanjut dinyatakan bahwa lanskap meliputi sumber daya hayati maupun sumber daya nonhayati. Kalau berangkat dari pendapat Arifin tersebut, maka lanskap itu tidak pernah terpisahkan dari interaksi proses alam beserta hukumnya dengan segala aktivitas manusia untuk memenuhi hidup dan kehidupannya.

Berdasarkan pemahaman lanskap seperti tersebut di atas, upaya normatif untuk menjadikan lingkungan berproses dan berfungsi secara berkelanjutan sudah sangat sempurna. Mengingat UUD 1945, telah menggariskan bahwa: air, udara, bumi, dan yang terkandung didalamnya dikuasai oleh negara dan dipergunakan sepenuhnya untuk kepentingan masyarakat. Selanjutnya, untuk lebih menjaga keseimbangan pembangunan turunkah Undang-undang tentang Tata Ruang (nomor 26/2007), yang menekankan pada potensi sumber daya alam serta sumber daya manusia. Menjadi sangat sinambung dengan Nehen (2017), bahwa merancang kebijakan pengelolaan sumber daya alam dan lingkungan seyogyanya berdampak sangat rendah dengan sumber biaya yang minimal. Apapun alasannya setiap manusia selalu membutuhkan pangan dengan jenis bahan pangan dan pengolahan yang beragam tergantung lingkungan fisik, sosial, budaya

dan agama (Hardinsyah, 2007). Menurut Indrawan, dkk (2012), Biologi konservasi merupakan suatu sintesa berbagai disiplin ilmu untuk mencegah hilangnya sejumlah sumber daya alam hayati akibat degradasi keanekaragaman hayati.

Argumentasi etika merupakan alasan yang sah untuk melindungi keanekaragaman hayati. Argumentasi ini timbul dari tatanan nilai berbagai agama, filosofi, dan budaya sehingga dapat dimengerti oleh kebanyakan anggota masyarakat. Argumentasi etika untuk melestarikan keanekaragaman hayati pada berbagai kuliner tradisional nusantara, dapat menyentuh naluri dan sisi baik masyarakat. Disamping menumbuhkan keberanian untuk menghargai alam, kehidupan, keunikan, membangkitkan rasa keindahan, serta kepercayaan pada ciptaan dan kebesaran Tuhan.

Argumen estetika ada baiknya juga dipergunakan di era globalisasi, kemajuan informasi teknologi yang begitu pesat, dan era generasi 'manusia milenial'. Kuliner tradisional dengan tampilan sederhana, walaupun bernilai gizi tinggi, akan tidak menarik dibandingkan jenis produk makanan dengan minim nilai nutrisi tapi memiliki tampilan menarik (Gambar 3). Tantangan ke depan adalah memosisikan kembali alam sebagai lanskap yang menyediakan pangan yang seimbang bagi manusia.

Generasi milenial diidentifikasi sebagai generasi yang cenderung sangat mudah terpengaruh lewat tampilan yang estetik. Tampilan sajian yang indah dengan mudah dibuat - sehingga muncul pula *food photography* - dan disebarakan melalui media sosial.



Gambar 3. Estetika Kuliner *Serombotan*

Sumber: <http://travelblog.astadala.com/wp-content/uploads/2014/11/serombotan.jpg>

Rahmawati (2017) dalam tulisannya menyoroti generasi milenial sebagai pembentuk tren makanan. Ia mengatakan bahwa generasi ini mencari jenis makanan berlabel sehat dan praktis. *Serombotan* jelas merupakan makanan sehat karena selalu disajikan dalam kondisi segar. Yang menjadi kekhawatiran dari jenis kuliner semacam ini adalah perlunya lahan untuk menanam, sementara saat ini terjadi persaingan pemanfaatan lahan untuk fungsi pertanian dengan fungsi non pertanian, seperti industri dan perumahan. Memanfaatkan karakter generasi milenial yang disebut oleh Lyons (2004) dalam Putra (2016) adalah reaktif terhadap perubahan lingkungan sekitar dan sangat 'melek' teknologi, maka kiranya kampanye kuliner lokal dengan bahan lokal dapat dilakukan.

Lanskap Kuliner, Konservasi Keanekaragaman Hayati, dan Ketahanan Pangan

Serombotan Klungkung merupakan kuliner tradisional Bali yang sudah dikenal, dengan tampilan yang sangat unik dan tercermin ada unsur keberanian, hal tersebut ditunjukkan dari ragam sayuran daun, sayuran buah, kacang-kacangan, dan berbagai komponen bumbu, dan didalamnya terkandung nilai kesehatan. Apalagi ditambah dengan cara pengolahan bahannya yang sangat variatif, ada yang direbus, digoreng, dipanggang, dan ada pula yang disajikan dalam wujud mentah. Apabila jenis produk pertanian yang dimakan semakin beragam, kesehatan tubuh dipastikan akan semakin meningkat, sejalan dengan konsep *Bhuana Agung* (alam semesta) dan *Bhuana Alit* (manusia).

Kuliner berkaitan erat dengan proses dalam menyiapkan makanan atau memasak yang merupakan kegiatan dasar manusia dalam memenuhi kebutuhan hidupnya (Lazuardi dan Triady, 2015). Kuliner sebagai salah satu subsektor di dalam ekonomi kreatif, merupakan kegiatan persiapan, pengolahan, penyajian produk makanan yang menjadikan unsur

keaktivitas, estetika, tradisi, dan kearifan lokal sebagai elemen terpenting dalam meningkatkan cita rasa dan nilai produk untuk menarik daya beli dan memberikan pengalaman bagi konsumen. Kuliner khas daerah-daerah di Indonesia sudah ada sejak lama dan masih bertahan hingga saat ini. Kuliner tradisional atau kuliner lokal adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah dan diwariskan dari generasi ke generasi sebagai warisan budaya.

Setiap kuliner tradisional yang mampu bertahan sampai lintas generasi, itu menunjukkan bahwa kuliner dimaksud pasti mempunyai rasa enak dan sangat bermanfaat bagi kesehatan. *Serombotan* Klungkung merupakan salah satu kuliner tradisional yang ada di Bali termasuk sudah lulus, karena mampu bertahan dari generasi ke generasi dan tetap hadir di tengah-tengah masyarakat, walaupun diluar tempat lahirnya kuliner tersebut sudah ada modifikasi atau variasi, seperti kecai (kecambah kacang hijau) yang biasanya tersajikan dalam wujud mentah, atau bahan lainnya mengikuti selera penikmat, namun bahan utama dan prosedur memasaknya tidak berubah.

Lanskap kuliner sebagai suatu konsep dari pengejawantahan interaksi alam dan manusia dalam bentang ruang dan waktu diharapkan akan mampu mempertahankan keanekaragaman hayati sekaligus memberi nilai tambah baik secara ekonomi maupun bagi nilai-nilai kemanusiaan. Hal ini sejalan dengan pendapat Roe (2016) bahwa manusia, makanan, dan lanskap saling mempengaruhi dalam interaksi yang bersifat positif. Konsep lanskap kuliner juga sejalan dengan Rencana Strategis untuk Keanekaragaman Hayati 2011 - 2020 yang dicanangkan oleh FAO dan UNEP (CBD, 2013). Organisasi pangan dan pertanian dunia (FAO) beserta badan lingkungan dunia (UNEP) ini dengan tegas menyatakan bahwa keanekaragaman hayati beserta ekosistem terkait sangat penting untuk menghadapi perubahan yang terjadi di dunia dan untuk mencapai ketahanan pangan bagi semua makhluk - *biological diversity and the related*

ecosystem services are crucial to cope with changes and achieve food security for all. Terdapat empat dimensi yang mempengaruhi ketahanan pangan, yaitu pemanfaatan pangan, ketersediaan pangan secara fisik, tersedianya akses terhadap makanan secara ekonomi maupun fisik, dan yang terakhir adalah kesinambungan stabilitas dari ketiga dimensi tersebut.

Secara konseptual, lanskap kuliner dapat digunakan untuk mempertahankan kekayaan sumber daya hayati, karena mengandung pengertian kesehatan manusia dan kemampuan untuk mengorganisasikan sumberdaya alam melalui perencanaan (*planning*) pengaturan (*organizing*) pengarahan (*directing*) dan pengendalian (*controlling*) untuk menghasilkan kualitas kehidupan yang lebih baik. Kegiatan penanaman dan pemeliharaan segala produk pertanian yang dibutuhkan untuk setiap kuliner tradisional dapat dimulai dari lingkungan di sekitar rumah, lingkungan Banjar, dan pedesaan. Kegiatan semacam ini dapat dimanfaatkan secara langsung untuk mengedukasi masyarakat tentang kekayaan sumber daya hayati yang ada di sekitar lingkungan hidupnya. Konsep ide ini ditunjang oleh hasil penelitian yang telah dilaporkan Margi, dkk. (2013) tentang wisata kuliner di Kabupaten Buleleng. Kuliner yang didukung oleh masyarakat pengusungnya akan mendorong keberadaan sumber daya sebagai bahan baku makanan tersebut. Dalam konteks kuliner *serombotan*, implikasi terhadap keragaman hayati dapat terwujud dengan penanaman tanaman hortikultura-palawija sebagai sumber penyedia bahan mentahnya. Mengingat karakteristik *serombotan* yang perlu disajikan secara segar, maka tentunya akan mendorong penyediaan barang dapat dilakukan secepat mungkin dari produsen (petani) hingga ke konsumen akhir (penikmat *serombotan*). Hal paling logis dan ekonomis untuk menjawab kebutuhan tersebut adalah jika pihak penyedia dan pengguna berada dalam wilayah yang dekat. Kelokalan menjadi kunci dari penyediaan dan penggunaan sehingga secara tidak langsung telah mendorong

untuk menjaga lanskap keanekaragaman hayati sesuai dengan kondisi geografi. Kesinambungan yang stabil dari dimensi pemanfaatan, ketersediaan, dan akses terhadap pangan sebagaimana yang dicanangkan UNEP dan FAO dapat diterjemahkan melalui konsep lanskap kuliner.

4. KESIMPULAN

Serombotan Klungkung merupakan salah satu bentuk kuliner tradisional Bali yang bahannya terdiri dari sayuran daun, sayuran buah, kacang-kacangan, dan berbagai produk pertanian untuk bumbu.

Konsep lanskap kuliner ditawarkan sebagai suatu ide untuk mempertahankan kekayaan sumber daya hayati. Kuliner dengan bahan yang beragam dapat mendorong terjaganya sumberdaya alam terutama hayati yang beragam pula.

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini, peneliti menyampaikan ucapan terimakasih kepada bapak Made Rauh, ibu Kadek Sriani dan semua nara sumber yang sudah meluangkan waktunya dan atas kesabarannya untuk menceritakan pengetahuan dan pengalamannya terkait dengan *serombotan* Klungkung.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, HS. 2012. Manajemen Lanskap Berkelanjutan Bagi Sumber Daya Biologi di Pedesaan Indonesia. *Merevolusi Revolusi Hijau*. Pemikiran Guru Besar IPB (Buku III). Hal. 502-527. IPB Press
- Bessiere, J. 1998. Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, 38, 21-34.
- CBD. 2013. Biodiversity for Food Security and Nutrition. *CBD-Get Ready For 2015 newsletter*, 5 July, 2013.
- Hardinsyah. 2007. Gizi, Pangan dan Sistem Ekologi Manusia. Hal. 117-126. *Dalam* Adiwibowo, S. (Ed.). *Ekologi Manusia*. Fakultas Ekologi Manusia-IPB Bogor.

- Indrawan, M; Primack, RB.; dan Supriatna, J. 2012. Biologi Konservasi. Yayasan Pustaka Obor Indonesia. 625 halaman.
- Jackson, J.B. 1980. The Necessity for Ruins. The University of Massachusetts Press, Amherst.
- Lazuardi, M dan Triady, MS. 2015. Ekonomi Kreatif: Kekuatan Baru Indonesia Menuju 2015. Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2015. PT. Republik Solusi. 102 halaman
- Margi, IK; Ariani, RP; Widiastini, NMA; dan Suriani, NM. 2013. Identifikasi Potensi Wisata Kuliner Berbasis Bahan Baku Lokal Di Kabupaten Buleleng, Bali. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*. Vol 2. No. 2, 257-264.
- Putra, Y.S. 2016. *Theoretical Review: Teori Perbedaan Generasi*. Among Makarti, vol.9, no. 18, Desember, 2016. Hal. 123 – 134.
- Rahmawati, A.A.D. 2017. *Ini Peran Generasi Milennial dalam Membentuk Tren Makanan* 2017. URL: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3389405/ini-peran-generasi-milennial-dalam-membentuk-tren-makanan-2017>.
- Roe, M. 2016. Editorial: food and landscape, *Landscape Research*, 41:7, 709-713, DOI:10.1080/01426397.2016.1226016.
- Sarwono, S.W. (2014). *Psikologi Lintas Budaya*. Divisi Buku Perguruan Tinggi, PT Raja Grafindo Persada. Jakarta. 187 halaman.
- Surayin, I.A. 2007. *Masakan Bali*. Penerbit Paramita, Surabaya.