



MODERNISASI RUJAK GOBET KHAS JAWA TIMUR DENGAN TEKNIK MODERN PLATING

Florencia Jessica Firmandira¹, Kuny Humayroh², Janice Eugenia³, Muhammad Irfan,
S.ST.Par., M.Par.⁴

¹²³⁴Universitas Pradita

Email: florencia.jessica@student.pradita.ac.id¹

Abstrak

Rujak Gobet merupakan salah satu makanan tradisional khas Malang, Jawa Timur, yang memiliki nilai budaya dan filosofi mendalam, khususnya dalam tradisi mitoni (tujuh bulanan). Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji sejarah, filosofi, serta resep asli Rujak Gobet dan mengembangkan modifikasi penyajiannya dengan teknik *modern plating*. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen, yang memodifikasi tampilan Rujak Gobet tanpa mengubah cita rasa aslinya. Modifikasi dilakukan dengan teknik pemotongan buah yang presisi, pengolahan bumbu yang lebih kental, dan penataan visual yang estetik menggunakan *garnish edible flower* dan pemilihan piring berwarna gelap. Hasil menunjukkan bahwa penyajian modern mampu meningkatkan daya tarik visual dan nilai estetika Rujak Gobet, tetapi tetap mempertahankan keaslian rasa tradisionalnya. Penelitian ini menunjukkan bahwa modernisasi penyajian makanan tradisional dapat menjadi salah satu strategi untuk memperluas penerimaan pasar, melestarikan budaya kuliner, dan meningkatkan nilai jual makanan lokal dalam industri kuliner masa kini.

Kata Kunci: Jawa Timur, modernisasi makanan tradisional, modifikasi rujak gobet, teknik modern plating,

Abstract

Rujak Gobet is one of the traditional foods of Malang, East Java, which has deep cultural and philosophical values, especially in the mitoni (seven-month) tradition. This research aims to examine the history, philosophy, and original recipe of Rujak Gobet and develop modifications to its presentation in the context of fine dining through modern plating techniques. The research method used is experimental, which modifies the appearance of Rujak Gobet without changing the original taste. Modifications were made with precision fruit cutting techniques, thicker seasoning processing, and aesthetic visual arrangement using edible flower garnishes and dark-colored plate selection. The results show that the modern presentation is able to increase the visual appeal and aesthetic value of Rujak Gobet, but still maintains the authenticity of its traditional taste. This research shows that the modernization of traditional food presentation can be one of the strategies to expand market acceptance, preserve culinary culture, and increase the selling value of local food in today's culinary industry..

Keyword: East Java, modern plating technique, modification, rujak gobet, traditional food modernization



PENDAHULUAN

akan menjadi fokus pada penelitian ini adalah kuliner tradisional. Makanan tradisional merupakan salah satu jenis warisan budaya yang di dalamnya terkandung nilai sejarah, sosial, dan ekonomi untuk sebuah komunitas. Meskipun tradisional, makanan ini dapat dibawa ke arah yang lebih modern. Pembaruan pada hidangan dapat dilakukan agar mampu menyesuaikan dengan selera generasi Z masa kini yang bukan hanya mementingkan rasa tapi juga tampilan.

Banyak hidangan khas daerah yang diubah untuk berbagai tujuan, salah satunya adalah agar makanan tersebut dapat diperkenalkan ke tempat yang berbeda. Dalam proses pengubahan makanan, bahan alternatif dapat dimanfaatkan dengan tujuan menghadirkan rasa dan tekstur serupa dengan yang asli. Modifikasi tidak mengharuskan penggantian semua bahan untuk menjaga keasliannya. Hal yang dapat dilakukan untuk pembaruan adalah penambahan bahan serta penerapan teknik yang berbeda untuk menghadirkan hidangan baru.

Dalam hal ini pembaruan atau modifikasi akan dilakukan pada Rujak Gobet yang berasal dari Malang yaitu salah satu rujak tradisional dari Jawa Timur yang biasanya menggunakan mangga muda, nanas, pepaya muda, kedondong, mentimun, dan bengkuang dimasak dengan campuran gula merah, cabai, garam, dan air asam jawa.

Pemilihan makanan khas Jawa Timur dilakukan karena makanan dari Jawa Timur itu masih jarang dijumpai dan jarang dikenal oleh masyarakat pada era saat ini terutama oleh anak Gen Z,

Kuliner saat ini terbagi menjadi kuliner modern dan tradisional. Yang dan juga makanan Jawa Timur mayoritas mempunyai sejarah dan filosofi yang cukup menarik salah satunya Rujak Gobet.

Penelitian sebelumnya tentang metode plating modern menunjukkan bahwa teknik *modern plating* ini berguna untuk meningkatkan daya tarik visual dan estetika dari makanan tradisional. Hal itu mampu menarik perhatian lebih dari pelanggan saat ini tanpa mengubah rasa aslinya. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Phillip Dermawan Gianto dengan TA, "Modernisasi Makanan Tradisional Khas Betawi: Gado-gado, Nasi Uduk, dan Talam Ubi", metode *plating* kontemporer digunakan untuk mengubahnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengubah makanan tradisional menjadi lebih menarik secara visual dan memiliki nilai estetika yang lebih tinggi agar lebih sesuai dengan selera konsumen modern. Hasilnya menunjukkan bahwa pelanggan dapat lebih tertarik pada makanan tradisional tanpa mengubah cita rasa aslinya dengan menggunakan teknik *modern plating*.

Diharapkan penelitian ini dapat membantu melestarikan budaya kuliner tradisional Jawa Timur melalui modernisasi Rujak Gobet. Hidangan tradisional patut dikenal dan diapresiasi oleh generasi masa kini dan mendatang. Penelitian ini juga bertujuan mendorong inovasi kuliner lokal agar mampu bersaing di ranah industri makanan modern tanpa kehilangan identitas budaya aslinya. Dengan pendekatan modern dalam penyajian (*plating*), makanan tradisional diharapkan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Selain itu, penelitian ini diharapkan



dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu dan praktik tata mengolah serta menyajikan makanan tradisional secara kontemporer.

KAJIAN PUSTAKA

Menurut Harsana dan Triwidayati (2020), kuliner merupakan berbagai hidangan yang menawarkan cita rasa yang beragam. Dalam pandangan Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), kuliner didefinisikan sebagai istilah yang berkaitan dengan kegiatan memasak. Dengan begitu, dapat disimpulkan bahwa kuliner merujuk pada hidangan yang memiliki kombinasi rasa yang khas dan cara pengolahannya tersendiri.

Makanan tradisional menurut Ernayanti dalam Ensiklopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura memberikan definisi bahwa makanan tradisional punya nilai budaya, tradisi, serta kepercayaan yang berasal dari budaya lokal (Witara, 2022). Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemendikbudristek, 2023 dalam Mau et al, 2024) menyatakan bahwa makanan tradisional Indonesia mengandung nilai budaya yang signifikan dan perlu dijaga keberadaannya.

Karakteristik Makanan Jawa Timur yang pertama yaitu Penggunaan terasi yang merupakan produk udang yang telah melalui proses fermentasi dan pengeringan, serta petis yang merupakan pasta udang yang dicampur dengan gula merah. Kedua bahan tersebut menambah cita rasa gurih serta asin, sekaligus memberikan aroma yang khas dalam masakan. Lalu Masakan dari Jawa Timur terkenal dengan rasa pedasnya dari banyaknya cabai yang digunakan dalam proses memasak, baik cabai merah maupun cabai rawit. Bumbu lain seperti

boga, khususnya sebagai referensi baru bagi praktisi dan akademisi dalam

jahe, merica, kemiri, dan bawang putih juga sering dipakai untuk menambah tingkat kepedasan, di samping cabai. Selanjutnya, salah satu aspek yang mencolok dari masakan Jawa Timur adalah penggunaan bahan-bahan segar saat memasak. Penduduk di Jawa Timur cenderung memilih bahan-bahan yang baru saja dipetik atau ditangkap, menghasilkan hidangan yang lebih nikmat dan harum. Masakan khas dari Jawa Timur ini disiapkan dengan menggunakan berbagai teknik, seperti merebus, mengukus, menggoreng, membakar, dan memberikan kuah panas. Rangkaian teknik memasak yang beragam ini menawarkan variasi dalam rasa dan tekstur hidangan.

Salah satu makanan khas Jawa Timur adalah Rujak Gobet. Rujak gobet adalah rujak khas Malang yang kaya rasa dan memiliki filosofi khusus dalam tradisi Jawa, terutama dalam upacara mitoni (tujuh bulanan) untuk ibu hamil. Nama "gobet" berasal dari kata "serut" dalam bahasa Jawa, yang merujuk pada cara buah-buahan dalam rujak gobet diserut halus. Buah yang sudah diserut itu lalu direndam dalam kuah bumbu pedas, manis, dan gurih. Buah-buahan yang telah dihancurkan dan dimasak dengan bumbu rujak ini memiliki tekstur yang lebih lembut dan dapat disimpan lebih lama dibandingkan rujak yang disajikan segar. Karena dapat bertahan beberapa hari, sering kali dijadikan camilan di rumah atau oleh-oleh. Rasanya yang unik, penyajiannya yang praktis, menjadikannya cocok dinikmati kapan saja. Rujak gobet banyak tersedia di pasar tradisional serta warung jajanan di Malang.



Rujak gobet memiliki makna filosofis, yaitu agar calon bayi dapat bergaul dengan mudah dengan siapa saja dalam tradisi tingkepan, terdapat kegiatan "dodol rujak" (jualan rujak) yang melambangkan rasa syukur kepada Tuhan untuk keselamatan bayi dan orang tua. Beberapa masyarakat Jawa juga meyakini bahwa rasa rujak gobet dapat melambangkan jenis kelamin calon bayi, di mana rasa yang enak dan pas diyakini melambangkan bayi perempuan, sedangkan rasa yang kurang enak melambangkan bayi laki-laki.

Tujuan dari variasi dan pembaruan atau modifikasi dalam makanan adalah untuk meningkatkan keanekaragaman, nilai gizi, serta penerimaan hidangan (Maulana, 2020). Berdasarkan informasi dari Popmama (2021), upaya untuk memodernisasi kuliner tradisional ditujukan agar menarik perhatian generasi milenial dengan menyajikan penampilan yang menarik dan "Instagramable" sembari menjaga cita rasa asli agar tetap sejalan dengan perkembangan zaman saat ini. Perubahan dalam dunia kuliner yang berskala internasional yang menekankan pada keberlanjutan dan kreativitas juga mempengaruhi perubahan makanan tradisional. Usaha untuk menjaga keaslian cita rasa sambil menjawab kebutuhan pasar saat ini meliputi pemanfaatan bahan-bahan lokal dan organik, serta metode memasak yang lebih ramah lingkungan.

Dalam dunia kuliner, istilah "plating modern" merujuk pada pendekatan estetika dalam penyajian makanan yang mengutamakan kreativitas visual, teknik presentasi yang inovatif, dan pengalaman multisensori bagi konsumen. Konsep ini berkembang seiring dengan munculnya masakan

dan diharapkan akan mendapatkan banyak rezeki. Proses Dodol Rujak:

modernis dan molekuler, di mana penyajian makanan tidak hanya berfungsi sebagai wadah tetapi juga sebagai karya seni yang menggugah selera dan imajinasi. Prinsip desain seperti keseimbangan, kontras, dan harmoni warna adalah komponen dari metode penyajian makanan profesional, menurut Cifci et al. (2021). Mereka menekankan bahwa kreativitas dan inovasi adalah komponen penting dari pendidikan kuliner dan industri restoran. Selain meningkatkan kualitas visual hidangan, penataan makanan membantu mengembangkan inovasi dan daya saing kuliner. Teknik *modern plating* yang diterapkan pada masakan tradisional dapat dapat mempercantik tampilannya (Vantanu, 2023).

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan pada hari Minggu, 18 Mei 2025 dengan proses penelitian eksperimen yang dilakukan untuk mengetahui bagaimana perlakuan tertentu berdampak. Menurut Sugiyono dalam Thabroni (2021), penelitian eksperimen merupakan cara untuk menentukan pengaruh perlakuan tertentu terhadap suatu hal dalam kondisi yang terkendalikan. Penelitian eksperimental adalah tipe penelitian yang bersifat memprediksi, yaitu mengantisipasi akibat dari suatu modifikasi terhadap variabel yang terikat (Latipun dalam Thabroni, 2021). Dengan kata lain, penelitian ini biasanya dilakukan berdasarkan asumsi atau hipotesis yang telah ditentukan sebelumnya, yang kemudian dibuktikan kebenarannya melalui tindakan atau kondisi yang terawasi.



Proses penelitian hanya melibatkan para peneliti yang melakukan eksperimen berupa modernisasi Rujak Gobet dengan teknik *modern plating*. Tahapan dilakukan dengan menyiapkan resep asli Rujak Gobet, menyiapkan



bahan dan mempelajari cara pembuatan Rujak Gobet secara tradisional.

Siapkan dan timbang semua buah dan bahan yang diperlukan yang membuat Rujak Gobet.

Tabel 1. Resep Rujak Gobet

Bahan	Jumlah	Satuan
timun	1	buah
bengkoang	1	buah
mangga mengkal	1	buah
jambu air	1	buah
nanas	1	buah
gula aren	200	gr
cabai rawit merah	2	buah
cabai merah keriting	1	buah
garam	1	sdt
air	100	ml
air asam jawa	1	sdt
kacang tanah goreng	2	sdm
terasi	1/2	sdt

Sumber: cookpad.com, superapp.id dan indoresep.web.id

Sebelum memodifikasi, perlu diketahui dulu cara membuat Rujak Gobet secara tradisional yang dimulai dengan mengupas timun, bengkoang, mangga dan nanas. Lalu cuci bersih semua buah dan serut kasar buah timun, bengkoang dan mangga, sisihkan. Kemudian potong-potong kecil buah nanas dan sisihkan. Untuk membuat

sausnya, rebus air, gula jawa, gula pasir, dan garam hingga larut. Selanjutnya gerus bahan bumbu menggunakan cobek hingga halus. Tambahkan kacang tanah, gerus kasar-kasar. Masukkan air asam jawa lalu campur hingga rata. Masukkan campuran bumbu ke dalam air gula, aduk hingga tercampur rata. Campur semua bahan isi, tuangi kuah dan aduk rata. Simpan rujak dalam lemari pendingin hingga waktu dihidangkan agar bumbu meresap. Pindahkan rujak ke dalam mangkuk saji, hidangkan atau hidangkan dingin setelah disimpan dalam lemari pendingin selama beberapa saat.

Setelah memahami proses pembuatan Rujak Gobet secara tradisional, peneliti melakukan eksperimen modifikasi yang berfokus pada perubahan penyajian ke arah yang lebih modern. Setelah itu dilakukan penilaian terhadap hasil modifikasi untuk mengetahui pendapat masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sesuai dengan resep asli, bahan yang digunakan dalam eksperimen Rujak Gobet untuk disajikan dengan teknik modern plating ini masih tetap sama. Proses pembuatan Rujak Gobet dimulai dengan menyiapkan buah yang terdiri dari mangga mengkal, bengkoang, nanas, jambu air, dan timun.

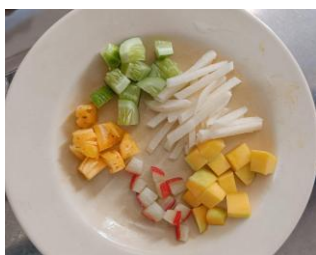


Gambar 1. Bahan Buah untuk Rujak Gobet

Sumber: dokumentasi pribadi (2025) Sebagai bentuk modifikasi untuk meningkatkan kerapian tampilan,



buahnya tidak diserut tetapi dipotong kotak-kotak kecil untuk mangga, nanas, jambu air dan timun, lalu bengkoangnya dipotong memanjang.



Gambar 2. Buah Yang Sudah Dipotong
Sumber: dokumentasi pribadi (2025)

Tahap selanjutnya yaitu menyiapkan bahan-bahan bumbu rujak gobet terdiri dari kacang tanah, cabai rawit merah, cabai merah keriting, gula merah, terasi, gula, garam, air, dan asam jawa.



Gambar 3. Air
Sumber: dokumentasi pribadi (2025)



Gambar 4. Garam
Sumber: dokumentasi pribadi (2025)



Gambar 5. Gula

Sumber: dokumentasi pribadi (2025)



Gambar 6. Bahan untuk Bumbu Rujak Gobet

Sumber: dokumentasi pribadi (2025)

Proses pembuatan bumbu rujak gobet dimulai dengan merebus gula merah, gula pasir dan garam dengan air hingga semua bahannya larut.



Gambar 7. Melarutkan Gula Merah dengan Air
Sumber: dokumentasi pribadi (2025)



Gambar 8. Menambahkan Garam ke Larutan Gula Merah

Sumber: dokumentasi pribadi (2025)



Gambar 9. Menambahkan Gula Pasir ke Larutan Gula Merah
Sumber: dokumentasi pribadi (2025)

Larutkan asam jawa dengan sedikit air panas agar mudah dicampur ke dalam bumbu.



Gambar 10. Melarutkan Asam Jawa
Sumber: dokumentasi pribadi (2025)

Siapkan kacang, cabai rawit merah, cabai merah keriting dan terasi pada cobek. Lalu ulek hingga halus.



Gambar 11. Mengulek Bumbu
Sumber: dokumentasi pribadi (2025)

Tambahkan larutan asam jawa ke campuran bumbu kacang. Ratakan lagi dengan menggunakan ulekan.



Gambar 12. Memasukkan Asam Jawa
Sumber: dokumentasi pribadi (2025)

Tambahkan larutan gula sedikit demi sedikit ke dalam bumbu kacang. Ratakan kembali menggunakan ulekan. Bumbu untuk rujak sudah siap untuk digunakan. Yang berbeda dari Rujak Gobet tradisional, bumbunya memiliki tekstur yang lebih kental.



Gambar 13. Memasukkan Larutan Gula
Sumber: dokumentasi pribadi (2025)

Masuk ke tahap *plating*, tata buah di satu sisi piring dengan memadukan warna yang berbeda dan ditata memanjang mengikuti lekukan piring. Mulai dengan menata buah yang berbentuk kotak, baru setelahnya letakkan buah yang berbentuk panjang. Setelah itu beri *edible flower* di atasnya untuk menambah warna.



Gambar 14. Menata Buah
Sumber: dokumentasi pribadi (2025)

Tuangkan bumbu rujak di dekat buah, berikan *edible flower* dan Rujak Gobet sudah siap untuk disajikan.



Gambar 15. Hasil *Plating*
Sumber: dokumentasi pribadi (2025)

Perbedaan rujak gobet tradisional dan modifikasi terletak di tampilan penyajiannya. Pada rujak gobet modifikasi, buah-buahan dipotong dengan bentuk *small dice* (potongan *small dice* diartikan sebagai potongan dadu dengan ukuran 3x3x3 mm sehingga berbentuk kotak-kotak), *medium dice* (potongan yang bentuknya sama dengan *small dice* tetapi ukuran setiap sisinya antara 6-7 mm) dan *jardiniere* (potongan berbentuk balok atau stik besar berukuran sekitar 3 cm x 1 cm x 1 cm) sehingga terlihat lebih rapi dan seragam. Selain itu, bumbunya dibuat lebih kental.

Piring hitam dipakai untuk *plating* agar dapat menyeimbangkan warna dari semua komponen rujak yang kita sajikan, sehingga warna dari

hidangan tidak terlalu terlalu mencolok ataupun tidak menyatu dengan warna piring. Untuk sentuhan akhir kita tambahkan *garnish* dari *edible flower* untuk mempercantik tampilan dan menambahkan warna.

Foto hasil *plating* ini disebar melalui Google Forms untuk melihat pendapat dan penilaian dari masyarakat. Terdapat 24 responden yang mengisi kuesioner dan berikut adalah hasilnya:

Dari 24 responden, terdapat 16 orang (66,7%) perempuan dan 8 orang (33,3%) laki-laki yang mengisi kuesioner.



Gambar 16. Persentase Jenis Kelamin Pengisi Kuesioner
Sumber : google forms (2025)

Dari 24 responden, terdapat 18 orang (75%) di rentang usia 15-20 tahun dan 6 orang (25%) di rentang usia 21-25 tahun.



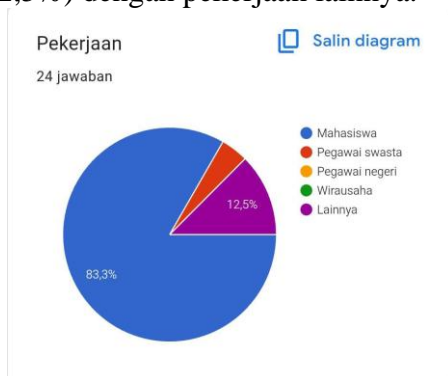
Gambar 17. Persentase Usia Pengisi



Kuesioner

Sumber : google forms (2025)

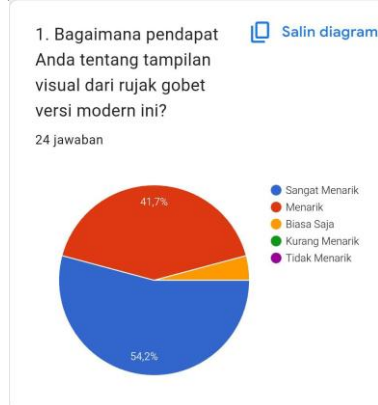
Dari 24 responden, terdapat 19 orang (83,3%) yang merupakan mahasiswa, 2 orang (4,2%) yang merupakan pegawai swasta dan 3 orang (12,5%) dengan pekerjaan lainnya.



Gambar 18. Persentase Pekerjaan Pengisi Kuesioner

Sumber : google forms (2025)

Dari 24 responden yang menilai tampilan visual Rujak Gobet versi modern, terdapat 13 orang (54,2%) yang menilai sangat menarik, 10 orang (41,7%) yang menilai menarik dan 1 orang (4,1%) yang menilai biasa saja.



Gambar 19. Persentase Penilaian Kuesioner Pada Pertanyaan 1

Sumber : google forms (2025)

Dari 24 responden yang menilai kecocokan konsep *plating* modern

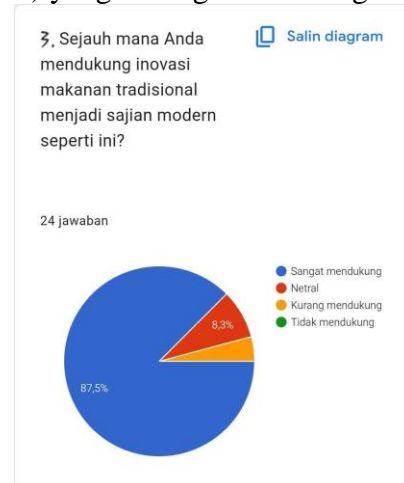
dengan hidangan tradisional seperti Rujak Gobet, terdapat 5 orang (20,8%) yang menilai sangat cocok, 15 orang (62,5%) yang menilai cukup cocok dan 4 orang (16,7%) yang menilai netral.



Gambar 20. Persentase Penilaian Kuesioner Pada Pertanyaan 2

Sumber : google forms (2025)

Dari 24 responden yang diberi pilihan untuk mendukung inovasi hidangan tradisional menjadi sajian modern seperti ini, terdapat 21 orang (87,5%) yang sangat mendukung, 2 orang (8,3%) yang netral dan 1 orang (4,2%) yang kurang mendukung.



Gambar 21. Persentase Penilaian Kuesioner Pada Pertanyaan 3



Sumber : google forms (2025)

KESIMPULAN

Pembuatan rujak gobet sesuai dengan resep tradisional dan disajikan dengan teknik *modern plating* terbukti dapat meningkatkan visual rujak gobet agar lebih menarik, rapi dan mempunyai nilai estetika yang lebih tinggi. Rujak gobet dengan versi modern yang telah dimodifikasi ini bukan hanya enak dimakan tetapi juga enak untuk dipandang. Penyajian secara modern ini diperlukan untuk menyesuaikan dengan selera konsumen di era modern ini yang bukan hanya mementingkan rasa tetapi juga tampilan. Hidangan tradisional dengan *modern plating* dapat menjadi suatu cara untuk melestarikan masakan tradisional sehingga cita rasa hidangan asli tetap terjaga dan presentasinya yang modern dapat relevan untuk mengikuti perkembangan zaman.

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi inspirasi bagi pengembangan makanan tradisional lainnya dengan pendekatan teknik *modern plating*. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan agar lebih banyak eksplorasi dilakukan terhadap berbagai jenis makanan tradisional dari daerah lain di Indonesia, guna meningkatkan visual, estetika, dan daya tarik penyajian tanpa menghilangkan cita rasa serta nilai budaya yang melekat. Selain itu, penggunaan elemen tambahan seperti tekstur, warna alami, *garnish* yang *edible*, serta teknik *plating* terkini dapat terus dikembangkan agar makanan tradisional memiliki nilai saing lebih tinggi di industri kuliner modern. Penelitian lanjutan juga dapat mempertimbangkan respons konsumen terhadap perubahan tampilan makanan

tradisional sebagai dasar pengembangan produk yang lebih tepat sasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahya, P. (2020, April 19). Resep Membuat Rujak Gobet Pedas Manis, Segarnya Tahan Lama di <https://www.idntimes.com/food/resep/putriana-cahya/resep-membuat-rujak-gobet-pedas-manis?page=all>
- Fathonah & Juhrocin. (2022). Analisis URF Terhadap Pembuatan Rujak Gobet Untuk Wanita Hamil 7 Bulan. *Academia*
- Gianto, P. D. (2023) Modernisasi makanan tradisional khas betawi: gado-gado, nasi udak dan talam ubi. *Pradita University*
- Hakim, A,R,N. (2023, Juli 24). Resep Rujak Gobet Khas Malang, Rasa Pedas Asam Bikin Ketagihan! di <https://superapp.id/blog/resep/resep-rujak-gobet-12-7-23-azm/>
- Kania. (2025, April 20). Resep Rujak Gobet Oleh Kania di <https://cookpad.com/id/resep/24667120-rujak-gobet>
- Mau et al. (2024). Preservation of Local Culinary Tourism in Improving the Economy of Local Communities in Surabaya. *Greenomika Jurnal Ilmiah Ekonomi*, 6(2).
- Maulana et al. (2020). Modifikasi Makanan Indonesia Berbahan Santan. *JOURNEY*, 3(2)
- Putri et al. (2022). Makna Kultural Nama-Nama Hidangan dalam Upacara Adat Tingkeban pada Masyarakat Sawojajar Kota Malang (Kajian Antropolinguistik). *Jurnal Iswara*



- Universitas Jenderal Soedirman,*
2(2)
Rujak Serut (Rujak Gobet).
IndoResep. Tersedia di:
<https://www.indoresep.web.id/rujak-serut-rujak-gobet.html>
- Vantanu, B. (2023). Modifikasi Penyajian Makanan Khas Jawa Barat (Sate Maranggi, Soto Mie Bogor, dan Es Doger) Dengan Menggunakan Teknik Modern Plating. *Pradita University*
- Steyaningrum, P. (2023, Agustus 28). 15 Rujak dan Asal Daerahnya, Ada Rujak dari Batok Kelapa dan Rumput Laut di <https://regional.kompas.com/read/2023/08/28/201929678/15-rujak-dan-asal-daerahnya-ada-rujak-dari-batok-kelapa-dan-rumput-laut?page=all>
- Thabroni, G. (2021, Desember 2). Metode Penelitian Eksperimen: Pengertian, Langkah & Jenis. Serupa di <https://serupa.id/metode-penelitian-eksperimen/>
- Witara, M. (2022). Pengembangan Makanan Tradisional Brongkos Sebagai Produk Wisata Kuliner Di Kabupaten Sleman, *Ampta Yogyakarta*
(2024, Mei 26). Rujak Gobet tingkeban: Sarana Diagnostik Kultural Pada Upacara Tujuh Bulanan Masyarakat Jawa. Program Studi Antropologi Fakultas Ilmu Budaya Universitas Brawijaya di <https://antropologi-fib.ub.ac.id/opini/rujak-gobet-tingkeban-sarana-diagnostik-kultural-pada-upacara-tujuh-bulanan-masyarakat-jawa>