

AKULTURASI BUDAYA MASYARAKAT ARAB DAN MELAYU PADA MAKANAN DI KAMPUNG AL-MUNAWWAR PALEMBANG

Tasya Yulmadira

Universitas Al Azhar Indonesia

Email: Tasyayulmadira17@gmail.com

Abstract

This article was created with the aim of knowing the process of acculturation and modification of the cuisine of the Arab Hadrami community in Al-Munawwar village, Palembang. Palembang is known as an industrial city and trade city. Palembang's geographical position is on the banks of the Musi River and not far from the Bangka Strait, making this city accessible to ships from abroad. This article discusses the cultural acculturation of Arab and Malay communities in food in Al-Munawwar village, Palembang. This article also discusses acculturation and modification of the cuisine of the Hadrami community in Al-Munawwar village, Palembang. Researchers used interview and observation methods. This research was carried out by collecting field data related to components of traditional Arab food construction in Almunawwar village. The interview and observation approach was chosen because it provides more detailed information regarding the object being studied. The results of the research show that there is cultural acculturation of Arab society towards food in the Almunawwar village of Palembang.

Keywords: Acculturation, modification, Arabic, Palembang

Abstrak

Artikel ini dibuat dengan tujuan untuk mengetahui proses akulturasi dan modifikasi masakan masyarakat Arab Hadrami di kampung Al-Munawwar Palembang. Palembang yang dikenal dengan kota industri dan kota perdagangan. Posisi geografis Palembang yang berada di tepian Sungai Musi dan tidak jauh dari Selat Bangka, sehingga membuat kota ini mampu dijangkau oleh kapal-kapal dari luar negeri. Artikel ini membahas mengenai akulturasi budaya masyarakat Arab dan Melayu pada makanan di kampung Al-Munawwar Palembang. Artikel ini juga membahas tentang akulturasi dan modifikasi masakan masyarakat hadrami di kampung Al-Munawwar Palembang. Peneliti menggunakan metode wawancara serta observasi. Penelitian ini dilakukan dengan mengumpulkan data lapangan terkait komponen konstruksi makanan tradisi orang Arab di kampung Almunawwar. Pendekatan wawancara dan observasi dipilih karena lebih memberikan informasi mendetail terkait objek yang sedang diteliti. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya akulturasi budaya masyarakat Arab pada makanan di kampung Almunawwar Palembang.

Kata kunci: Akulturasi, modifikasi, Arab, Palembang

PENDAHULUAN

Komunitas Arab di Palembang yang dikenal dengan nama Al-Munawwar dapat ditemukan di kecamatan 13 ulu, di tepian Sungai Musi. Era kolonial Belanda di Indonesia tidak dapat dipisahkan dengan berdirinya kota Arab Al Munawwar. Sejak tahun 1825, Belanda melakukan kontak dengan orang Arab. Kelurahan tertua di Kota Palembang adalah Kampung Arab Al-Munawwar. Tradisi dan adat istiadat masyarakat ini masih dipraktekkan hingga saat ini. Orang-orang keturunan Arab tinggal di Kampung Al-Munawwar, sebuah kota di Indonesia. Sebagian besar penduduk setempat berasal dari suku Al-Munawwar, demikian nama desa tersebut. Kampung Al-Munawwar dapat ditemukan 2 km sebelah barat Sungai Kangkang. Sejarah adanya (terbentuknya) kampung Al-Munawwar ditandai dengan



munculnya perdagangan yang dibuat oleh kerajaan diperbolehkan mereka untuk menetap dan tinggal di tepian sungai musi. Kampung Al-Munawar yang dikenal sebagai kampung religi, karena masih menyimpan banyak sejarah mengenai peradaban Timur tengah yang masih terlindungi hingga saat ini.

Kampung Arab Al-Munawar konon didirikan pada awal abad ke-18 oleh Habib Abdurrahman Al-Munawwar, warga Hadramaut, Yaman Selatan. Al Habib Hasan Abdurachman bin Achmad Al-Munawar lahir di kota Shewun Hadramaut pada abad XII Hijriyah. Ayahnya adalah Al Habib Muhammad bin Abdurahman bin Agil Al Munawar. Dalam perjalanan Habib Hasan Abdurachman bin Achmad Al-Munawar menetap di Palembang Darussalam, dimana beliau sekarang bertempat tinggal di lingkungan gang Temenggung yang terletak di tepi sungai Temenggung. Sebagian besar penduduk setempat adalah keturunan Arab, dan nama belakang Al-Munawar identik dengan wilayah tersebut sejak keturunan Habib Hasan Abdurachman bin Ahmad Al-Munawar menetap di sana.

Pedagang Arab di pemukiman Al-Munawar di seberang ulu Palembang berjasa memperkenalkan cita rasa Timur Tengah ke masakan kota. Selain menjadi tempat wisata yang populer, Kampung Arab Al-Munawar dipilih sebagai fokus penelitian ini karena, tidak seperti beberapa kampung Arab lainnya di Palembang, generasi kedelapannya dianggap asli secara budaya. Palembang yang kaya akan kuliner berbagai macam kuliner yang dimilikinya, dan macam-macam kuliner yang beragam memang sangat tidak diragukan lagi makanan tersebut mempunyai cita rasa khusus (khas) yang berbeda-beda yang memiliki cita rasa bumbu atau rempah-rempah yang hampir sama dengan negara Arab, dan memiliki aroma rempah yang melekat. Di antaranya makanan-makanan orang Arab yang berada di Palembang tersebut diantaranya yaitu nasi samin atau nasi minyak, kopi cap sendok, kue kering, gulai, yang memiliki cita rasa yang berbeda, dan masih banyak lainnya. Oleh karena itu maka diperlukan pembahasan atau riset dari Akulturasi budaya masyarakat Arab pada makanan di kampung Al-Munawar. Salah satu cara keturunan Arab Al-Munawar membawa masakan Timur Tengah ke Palembang adalah melalui pesta pernikahan. Menurut Febriyani (2017), Nasi Mandhi, Kari Ayam/Kari Kambing, Selado, Sambal, dan Kopi Robusta menjadi salah satu sajian kuliner pada pernikahan marga Al-Munawar di dusun Arab Al-Munawar Palembang.

TINJAUAN PUSTAKA

Pada hasil penelitian Rhiza Eka Purwanto dan Melati Pratama dengan judul “Peran Dakwah Habib Hasan Al-Munawar pada Kuliner dan Adat Kebiasaan Kota Palembang-Sumatera Selatan”. Rhiza mengklaim kehadiran saudagar Arab di dusun al-Munawar menandai awal masuknya kuliner Timur Tengah ke Kota Palembang. Hadramaut, Yaman merupakan tempat tinggal salah seorang saudagar, Habib Hasan Abdurachman Al Munawar bin Achmad Al Munawar. Dia mulai berdagang di Gujarat, kemudian pindah ke Singapura, Malaysia, dan Bangka Belitung sebelum memutuskan untuk menjadikan Palembang sebagai rumah permanennya. Setelah menghabiskan waktu di Palembang, ia membawa serta kebiasaan sosial dan gastronomi negaranya sendiri. Mereka suka bergaul dengan anggota

keluarga dan komunitas mereka sendiri. Kuatnya budaya kekeluargaan di Palembang menjadi pendorong adopsi cita rasa Timur Tengah.

Kedua, hasil penelitian yang telah diterbitkan dalam buku oleh Fadly Rahman dengan judul “Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870- 1942”. yang menghimpun hasil kajiannya ke dalam topik ini. Dia mengklaim bahwa ada perpaduan yang menarik antara budaya Eropa dan Pribumi (Indisc). Selama era kolonial, rijsttafel, kebiasaan makan orang India, mendapatkan popularitas yang meluas. Hidangan nasi berasal dari kata Belanda rijst (nasi) dan tafel (meja). Di kalangan ekspatriat Eropa di Indonesia, rijsttafel identik dengan kemewahan dan selebriti. Buku ini juga menyoroti fakta bahwa kekayaan tradisi kuliner peradaban tersebut merupakan batu ujian dari sejarah bersama mereka.

Jurnal berjudul "The Anthropology of Food and Eating" yang mengkompilasi karya Sidney W. Mintz dan Christine M. Du Bois tentang makanan dan makan di seluruh dunia. Karena nilainya dalam merangsang diskusi dan menginformasikan perkembangan teori dan metodologi antropologi, mereka berpendapat bahwa studi tentang makanan dan makan merupakan hal mendasar untuk memahami kehidupan manusia. Studi tentang makanan telah menjelaskan proses sosial yang lebih mendasar, seperti pembangunan ingatan sosial, identitas sosial, dan nilai politik-ekonomi. Globalisasi, kemakmuran umum masyarakat Barat, dan kosmopolitanisme mereka yang berkembang, dan kecenderungan inklusif masyarakat Amerika semuanya telah berperan dalam pertumbuhan seperempat abad terakhir, bahkan mendorong disiplin ilmu (dengan profesi seperti jurnalisme dan bisnis) tanpa etika inklusif yang kuat. antropologi untuk mempertimbangkan variasi lintas budaya dalam foodways Indonesia.

Keempat, laporan penelitian oleh Arif Budi Wuriyanto dengan judul “Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner Tradisional di Kota Malang Sebagai Identitas Sosial Budaya, (Sebuah Tinjauan Folklore)”. Mitologi nonverbal seputar hidangan tradisional menjadi fokus penyelidikan ini. Wawasan tentang interaksi sosial masyarakat, warisan budaya, asal-usul sosial ekonomi, kebiasaan makan, dan kesehatan masyarakat dapat diperoleh dari makanan tradisional mereka. (a) daftar makanan tradisional masyarakat Malang yang meliputi bumbu masakan tradisional, konsep makanan dan cara makan, cara memasak, mengolah makanan, dan hasil kuliner bagi kehidupan sosial budaya; dan (b) penelitian menemukan konsep kuliner tradisional Malang yang memiliki makna dari segi identitas sosial budaya, representasi, produksi, konsumsi, dan regulasi. Secara tradisional, makanan melayu merepresentasikan (c) berbagi data tentang keragaman kearifan lokal hayati yang harus dikaji sesuai dengan adat dan (d) konstruksi masyarakat dalam pengetahuan tradisional yang harus dipertahankan dengan hak cagar budaya. Malang merupakan daerah yang potensial karena potensi ekonomi dan daya tarik kulinernya.

Publikasi “Kajian Makanan Dalam Perspektif Antropologi” oleh Yevita Nurti yang menyajikan rangkuman hasil penelitiannya (2.1.5). Yevita mengatakan bahwa norma budaya membentuk pola makan, dengan menggunakan contoh konsep dan pantangan seputar makanan tertentu yang berkembang di dalam suatu budaya. Apa yang dimakan orang menunjukkan banyak hal tentang siapa mereka dan apa yang membuat mereka unik.



METODE

Dalam artikel ini, peneliti menggunakan metode observasi langsung (survey) ke tempat dengan budaya Arabnya yang terkenal, seperti kampung Arab yang beradada di 13 Ulu. Observasi yang dilakukan para penduduk sangat mendukung dan dapat bekerja sama untuk membantu penelitian ini. Observasi yang dilakukan pa penelitian metode kualitatif dengan pendekatan observasi dan wawancara.langsung Semua informasi yang diperoleh tentang seseorang melalui wawancara, observasi, atau analisis dokumen, baik yang bersifat numerik maupun grafik, dianggap sebagai data untuk tujuan studi. Studi ini menggunakan campuran sumber daya primer dan sekunder untuk mendapatkan informasinya. Pengumpulan data sebagian besar termasuk melakukan wawancara mendalam dengan tokoh-tokoh masyarakat yang berpengaruh untuk mengumpulkan informasi yang relevan dengan masalah penelitian studi. Namun, data sekunder adalah informasi yang diperoleh dari penelitian lain atau makalah ilmiah yang serupa dengan penelitian utama. Hasil studi seperti disertasi, jurnal, dan arsip ditambang untuk data, bersama dengan buku dan situs web.

Data dianalisis dengan menggunakan metode deskriptif komparatif setelah terkumpul. Metode deskriptif digunakan untuk mendeskripsikan data-data faktual secara sistematis dan akurat. Adapun metode komparatif digunakan untuk membandingkan satu atau lebih variabel dari sampel-sampel ataupun waktu yang berbeda. Oleh karena itu, metode ini digunakan pada penelitian untuk membandingkan akulturasi makanan khas orang Arab dengan makanan khas orang Arab Palembang yang berada di kampung Almunawar. Metode pengumpulan data adalah proses yang peneliti gunakan untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber. Untuk menjawab pertanyaan penelitian yang diajukan pada judul, penulis melakukan penelusuran data berbasis wawancara.

Setelah melakukan teknik pemerolehan data untuk penelitian mengenai akulturasi budaya masyarakat Arab melayu pada makanan di kampung Al-Munawar Palembang, langkah berikutnya adalah melakukan analisis data untuk memperoleh pemahaman yang lebih dalam tentang akulturasi budaya masyarakat Arab melayu pada makanan di kampung Al-Munawar Palembang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah masuknya kuliner berciri khas Timur tengah ke kota Palembang dikarenakan mulainya kedatangan pedagang Arab di kampung Al-Munawar seberang ulu Palembang. Kampung arab Al-Munawar juga dipilih sebagai objek kajian karena terdapat banyaknya sejarah di kampung itu, mulai dari destinasi wisata yang berada disana, dan bangunan-bangunan kuno peninggalan zaman terdahulu seperti rumah peninggalan yang masih ada sampai sekarang yang banyak diteliti orang-orang, karena menarik untuk dikaji,dan bangunannya yang masih ada. Selain itu di kampung Al Munawar juga masih menerapkan tradisi Arab seperti acara haul, dan lainnya. Kampung ini dipandang masih memiliki keaslian pada keturunannya yaitu keturunan ke delapan dibanding kampung arab.

Selain pempek kota Palembang yang dulu pernah menjadi pusat pemerintahan Kerajaan Sriwijaya ini memiiki kuliner ikonik lainnya, yaitu Nasi Minyak. Jika pempek

mendapat pengaruh dari budaya Tiongkok, Nasi Minyak adalah hasil pengaruh budaya timur tengah, secara spesifik adalah Arab. Nasi minyak merupakan kuliner hasil asimilasi budaya antara budaya lokal Melayu Palembang dan pendatang Arab. Pasalnya, dahulu banyak pendatang dari Arab yang menetap di kawasan Pasar Kuto, Palembang.

Perubahan (Modifikasi) Kuliner Arab Terhadap Budaya Kuliner di Palembang

1. Alat dan bahan

Alat yang diperlukan yaitu panci yang berukuran besar digunakan untuk memanaskan bumbu kebuli dan mengaduk nasi. Selain itu alat yang digunakan yaitu wajan untuk memanaskan bumbu kari serta memasak ayam dan merebus, mangkok yang digunakan untuk menaruh bumbu-bumbu alat dapur seperti bawang merah, bawang putih, jahe, cabai, dan bumbu dapur lainnya. Sementara itu, bahan-bahan yang digunakan memiliki perubahan karena terdapat beberapa bahan-bahan pokok yang sulit untuk ditemukan di Palembang. Seperti, beras basmati yang digunakan untuk dalam pembuatan nasi kebuli. Beras jenis ini berasal dari India, yang memiliki ciri khas yaitu beras yang ukurannya lebih panjang dibandingkan beras pada umumnya. Mengingat beras jenis ini susah diperoleh, harga beras basmati pun terbilang mahal karena mencapai harga Rp. 50.000,- per kg, maka dari itu masyarakat lebih memilih menggunakan beras lokal dengan harga antara Rp.10.000, sampai Rp. 15.000,- perkilogramnya.

2. Cara Penyajiannya

Sebelum menyajikan makanan biasanya orang-orang Arab, menggelar karpet atau tikar atau kain panjang dan di atasnya ditempatkan berbagai macam makanan. Makanan yang disajikan ada beberapa macam seperti nasi kebuli yang dihidangkan dalam wadah bulat yang biasa disebut dengan nampan atau dulang. Dulu, nampan ini terbuat dari kayu, tetapi sekarang ada yang terbuat dari bahan logam dan plastik. Cara penyajiannya, nampan tersebut diisi dengan nasi kebuli yang ditata sedemikian rupa dengan porsi makanan hanya untuk empat atau lima orang saja. Sementara itu, jika tamu itu lebih banyak, maka hidangan juga dipersiapkan lebih banyak. Wadah yang digunakan juga berbentuk bulat sama seperti di atas. Namun, yang membedakannya adalah bahan dari wadah tersebut terbuat dari kayu yang biasanya orang al-Munawar menyebutnya dulang. Sajian selanjutnya, ada beberapa lauk diletakkan di sekeliling nampan atau wadah nasi kebuli, seperti: ayam kari, acar-acar, selado, manisan buah, dan sambal buah, yang disusun dengan cara membentuk sebuah lingkaran.

3. Cara Makan

Jika kita melihat orang-orang Arab makan, maka kita sebagai masyarakat umum akan merasa terkejut. Hal ini wajar, karena kebiasaan makan budaya orang-orang Arab berbeda dengan kebiasaan makan orang Indonesia. Orang-orang Arab biasa makan dengan porsi atau hidangan yang besar dan banyak. Salah satunya, orang Arab makan ayam “berlauk” nasi, karena ayam yang disajikan lebih banyak daripada nasi. Seekor ayam goreng misalnya, cukup untuk dimakan satu orang. Berbeda dengan masyarakat umum di Indonesia, biasanya



hanya makan ayam sepotong, entah itu paha, dada, atau sayap. Kadang makan nasi banyak, tapi ayam hanya sepotong, disuwir-suwir sampai bisa buat makan banyak nasi. Namun, kesan ini hanya bisa dikenakan pada masyarakat Arab di Timur Tengah. Kebiasaan makan orang-orang Arab yang sudah lama tinggal di Indonesia hampir tidak memiliki perbedaan dengan orang-orang Indonesia pribumi.

Meskipun demikian, ada perbedaan cara makan orang-orang keturunan Arab dengan masyarakat pribumi. Orang-orang Arab lebih suka makan dengan cara lesehan. Kadang kala menggunakan meja makan lengkap dengan peralatannya, seperti: sendok, tapi tidak ada garpu, pisau, dan lain-lain. Selain itu, orang Arab lebih suka makan dengan cara berjamaah atau bersama-sama menggunakan satu nampan besar untuk orang banyak. Menurut mereka, cara makan seperti ini mengikuti Sunnah Rasul, karena makan bersama/berjamaah akan memperkuat persaudaraan dan menambah barokah pada makanan

Pengaruh Kuliner Arab Terhadap Budaya Kuliner di Palembang

1. Nasi Minyak (Nasi Mandhi)

Nasi berempah di Palembang ada dua jenis yaitu berwarna merah dan kuning. Nasi berempah di Palembang memiliki kemiripan dengan nasi yang berasal dari Timur Tengah. Nasi berwarna merah diduga merupakan nasi minyak, sedangkan nasi kuning di Palembang merupakan nasi kebuli. Nasi minyak memiliki ciri berwarna merah dibuat dari minyak samin, bawang bombay, bawang putih, ketumbar, jintan, kayu manis, pekak, cengkeh, kapulaga, serai, air kaldu, pala, adas manis, jahe, daun salam, susu, saos tomat. Sedangkan nasi kebuli, dimasak bersama kaldu daging sapi, susu kambing dan minyak samin dengan rempah-rempah bawang merah dan putih, kayu manis, kapulaga, cengkih, pala. Terbuat dari beras Basmati juga, terkadang jika tidak mampu membeli beras Basmati karena harganya yang mahal, biasanya di Palembang diganti dengan beras biasa.

2. Gulai

Di Indonesia khususnya Palembang, Gulai merupakan menu santapan yang menggugah selera. Kuliner ini mudah ditemukan khususnya pada hari raya. Di Palembang, rempah-rempah gulai dimodifikasi menjadi suatu menu baru yang dinamakan laksan. Di Palembang, Gulai sering ditemukan dalam Gulai kambing, sapi, ayam atau bahkan sayuran seperti pare. Di Arab, rempah bersantan disebut dengan Gulai, sedangkan di India disebut dengan Kari. Perbedaan keduanya adalah terletak pada bumbu. Rempah pada Gulai Palembang memiliki kesamaan dengan rempah yang digunakan pada Gulai Timur Tengah. Gulai Timur Tengah (Arab) menggunakan lada hitam, jahe, kapulaga, pala, kunyit, bawang putih, kayu manis, cengkih, bawang bombay, air lemon, yogurt, minyak jagung dan santan. Sedangkan Gulai Palembang menggunakan jahe, kapulaga, kunyit, bawang putih, bawang merah, kayu manis, cengkih, santan. Perbedaan antara Gulai Timur Tengah dan Palembang adalah penggunaan air lemon, ketumbar, adas, asam kandis, lengkuas, kemiri, cabai merah, daun salam dan daun jeruk. Penggunaan air lemon dan yogurt pada Gulai Timur Tengah diganti dengan asam kandis dan santan kental dari Palembang.

3. Selado

Selado adalah nama kuliner yang asing terdengar. Salah satu sumber menyebutkan bahwa selado adalah sejenis gado-gado. Gado-gado adalah kuliner yang berasal dari Indonesia, berupa sayur-sayuran yang direbus dan dicampur menjadi satu dengan bumbu atau saus kacang tanah yang dihaluskan. Tidak dipungkiri bahwa selado merupakan adaptasi dari gado-gado di Kampung Al-Munawwar, karena selado hanya dikenal di Kampung Arab Palembang.

4. Kopi

Kopi adalah salah satu minuman yang hampir dimiliki oleh setiap negara. Perbedaan antara kopi Arab dan Palembang adalah pada penggunaan rempah-rempah. Kopi Arab ditambah kapulaga, jahe, kayu manis atau cengkeh. Di dalam menikmati kopi di Kampung Arab al-Munanwar, kopi dituang ke dalam sloki dan dilarang meniupnya meskipun dalam keadaan panas. Penggunaan sloki dan larangan untuk meniup makanan atau minuman merupakan aplikasi dari adab makan dan minum sebagaimana yang diajarkan oleh Rasulullah SAW.

KESIMPULAN

Beberapa uraian di atas menunjukkan bahwa pengaruh budaya kuliner Arab di Hadramaut banyak disebabkan oleh interaksi yang terus menerus antar beragam budaya. Di sana ada kebudayaan India dan kebudayaan lokal. Oleh karena itu, kuliner masyarakat Arab di Kampung al-Munawwar mempunyai karakteristik tersendiri karena terjadinya akulturasi kebudayaan tadi. Pada perkembangan selanjutnya, nasi kebuli atau nasi minyak, misalnya, tidak selalu identik dengan kuliner khas Arab, tetapi sudah menjadi kuliner khas masyarakat Palembang secara umum. Di sini, peran keluarga begitu penting dalam terjadinya sebuah akulturasi budaya, dalam hal ini budaya kuliner.

Di samping itu, faktor penguat terjadinya akulturasi budaya Arab adalah adanya sikap toleransi dan simpati terhadap masyarakat lainnya. Terjadinya sikap saling memahami antar budaya ini mendorong mereka untuk saling mengenal, termasuk dalam kebudayaan. Dalam kebudayaan kuliner, misalnya, nasi minyak atau nasi samin merupakan adaptasi dari kuliner atau masakan nasi mandhi khas masyarakat orang-orang Arab Hadramaut. Selanjutnya, ketika orang-orang Arab ini berinteraksi dengan orang-orang India, muncullah kuliner yang disebut dengan nasi kebuli. Pada perkembangan selanjutnya, orang-orang Arab Hadramaut ini membawa kuliner nasi kebuli ke Indonesia. Interaksi budaya kuliner antara dua kelompok masyarakat ini, pada gilirannya, memunculkan masakan yang oleh orang-orang Palembang disebut dengan nasi minyak atau nasi samin.

Terjadinya perubahan dan pengaruh pada makanan itu juga disebabkan oleh perjalanan waktu yang cukup panjang dan kondisi geografis yang berbeda. Sebagaimana sudah dijelaskan di atas bahwa hubungan Timur Tengah dan Nusantara telah terjalin dalam waktu yang lama. Dalam rentang waktu ini, banyak terjadi dinamika perubahan dan pengaruh



kebudayaan yang berdampak pada terjadinya kesinambungan dan perubahan serta pengaruhnya dalam sebuah kebudayaan kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Aan, S. 20(19). Kampung Arab Al-Munawar 13 Ulu Palembang Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah Lokal.
- Atang Abd., Hakim, Jaih Mubarak. 2004. Metodologi Studi Islam, Bandung: PT. Remaja Rosdakarya
- Berry, Jhon W. (2005). Acculturation: Living successfully in two cultures. *International Journal of Intercultural Relations*. 29 (2005) 679-712.
- Departemen Agama RI, Al-Quran Tajwid Dan Terjemahannya, Bandung: PT. Syaamil Cipta Mulia
- Febriani C. 2017. Mempelajari tradisi Arab di kampung Al-Munawar Palembang. *Industrioid* (online) <http://www.industry.co.id/read/14825/mempelajari-tradisi-arab-di-kampung-al-munawar-palembang>.
- Hadi, Amirul. 2010. Aceh, Sejarah, Budaya, dan Tradisi, Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia, edisi 1
- Hanafi, Ahmad. 1970. Pengantar dan Sejarah Hukum Islam, Jakarta: Bulan Bintang
- Ihsan Shadiqin, Sehat. 2008. Tasawuf Aceh, Banda Aceh: Bandar Publising
- Purwanti R. 2017. Pelestarian kawasan kampung arab Almunawar Palembang.
- Siregar R., IG Surata. 2014. Gizi kulineri. Jakarta. Penerbit buku 1. Andriyani, A. (2019).
- S.M.N, al-Attas, 1972. Islam Dalam Sejarah dan Kebudayaan Melayu, Kuala Lumpur: Universitas Kebangsaan Malaysia
- Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam, 15(2), 178-198.