Journal of International Multidisciplinary Research

Ungkapan Cita Rasa Nasi Tutug Oncom Di Era Global

Agnes Karenina Rusli[1], Audy Setiawan[2] Candy Surjarehardja[3], Elsa Cantika Soraya[4]
Universitas Kristen Maranatha
2344004@lang.maranatha.edu

Informasi Artikel
E-ISSN : 3026-6874
Vol : 2 No : 11 November 2024
Halaman : 125-131

Abstract
Nasi tutug oncom is a traditional Sundanese dish, which is not only a food but also reflects the rich culture and life of the Sundanese people. The purpose of this study examines the uniqueness of nasi tutug oncom and how this dish acts as a tool to express the values, identity, and social dynamics of Sundanese society that continues to evolve in the midst of globalization. The method used is descriptive qualitative method with data acquisition through literature study, interviews with culinary experts and the community, and analysis of how tutug oncom rice is presented in various media, this research tries to reveal the deep meaning behind tutug oncom rice. The research sample is tutug oncom rice. The results show that nasi tutug oncom is more than just food; it symbolizes the hospitality, local wisdom and food security of the Sundanese people. The process of making it, serving it, and eating it, is full of meanings that reflect the values of mutual cooperation, simplicity, and respect for nature. In this era of globalization, nasi tutug oncom faces both challenges and opportunities. On the one hand, this dish can become an Indonesian culinary icon that can be recognized worldwide. However, on the other hand, nasi tutug oncom is vulnerable to changes that can eliminate its uniqueness and original characteristics. This research suggests the importance of preserving and developing nasi tutug oncom without sacrificing its cultural and philosophical significance. Overall, this research shows that food is not just a daily necessity. Through nasi tutug oncom, we can see that food has deep social and cultural aspects, which are important for preserving local cultural diversity.

Keywords:
Local Identity,
Nasi Tutug Oncom
Globalization
Sundanese Culture

Abstrak
Nasi tutug oncom adalah hidangan tradisional khas Sunda, bukan hanya makanan tetapi juga mencerminkan budaya dan kehidupan masyarakat Sunda yang kaya. Tujuan penelitian ini mengkaji keunikan nasi tutug oncom dan bagaimana hidangan ini berperan sebagai alat untuk mengekspresikan nilai, identitas, dan dinamika sosial masyarakat Sunda yang terus berkembang di tengah globalisasi. Metode yang dipergunakan metode deskriptif kualitatif dengan perolehan data melalui studi pustaka, wawancara dengan ahli kuliner dan masyarakat, serta analisis cara penyajian nasi tutug oncom di berbagai media, penelitian ini mencoba mengungkap makna mendalam yang ada di balik nasi tutug oncom. Sampel penelitian adalah nasi tutug oncom. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nasi tutug oncom lebih dari sekadar makanan; ia menjadi simbol keramahan, kearifan lokal, dan ketahanan pangan masyarakat Sunda. Proses pembuatannya, penyajian, hingga cara memakannya, penuh dengan makna yang mencerminkan nilai gotong royong, kesederhanaan, dan penghargaan terhadap alam. Di era globalisasi ini, nasi tutug oncom menghadapi tantangan dan peluang. Di satu sisi, hidangan ini bisa menjadi ikon kuliner Indonesia yang dapat dikenal dunia. Namun, di sisi lain, nasi tutug oncom rentan terhadap perubahan yang bisa menghilangkan keunikannya dan khas aslinya. Penelitian ini menyarankan pentingnya pelestarian dan pengembangan nasi tutug oncom tanpa mengorbankan makna budaya dan filosofinya. Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa makanan bukan hanya kebutuhan sehari-hari. Melalui nasi tutug oncom, kita bisa melihat bahwa makanan memiliki aspek sosial dan budaya yang mendalam, yang penting untuk melestarikan keragaman budaya lokal.

Kata Kunci: Budaya Sunda, Nasi Tutug Oncom, Globalisasi.

PENDAHULUAN

Dalam bahasa Sunda, nama nasi tutug oncom berasal dari gabungan tiga kata, yaitu sangu (nasi), tutug (ditumbuk), dan oncom (Lisna Lestari et al., 2023; Putri et al., 2019). Nasi tutug oncom disajikan dalam kondisi hangat dan memiliki perpaduan rasa gurih, asin, dan pulen. Nasi tutug oncom biasanya disantap dengan berbagai lauk pauk, seperti ayam goreng, tempe bacem, telur dadar, dan ikan asin. Latar

belakang nasi tutug oncom adalah sebagai makanan harian untuk kelas menengah bawah masyarakat Sunda pada tahun 1940-an (Harmaen, 2020).

Nasi tutug oncom adalah hidangan khas Sunda yang berasal dari Tasikmalaya, Jawa Barat. Nama "tutug" sendiri berasal dari bahasa Sunda yang berarti "tumbuk" atau "hancur", merujuk pada proses pembuatannya di mana oncom ditumbuk halus lalu dicampurkan ke dalam nasi putih yang masih hangat (Lestari et al., 2019). Asal-usul nasi tutug oncom sebenarnya cukup sederhana. Dulunya, nasi tutug oncom merupakan makanan sehari-hari bagi masyarakat kelas menengah ke bawah di Sunda (Juli et al., 2024). Oncom yang berbahan dasar kedelai merupakan makanan yang terjangkau, sehingga menjadi pilihan utama untuk dipadukan dengan nasi. Dengan mencampurkan oncom ke dalam nasi, porsi makan pun terasa lebih banyak dan mengenyangkan.

Bahan utama nasi tutug oncom adalah nasi putih sebagai dasar hidangan, nasi putih pulen akan memberikan tekstur yang lembut. Oncom berupa makanan fermentasi dari ampas tahu atau bungkil kacang tanah yang memberikan cita rasa khas gurih dan sedikit asam. Bumbu, biasanya menggunakan bumbu halus yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri, kencur, cabai, dan terasi. Bumbu inilah yang memberikan cita rasa pedas dan gurih pada nasi tutug oncom. Perpaduan bahan-bahan ini menghasilkan cita rasa yang unik dan khas. Rasa gurih berasal dari oncom dan bumbu-bumbu yang digunakan. Rasa pedas disesuaikan dengan selera masing-masing. Rasa asam berasal dari fermentasi oncom, cita rasa yang khas dari oncom yang memberikan sensasi pada lidah.

Proses menumbuk oncom hingga halus dan mencampurnya dengan nasi secara merata membuat nasi tutug oncom memiliki tekstur yang unik, yaitu lembut dengan sedikit butiran oncom yang terasa di mulut. Nasi tutug oncom biasanya disajikan dengan lauk pauk sederhana seperti tempe goreng, tahu goreng, atau ikan asin. Namun, kombinasi ini justru menghasilkan cita rasa yang sangat nikmat. Nasi tutug oncom bukan hanya makanan, tetapi juga merepresentasikan nilai-nilai sosial dan budaya masyarakat Sunda, seperti kesederhanaan, keramahtamahan, dan gotong royong. Nasi Tutug Oncom bukan hanya tentang makanan, tetapi juga tentang budaya Sunda. Nilai Nilai sosial yang positif dan presentasi ini mencerminkan pengetahuan lokal masyarakat Sunda.

Nasi Tutug Oncom, hidangan tradisional Indonesia, mengalami tantangan yang signifikan karena globalisasi. Sebaliknya, ada peluang untuk mengubah beras Tutug Oncom menjadi komoditas yang lebih dikenal luas dan penting secara ekonomi. Penelitian yang komprehensif terhadap nasi Tutug Oncom sangat penting untuk mengambil langkah tepat dalam melestarikan dan mengembangkan tradisi kuliner ini.

LITERATURE REVIEW

Penelitian terdahulu mengenai nasi tutug oncom telah dilakukan oleh peneliti sebelumnya yang bernama Robiatul Adawiyah yang dipublikasikan melalui jurnal. Penelitiannya menjelaskan tentang penelitian yang dilakukan terhadap usaha kecil dan menengah (UKM) ayam penyet nasi tutug oncom melalui strategi promosi online atau platform digital marketing. Penelitian ini berfokus pada 3 aspek, yaitu promosi yang dilakukan secara online, pengaruh harga yang ditetapkan, keputusan pembelian dan pengaruh aplikasi GoFood terhadap ayam penyet nasi tutug oncom. Robiatul menyatakan bahwa GoFood memberikan peluang untuk meningkatkan visibilitas dan penjualan ayam penyet nasi tutug oncom. Tujuan penelitian Robiatul Adawiyah mengenai penjualan melalui promosi online untuk mengetahui apakah usaha bisnis kuliner yang berlokasi di Setu dapat menjual produknya dapat bersaing dengan cara penjualan yang kini marak seperti aplikasi-aplikasi online. Tidak hanya itu, peneliti juga berupaya untuk mengetahui upaya apa yang dapat dilakukan pelaku bisnis kuliner ayam penyet nasi tutug oncom dalam pengaruh promosi, harga terhadap keputusan pembelian melalui aplikasi GoFood (Juli et al., 2024). Peneliti menyatakan bahwa terdapat pengaruh signifikan antara pengaruh harga terhadap keputusan pembelian pada ayam penyet nasi tutug oncom melalui aplikasi GoFood. Karena hal itu, peneliti memberikan strategi yang tepat yang dapat meningkatkan kualitas pelayanan agar konsumen lebih tertarik untuk membeli produk tersebut, yaitu meningkatkan kestabilan harga dengan meningkatkan anggaran terbatas, mempertahankan kepuasan konsumen, menetapkan ketepatan waktu, mempertahankan iklan potongan harga, memperhatikan harga antar restoran dan biaya pengiriman.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif sebagai metode penelitiannya yang bertujuan untuk menjelaskan suatu fenomena yang terjadi secara sedalam-dalamnya melalui cara pengumpulan data yang sedalam-dalamnya, untuk menunjukkan pentingnya kedalaman dan detail suatu data yang diteliti (Creswell & Creswell, 2018; Kathryn Roulston, 2008; Kuncoroputri et al., 2023). Penelitian ini adalah penelitian deskriptif artinya penelitian yang dilakukan untuk mengetahui mengenai keadaan, gambaran, fenomena, subjek atau objek maupun suatu hal dengan cara mendeskripsikannya secara detail, mendalam, terperinci, luas dan sahih sesuai dengan apa yang ditemui di lapangan (Ratnadewi. et al., 2022; Septian et al., 2022; Wijaya et al., 2021).

Dalam rangka merealisasikan tujuan dari dilakukannya penelitian ini, metode penelitian yang digunakan adalah tanya jawab secara mendalam. Proses tanya jawab merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan secara lisan untuk memperoleh informasi (Creswell, 2014b, 2014a; Pandanwangi & Nuning Damayanti, 2017).

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penelitian ini bersifat deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian deskriptif dilakukan untuk menggambarkan keadaan sebenar-benarnya atau sesuai dengan kondisi aslinya tanpa adanya pengaruh atau tindakan dari luar atas dasar fakta dengan cara wawancara. Penelitian ini bersifat empiris yang menunjukkan bahwa penyelidikan yang berdasarkan objek nyata sesuai di lapangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah nasi tutug oncom diperkirakan sudah ada sejak sejak tahun 1940-an. Munculnya nasi tutug oncom bermula dari kreativitas masyarakat Sunda dalam memanfaatkan sisa makanan untuk menciptakan sebuah hidangan baru. Pada masa itu, oncom dijual dengan harga yang terjangkau, sementara harga komoditas pokok lainnya sulit dijangkau, sehingga masyarakat Sunda kelas menengah bawah mencampurkan oncom dengan nasi untuk membuat makanan terlihat lebih padat dan banyak. Nama nasi tutug oncom berasal dari gabungan tiga kata dalam bahasa Sunda, yaitu sangu, yang berarti nasi. Tutug, yang berarti ditumbuk. Oncom, yang merupakan makanan hasil fermentasi khas dari Jawa Barat.

Nasi tutug oncom memiliki cita rasa yang khas dan unik. Rasa gurih dari bahan oncom berpadu dengan aroma kencur dan sedikit rasa pedas dari cabai. Tekstur oncom yang lembut namun beraroma kuat memberikan rasa khas pada nasi. Selain itu, tambahan bahan seperti daun kemangi menambah cita rasa unik pada makanan tersebut. Keunikan oncom sebagai bahan utama adalah bahan khas Indonesia yang jarang ditemukan di tempat lain. Oncom dibuat melalui proses fermentasi dengan menggunakan kapang, yang memberikan rasa dan aroma yang khas. Terdapat dua jenis oncom, yaitu oncom merah dan oncom hitam. Pada nasi tutug oncom, biasanya yang digunakan adalah oncom merah yang memiliki cita rasa lebih gurih dan tekstur lebih lembut daripada oncom hitam.

Oncom sendiri memiliki kandungan nutrisi yang baik, termasuk protein, vitamin B, serta probiotik yang baik untuk pencernaan. Proses fermentasi juga membuat oncom lebih mudah dicerna dan meningkatkan kandungan zat besi yang baik bagi tubuh. Bagi masyarakat Sunda, oncom adalah sumber protein nabati yang murah namun kaya nutrisi, sehingga oncom sering dijadikan pengganti daging bagi mereka yang ingin makan protein dengan menghemat biaya.

Variasi nasi tutug oncom saat ini memiliki beberapa variasi sesuai dengan perkembangan zaman. Misalnya, ada variasi nasi tutug oncom yang dicampur dengan nasi merah, yang merupakan versi nasi yang lebih sehat karena kandungan seratnya yang tinggi, ada pula yang menambahkan topping seperti telur dadar, abon, atau suwiran daging ayam agar lebih variatif.

Nasi tutug oncom kaya akan karbohidrat, serta protein nabati dari oncom. Oncom juga memiliki kandungan vitamin B, serat, dan mineral. Karena proses fermentasi, oncom mengandung probiotik yang bermanfaat untuk pencernaan. Sementara itu, tambahan sayuran seperti kemangi dan lalapan menambah kandungan antioksidan dan kaya vitamin.

Popularitas dan ketersediaan nasi tutug oncom saat ini bisa ditemukan di banyak warung makan khas Sunda di berbagai daerah di Indonesia, terutama di Jawa Barat. Nasi tutug oncom juga menjadi pilihan makanan yang populer di restoran-restoran yang menyajikan makanan tradisional Indonesia.

Nasi tutug oncom dalam industri kuliner modern, dalam beberapa tahun terakhir, nasi tutug oncom semakin populer di kalangan penikmat kuliner di Indonesia. Bahkan, di kota-kota besar seperti Jakarta dan Bandung, nasi tutug oncom mulai dikreasikan dalam bentuk-bentuk yang lebih modern. Banyak restoran yang kini menambahkan nasi tutug oncom ke dalam menu mereka dengan berbagai inovasi dan kreasi, seperti menyajikannya dalam bentuk rice bowl, atau memadukannya dengan lauk kekinian seperti ayam geprek, ayam teriyaki, atau daging sapi yang dipanggang. Kreasi nasi tutug oncom juga mengikuti perkembangan zaman agar bisa menyesuaikan dengan selera generasi Indonesia zaman sekarang.

Inovasi ini membantu menarik minat generasi muda untuk mengenal kuliner tradisional mereka dengan cara yang tidak biasa dan lebih menarik lagi. Meski nasi tutug oncom tersebut diberikan sentuhan modern, rasa autentik dari nasi tutug oncom tersebut tetap dijaga agar konsumen masih bisa merasakan cita rasa asli khas Sunda. Inisiatif semacam ini juga menjadi cara yang baik untuk melestarikan kuliner tradisional Indonesia agar tetap terlihat di tengah tren kuliner yang terus berubah dan berkembang seiiring berjalannya waktu (Basiroen & Lapian, 2016; Sudana & Mohamad, 2023; Wijonarko & Wahyuningsih, 2020).

Harga nasi tutug oncom bervariasi tergantung lokasi dan jenis tempat makan yang menjualnya. Di warung makan atau rumah makan sederhana di Jawa Barat, nasi tutug oncom biasanya dijual dengan harga yang sangat terjangkau dan termasuk murah, berkisar antara Rp10.000 hingga Rp20.000 per porsi. Hal ini membuat nasi tutug oncom populer di kalangan masyarakat menengah ke bawah. Bahan baku yang sederhana seperti oncom, nasi, dan bumbu tradisional membuatnya tetap ekonomis meskipun dengan rasa dan gizi yang memuaskan. Di kota-kota besar seperti Jakarta, Bandung, dan Surabaya, nasi tutug oncom yang dijual di restoran atau tempat makan modern biasanya memiliki harga lebih tinggi, yaitu sekitar Rp30.000 hingga Rp50.000 per porsi. Variasi harga ini disebabkan oleh berbagai faktor seperti biaya sewa tempat, kualitas bahan yang digunakan, serta tambahan topping modern seperti ayam panggang, telur asin, dan lain-lain (Juli et al., 2024).

Beberapa restoran bahkan menyajikan nasi tutug oncom dalam konsep "rice bowl" yang kekinian, sehingga dapat menyesuaikan dengan selera dan gaya hidup generasi muda yang gemar dengan presentasi makanan yang menarik dan modern. Harga nasi tutug oncom juga dapat dipengaruhi oleh fluktuasi harga bahan baku seperti oncom, beras, dan bahan-bahan bumbu seperti cabai, kencur, dan daun kemangi. Harga oncom di pasaran bisa bervariasi tergantung musim dan produksi kedelai yang menjadi bahan dasarnya. Saat harga kedelai melonjak, harga produksi oncom mungkin akan meningkat juga, yang pada akhirnya berpengaruh pada harga nasi tutug oncom pada konsumen. Selain itu, bumbu cabai dan rempah juga sering mengalami kenaikan harga, terutama saat tidak musim panen. Meskipun bumbu seperti kencur hanya diperlukan dalam jumlah kecil, peningkatan harga bahan ini tetap berdampak pada biaya produksi nasi tutug oncom secara menyeluruh, terutama bagi penjual kecil yang memiliki margin keuntungan terbatas.

Nasi tutug oncom telah menjadi bagian penting dari pariwisata kuliner di Jawa Barat (Juli et al., 2024). Wisatawan yang datang ke daerah seperti Bandung, Garut, atau Tasikmalaya sering kali tertarik mencoba makanan khas yang unik dan autentik ini. Nasi tutug oncom menjadi salah satu daya tarik yang dapat memperkaya pengalaman kuliner para wisatawan. Selain cita rasanya yang khas, nasi tutug oncom juga menawarkan pengalaman kuliner Sunda yang autentik dan sulit ditemukan di luar Jawa Barat (Nurbasari et al., 2023). Untuk mendukung bidang pariwisata, beberapa destinasi wisata kuliner di Jawa Barat mengemas nasi tutug oncom dalam paket lengkap dengan makanan khas lainnya, seperti lalapan, ikan bakar, dan sambal. Paket-paket ini tidak hanya membuat nasi tutug oncom lebih menarik bagi wisatawan, tetapi juga mempromosikan keanekaragaman kuliner Sunda. Hal ini menjadi peluang bagi industri pariwisata kuliner untuk terus melestarikan dan memperkenalkan nasi tutug oncom kepada masyarakat luas, termasuk wisatawan mancanegara.

Tantangan dan potensi pelestarian nasi tutug oncom yaitu meski nasi tutug oncom semakin populer, ada tantangan dalam menjaga keberlanjutan hidangan tradisional ini. Salah satunya adalah kurangnya kesadaran generasi muda akan pentingnya melestarikan kuliner tradisional, salah satunya seperti nasi tutug oncom. Di era modern ini, makanan cepat saji dan kuliner internasional lebih mudah diakses, sering kali dianggap lebih menarik dan sering dijadikan pilihan utama. Oleh karena itu, perlu adanya edukasi dan promosi yang lebih mendalam untuk meningkatkan apresiasi terhadap kuliner lokal. Beberapa langkah yang bisa dilakukan untuk melestarikan makanan tradisional Indonesia, salah

satunya nasi tutug oncom antara lain adalah mengadakan acara kuliner tradisional, memperkenalkan nasi tutug oncom di sekolah sebagai bagian dari pelajaran budaya, serta menggandeng komunitas pecinta kuliner untuk mengadakan workshop memasak nasi tutug oncom.

Selain itu, beberapa restoran dan penjual nasi tutug oncom telah memanfaatkan platform media sosial untuk mempromosikan produk mereka. Dengan bantuan foto-foto menarik, video tutorial, atau cerita tentang sejarah dan filosofi nasi tutug oncom, mereka dapat menarik perhatian generasi muda yang gemar menggunakan internet dan sosial media (Putri et al., 2019). Kampanye ini membantu menjaga agar kuliner tradisional tetap dikenal dan diminati, sehingga budaya dan resep asli nasi tutug oncom bisa terus diwariskan. Oncom sebagai bahan utama nasi tutug oncom adalah produk fermentasi khas yang unik dan sulit ditemukan di luar Indonesia. Dengan meningkatnya minat dunia terhadap makanan fermentasi yang kaya akan probiotik, nasi tutug oncom memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk ekspor. Beberapa produsen kuliner di Indonesia telah melakukan eksperimen dengan produk oncom instan atau bumbu nasi tutug oncom yang dikemas secara praktis dan siap saji. Produk ini memungkinkan masyarakat di luar Indonesia, khususnya diaspora Indonesia, untuk menikmati cita rasa nasi tutug oncom di mana pun mereka berada.

Meski begitu, ada beberapa tantangan yang harus diatasi sebelum nasi tutug oncom dapat diekspor dalam skala besar. Salah satunya adalah masalah ketahanan produk, mengingat oncom adalah produk fermentasi yang cenderung mudah rusak. Pengemasan yang tepat dan teknik pengawetan yang baik diperlukan agar produk tetap berkualitas saat tiba di negara tujuan. Selain itu, edukasi mengenai cara penyajian nasi tutug oncom yang benar juga perlu disebarluaskan, sehingga konsumen internasional bisa memahami dan menikmati makanan tersebut dengan benar.

Gambar 1. Nasi tutug oncom Tasikmalaya ala kaki lima (ki) dan
tampilan visual dalam kemasannya (ka)
Sumber: Tim Peneliti. 2024

Produksi dan penjualan nasi tutug oncom juga memiliki dampak positif bagi perekonomian lokal di Jawa Barat. Banyak petani lokal yang memasok bahan-bahan dasar seperti kedelai, cabai, kencur, dan kemangi untuk pembuatan oncom dan nasi tutug oncom. Hal ini menciptakan peluang usaha dan lapangan pekerjaan bagi masyarakat setempat, mulai dari petani hingga produsen kecil oncom yang menyediakan pasokan bagi penjual nasi tutug oncom. Selain itu, penjualan nasi tutug oncom di warung makan, restoran, dan pusat wisata kuliner juga membantu meningkatkan pendapatan ekonomi lokal. Dengan adanya permintaan yang stabil untuk nasi tutug oncom, para penjual dapat mempertahankan usaha mereka seperti pada gambar 1 dan memberikan kontribusi bagi perekonomian daerah, yang paling penting rakyat mampu memandirikan ekonominya tidak bergantung kepada pemerintah. Dalam skala yang lebih besar, popularitas nasi tutug oncom bahkan bisa memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi Jawa Barat sebagai pusat kuliner Sunda. Seiring perkembangan zaman, inovasi dalam penyajian nasi tutug oncom semakin beragam. Selain disajikan dalam bentuk nasi dengan lauk tradisional, kini banyak penjual yang menawarkan nasi tutug oncom dalam bentuk modern seperti nasi tutug oncom rice bowl atau nasi tutug oncom wrap. Inovasi-inovasi ini tidak hanya menjadikan nasi tutug oncom lebih praktis dan mudah dinikmati, tetapi juga membuatnya terlihat lebih menarik bagi konsumen yang menginginkan variasi baru. Beberapa penjual bahkan menggunakan saus atau tambahan

bahan modern seperti keju atau saus pedas yang kekinian. Selain itu nasi tutug oncom juga dijual di kaki lima.

KESIMPULAN

Nasi tutug oncom adalah makanan khas Sunda yang berasal dari Tasikmalaya. Nasi tutug oncom merupakan nasi yang dicampur dengan oncom tumbuk atau oncom goreng/bakar. Nasi tutug oncom disajikan dalam keadaan hangat. Nasi tutug oncom memiliki rasa asin, gurih, dan pulen. Nasi tutug oncom biasanya disajikan dengan lauk seperti daging ayam, perkedel, ikan asin, dan dibungkus daun pisang. Nasi tutug oncom lebih baik disantap selagi hangat karena oncom akan rusak jika disimpan terlalu lama. Nasi tutug oncom merupakan makanan rakyat pada zaman sengsara, terutama pada zaman orde lama. Nasi tutug oncom kini sudah menjadi makanan bagi semua lapisan masyarakat.

REFERENCES

Basiroen, V. J., & Lapian, M. E. (2016). Implementation of design thinking process in creating new batik lasem design. *Pertanika Journal of Social Sciences and Humanities*, *24*(June), 119–136. http://www.pertanika.upm.edu.my/resources/files/Pertanika PAPERS/JSSH Vol. 24 (S) Jun. 2016/11 JSSH Vol 24(S) June 2016_0168-2016_pg119-136.pdf

Creswell, J. W. (2014a). *Penelitian Kualitatif dan Desain Riset* (S. Z. Qudsy (ed.); 3rd ed.). Pustaka Pelajar.

Creswell, J. W. (2014b). *Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (J. Young (ed.); Fourth Edi). Sage Publication Inc. https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results

Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2018). Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches. In H. Salmon, C. Neve, & M. O'Heffernan (Eds.), *Research Defign: Qualitative, Quantitative, and Mixed M ethods Approaches* (Fifth Edit). SAGE Publication.

Harmaen, D. (2020). Keberagaman dan Kearifan Lokal Dalam Komunikasi Budaya Jawa Barat. *Jurnal Ilmu Komunikasi*, *3*(2), 1–23. https://journal.unpas.ac.id/index.php/linimasa/article/view/17682

Juli, N., Adawiyah, R., Renwarin, J. M. J., & Winarso, W. (2024). Pengaruh Promosi dan Harga terhadap Keputusan Pembelian Ayam Penyet Nasi Tutug Oncom Setu Melalui Aplikasi Gofood. *Jurnal Manajemen Dan Ekonomi Kreatif*, *2*(3). https://doi.org/https://doi.org/10.59024/jumek.v2i3.405

Kathryn Roulston. (2008). The SAGE Encyclopedia of Research Methods Vol 1 & 2. In L. M. Given (Ed.), *The SAGE Encyclopedia of Qualitative Research methods*. SAGE Publication. https://repository.bbg.ac.id/bitstream/515/1/The_Sage_Encyclopedia_of_Qualitative_Research_Methods.pdf

Kuncoroputri, S. A., Pandanwangi, A., & Suryana, W. (2023). Ekspresi Visual Human Emotion Dalam Karya Seni Lukis. *Aksara*, *9*(3), 1511–1518. https://doi.org/http://dx.doi.org/10.37905/aksara.9.3.1511-1518.2023

Lestari, A., Apriliya, S., & Hodidjah. (2019). Buku Cerita Anak tentang Makanan Tradisional Nasi Tutug Oncom Khas Tasikmalaya untuk Siswa Sekolah Dasar. *Pedadidaktika: Jurnal Ilmiah Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, *6*(1), 223–228. https://doi.org/https://doi.org/10.17509/pedadidaktika.v6i1.13205

Lisna Lestari, Ferani Siti Nurhanifah, Resti Sri Monika, Gita Wulansari, & Aveny Septi Astriani. (2023). Penamaan Semantis pada Kuliner Khas Tasikmalaya. *PUSTAKA: Jurnal Bahasa Dan Pendidikan*, *4*(1), 194–201. https://doi.org/10.56910/pustaka.v4i1.1076

Nurbasari, A. P., Ali, H., Pertiwi, S., Sandi, H., & Hidayaty, D. E. (2023). Perekrutan Karyawan di UMKM Tutug Oncom Kang Asep Tasik. *Jurnal Pijar Studi Manajemen Dan Bisnis*, *1*(3), 649–657. https://e-journal.naureendigition.com/index.php/pmb/article/view/408

Pandanwangi, A., & Nuning Damayanti. (2017). Visualisasi Perempuan pada Lukisan Tradisional Tionghoa. *Panggung*, *27*(2), 117–129. https://media.neliti.com/media/publications/298330-visualisasi-perempuan-pada-lukisan-tradi-4a7bf631.pdf

Putri, J. C., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2019). Pengenalan Tentang Masakan Sunda Di Kalangan Remaja Kecamatan Kiaracondong. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, *8*(1), 40–47. https://doi.org/10.17509/boga.v8i1.19235

Ratnadewi., R., Prijono, A., & Pandanwangi, A. (2022). *Turtle Graphics Menggunakan Software Processing untuk Pembuatan Pola (Pattern)* (1st ed.). Zahir Publishing.

Septian, V. L., Effendi, I. Z., & Pandanwangi, A. (2022). The Vibrant of Harmony. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, *8*(1), 187. https://doi.org/10.37905/aksara.8.1.187-194.2022

Sudana, I. W., & Mohamad, I. (2023). Kreativitas dan Inovasi Pada Seni Kriya. In R. T. Manurung & A. Pandanwangi (Eds.), *Kreativitas dan Inovasi Dalam Seni Rupa dan Desain* (pp. 77–90). Zahir Publishing.

Wijaya, K. C., Pandanwangi, A., & Dewi, B. S. (2021). Mirror As Inspiration In The Creation Of Artworks. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, *7*(3), 1009. https://doi.org/10.37905/aksara.7.3.1009-1016.2021

Wijonarko, A. C. S., & Wahyuningsih, S. E. (2020). Dinamika Industri dan Inovasi Produk Batik di Kampung Pesindon Kota Pekalongan. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, *8*(1), 25–30. https://doi.org/10.15294/teknobuga.v8i1.21749