STRATEGI PELESTARIAN WARISAN BUDAYA TAK BENDA PADA WARISAN WISATA KULINER KHAS NATUNA "PEDEK"

Maulida, M.Pd Dosen Prodi PIAUD
Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) Natuna
Email: maulidapatra@gmail.com

Abstrak:
Penelitian ini menyoroti pentingnya makanan tradisional khas Kabupaten Natuna, "Pedek," sebagai bagian dari warisan budaya tak benda (WBTB) Indonesia khususnya di Kabupaten Natuna Desa Cemaga. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi nilai budaya dan proses pembuatan Pedek, serta dampaknya pada identitas lokal dan potensi ekonomi masyarakat setempat. Metode penelitian deskriptif kualitatif. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa Pedek memiliki sejarah panjang sebagai bagian integral dari kehidupan masyarakat Natuna, di mana teknik fermentasi tradisional ini telah diwariskan secara turun-temurun. Proses pembuatan Pedek melibatkan pemilihan ikan teri berkualitas yang dicampur dengan garam dan kemudian difermentasi dalam wadah tertutup untuk menghasilkan rasa khas dan aroma yang unik. Pedek tidak hanya menjadi lauk pauk, tetapi juga simbol solidaritas sosial dan kebanggaan budaya. Penggunaan Pedek dalam acara penting dan pertemuan adat mencerminkan perannya sebagai perekat komunitas. Selain itu, produksi Pedek telah memberikan kontribusi ekonomi lokal melalui penjualan di pasar. Promosi kuliner yang melibatkan pemerintah dan pelaku pariwisata membantu memperkenalkan keunikan Pedek kepada wisatawan.
Keyword:Strategi,Pelestarian, Warisan Budaya, Kuliner Tradisional

Pendahuluan

Warisan budaya yang diwariskan oleh nenek moyang kita merupakan kekayaan tak ternilai yang menjadi cerminan dari keanekaragaman dan identitas bangsa. Jejak peninggalan nenek moyang ini dapat dilihat dan dirasakan dari berbagai aspek kehidupan, mulai dari upacara adat, kesenian tradisional, bahasa, hingga situs sejarah. Hal tersebut bukan hanya sekadar simbol masa lalu, tetapi juga bukti nyata bagaimana nilai budaya, tradisi, dan kearifan lokal terus hidup dan berkembang dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia (Falah et al., 2013).

Warisan budaya yang ditinggalkan nenek moyang kita bukan hanya sebagai kenangan masa lalu, tetapi juga sebagai sumber inspirasi untuk membangun identitas, kebanggaan, dan keberlanjutan budaya di masa depan. Pelestarian dan pemanfaatan warisan ini merupakan tanggung jawab bersama agar kekayaan budaya Indonesia tetap hidup dan berkembang mengikuti dinamika zaman yang terus berubah.

Selain wisata alam yang memukau di Kabupaten Natuna, warisan budaya lainnya juga tercermin dalam wisata kuliner yang memiliki peran penting dalam memperkuat dan membentuk identitas budaya Indonesia khususnya di Natuna. Kuliner khas dari berbagai daerah di Indonesia tidak hanya sekadar hidangan, tetapi juga menyimpan cerita, nilai-nilai, dan filosofi yang diwariskan dari generasi ke generasi. Dengan keanekaragaman suku, agama, bahasa, dan tradisi yang tersebar dari Sabang hingga Merauke, Indonesia dikenal sebagai surga kuliner yang menggugah selera. Setiap daerah

memiliki ciri khas yang membedakan cita rasa, bahan, hingga cara penyajian makanan, menciptakan kekayaan kuliner yang tak tertandingi (Pratiwi & Hasmiza, 2023).

Pada Konvensi UNESCO Tahun 2023 disebutkan bahwa Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) diwariskan dari generasi ke generasi yang secara terus-menerus diciptakan kembali oleh masyarakat serta kelompok dalam menanggapi lingkungan sekitarnya. Melalui interaksi yang diciptakan dengan alam dan sejarah serta identitas yang berkelanjutan untuk menghargai perbedaan budaya dan kreativitas manusia (Rozinda et al., 2022). WBTB dapat diwujudkan dalam bidang-bidang sebagai berikut:

1. Tradisi lisan dan bentuk ekspresi termasuk bahasa sebagai sarana warisan budaya tak benda;
2. Seni pertunjukan seperti suara musik, teater, film dan lain-lain;
3. Adat-istiadat, ritual dan perayaan masyarakat adat misalnya upacara adat *(life cyrcle ceremony)*, sitem organisasi sosial, persaudaraan adat;
4. Pengetahuan dan perilaku tentang alam semesta, misalnya pengetahuan tradisional, kearifan lokal, pengobatan tradisional;
5. Keterampilan dan kemampuan tradisional seperti teknik, arsitektur, pakaian, aksesoris, kerajinan, masakan, alat transfortasi, senjata dan keterampilan tradisinonal lainnya;
6. Tradisi dan ungkapan lisan;
7. Tulisan dan permainan (Apriansyah et al., 2022)

Menurut sofyan dalam (Maulida, 2023) makanan khas daerah ialah menu masakan khas yang berasal dari suatu daerah biasanya memiliki rasa dan bahan yang berbeda sehingga membuat makanan tersebut popular di kalangan penduduk setempat. Selain rasa bentuk penyajiannya juga kadang memiliki makna dan tujuan tertentu sehinggan menarik perhatian banyak orang baik dari dalam maupun luar daerah tersebut.

Wisata kuliner tidak hanya menjadi daya tarik bagi wisatawan lokal maupun mancanegara, tetapi juga berfungsi sebagai sarana untuk memperkenalkan budaya dan identitas Indonesia kepada dunia. Dalam setiap hidangan tradisional, terdapat keunikan dan rasa yang mencerminkan kearifan lokal serta kekayaan budaya yang ada di Nusantara, menjadikan kuliner sebagai bagian tak terpisahkan dari warisan budaya bangsa (Rahimin, 2023).

Penelitian ini akan mengupas secara mendalam tentang salah satu warisan budaya tak benda yang berasal dari Kabupaten Natuna, yaitu makanan khas yang dikenal dengan sebutan "Pedek." Makanan tradisional ini memiliki sejarah panjang dan menjadi bagian penting dari budaya kuliner masyarakat setempat. Pedek tidak hanya unik dalam cita rasanya, tetapi juga dalam sebutannya yang berbeda-beda di berbagai kecamatan. Misalnya, di Kecamatan Bunguran Barat, makanan ini lebih dikenal dengan nama "Pedok." Ragam penyebutan ini memperlihatkan bagaimana Pedek telah diadaptasi dan diakui sebagai bagian dari identitas budaya di setiap wilayah di Kabupaten Natuna. Dengan keberagaman penyebutan ini, Pedek menjadi simbol keanekaragaman sekaligus kebersamaan dalam kekayaan kuliner lokal Natuna.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang akan langsung masuk ke obyek penelitian untuk melakukan penjelajahan dengan *grand tour question*, sehingga masalah atau informasi akan dapat ditemukan dengan jelas (Rusandi & Muhammad Rusli, 2021). Metode ini bertujuan untuk melakukan investigasi objektif terhadap realitas yang bersifat subjektif, dengan memusatkan perhatian pada perspektif subjek yang terlibat. Pendekatan ini mengakui subjektivitas realitas yang diteliti dan menekankan akurasi serta kelengkapan data (Bella Ananda & Thamrin, 2024).

Teknik pengumpulan data digunakan oleh peneliti merujuk pada metode Jexy.J.Meleong dalam (Maulida, 2023) adalah: 1) Observasi merupakan salah satu kegiatan ilmiah empiris yang mendasarkan fakta-fakta lapangan maupun teks, melalui pengalaman panca indra tanpa menggunakan manipulasi apapun. 2) Wawancara, Peneliti dalam hal ini berkedudukan sebagai interviewer, mengajukan pertanyaan, menilai jawaban, meminta penjelasan, mencatat dan menggali pertanyaan lebih dalam dan 3) Dokumentasi berupa foto di perlukan oleh peneliti untuk memperlihatkan hasil olahan jantung pisang atau keghabu sehingga memudahkan pembaca untuk mengenal makanan khas Natuna yang disebut Pedek.

Hasil dan Pembahasan

Hasil dan pembahasan pada penelitian ini dapat dijabarkan pada beberapa poin penting yang dapat menjadi landasan strategi pelestarian Warisan Budaya Tak Benda di Kabupaten Natuna pada warisan wisata kuliner pedek adalah sebagai berikut:

1. Pelestarian dan Nilai Budaya

Pedek merupakan produk fermentasi tradisional berbahan dasar ikan teri kecil-kecil segar dan masih bertelur, fermentasi dilakukan selama dua hari di dalam wadah tertutup. Proses ini menghasilkan makanan dengan cita rasa unik serta aroma yang khas, yang menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya kuliner masyarakat Natuna.

Pedek bukan hanya sekadar lauk pauk, melainkan sebuah warisan budaya tak benda yang penting bagi masyarakat Natuna. Hidangan ini telah diwariskan secara turun-temurun dan menjadi simbol identitas lokal. Menjaga keberlanjutan Pedek sebagai kuliner tradisional berarti melestarikan sejarah dan kebanggaan masyarakat Natuna. Di berbagai kesempata Pedek sering disajikan untuk tamu kehormatan sebagai bentuk penghormatan sekaligus promosi budaya daerah.

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan pembuat pedek ini yaitu Ibu DF dan Ibu ER menyebutkan bahwasannya Pedek memiliki akar sejarah panjang di Kabupaten Natuna. Sejarah mencatat bahwa Pedek telah dibuat dan dikonsumsi oleh masyarakat Natuna sejak masa lalu, ketika teknik pengawetan makanan seperti fermentasi menjadi solusi untuk memperpanjang umur simpan ikan dalam kondisi minim teknologi pendinginan.

Pembuatan Pedek dimulai dengan pemilihan ikan teri yang segar, yang merupakan bahan baku utama. Ikan-ikan ini dicuci bersih dan dicampur dengan garam dalam jumlah yang sesuai. Garam tidak hanya berfungsi sebagai agen pengawet tetapi juga sebagai katalis dalam proses fermentasi, menciptakan lingkungan yang mendorong pertumbuhan bakteri halofilik dan menghambat mikroorganisme patogen. Berikut Langkah-langkah pembuatan pedek:

1) Pilih Bahan Berkualitas
   Gunakan ikan teri segar yang bertelur untuk hasil terbaik. Pastikan ikan dalam kondisi segar agar kualitas produk akhir terjaga dan masih dalam keadaan bertelur.
2) Proses Pencampuran dengan Garam
   Campurkan ikan teri dengan garam kasar dengan perbandingan 1 tong ikan teri untuk setiap 4 kg garam kasar. Aduk merata agar garam menyelimuti seluruh permukaan ikan.
3) Proses Pengeringan Awal
   Letakkan campuran ikan teri dan garam di atas kain jaring atau saringan yang bersih. Ini bertujuan untuk membiarkan air garam mengalir keluar, membantu proses pengeringan awal dan mencegah kelembaban berlebih.

Gambar 1. Proses Penyampuran Garam



Sumber: Dokumentasi Peneliti

Gambar 2. Penyaringan Ikan Teri



Sumber: Dokumentasi Peneliti

Penyaringan ikan teri merupakan tahap penting dalam pengolahan untuk mengurangi kadar air laut serta membantu proses pencairan butiran garam yang menempel pada ikan. Proses ini bertujuan agar intensitas keasinan air laut dapat berkurang, sehingga kualitas ikan teri terjaga dengan baik. Dengan berkurangnya kadar air dan garam, ikan teri yang diolah menjadi pedek dapat bertahan lebih lama ketika disimpan di dalam wadah atau dikemas untuk dijual. Hal ini memastikan produk tetap segar dan layak dikonsumsi oleh konsumen, tanpa mengurangi cita rasa dan tekstur yang diharapkan. Langkah penyaringan ini juga penting untuk menghindari kelembapan berlebih yang bisa menyebabkan produk cepat rusak atau terkontaminasi. Oleh karena itu, proses penyaringan menjadi kunci dalam menjaga keawetan dan kualitas pedek yang dipasarkan kepada konsumen.

4) Fermentasi

   Setelah dua hari, pindahkan ikan teri yang sudah bercampur garam ke dalam wadah kedap udara untuk proses fermentasi. Pastikan wadah tertutup rapat untuk menjaga lingkungan fermentasi tetap optimal dan fermentasi dilakukan selama 5-7 hari. Fermentasi ini penting untuk memberikan cita rasa khas pada pedek.

Gambar 3. Tempat Fermentasi Ikan Teri menjadi Pedek



Sumber : Dokumentasi Peneliti

Pada beberapa tahun yang lalu pedek di fermentasi didalam tempayan khusus oleh pembuat pedek. Tempayan digunakan sebagai wadah untuk proses fermentasi karena materialnya yang terbuat dari tanah liat atau keramik memungkinkan sirkulasi udara yang baik dan menjaga suhu tetap stabil, pada masa itu tempayan juga mudah untuk diperoleh karena masyarakat Natuna dapat membeli atau barter dengan para pedangang luar dan bahkan tempayan ini sendiri ditinggalkan begitu saja oleh Kesultanan, Raja-raja bahkan panglima-panglima yang datang di Natuna. Sejarah juga mencatat betapa Natuna memiliki jalur pelayaran Internasional yang strategis dibuktikan dengan banyaknya peninggalan-peninggalan barang bersejarah yang dapat ditemui di Natuna seperti makam, piring keramik, tempayan, keramat dan banyak lagi (Tampi, 2017).

Gambar 4. Temapayan



Sumber: Internet (https://www.bentarabudaya.com/koleksi/443/tempayan)

2. Proses Fermentasi Pedek

Fermentasi dapat diartikan sebagai proses biokimia di mana mikroorganisme, seperti bakteri atau ragi, menguraikan senyawa organik, terutama karbohidrat, dalam kondisi anaerob (tanpa oksigen). Proses ini menghasilkan produk dengan kandungan gizi dan karakteristik organoleptik yang berbeda. Pada fermentasi ikan teri untuk membuat Pedek (Apriyanto et al., 2021).

Fermentasi ikan teri ini memungkinkan penduduk setempat untuk mengawetkan sumber protein agar bisa dikonsumsi lebih lama, terutama pada masa sulit ketika hasil tangkapan berkurang dan ketika cuaca di Kabupaten Natuna memasuki musim utara atau dikenalkan dengan musim angin kencang dan tingginya ombak laut. Selama proses fermentasi, terjadi proses proteolisis yaitu protein akan terhidrolisis menjadi asam-asam amino, asam lemak, peptida, pepton, dan amoniak oleh mikroba atau enzim proteolitik yang terdapat secara alami pada bahan baku, kemudian asam-asam amino akan terurai lebih lanjut menjadi komponen-komponen lain dengan berat molekul yang lebih rendah dan akan lebih mudah diserap oleh tubuh, proses ini juga menghasilkan rasa umami yang kaya dan aroma khas yang unik (Kurniawati & Banowati, 2018).

Gambar 5. Fermentasi Ikan Teri Menjadi Pedek



Sumber : Dokumentasi Peneliti

Kandungan kadar protein dalam makanan seperti ikan teri merupakan suatu faktor yang dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan bagi konsumen. Kadar protein menentukan mutu pangan itu sendiri. Protein merupakan salah satu makro nutrien yang berperan dalam pembentukan biomolekul dan dapat juga dipakai sebagai sumber energi yang struktur molekulnya mengandung C, H, O dan N. Pada tahap awal proses fermentasi, enzim yang ada pada tubuh ikan akan memecah protein menjadi senyawa yang lebih sederhana yang selanjutnya aktivitas enzim ini akan merangsang aktivitas enzim-enzim mikroba pada tahap selanjutnya. Bakteri-bakteri ini akan memecah asam amino atau peptida yang sudah dipecah secara autolisi (Mellisa et al., 2017).

3. Bumbu dan Penyajian Tradisional

Pedek dapat disajikan dan dimakan tanpa harus dimasak cukup membumbuinya dengan irisan bawang merah dan cabe rawit secukupnya agar tetap terjaga keaslian rasa fermentasi. Pada sajian ini menonjolkan kesederhanaan kuliner tradisional yang tetap lezat dan bernutrisi,

Gambar 6. Pedek Tanpa Dimasak



Sumber : Dokumentasi Peneliti

Selanjutnya pedek dapat juga di masak dengan bumbu sederhana seperti bawang merah dan cabe rawit, kombinasi bumbu ini menambah cita rasa Pedek yang sudah kaya akan rasa umami yang alami. Dimasak atau pun tidak rasa khas dari hasil fermentasi ikan teri ini tidak berubah hanya saja perubahan terjadi pada tekstur pedek itu sendiri menjadi lebih halus.

Gambar 7. Pedek Setelah Dimasak



4. Pusat Produksi Terkenal

Desa Cemaga di Kecamatan Bunguran Selatan dikenal sebagai penghasil Pedek yang berkualitas baik, lokasi ini memiliki praktik tradisional yang telah teruji waktu dan keterampilan penduduk setempat dalam menjaga keaslian proses fermentasi, yang berkontribusi pada rasa Pedek yang otentik.

Gambar 8. Tempat ProduksiPedek



Sumber : Dokumentasi Peneliti

Produksi Pedek memberikan kontribusi signifikan terhadap ekonomi lokal, terutama di desa-desa seperti Desa Cemaga di Kecamatan Bunguran Selatan. Pedek diproduksi oleh keluarga-keluarga setempat dan dijual di pasar lokal maupun diekspor ke daerah lain. Hal ini menciptakan peluang kerja dan mendorong pertumbuhan ekonomi di wilayah tersebut. Industri rumah tangga yang memproduksi Pedek mendukung ekonomi keluarga dan menjaga stabilitas finansial mereka.

5. Potensi Pariwisata dan Promosi Daerah

Selain nilai ekonominya, pedek juga memiliki potensi besar sebagai daya tarik pariwisata. Wisata kuliner merupakan salah satu sektor pariwisata yang semakin popular. Makanan tradisional seperti Pedek dapat menjadi daya tarik utama bagi wisatawan yang ingin merasakan cita rasa khas pedek asal Natuna. Salah satu upaya yang dilakukan oleh pemerintah daerah maupun setempat untuk meningkatkan kesadaran tentang nilai warisan kuliner dan pelestarian pedek ialah dengan mengundang wisatawan seperti Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif yaitu Bapak Sandiaga Uno pada tahun 2024 masyarakat Desa Cemaga berupaya mengenalkan Pedek kepada beliau, tidak hanya pedek tapi terdapat makanan khas lainnya seperti tabel mando, kernas dan lain-lain. Selain itu juga dapat dipromosikan pada acara-acara seperti festival makanan lokal, tur kuliner, dan demo memasak dapat dimanfaatkan untuk mempromosikan Pedek.

Hidangan pedek ini sering disajikan dalam acara-acara adat, pertemuan keluarga, dan perayaan-perayaan lokal. Kehadiran Pedek dalam berbagai acara penting ini menandakan nilai kebersamaan dan solidaritas di antara masyarakat. Pedek juga sering disajikan sebagai simbol keramahan kepada tamu yang berkunjung ke Natuna, mulai dari pejabat pemerintah hingga wisatawan (Natuna, n.d.) . Hal ini menunjukkan bahwa Pedek bukan hanya makanan sehari-hari, tetapi juga memiliki fungsi simbolis sebagai perekat sosial.

Selanjutnya dalam proses pendidikan kesadaran dapat memainkan peran krusial dalam menularkan pengetahuan dan apresiasi terhadap masakan tradisional. Langkah kecil yang dapat yaitu

dengan memasukkan materi pengenalan budaya makanan khas daerah ke dalam kurikulum mereka dan mengajarkan anak-anak tentang pentingnya bahan-bahan lokal, teknik memasak konvensional, dan kisah di balik masakan yang menjadi warisan budaya (Purnamasari & Mentari, 2024).

Pelestarian Pedek melibatkan upaya menjaga metode tradisional sambil beradaptasi dengan teknologi modern yang dapat membantu meningkatkan produksi tanpa mengorbankan kualitas. Edukasi kepada generasi muda tentang pentingnya Pedek sebagai warisan budaya juga menjadi bagian dari upaya ini, melalui program pendidikan dan lokakarya komunitas (Sulistyani et al., 2022).

Simpulan

Pedek, sebagai produk fermentasi tradisional, lebih dari sekadar makanan sehari-hari. Pedek menjadi simbol kebanggaan, warisan budaya dan identitas masyarakat Kabupaten Natuna. Proses pembuatannya yang menggunakan teknik tradisional dengan fermentasi alami memperlihatkan betapa kearifan lokal dapat bertahan dan tetap relevan di tengah modernisasi. Pedek berfungsi sebagai perekat sosial yang dihidangkan dalam acara-acara adat dan pertemuan keluarga, menunjukkan perannya yang signifikan dalam kehidupan masyarakat. Upaya pelestarian Pedek membutuhkan kerja sama antara masyarakat lokal, pemerintah, dan pemangku kepentingan pariwisata untuk memastikan keberlanjutan tradisi ini. Edukasi tentang pentingnya Pedek kepada generasi muda melalui kegiatan budaya dan pendidikan formal dapat membantu menjaga warisan ini tetap hidup. Dengan promosi yang tepat, seperti partisipasi dalam festival kuliner dan pengenalan kepada pejabat maupun wisatawan, Pedek memiliki potensi besar untuk menjadi daya tarik pariwisata yang memperkuat identitas lokal dan memberikan manfaat ekonomi yang berkelanjutan. Pelestarian metode tradisional pembuatan Pedek sambil memanfaatkan teknologi modern untuk efisiensi produksi akan mendukung keberlanjutan budaya ini di masa depan.

Rujukan

Apriansyah, D., Khairil, K., & Novita Sari, V. (2022). Media Promosi Warisan Budaya Tak Benda Provinsi Bengkulu. *Djtechno: Jurnal Teknologi Informasi*, *3*(2), 199–207. https://doi.org/10.46576/djtechno.v3i2.2732

Apriyanto, M., Fangohoi, L., Aprilia, V., Diba, D. F., Prayitno, S. H., Nurhayati, N., & Sari, D. A. (2021). *Editor : Annisa Ammalia Kiti*.

Bella Ananda, F., & Thamrin, H. (2024). Perancangan Buku Panduan Sebagai Sarana Informasi Warisan Budaya Kuliner di Pasar Lama Tangerang untuk Kalangan Remaja Dewasa 17-25 Tahun. *Filosofi: Publikasi Ilmu Komunikasi …*, *1*(3), 283–296. https://journal.asdkvi.or.id/index.php/Filosofi/article/view/249%0Ahttps://journal.asdkvi.or.id/index.php/Filosofi/article/download/249/418

Falah, M. W., Jayanti, Y., & Utami, S. (2013). Rumah Indonesia bernuansa "Indonesia negara 1000 budaya" sebagai informasi sekaligus untuk memperkenalkan Indonesia pada masyarakat di Perbatasan. *Pekan Ilmiah Mahasiswa Nasional Program Kreativitas Mahasiswa - Gagasan Tertulis 2013*, *21*, 1–6. http://adimo22.blogspot.com/2013/06/kebudayaan-

Kurniawati, P., & Banowati, R. (2018). Modul Asam Amino, Peptida dan Protein. *Diploma Chemistry Uii*, 15–35.

Maulida. (2023). *Keghabu Sebagai Budaya Tak Benda Kabupaten Natuna*. *01*(01).

Mellisa, N. A., Mahadi, I., & Sayuti, I. (2017). Kajian Pembuatan Peda Ikan Teri (Stolephorus sp.) Berdasarkan Lama Fermentasi dan Konsentrasi Garam Sebagai Rancangan Pembuatan LKS Pada Konsep Bioteknologi Konvensional Kelas XII SMA. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Riau*, *4*(2), 1–12.

Natuna, D. ka. (n.d.). *Natuna, Dispar.kab*. https://dinaspariwisata.natunakab.go.id/desa-wisata-cemaga-tengah-masuk-50-besar-adwi-2024/

Pratiwi, M. Y., & Hasmiza, H. (2023). "Penjok" Lauk Alternatif Pekarangan Rumah Masyarakat Melayu Kabupaten Natuna. *Tapak Melayu*, *01*(01). https://jurnal.stainatuna.org/index.php/tapakmelayu/article/view/54

Purnamasari, E., & Mentari, G. (2024). *Pelestarian Budaya dan Filosofi Makanan Bengkulu melalui Pameran Seni Badendang Tradisional makanan tradisional , Kemendikbudristek RI Bidang Kebudayaan bekerja sama Pagelaran Makanan Tradisional dalam Seni Badendang di Kota Bengkulu . Lokal Ketahanan Pan*. *13*, 50–63.

Rahimin, S. M. (2023). SATAI kuliner tradisional khas natuna. *Tapak Melayu*, *1*(01).

Rozinda, E. I., Hardiyati, Z. P., & Dewi, S. P. (2022). Pengembangan WBTB (Warisan Budaya Tak Benda) di Kota Semarang. *Jurnal Riptek*, *16*(2), 125–136. https://doi.org/10.35475/riptek.v16i2.155

Rusandi, & Muhammad Rusli. (2021). Merancang Penelitian Kualitatif Dasar/Deskriptif dan Studi Kasus. *Al-Ubudiyah: Jurnal Pendidikan Dan Studi Islam*, *2*(1), 48–60. https://doi.org/10.55623/au.v2i1.18

Sulistyani, T., Rachmawati, E., Mufidah, L., Kotagede, R. K., & Goreng, L. (2022). Strategi Pelestarian Makanan Tradisional. *Strategi Pelestarian Makanan Tradisional Melalui Pelatihan Bagi Masyarakat Kemantren Kota Gede Yogyakarta*, *3*(02), 96–103.

Tampi, B. (2017). Konflik Kepulauan Natuna Antara Indonesia Dengan China (Suatu Kajian Yuridis). *Jurnal Hukum Unsrat*, *23*(10), 1–16.

Maryam (2013). *Iki artikel sing penting diwoco.* Jurnal Pemberita Cerdas Vol 2. No. 1 23-29