

KOMPARASI KULINER PADA RESTORAN ARAB DI JAKARTA (STUDI KASUS RESTORAN AWTAR DAN RESTORAN AL JAZEERAH)

Safira Annisa

Univesitas Al Azhar Indonesia
Email: Safiraannisa93@gmail.com

Abstract

This article aims to reveal the comparison or differences in spices and menus and presentation at the Awtar restaurant and the Al Jazeerah restaurant. This research is a qualitative research regarding the comparison or differences in spices and menus and presentation at Awtar restaurants and Al Jazeerah restaurants. The data and information obtained are analyzed by means of data reduction, presentation and drawing conclusions. This research uses data collection methods carried out by means of observation, interviews. In the observation activity, the researcher was a participant - observer, and interviews were conducted to gather information from the managers of the Awtar and Al Jazeerah restaurants. The research results show that there are many differences between the Awtar restaurant and the Al Jazeerah restaurant, starting from the spices and menu and food presentation. Every Arab restaurant has its own way of mixing and cooking food or drinks, such as the Awtar restaurant, which has different menu and presentation preferences from the Al Jazeerah restaurant.

Keywords: comparison, spices, menu, presentation.

Abstrak

Artikel ini bertujuan mengungkapkan komparasi atau perbedaan rempah dan menu beserta penyajian pada restoran Awtar dan restoran Al Jazeerah. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif mengenai komparasi atau perbedaan rempah dan menu beserta penyajian pada restoran Awtar dan restoran Al Jazeerah. Dari data dan informasi yang peroleh dianalisis dengan cara reduksi data, penyajian dan pengambilan kesimpulan. Penelitian ini menggunakan metode pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara. Dalam kegiatan observasi peneliti sebagai participant – observer, dan wawancara dilakukan untuk menggali informasi dari Manajer direstora Awtar dan Al Jazeerah. Hasil penelitian menunjukan banyaknya perbedaan yang ada di restoran Awtar dan restoran Al Jazeerah, mulai dari rempah dan menu beserta penyajian makanan. Setiap restoran Arab memiliki cara tersendiri untuk meracik dan memasak makanan ataupun minuman seperti di restoran Awtar yang memiliki keutamaan menu dan penyajian yang berbeda dengan restoran Al Jazeerah.

Kata kunci: komparasi, rempah, menu, penyajian

PENDAHULUAN

Ralph Linton yang memberikan definisi kebudayaan yang berbeda dengan pengertian kebudayaan dalam kehidupan sehari-hari: “kebudayaan adalah seluruh cara kehidupan dari masyarakat dan tidak hanya mengenai sebagian tata cara hidup saja yang dianggap lebih tinggi dan lebih diinginkan” (Tasmuji, 2011: 151). Berdasarkan pandangan diatas, maka kebudayaan tidak hanya mengenai perihal adat istiadat, pakaian, bahasa, interaksi social. Tetapi segala bentuk cara kehidupan dan pola hidup, termasuk budaya, makanan dan minuman (kuliner) juga dapat disimpulkan sebagai produk dari kebudaya itu sendiri.



Secara harafiah, kuliner adalah kata yang biasa digunakan untuk merujuk pada sesuatu yang berhubungan dengan memasak atau profesi kuliner. Profesi kuliner sendiri dapat diartikan profesi untuk memasak atau mempersiapkan produk makanan, seperti *chef*, *management restaurant*, ahli penata diet, ahli gizi dan sebagainya. Produk makanan merupakan hasil proses pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap dihidangkan melalui kegiatan memasak.

Berdasarkan pemaparan ini, peneliti sekiranya perlu menganalisa perbedaan ciri khas menu dan ciri khas rempah pada restoran Arab ternama di Indonesia. Namun peneliti akan memfokuskan objek penelitian pada restoran Arab yang berlokasi di Jakarta. Sekilas yang peneliti temukan,) dua restoran Arab di Jakarta ini akan menjadi dua objek perbandingan yang akan peneliti kaji. Awtar Shisha Lounge by Hadramawt Palace yang berlokasi di Kemang – Jakarta yang merepresentasikan budaya kuliner Yaman. Adapun restoran berikutnya yang dijadikan objek penelitian Al Jazeera Signature Restaurant and Lounge yang berlokasi di Menteng - Jakarta, yang merepresentasikan budaya Yaman.

“*Tradisional foods in The Arabian Gulf Countries*” merupakan karya Abdurahman O. Musaiger yang memaparkan fenomena tradisi masakan Negara Arab, mulai dari tahapan memasak, penyajian, hingga rempah-rempah tertentu yang dijadikan sebagai bahan pokok pembuatan kuliner Arab. Berdasarkan inilah, peneliti melihat adanya keistimewaan sendiri seputar kuliner Arab. Terlebih dua restoran berbeda dan negara yang berbeda juga, akan menciptakan suatu keunikan tersendiri jika diperbandingkan keduanya dalam sebuah penelitian.

TINJAUAN PUSTAKA

Muhammad bin Hasan (2017)

Peneliti menggunakan satu buku yang ditulis oleh Muhammad bin Hasan ini sebagai kajian pustaka dalam penelitian ini. Karyanya ini berjudul “*Kita>b At-Tabi>kh wa Mu’jamul Maa>kil Ad-Dimasyqiyah*” yang merupakan buku yang menjelaskan bagaimana alur, tata cara hingga proses masak memasak dalam budaya kalangan orang Arab, terkhusus orang-orang Dimasyq.

Buku ini menerangkan tentang seluruh makanan yang digunakan dan disajikan pada masa Abbasiyyah (Damaskus), yang memang sudah ada sejak dahulu sebelum runtuhnya Dinasti Abasiyyah 33 tahun yang lalu di Baghdad. Semua jenis kuliner, mulai dari menu utama hingga menu tambahan dijabarkan secara mendetail satu per-satu dan dideskripsikan karakter dan pengolahan makanan tersebut.

Abdul Rahman O. Musaiger (1993)

Peneliti di Arabian Gulf University (AGU) - Bahrain yang berjudul “*Traditional Foods In The Arabian Gulf Countries*” yang telah ditinjau oleh Dr. S. Miladi merupakan ahli nutrisi pada makanan di negara Arab yang berasal dari Mesir. Makanan-makanan tradisional di negara-negara kawasan Timur Tengah memang selalu menjadi daya tarik

tersendiri, yang pada akhirnya disusun oleh Abdul Rahman dengan sesuai dengan apa yang ia paparkan mengenai ragam kuliner di negara Arab.

Tidak hanya itu, ia juga menambahkan informasi terkait dari kebudayaan negara asal dan kulinernya, rempah, bumbu, proses memasak hingga penyajiannya juga ia cantumkan dari negara satu ke negara lainnya. Bahkan ia juga tidak luput untuk menambahkan ragam keunikan buah yang memang hanya ada dan tumbuh di negara Arab. Ini semua menjadi daya tarik tersendiri bagi pembaca dan peneliti terkhusus untuk dijadikan salah satu referensi utama dalam kajian pustakan dalam penyusunan penelitian ini.

Thorayah Abdelqader (2018)

Paper yang ia lakukan dari seorang peneliti yang berasal dari *Arabic language and cultures - The Ohio State University*, yang bernama Thorayah Abdelqader. Paper ini dia lakukan pada May 2018, dengan tema “*Lavash Café & The Mediterranean Experience*”.

Mediterrania juga merupakan tempat yang menjembatani tiga benua. Tempat dengan orang kaya sejarah yang menghubungkan wilayah-wilayah yang berbatasan dengannya. Terlepas dari kesatuan dan perpecahan wilayah sepanjang garis politik, geografi dan ekonomi, itu akan selalu tetap sebagai tempat dikotomi selama pandangan orientalis yang melekat pada wilayah selatan dan timur. Ini mungkin menjadi alasan penting mengapa banyak restoran yang menyajikan masakan daerah Makanan Timur Tengah memilih untuk melabeli diri mereka sebagai 'Mediterrania.' Jadi, 'Mediterrania masakan' diramu tidak hanya sebagai cara untuk merujuk pada makanan daerah secara keseluruhan, tetapi juga entah bagaimana datang untuk secara selektif melambangkan masakan negara-negara Eropa Barat, Yunani dan pulau-pulau sekitarnya dalam budaya pop Amerika.

Priskila Adiasih dan Ritzky K.M.R Brahmana (2015)

Penelitian yang di lakukan oleh seorang dua orang mahasiswa Universitas Kristen Petra Surabaya, yang bernama Priskilah Adiasih dan Ritzky K.M.R Brahmana. menyajikan penelitiannya dengan tema “Persepsi terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur : Studi awal terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Suranbaya pada tahun 2015.

Makanan tradisional tampaknya kurang memiliki daya tarik yang besar bagi siswa dan adanya lebih tertarik siswa dengan makanan modern. Siswa tersebut tidak dapat menemukan mana yang dimaksud dengan makanan tradisional siswa kurangnya pengetahuan tentang makanan tradisional membuat mereka bingung karena di rumah mereka sendiri, kurangnya informasi tentang makanan tradisional. Bahkan makanan tradisional sering sekali ditawarkan di restoran yang unik dengan suasana yang baik dan visual yang bagus. Siswa kurang adanya ketertarik untuk memilih makanan tradisional daripada makanan modern.

METODE

Artikel ini termasuk penelitian studi lapangan dengan menggunakan metode *deskriptif-analitis* dengan teknik *purposive sampling*, yaitu mengumpulkan data-data yang bersumber dari hasil wawancara, kemudian *diklasifikasi* dan *dianalisis*. Metode ini



digunakan untuk menggambarkan, menguraikan, dan menjelaskan fenomena objek penelitian. (Mulyana, 2005: 83).

peneliti mengambil literatur berupa buku-buku, jurnal, dan artikel, demi mengukapkan objektivitas sumber penelitian, dibantu dengan beberapa referensi tertentu seputar kebudayaan Arab, terkhusus yang berkaitan dengan kuliner Arab. Korpus yang diteliti merupakan hasil wawancara langsung yang peneliti narasikan dalam bentuk tulisan, sehingga dapat dilihat hasil penelitian secara jelas.

Artikel penjelasan tersebut penulis memulai menganalisis data dengan melakukan wawancara terkait dengan menu dan rempah pada restoran Awtar dan restoran Al Jazeera secara mendalam dengan informasi terlebih dahulu. Kemudian, penulis membuat transkrip data dari hasil wawancara dengan cara memutar ulang rekaman suara wawancara lalu menuliskan kata-kata sesuai dengan apa yang terdapat dalam rekaman tersebut. Setelah menuliskan data hasil wawancara ke dalam transkrip, selanjutnya penulis membuat reduksi data, yaitu mengambil data yang sesuai dengan konteks penelitian dan membuang data-data yang tidak diperlukan. Lalu, data-data yang diperoleh dari hasil wawancara yang relevan dengan penelitian ini dideskripsikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Singkat Resto Awtar Shisha by Hadramawt Palace

Resto Awtar Shisha by Hadramawt Palace terletak di Jalan Kemang Jakarta Selatan. Kata *Awtar* yang digunakan untuk nama resto tersebut berasal dari alat musik gitar yang merupakan salah satu peralatan dari musik Gambus. Sedangkan, nama *Hadramawt* sendiri diambil dari nama sebuah kota di Yaman Selatan, tempat asal para leluhur keturunan masyarakat Arab Hadrami di Indonesia.

Resto Awtar yang terletak di Jakarta ini adalah *outlet* yang kedua dan dibuka tahun 2019, setelah yang pertama berhasil dibuka di Kuala Lumpur, Malaysia. Ciri khas yang dimiliki oleh resto ini adalah perpaduan antara gaya Yaman dan Libanon, mulai dari ciri reseponya, dekorasinya, dan juga musiknya.

Jenis makanan dan minuman (ciri khas)

Restoran Awtar Shisha by Hadramawt Palace menyediakan menu-menu mulai dari soup, *appetizer*, *hot dishes*, *main dishes*, dan *grill*. Kemudian, Resto Awtar menyediakan menu yang berbeda dengan menu di restoran India, restoran Suriah, dan restoran Turki. Resto Awtar menyediakan menu yang condong pada masakan dari Yaman.

Resto Awtar juga menyediakan berbagai macam menu khas yang dapat disajikan pada restoran ini. Tetapi, tidak disediakan di menu makanan di restoran Arab lainnya. Berikut tabel menu makanan yang disediakan di restoran Awtar. Seperti, *olive salad*, *shafout Yemeni*, *fried lamb liver*, *sgakshouka egg*, *lady finger with lamb*, *fahsa chichen and lamb*, *lamb hanneth*, *lamb buram*, *sultan plain*, *madhout rice*, *kebab kash kash*, and *kebab kebab*.

Ciri khas rempah

Penggunaan rempah-rempah tradisional pada berbagai nasi, seperti Nasi Mandhi, Nasi Kabsah, dan Nasi Briyani. Rempah tradisional untuk membuat Nasi Mandhi adalah jintan putih, ketumbar, serbuk kunyit, kapulaga, dan kembang lawang. Kemudian, rempah tradisional yang digunakan untuk memasak Nasi Briyani adalah kacang-kacangan, salam koja, ketumbar, daun mint, jahe, dan bawang Bombay. Selain itu, rempah tradisional untuk memasak Nasi Kabsah adalah merica, garam, ketumbar, kunyit, minyak zaitun, baharat, daun bay, kapulaga, biji fannel, dan lemon segar.

Resto Awtar Shisha by Hadramawt Palace adalah resto yang berasal dari Yaman, Hadramawt. Resep yang digunakan untuk masak pada resto Awtar ini hampir sama dengan rempah yang gunakan pada resto Arab lainnya. Namun, ada berberapa rempah yang berbeda digunakan pada resto Awtar ini.

Resto Awtar ini rempah yang digunakan untuk membuat Nasi Mandhi seperti bawang bombai, bawang putih, cabe hijau besar, cengkeh, ketumbar, biji pala, lada hitam bubuk, kayu manis, daun waragah, jintan, dan *yellow saffron*. Kemudian, Nasi Mandhi adalah nasi yang mempunyai tingkat kepedasan yang tidak pedas, yang dapat dimakan untuk banyak kalangan mulai dari anak-anak sampai-orang dewasa. Kemudian, yang digunakan untuk memasak nasi Mandhi hanya ada beberapa rempah tambahan, seperti minyak samin, lemon hitam, air kaldu, pasta tomat dan kapulaga.

Nasi Kabsah memiliki tingkat kepedasan yang tidak terlalu tajam. Sedangkan rempah yang digunakan untuk membuat nasi Kabsah sama seperti yang digunakan untuk membuat nasi Mandhi dan Briyani. Namun, pembedanya adalah penambahan rempah daun mint, dan daun salam. (Gagas, 2014:178).

Cara penyajian

Cara penyajian pada restoran Awtar dengan berbagai menu makanan seperti menu Nasi Mandhi, Nasi Kabsah, dan Nasi Briyani dengan porsi yang bermacam-macam. Kemudian, untuk menu nasi dengan porsi untuk satu sampai dua orang biasanya menggunakan piring. Sedangkan, untuk menu nasi untuk porsi besar untuk orang empat sampai enam orang biasanya menggunakan nampan dan diberikan penutup yang terbuat dari kuningann itu didatangkan langsung dari Negara Suriah. Selanjutnya, untuk menu *fahsa* atau menu *hot dishes* cara penyajiannya itu menggunakan manngkuk yang terbuat dari batu yang didatangkan asli dari Negara Yaman.

Sejarah Singkat Al Jazeerah Signature Restaurant & Lounge

Al Jazeerah Signature Restaurant & Lounge terletak di Jalan Johar Jakarta pusat. Resto Al Jazeerah dimiliki oleh seseorang keturunan Arab. Resto ini tidak hanya menyediakan menu makanan Timur Tengah saja tapi juga menyediakan menu makanan *Western*.

Resto Al Jazeerah yang terletak di Jakarta adalah *outlet* yang kedua dan dibuka tahun 2016, setelah yang pertama berhasil dibuka di Cipanas, Puncak. Selain itu, resto Al Jazeerah Zahra yang terletak di Cipanas, Puncak ditutup pada tahun 2020, karena terkena dampak



Covid pada saat itu. Ciri khas yang membedakan Resto Al Jazeera yang terletak di Jakarta dan Puncak dengan Resto Al Jazeera yang lainnya adalah kata dari *signature*.

Jenis makanandan minuman (ciri khas)

Al Jazeera Signature Restaurant & Lounge ini yang menyediakan menu-menu autentik Arab dan *Western*. Kemudian, resto Al Jazeera juga menyediakan mulai dari menu *fresh salad, appetizer, soup, fried, breads, rice, grill, fusion, dessert*, dan minuman khas Arab.

Resto Al Jazeera juga menyediakan berbagai macam menu khas yang dapat di sajikan pada restoran ini. Tetapi, tidak sediakan dimenu makanan di restoran Arab lainnya. Berikut tabel menu makanan yang disediakan di restoran Al Jazeera. Seperti, *mutabbal, marrocan bastilla, sambosa chicken, sambosa cheese, sambosa vegetable, araves, falafel, chili fries, lamb marak, kaware soup, foul mudammas, Greek moussaka, moussaka, mugalgal, signature fried rice, kuftah, sish towouk, matbi, chicken shawayya, lamb chop, Arabic pizza, Umm Ali, muhabiyah, Turkish coffee, Arabic coffee, Adeni tea, marrocan tea, Arabic tea, Jamaican blend, mango lassi, virgin majito, Saudi cool, Damask rose, dan Queen of shaba*.

Ciri khas rempah

Al Jazeera Signature Restaurant & Lounge adalah Resto yang berasal dari Yaman, Hadramawt. Resep yang digunakan pada Resto Al Jazeera ini adalah mulai dari Nasi Madhi, Nasi Kabsah, dan Nasi Briyani yang kesemuanya menggunakan Basmati. Basmati berasal dari India dan bentuk dari beras tersebut panjang-panjang dan terkesan pera. Untuk memasak Beras Basmati diperlukan waktu dua jam perendaman. Tujuannya agar beras tidak patah dan lebih lunak saat dimasak. Tekstur beras Basmati terkesan pera, berbeda dengan jenis beras lokal yang lebih terasa pulen.

Resep yang digunakan Resto Al Jazeera dalam memasak menu nasi Kabsah, Mandhi, dan Briyani hampir sama dengan yang digunakan oleh Resto Awtar. Namun, terdapat penambahan rempah khas yang digunakan. Penambahan cabai hijau besar dan lada hitam pada menu Nasi Briyani dan Kabsah menjadi ciri khas Resto Al Jazeera. Kemudian, terdapat tambahan taburkan kismis, kayu manis, dan *sumac* juga menjadi ciri khas Al Jazeera. Selain itu, proses memasak nasi dengan ditambah dengan cara pengasapan memberikan aroma khas pada menu-menu nasi yang dihasilkan oleh Resto Al Jazeera.

Cara Penyajian

Cara penyajian pada restoran Al Jazeera dengan menu nasi, seperti disebut dengan Nasi Maqlubah. Kemudian, Nasi Maqlubah pun adalah makanan khas dari negara Yaman. Lalu, Nasi Maqlubah juga dimasak menggunakan aluminium foil, nasi tersebut berisi dengan beebagai sayuran seperti kentang, wortel dan kembang kol. Selanjutnya Nasi Maqlubah pun menggunakan daging kambing ataupun daging ayam tergantung selera pelanggan, dan daging tersebut diberikan rempah-rempah khas dari Yaman. kemudian, cara penyajian Nasi Maqlubah dengan cara menggunakan piring maupun nampan besar. Lalu, Nasi Maqlubah matang dibalik oleh pelayan dari aluminium foil ke atas piring ataupun nampan besar.

Setelah itu, di bawah Nasi Maqlubah terdapat ada berbagai sayuran, daging dan rempah-rempa khas. Kemudian, pelayan harus mengaduk nasi, sayuran, daging, dan rempah tersebut. Dicampur dengan baik dan mengeluarkan aroma yang sangat autentik Arab.

Perbedaan antara restoran Awtar dan restoran Al Jazeera

Jenis makanan dan minuman

Restoran Awtar dan restoran Al Jazeera mempunyai perbedaan menu, karena restoran Awtar ini menu campuran dari Yaman dan Libanon sedangkan untuk restoran Al Jazeera memiliki menu campuran dari Aotentik Arab dan *Westen*. Berikut adalah menu makanan dan minuman yang dapat dibedakan dari restoran Awtar yaitu *Arabic soup, Mullawah, Greek salad, yoghurt cucumber salad, roast fish, fish fillet escalope, oven baked fish, grilled fish fillet, claypot fish, claypot prawn, grilled prawn*. Dan untuk menu yang dapat dibedakan pada restoran Al-Jazeera yaitu *Caesar salad, moussaka chicken dan lamb, molokiyah chicken dan lamb, curry, idam, shrimp pane, chicken roasted, dory and chips, corn cream soup, kurma juice*. kemudian, berikut adalah tabel perbedaan menu restoran Awtar dan restoran Al Jazeera.

Perbedaan ciri khas rempah

Restoran Awtar juga membedakan pada ciri khas rempah pada masakannya yaitu jintan, ketumbar, serbuk kunyit, kapulaga, kembang lawang, kacang-kacangan, salam koja, daun mint, merica, kunyit, minyak zaitun, Baharat, daun bay, biji fannel dan jus lemon segar. Sedangkan, penggunaan rempah – rempah pada restoran Al Jazeera hampir sama dengan restoran Arab lainnya pada sajian Nasi Arab. Namun pada restoran Al Jazeera peneliti menemukan rempah-rempah yang berbeda seperti penggunaan cabai hijau besar dan lada hitam bubuk dan juga adanya tambahan taburan kismis, bubuk kayu manis, dan sumac.

Perbedaan cara penyajian

Cara penyajian pada restoran Awtar dengan berbagai menu makanan Nasi Arab, seperti Nasi Mandhi, Nasi Kabsah, dan Nasi Briyani memiliki bebagai macam porsi. Untuk menu nasi dengan porsi satu sampai dua orang itu biasanya menggunakan piring. Sedangkan, untuk menu nasi untuk porsi empat sampai enam orang biasanya menggunakan nampan yang diberi tutup yang terbuat dari kuningan yang didatangkan langsung dari Negara Suria. Lalu, untuk cara penyajian pada menu *hot dishes* itu menggunakan mangkuk yang terbuat dari batu yang langsung didatangkan asli dari negara Yaman. sedangkan, untu cara penyajian pada restoran Al Jazeera untuk menu Nasi Maqlubah ini dengan cara menggunakan piring besar atau nampan yang besar. Jadi tidak terdapat perbedaan yang spesifik untuk cara penyajian pada dua restoran Arab. Yaitu, restoran Awtar dan restoran Al Jazeera.

KESIMPULAN

Artikel ini menggunakan metode deskripsif dengan pendekatan kualitatif untuk memperoleh data-data yang diperlukan oleh penulis. Adapun sumber data penelitian yang didapatkan dari hasil wawancara penulis secara langsung kepada dua manajer Resto Awtar



dan Resto Al Jazeera sebagai narasumber dan studi pustaka seperti buku-buku, artikel ilmiah, skripsi, jurnal maupun sumber literatur lainnya. Dalam penelitian ini, penulis mencari data-data terkait dengan latar belakang, ciri khas penggunaan rempah, dan ciri khas menu dan penyajian pada dua Restoran Awtar dan Restoran Al Jazeera.

Restoran Awtar memiliki variasi menu yang lebih sedikit dibanding dengan Restoran Al Jazeera. meski menu cukup otentik. Sedangkan, pada resto Al Jazeera menu yang dihadirkan pun hampir sama variasinya. Namun, bukan hanya menu-menu Arab namun juga menu-menu Barat yang menjadi daya tarik pengunjung yang mencari suasana Timur Tengah yang tetap ingin menikmati makanan Barat.

Ciri khas rempah pada restoran Awtar adalah rempah-rempah tradisional pada rempah pembuatan Nasi Mandhi, Nasi Kabsah, dan Nasi Briyani. Sedangkan, pada restoran Al Jazeera menggunakan rempah-rempah hampir sama dengan resto Awtar, tapi hanya adanya tambahan rempah seperti cabai hijau dan lada hitam. Sehingga, cita rasa dan kekhasan kedua restoran tersebut berbeda.

Restoran Awtar cara penyajiannya menggunakan pelaratan yang didatangkan langsung Yaman. sedangkan, restoran Al Jazeera ini cara penyajian makanan yang berkesan mewah yang tidak mengurangi kekhasan Timur Tengah.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelqader, T. (2018). *Lavash Café & The Mediterranean Experience* (Doctoral dissertation, The Ohio State University).
- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. (2015). Persepsi terhadap makanan tradisional Jawa Timur: Studi awal terhadap mahasiswa perguruan tinggi swasta di Surabaya. *Kinerja*, 19(2), 114-127.
- Amrullah, Hubeis, M., & Palupi, N. S. (2016). Strategi Pemasaran Bisnis Restoran Makassar Berbahan Baku Hasil Ternak dalam Mendukung Penyediaan Makanan Sehat (Studi Kasus di Restoran Marannu dan Karebosi Kelapa Gading). *Manajemen IKM*, 1-9.
- Hasan, M.B., (2017), *kita>b at>tabi>kh wa mu'jamul maa>kil ad>dimasyaiyyah*, Hindawi Foundation C.I.C
- Musaiger, A.R.O., (1993), *Tradisional Food In The Arabian Gulf Countries*, Bahrain: Arabic Gulf University.
- Nutritional Value and Health Benefits of Traditional Arab Foods: A Review. *Journal of Nutrition and Health Sciences*, 7(2), pp.
- Shafriyati Salsabila Putri. (2023). Penggunaan Bahasa Arab Pada Restoran d'Seuhah Da Lada di Lembang Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat. *Student Research Journal*, 1(1), 225–236. <https://doi.org/10.55606/sjryappi.v1i1.185>
- Tasmiji. Dkk. (2011). *Ilmu Alamiah dasar, ilmu sosial dasar, ilmu budaya dasar*. (Surabaya: IAIN Sunnah Ampel press)
- <https://cairofood.id/resep-nasi-mandhi/>
- Yudhistira, B., & Fatmawati, A. (2020). Diversity of Indonesian soto. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 27. <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00067-z>