

**LOPIS RAKSASA PEKALONGAN SEBAGAI SIMBOLISME BIODIVERSITAS
KULINER TRADISIONAL DAN KETAHANAN PANGAN: DIPLOMASI BUDAYA
DAN PARIWISATA DI TENGAH TANTANGAN INDUSTRIALISASI PANGAN
TERHADAP TRADISI LOKAL**

Nisaul Mufida¹, Wasino², Edi Kurniawan³, Arghita Aricindy⁴

^{1,2,3,4} Pascasarjana Universitas Negeri Semarang, Indonesia

[1nisaulmufida258@students.unnes.ac.id](mailto:nisaulmufida258@students.unnes.ac.id), [2wasino@mail.unnes.ac.id](mailto:wasino@mail.unnes.ac.id),
[3edikurniawan@mail.unnes.ac.id](mailto:edikurniawan@mail.unnes.ac.id), [4arghitaaricindy@students.unnes.ac.id](mailto:arghitaaricindy@students.unnes.ac.id)

ABSTRACT

Pekalongan lopis raksasa (giant lopis) is a traditional food made from sticky rice that is steamed until solid and wrapped in banana leaves in very large sizes. For Indonesian, food is more than just a biological necessity. It is a complex intertwining of nature, humanity, and the Creator. Every grain of rice, every piece of side dish, and every blend of spices holds traces of history, philosophical values, and ecological knowledge passed down from generation to generation. However, in the modern era, this traditional food system faces enormous challenges. The trend of food industrialization, which encourages monoculture, the use of synthetic chemicals, and flavor standardization, threatens ecological sustainability and cultural diversity. Therefore, it is important to reexamine the richness of the Nusantara food system of the archipelago. Understanding the philosophy, local wisdom, and potential contained within is not merely an effort of nostalgia, but a strategic step towards building food security, food sovereignty, and strengthening national identity on the global stage.

Keywords: Lopis Raksasa, Culinary Biodiversity, Food Security, Local Traditions

ABSTRAK

Lopis raksasa pekalongan adalah makanan tradisional yang terbuat dari beras ketan dikukus hingga padat dengan dibungkus daun pisang dalam ukuran sangat besar. Bagi masyarakat Indonesia, makanan lebih dari sekadar pemenuh kebutuhan biologis. Ia adalah jalinan kompleks antara alam, manusia, dan Sang Pencipta. Setiap butir nasi, potongan lauk, dan racikan bumbu menyimpan jejak sejarah, nilai filosofis, dan pengetahuan ekologis yang diwariskan dari generasi ke generasi. Namun, di era modern, sistem pangan tradisional ini menghadapi tantangan besar. Arus industrialisasi pangan yang mendorong monokultur, penggunaan bahan kimia sintetis, dan standarisasi rasa mengancam keberlanjutan ekologis dan keragaman budaya. Oleh karena itu, penting untuk mengkaji kembali kekayaan sistem pangan Nusantara. Memahami filosofi,

kearifan lokal, dan potensi yang terkandung di dalamnya bukan hanya sekadar upaya nostalgia, melainkan langkah strategis untuk membangun ketahanan pangan (*food security*), kedaulatan pangan (*food sovereignty*), dan memperkuat identitas bangsa di kancah global.

Kata Kunci: Lopis Raksasa, Biodiversitas Kuliner, Ketahanan Pangan, Tradisi Lokal

A. Pendahuluan

Sistem pangan adalah jaringan yang kompleks dan saling terkait yang mencakup semua tahapan dalam siklus hidup makanan, mulai dari produksi hingga konsumsi. Sistem pangan modern yang sangat bergantung pada beberapa jenis tanaman utama seperti padi, gandum, dan jagung, menghadapi tantangan besar. Ketergantungan ini tidak hanya mengancam keanekaragaman hayati, tetapi juga membuat sistem pangan rentan terhadap perubahan iklim dan penyakit (Godfray., et al. 2010).

Indonesia adalah negara megabiodiversitas, termasuk dalam hal pangan. Namun, ketergantungan pada beras telah mengabaikan potensi sumber karbohidrat lain. Biodiversitas di Indonesi meliputi: 1) Keragaman Sumber Karbohidrat: Selain padi, Nusantara kaya akan umbi-umbian (singkong, ubi jalar, talas, ganyong), sagu (di Maluku dan

Papua), dan sorgum. Diversifikasi pangan dengan memanfaatkan sumber-sumber lokal ini dapat mengurangi risiko krisis pangan jika terjadi gagal panen padi dan mengurangi ketergantungan impor gandum; 2) Tanaman Lokal dan Adaptasi Iklim: Tanaman pangan lokal umumnya lebih tahan terhadap hama dan kondisi iklim setempat dibandingkan varietas unggul dari luar. Sorgum, misalnya, sangat tahan kekeringan dan cocok dikembangkan di lahan marjinal; 3) Menuju Kedaulatan Pangan. Dengan mengoptimalkan pemanfaatan biodiversitas lokal, masyarakat dapat mengontrol sumber pangannya sendiri. Ini adalah esensi dari kedaulatan pangan, di mana komunitas tidak bergantung pada korporasi besar atau pasar global untuk memenuhi kebutuhan dasarnya (Hidayah & Wibowo, 2021).

Biodiversitas dalam pangan ini memerlukan penggunaan simbol,

tanda, dan ritual untuk mengekspresikan gagasan-gagasan yang kompleks, termasuk gagasan kosmologis. Simbol-simbol ini bisa berupa benda, warna, angka, atau bahkan tindakan. Simbolisme adalah jembatan yang menghubungkan konsep-konsep abstrak dalam kosmologi dengan pengalaman sehari-hari.

Menurut Victor Turner (1967), dalam bukunya *The Forest of Symbols*, "Simbol adalah unit terkecil dari ritual yang masih mempertahankan properti-properti spesifik dari perilaku ritual." Turner berpendapat bahwa simbol-simbol dalam ritual berfungsi sebagai media yang mengikat struktur sosial dan ide-ide kosmologis. Misalnya, dalam banyak budaya, gunung sering melambangkan tempat suci, pusat alam semesta, atau tempat tinggal dewa-dewi. Simbol ini adalah manifestasi fisik dari kepercayaan kosmologis tentang hubungan antara dunia atas (langit) dan dunia bawah (bumi). Begitupun pada ketahanan pangan yang ada di Indonesia.

Ketahanan Pangan (*Food Security*) dan Kedaulatan Pangan (*Food Sovereignty*). Dua konsep ini

sering kali digunakan secara bergantian, namun memiliki penekanan yang berbeda. Ketahanan Pangan, sebagaimana didefinisikan oleh Organisasi Pangan dan Pertanian (FAO) pada KTT Pangan Dunia 1996, adalah "kondisi ketika semua orang, pada setiap saat, memiliki akses fisik dan ekonomi terhadap pangan yang cukup, aman, dan bergizi untuk memenuhi kebutuhan gizi dan preferensi makanan mereka untuk kehidupan yang aktif dan sehat." Fokusnya adalah pada ketersediaan dan akses (Wulansary, 2024).

Kedaulatan pangan diposisikan sebagai strategi pokok dalam mencapai tujuan pembangunan pangan nasional (Wahyuni, 2015). Di sisi lain, kedaulatan Pangan adalah konsep yang lebih politis dan berakar pada keadilan sosial. Gerakan petani internasional, La Via Campesina (1996), menggagas konsep ini sebagai "hak setiap bangsa untuk mempertahankan dan mengembangkan kapasitas mereka sendiri untuk memproduksi makanan pokok mereka dengan menghormati keragaman budaya dan produktif." Kedaulatan pangan menekankan

pada hak masyarakat untuk mengontrol sistem pangan mereka sendiri, memprioritaskan produksi lokal, dan menghargai peran petani kecil sebagai pilar utama, menjadikan biodiversitas pangan lokal sebagai fondasi utamanya.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menerapkan metode *Systematic Literature Review* (SLR) atau kajian pustaka sistematis. Metode ini dilakukan dengan tahapan-tahapan yang terencana untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mensintesis berbagai hasil penelitian yang berkaitan dengan topik. Pendekatan SLR bertujuan memperoleh gambaran menyeluruh mengenai lopis raksasa Pekalongan sebagai simbolisme biodiversitas kuliner tradisional dan ketahanan pangan: diplomasi budaya dan pariwisata di tengah tantangan industrialisasi pangan terhadap tradisi lokal.

Tahapan dalam SLR mencakup:

1. Identifikasi topik dan rumusan masalah, yakni lopis raksasa Pekalongan sebagai simbolisme biodiversitas kuliner tradisional dan ketahanan pangan: diplomasi

budaya dan pariwisata di tengah tantangan industrialisasi pangan terhadap tradisi lokal.

2. Pencarian sumber literature pada basis data ilmiah seperti Google Scholar, Garuda, dan portal jurnal universitas.
3. Seleksi sumber relevan, berdasarkan kriteria: (1) Penelitian berfokus pada lopis raksasa Pekalongan, biodiversitas kuliner, ketahanan pangan di tengah tantangan industrialisasi terhadap tradisi lokal ; (3) Mengukur aspek yang dinilai atau menjadi acuan dalam artikel sesuai dengan topik yang dibahas.
4. Analisis dan sintesis data, yaitu dengan menelaah kesamaan, perbedaan, dan kecenderungan hasil antar penelitian.
5. Penyusunan temuan dan kesimpulan, yang menjelaskan tren lopis raksasa Pekalongan sebagai simbolisme biodiversitas kuliner tradisional dan ketahanan pangan: diplomasi budaya dan pariwisata di tengah tantangan industrialisasi pangan terhadap tradisi lokal, serta arah penelitian selanjutnya.

Langkah-langkah tersebut mengacu pada panduan SLR menurut Pamungkas & Rochimah (2019) dan Sugiyono (2019), yang menekankan pentingnya evaluasi kualitas metodologi dari setiap sumber agar hasil sintesis bersifat kredibel dan valid.

C.Hasil Penelitian dan Pembahasan

Lopis Raksasa Pekalongan Sebagai Simbolisme Biodiversitas Kuliner Tradisional Dan Ketahanan Pangan

Lopis adalah makanan tradisional yang terbuat dari beras ketan dikukus hingga padat dengan dibungkus daun pisang. Cara penyajiannya adalah dengan memberi kelapa parut dan gula merah cair, rasa dari lopis ini gurih, manis, dan mengenyangkan tentunya.

Pekalongan merupakan salah satu kota multikultural di Provinsi Jawa Tengah. Pekalongan menjadi salah satu kota besar dari zaman penjajahan Belanda, letaknya yang strategis yakni di daerah pesisir, menjadikannya sebagai tempat berlabuh kapal-kapal. Sandarnya

kapal ini bukan hanya mempengaruhi dalam bidang perdagangan saja, melainkan akulturasi berbagai budaya didalamnya.

Di Pekalongan tepatnya kampung Arab, Kelurahan Krapyak Kidul terdapat habitus atau kebiasaan yang telah menjadi tradisi di masyarakat yakni membuat lopis raksasa. Lopis pada umumnya memiliki panjang 10-20 cm, berdiameter 5-10cm, dan memiliki berat rata-rata 0,5-1kg. Sedangkan, lopis raksasa dapat mencapai panjang 2 meter lebih, berdiameter 1,5 m, dan beratnya mencapai 1-2 ton. Tradisi ini dilaksanakan setiap 8 Syawal (7 Hari setelah Idul fitri) atau biasa masyarakat sebut dengan syawalan.

Pembuatan lopis raksasa ini tentunya memerlukan waktu lebih lama dalam memasaknya, yakni sampai 4 hari 3 malam. Dalam proses pembuatannya terdapat struktur kepanitiaan, mulai dari pembersihan beras ketan, perendaman beras ketan lalu dimasak hingga setengah matang, selanjutnya ditumbuk hingga sedikit halus dimasukkan kedalam daun pisang yang telah disangga oleh

bambu. Proses pemasakan lopis ini menggunakan tungku dan bantuan katrol. Selain itu, para panitia dianjurkan untuk berwudhu, bersholawat, dan mengucapkan basmalah sebelum membuat lopis raksasa ini.

Lopis raksasa merupakan biodiversitas pangan lokal atau keanekaragaman hayati pangan di Pekalongan yang menawarkan solusi berkelanjutan untuk mencapai ketahanan pangan. Konsep ini melampaui sekadar pertanian atau industri, mencakup dimensi lingkungan, sosial, ekonomi, dan politik yang memengaruhi cara makanan diproduksi, diolah, didistribusikan, dan dikonsumsi. Memahami sistem pangan secara komprehensif sangat penting untuk mengatasi tantangan global seperti kerawanan pangan, perubahan iklim, dan ketidaksetaraan.

Sistem pangan memiliki dampak signifikan terhadap lingkungan, terutama dalam hal penggunaan sumber daya alam. Produksi makanan membutuhkan lahan, air, dan energi yang besar, serta sering kali berkontribusi pada deforestasi,

erosi tanah, dan hilangnya keanekaragaman hayati.

Menurut Godfray et al. (2010) dalam artikel *Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People* yang dipublikasikan di jurnal Science, "Sistem pangan global saat ini adalah pendorong utama perubahan lingkungan, mulai dari degradasi tanah hingga perubahan iklim." Kutipan ini menekankan bagaimana produksi pangan skala besar, terutama yang berbasis intensifikasi pertanian, memicu tekanan ekologis yang serius. Dampak ini semakin diperparah oleh sistem distribusi yang membutuhkan energi untuk transportasi dan pendinginan, serta timbulan sampah dari produk sisa.

Diplomasi Budaya Dan Pariwisata Di Tengah Tantangan Industrialisasi Pangan Terhadap Tradisi Lokal

Makanan tradisional lopis raksasa ini menyimpan filosofi yang mendalam, seperti halnya beras ketan dipercaya melambangkan persatuan dan kerukunan masyarakat, daun pisang atau dari bahasa jawa gedhang (*digegeed ben padhang*) sebagai makna dari simbol

kesungguhan, serta cara pengikatan lopis melambangkan hubungan dengan Allah (*habluminallah*) dan hubungan dengan manusia (*habluminannas*).

Menurut Maiyang Resmanti (2020) dalam “Nilai-nilai Spiritual dalam Upacara Tradisi Lopis Raksasa di Pekalongan” menjelaskan bahwa tradisi ini sudah berjalan lama, sehingga memiliki nilai-nilai luhur dan filosofis, baik lopis sebagai objek maupun dari sisi pelaksanaan tradisi dalam rangka menjalin silaturahmi massal, mempertemukan warga lokal, perantau, bahkan wisatawan.

Di tengah arus globalisasi dan banyaknya entitas budaya modern yang masuk ke Indonesia, lopis raksasa Pekalongan berhasil menjadi identitas budaya yang tidak dimiliki oleh daerah lain. Lopis raksasa ini juga menandakan bahwa masyarakat Pekalongan menjunjung tinggi nilai toleransi beragama didalamnya, dan akulturasi budaya yang ada. Sebagai tradisi, hal ini juga menjadi ikon pariwisata kuliner yang mendukung adanya ekonomi kreatif, seperti halnya batik Pekalongan.

Ekonomi kreatif memiliki peran besar dengan pemanfaatan

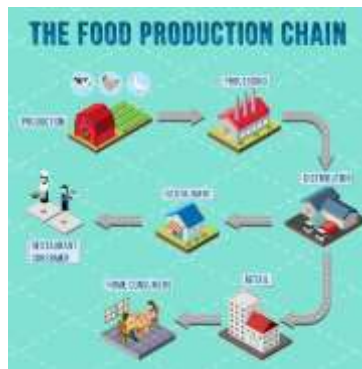
cadangan sumber daya berupa ide, talenta dan kreativitas (Polnaya dalam Hanifah: 2023). Berkembangnya ekonomi kreatif dibidang kuliner berfungsi sebagai alat diplomasi budaya dan pariwisata karena ia memiliki kemampuan unik untuk menjembatani perbedaan budaya dan menciptakan pemahaman yang lebih dalam antar bangsa. Makanan adalah bahasa universal yang dapat menyampaikan identitas, sejarah, dan nilai-nilai suatu budaya tanpa perlu kata-kata. Di panggung dunia, kuliner menjadi “wajah” sebuah bangsa yang efektif dan mudah diterima.

Gastrodiplomasi (Diplomasi Kuliner) dilakukan Pemerintah Indonesia melalui program “Indonesia *Spice Up the World*” berupaya mempromosikan kuliner nasional secara global (Prabowo, 2020). Makanan seperti rendang, sate, dan nasi goreng telah diakui secara internasional dan menjadi duta budaya yang efektif untuk memperkenalkan Indonesia.

Pariwisata Kuliner menumbuhkan Kekayaan rasa dan cerita di balik setiap hidangan menjadi daya tarik wisata yang kuat.

Wisatawan kini tidak hanya mencari keindahan alam, tetapi juga pengalaman otentik, termasuk mencicipi masakan lokal. Destinasi seperti Yogyakarta, Padang, dan Bali telah menjadikan kuliner sebagai salah satu pilar utama pariwisatanya. Hal ini sejalan dengan pendapat Fitriadi (2021), potensi kekuatan usaha kuliner dapat mendapatkan penilaian tinggi oleh konsumen karena: 1) faktor rasa dari produknya; 2) pegawai dan karyawan yang bekerja sesuai tugas pokok dan fungsi; 3) lokasi yang strategis. Didukung oleh Ismanto (2020), hal penting dalam pengembangan pariwisata adalah keterlibatan masyarakat. Pengalaman ini tidak hanya memberikan kenangan yang tak terlupakan bagi konsumen atau wisatawan, tetapi juga memberikan manfaat ekonomi langsung bagi masyarakat lokal, seperti petani, pedagang, dan pelaku usaha kuliner kecil. Dengan demikian, kuliner berfungsi ganda yaitu sebagai alat untuk membangun hubungan diplomatik di panggung global, dan sebagai mesin pertumbuhan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

Keberlanjutan pertumbuhan ekonomi yang dimaksudkan yaitu yang dapat berdaya saing dan memiliki sumber daya yang dapat diperbaharui (Putri, 2025). Pertumbuhan ekonomi Indonesia tidak lepas dari industrialisasi pangan, meskipun menjanjikan efisiensi dan ketersediaan, membawa tantangan signifikan terhadap tradisi pangan lokal dan sistem budaya yang telah mapan. Proses ini sering kali mengorbankan keunikan, pengetahuan, dan keberlanjutan yang menjadi ciri khas kuliner tradisional. Industrialisasi pangan mendorong standarisasi produk untuk memastikan konsistensi dan efisiensi produksi massal. Akibatnya, rasa dan tekstur makanan menjadi seragam, menghilangkan keragaman yang kaya dari produk tradisional. Sebagai contoh, sambal kemasan yang diproduksi pabrik memiliki rasa yang sama di mana pun, berbeda jauh dengan sambal ulek buatan tangan yang cita rasanya bervariasi sesuai rempah lokal dan preferensi individu.



Gambar 1. *The Food Production Chain*

Berdasarkan gambar diatas yakni *The food production chain* atau bisa disebut proses mengubah bahan mentah menjadi makanan siap saji. Proses industrialisasi menggantikan teknik pengolahan manual yang rumit dengan mesin dan prosedur yang disederhanakan. Hal ini menyebabkan generasi muda cenderung kurang tertarik untuk mempelajari cara-cara tradisional yang memakan waktu dan tenaga. Misalnya, membuat kue tradisional atau ramuan jamu memerlukan keterampilan yang spesifik yang diwariskan secara lisan, sementara produk instan yang dijual di pasaran menawarkan kepraktisan.

Pangan olahan industri seringkali bergantung pada bahan baku yang dapat diproduksi secara massal dan murah, yang umumnya diimpor, seperti gandum dan gula

rafinasi. Ketergantungan ini mengabaikan potensi sumber daya lokal yang melimpah dan mengancam ekonomi petani kecil yang mengandalkan produksi pangan tradisional (Purnomo, 2022)

Secara keseluruhan, tantangan dari industrialisasi pangan bukan hanya masalah ekonomi, melainkan juga krisis budaya yang menggerus tradisi, pengetahuan, dan identitas yang telah membentuk masyarakat Nusantara selama berabad-abad. Menemukan keseimbangan antara modernisasi dan pelestarian adalah kunci untuk menjaga warisan kuliner tetap hidup.

E. Kesimpulan

Tradisi lopis raksasa Pekalongan mempresentasikan budaya lokal dengan dimensi historis, sosial, dan spiritual. Secara historis, tradisi ini tumbuh di masyarakat multikultural. Dari aspek sosial, pembuatan lopis raksasa ini menumbuhkan rasa gotong royong dan silaturahmi. Secara spiritual mengandung praktik religius yaitu untuk berwudhu, bersholawat, dan

mengucap basmalah. Dalam konteks modern, tradisi ini tetap relevan sebagai identitas kultural yang khas, toleransi antar umat beragama, dan media pelestarian akulturasi budaya. Selain itu, tradisi ini berkontribusi pada penguatan citra Pekalongan sebagai kota budaya, mendukung sektor pariwisata kuliner dan ekonomi kreatif, sekaligus menjawab tantangan globalisasi melalui budaya lokal yang bernilai universal.

Oleh karena itu, sistem pangan Nusantara lebih dari sekadar pemenuhan kebutuhan biologis, melainkan merupakan jalinan kompleks yang berakar pada filosofi dan kosmologi yang memandang alam, manusia, dan Tuhan sebagai satu kesatuan utuh. Pangan juga memiliki makna ritual dan simbolis yang kuat, seperti tumpeng yang melambangkan hubungan vertikal manusia dengan Tuhan. Di tengah tantangan modernisasi, artikel ini menekankan bahwa biodiversitas pangan lokal dapat menjadi solusi untuk ketahanan pangan, sementara kuliner dapat berperan sebagai diplomasi budaya untuk memperkuat identitas bangsa di kancah global. Namun, industrialisasi pangan yang

mendorong standardisasi rasa dan produk olahan pabrik mengancam tradisi lokal dan menyebabkan hilangnya pengetahuan dan keterampilan kuliner tradisional.

DAFTAR PUSTAKA

- Campesina, V. (2011). La vía campesina. *Obtenido de* <http://viacampesina.org/es/index.php/temas-principales-mainmenu-27/soberanalimentarycomercio-mainmenu-38/314-que-es-la-soberania-alimentaria>.
- Covarrubias, Miguel. 1937. *Island of Bali*. New York: Alfred A. Knopf.
- Fitriadi, Y., Novita, W., & Kelana, A. S. (2021). Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Perkembangan Ekonomi Kreatif Sub Sektor Kuliner di Kota Padang. *Jurnal Ekobistek*, 65-74.
- Godfray, H. Charles J. et al. 2010. "Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People." *Science*, 327(5967): 812-818.
- Hanifah, A. L., Bianda, R. B. A., Ambarwati, D., Munawaroh, N. A., Astuti, I. Y., Kurniawan, B. W., ... & Luayyi, S. (2023, May). Pariwisata Berbasis Pemberdayaan Masyarakat Sebagai Pendorong Pertumbuhan Ekonomi Kreatif Di Kampung Keren Kota Kediri. In *Seminar Nasional Pariwisata Dan Kewirausahaan (SNPK)* (Vol. 2, pp. 17-29).
- Hidayah, N., & Wibowo, A. (2021). Biodiversitas pangan lokal dan ketahanan pangan di Indonesia.

- Jurnal Pangan Nusantara, 5(2), 101–115.
- Ismanto, K. (2020). Pengelolaan Pariwisata Halal Pekalongan Studi Peran Pedagang Kuliner dan Kesejahteraan Masyarakat. *IQTISHADIA Jurnal Ekonomi & Perbankan Syariah*, 7(2), 138-155.
- Prabowo, A. H. (2020). Gastrodiplomasi: Rendang sebagai Instrumen Diplomasi Budaya Indonesia. *Jurnal Hubungan Internasional*, 8(1), 45-59.
- Purnomo, S. (2022). "Dampak Industrialisasi Pangan Terhadap Eksistensi Kuliner Tradisional di Indonesia." *Jurnal Sosiologi Pedesaan*, 15(1), 22-35.
- Putri, F. A., & Abidin, R. (2025). Pengaruh Revolusi Industri 4.0 Terhadap Ekonomi Kreatif Halal di Kabupaten Pekalongan: Indonesia. *Sahmiyya: Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 285-293.
- Resmanti, M. (2020). Nilai-nilai spiritual dalam tradisi lopis raksasa di Pekalongan. *Jurnal Kebudayaan Islam*, 18(1), 45–57.
- Soedarsono. 1984. *Dances in Indonesia*. Jakarta: P.T. C.V. Haji Masagung.
- Sugiyono, P. Dr. (2019). "Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D (M. Dr. Ir. Sutopo. S. Pd." ALFABETA, Cv.
- Turner, Victor. 1967. *The Forest of Symbols: Aspects of Ndembu Ritual*. Ithaca, NY: Cornell University Press.
- Wahyuni, S., Sejati, W. K., & Azis, M. (2015). Kedaulatan pangan sebagai basis untuk mewujudkan ketahanan pangan nasional. In *Forum Penelitian Agro Ekonomi* (Vol. 33, No. 2, pp. 95-109).
- Wulansary, S. (2024). *MANIFESTASI FOLKLOR DEWI PADI: Simbol Kearifan Lokal tentang Keberlanjutan Pangan*. Penerbit Peneleh