

Pengaruh Islam dan Eropa dalam Budaya Kuliner di Keraton Yogyakarta dan Surakarta Abad ke-19 dan ke-20 Masehi

The Influence of Islam and Europe in Culinary Culture at the Yogyakarta and Surakarta Palaces in the 19th and 20th Century AD

Ajid Thohir ^{1*} dan Bambang Muhamad Fasya Azhara ²

^{1,2} Sejarah Peradaban Islam, Fakultas Adab dan Humaniora, UIN Sunan Gunung Djati, Bandung

*Penulis korespondensi: ajid.thohir@uinsgd.ac.id.

ABSTRACT Islam and Europe are an integral part of the life of Keraton Yogyakarta and Surakarta, especially in the culinary culture of the keraton. This study aims to identify of the influence of Islam and Europe on culinary cultures at keraton yogyakarta and surakarta in the 19-20 centuries c.e., as well as the forms resulting from that influence. The research methods used historical research methods, which refer to various sources categorized into primary and secondary sources. The primary sources include photo archives, newspapers, to invitation cards. As for secondary sources it is made up of books and articles. The results of this research identify what is *halal* or lawful and *haram* or prohibited in the culinary culture. The keraton thus attempted to modify a variety of European dishes to be enjoyed without violating islamic teachings. As for the European influence, the rijsttafel, the orchestra, the ingredients used, to the use of a foreign language on the dinner table. Such European influence arose because of the process of interaction between Javanese nobles and europeans, the keraton attempted to imitate European customs.

KEYWORDS Culinary; Europe; Islam; Surakarta; Yogyakarta.

PENGANTAR

Nusantara sebagai wilayah yang subur untuk rempah-rempah telah menarik minat para pedagang asing untuk melakukan perdagangan rempah-rempah di Nusantara.

ABSTRAK Corak budaya Islam dan Eropa merupakan bagian yang tidak terpisahkan dalam kehidupan Keraton Yogyakarta dan Surakarta, terutama dalam budaya kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh Islam dan Eropa terhadap budaya kuliner di Keraton Yogyakarta dan Surakarta pada abad ke-19-20 M, serta bentuk-bentuk yang dihasilkan dari pengaruh kebudayaan tersebut. Ciri kebudayaan Islam lebih menitik beratkan pada subsatnsi ke halalan makanan, sedangkan kebudayaan Eropa dari seni penyajian. Meskipun unsur-unsur Jawa tetap sebagai yang paling dominan. Adapun metode yang digunakan ialah metode penelitian sejarah, dengan mengumpulkan berbagai sumber yang ditemukan dan membaginya menjadi sumber primer dan sekunder. Sumber primer terdiri atas arsip-arsip foto, surat kabar, hingga kartu undangan. Adapun sumber sekunder terdiri atas buku-buku dan artikel ilmiah. Hasilnya adalah adanya ajaran halal dan haram dalam Islam. Halal berarti diperbolehkan, sedangkan haram berarti dilarang. Oleh karenanya kedua Keraton ini berusaha memodifikasi berbagai hidangan khas Eropa agar tetap dapat dinikmati namun tidak melanggar ajaran Islam. Adapun pengaruh Eropa dapat dilihat dari penggunaan rijsttafel, musik orkestra, bahan-bahan makanan yang digunakan, pengemasan hingga penggunaan bahasa Asing dalam kartu undangan jamuan makan. Pengaruh Eropa tersebut muncul sebab adanya proses interaksi antara bangsawan Jawa dengan kalangan Eropa sehingga kedua Keraton ini berusaha untuk meniru kebiasaan kalangan Eropa.

KATA KUNCI Eropa; Islam; Kuliner; Surakarta; Yogyakarta.

Para pedagang tersebut bukan hanya sebatas melakukan perdagangan semata, melainkan juga membawa kebudayaan asal mereka ke Nusantara sekaligus menyebarkan agama mereka, khususnya agama Islam.

Perdagangan rempah-rempah juga turut membawa bangsa Eropa ke Nusantara. Bangsa Eropa bukan hanya bertujuan untuk melakukan perdagangan rempah-rempah semata, melainkan juga turut menjalankan praktek kolonialisme dan imperialisme dengan tujuan menguasai seluruh sumber daya tanah jajahan demi kepentingan negara mereka. Penjajahan yang dilakukan oleh bangsa Eropa tersebut bukan hanya menimbulkan ingatan bersama akan kepedihan yang dialami, tetapi juga menimbulkan berbagai bentuk kebudayaan baru sebagai akibat terjadinya persentuhan kebudayaan antara Eropa dengan elite pribumi, khususnya di Keraton Yogyakarta dan Surakarta.

Meskipun demikian kedua Keraton tersebut senantiasa berusaha mempertahankan ke-islaman mereka dalam kehidupan mereka, terutama dalam hal budaya kuliner. Hal ini sejalan dengan pendapat Fadly Rahman bahwa mereka memiliki pantangan mengkonsumsi sesuatu yang diharamkan berdasarkan keyakinan mereka (Rahman, 2011, p. 28).

Proses perpaduan budaya Eropa dengan keyakinan Islam tersebut pada akhirnya menimbulkan suatu bentuk budaya yang baru, khususnya dalam hal budaya kuliner. Maka tidaklah mengherankan apabila pada masa sekarang terdapat banyak sekali model kuliner atau kebiasaan berkuliner di tengah-tengah masyarakat, khususnya di Keraton Yogyakarta dan Surakarta. Oleh karenanya tentu menarik untuk diteliti lebih lanjut mengenai sebab munculnya bentuk kuliner dan kebiasaan berkuliner yang baru, khususnya di Keraton Yogyakarta dan Surakarta.

Berdasarkan pemaparan-pemaparan yang telah disebutkan, maka timbul rumusan-rumusan masalah untuk mengetahui pengaruh Islam dan Eropa di Keraton Yogyakarta dan Surakarta, khususnya pada abad ke-19 dan 20 Masehi:

(1) Bagaimana Islam dan Eropa dapat mempengaruhi budaya kuliner di lingkungan kedua Keraton tersebut? dan (2) Hal-hal apa saja yang terdampak dari adanya pengaruh Islam dan Eropa dalam budaya kuliner di lingkungan kedua Keraton tersebut?

Untuk mengetahui masalah di atas, penulis menggunakan metode sejarah sebagai metode yang dipakai dalam penulisan artikel ini. Metode sejarah menurut Louis Gottschalk ialah serangkaian proses untuk menguji serta menganalisis secara kritis rekaman dan peninggalan pada masa lampau (Gottschalk, 2015, p. 39).

Metode sejarah dapat juga dikatakan sebagai seperangkat cara yang digunakan dengan tujuan merekonstruksi peristiwa pada masa lampau, dan untuk mengumpulkan, mengevaluasi, memverifikasi, serta menyintesis bukti-bukti dan menegakkan fakta-fakta sehingga dapat memberikan informasi sejarah yang benar. Tahapan pertama yang dilakukan penulis ialah heuristik.

Heuristik merupakan tahapan mengumpulkan sumber-sumber untuk mendapatkan data-data. (GJ.Renier, 1977, p. 55) Sumber-sumber tersebut kemudian dibagi menjadi sumber tertulis, benda, dan klasifikasinya. Berdasarkan klasifikasinya, sumber terbagi menjadi sumber primer dan sumber sekunder (Gottschalk, 1958, p. 95). Penulis melakukan tahapan heuristik dengan cara melakukan studi kepustakaan. Penulis berhasil menemukan sumber-sumber

primer berbahasa Belanda dari *Digital Collections Leiden University* dan Delpher yang banyak menyediakan surat kabar lama ataupun foto-foto bersejarah, serta arsip-arsip kartu undangan hingga menu jamuan makan yang diperoleh dari Rekso Pustoko Mangkunegaran.

Sumber primer yang penulis dapatkan seperti, (1) foto-foto yang terdiri atas: (a) Anonim. *Het Veertigjarig Regeringsjubileum van Soesoehoenan Pakoe Boewono X van Soerarakarta*. 1932. Nomor katalog foto KITLV 49570. Leiden; (b) Kaswardjo, R.B.Pr. 1933. *Diner in de Kraton van Jogjakarta*. Nomor katalog foto KITLV 33807. Leiden, dan (c) Zindler. 1938. *Sultan Hamengkoe Boewono VIII en Gouverneur J. Bijleveld van Jogjakarta op een Receptie ter Gelegenheid te Jogjakarta van het 40-Jarig Regeringsjubileum van Koningin Wilhelmina*. Nomor katalog foto KITLV 54268. Leiden; (2) Surat kabar: (a) *De Locomotief* (10 Agustus 1929), "Aan Siam's Vorstenpaar te Jogja Komt". Semarang; (b) Aneta. (1929). *De Koning van Siam in Jogjakarta*. *De Telegraaf*, dan (c) *De Sumatera Post*. (15 Maart 1921) "Het Kratonfeest te Jogja. Jogja, 6 Maart"; (3) Kartu Menu Jamuan Makan dan Daftar Menu Jamuan Makan dari Mangkunegaran. Arsip Kartu Daftar Menu Jamuan Makan dari Sultan Hameng Buwono, serta Arsip Rekso Pustoko Mangkunegaran, nomor arsip MN 1147.

Adapun sumber sekunder yang penulis dapatkan di antaranya ialah sebagai berikut: (1) buku-buku karangan Rahman, Fadly, *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Nusantara*. (2016). Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, dan (2) Gardjito, Murdijati; Shinta Teviningrum & Swastika Dewi, *Kuliner*

Surakarta: Mencipta Rasa Penuh Nuansa. (2018). Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Kemudian terdapat jurnal-jurnal, seperti:

1. Ajid Thohir, dkk. (2021). *The Struggle of Freemasonry and Islamic Ideology in the Twentieth Century During Colonialization in Nusantara*. *Heliyon*, Vol 7, No. 10, halaman 1-10.
2. Siti Zulaekah dan Yuli Kusumawati (2005). *Halal dan Haram Makanan dalam Islam*. *SUHUF*, Vol. 17, No. 01, halaman 25-35.
3. Setiawan, F. (2014). Konsep Masalahah (Utility) dalam al-Qur'an Surat al-Baqarah ayat 168 dan Surat al-A'raf ayat 31. *Dinar*, 1(2).
4. Wijanarko, F. (2021). PISTHA AGENG: Perubahan Pola Jamuan Bangsawan Yogyakarta Tahun 1855-1939. *Prajnaparmita*, 10(1), 41-57.
5. Surtihadi, R. M. (2014). Instrumen Musik Barat dan Gamelan Jawa dalam Iringan Keraton Yogyakarta. *Journal of Urban Society's Arts*, 1, 27-43.

Tahapan selanjutnya ialah tahapan kritik. Menurut Kuntowijoyo, tahapan kritik atau verifikasi terbagi menjadi dua bagian, yaitu kritik intern dan ekstern. Keduanya memiliki tujuan untuk mengetahui kredibilitas dan autensitas sumber (Kuntowijoyo, 2018, p. 77). Kritik intern bertujuan untuk memahami isi teks dari sumber-sumber yang ditemukan dengan menguji kredibilitas atau keshahihan sumber, berikut ialah di antara sumber yang menjadi acuan dalam penelitian ini: (a) Surat kabar *De Locomotief*, *De Telegraaf*, dan *De Sumatera Post* dapat dikatakan sangat kredibel, karena koran-koran tersebut memiliki kesamaan informasi tentang

budaya kuliner yang dilakukan oleh Keraton Yogyakarta pada tahun yang sama; (b) Foto dari Digital Collections Leiden University bernomor KITLV 49570, KITLV 33807, dan KITLV54268 memiliki kredibilitas, sebab foto-foto tersebut memiliki kesamaan zaman dan kesamaan informasi, yakni informasi seputar budaya kuliner pada masanya; (c) Arsip-arsip dari Rekso Pustoko Mangkunegaran bernomor MN 1147, MN 1152, dan MN 1153 juga memiliki kesamaan informasi, sehingga memiliki kredibilitas yang mumpuni.

Adapun kritik ekstern dilakukan dengan cara menyeleksi bentuk fisik sumber-sumber yang diperoleh. Dalam penemuan sumber-sumber, sumber-sumber yang penulis dapat memiliki kondisi yang sangat baik. Sebagai contoh ialah sebagai berikut: (a) Foto dari Digital Collections Leiden University bernomor KITLV 49570, KITLV 33807, dan KITLV 54268. Kondisi foto-foto tersebut sangat baik, jelas terlihat, dan tidak ada kerusakan; (b) Surat kabar *De Locomotief*, *De Telegraaf* dan *De Sumatera Post*. Surat-surat kabar tersebut terbit pada tahun 1929. Ketiganya memiliki kondisi yang sangat baik, jelas terlihat, dan tidak ada kerusakan; (c) Arsip-arsip dari Rekso Pustoko Mangkunegaran bernomor MN 1147, MN 1152, dan MN 1153 memiliki kondisi yang sangat baik, jelas terlihat, dan tidak ada kerusakan.

Tahapan ketiga ialah tahapan interpretasi. Tahapan ini merupakan tahapan melakukan penafsiran terhadap fakta-fakta yang telah ditemukan menjadi satu kesatuan. Penulis juga berusaha melakukan penafsiran seobjektif mungkin dengan senantiasa mencantumkan sumber-sumber yang penulis temui dan tentunya sumber tersebut memiliki kaitan dengan topik penelitian kali ini.

Untuk mengetahui pengaruh Islam dan Eropa, penulis menggunakan teori sosial dan agama. Islam memiliki konsep halal dan haram. Halal dan haram merupakan istilah yang berasal dari bahasa Arab, *al-halal* bermakna dibolehkan, adapun *al-haram* berarti sesuatu dilarang (Zulaekah & Kusumawati, 2005, p. 26).

Oleh karenanya Keraton Yogyakarta dan Surakarta yang merupakan dua keraton bercorak Islam sudah tentu tidak dapat terlepas dari konsep halal serta haram terutama dalam hal kuliner. Maka dapat dilihat bahwa Keraton Yogyakarta dan Surakarta menggunakan berbagai bahan-bahan makanan yang terbuat dari rempah-rempah dan daging-daging yang diperbolehkan dalam agama Islam. Sebagai contoh ialah adanya minuman bir Jawa yang terbuat dari rempah-rempah dan tidak memabukan dalam jamuan makan Keraton Yogyakarta. Menurut Murdijati Gardjito, bir Jawa merupakan penyamaran dari bir anggur merah yang memiliki kandungan alkohol yang dapat memabukan (Administrator, 2021).

Kemudian, untuk mengetahui pengaruh Eropa, penulis menggunakan teori *Challenge and Response* (tantangan dan jawaban) yang diungkapkan oleh Arnold Toynbee. Dalam teori tersebut dikatakan bahwa suatu peradaban terbentuk bukan hanya dipengaruhi oleh faktor biologis ataupun geografis, tetapi juga berawal dari adanya proses interaksi manusia dan lingkungannya yang saling berhubungan (Ajid Thohir, 2019, p. 101). Bangsa Eropa sebagai bangsa yang dianggap maju pada masanya, telah memberikan pengaruh dalam dunia kuliner di Keraton Yogyakarta dan Surakarta. Oleh karenanya kedua Keraton ini mulai mengadopsi budaya khas Eropa

dalam kehidupan mereka, khususnya budaya kuliner. Bentuk adopsi tersebut dapat dilihat dengan adanya jamuan makan ala Barat yang disebut juga sebagai *rijsttafel*, nama-nama makanan, hingga etika makan.

Tahapan yang terakhir ialah tahapan historiografi atau dapat juga dikatakan sebagai tahapan penulisan. Pada akhirnya melalui tulisan ini dapat diketahui bahwa Islam memberikan pengaruh kuat dalam budaya kuliner di Keraton Yogyakarta dan Surakarta dalam hal penggunaan komposisi makanan. Adapun pengaruh Eropa dapat dilihat dalam penggunaan komposisi makanan, peralatan makan, pengemasan makanan, etika makan, hingga penulisan nama makanan dengan bahasa asing di dalam daftar menu makanan.

Tujuan dari penulisan artikel ini ialah untuk mengetahui proses pemberian pengaruh serta berbagai bentuk pengaruh dari Islam dan Eropa dalam budaya kuliner di lingkungan Keraton Yogyakarta dan Surakarta, khususnya pada abad ke-19 hingga ke-20. Adapun manfaat dari penulisan ini adalah memperkaya informasi mengenai Keraton Yogyakarta dan Surakarta, khususnya dalam hal budaya kuliner pada abad ke 19 dan 20 Masehi.

PEMBAHASAN

Pengaruh Islam dalam Budaya Kuliner Keraton Yogyakarta dan Surakarta Abad 19-20

Sebagai Keraton yang bercorak Islam, kedua Keraton ini tentu memiliki pengaruh yang dihadirkan oleh agama Islam dalam kehidupan mereka. Hal ini disebabkan Islam bukan hanya mengatur tentang tatacara peribadatan semata bagi pemeluknya, namun

di dalam agama Islam terdapat juga dua konsep aturan yang harus ditaati bagi setiap individu pemeluk agama Islam; halal dan haram. Konsep “halal-haram” tersebut selalu menyangkut terhadap berbagai aktifitas kehidupan, termasuk dalam hal makanan dan minuman. Kedua konsep “halal dan haram” tersebut tertuang dalam ajaran yang terkandung pada al-Qur’an dan al-Hadits.

Dalil atau perintah untuk mengkonsumsi minuman, makanan, binatang/hewan dan tumbuhan yang halal telah tercantum di dalam al-Qur’an dan al-Hadits. Contoh perintah tersebut terdapat di dalam al-Qur’an surat Al-Baqarah ayat 168 yang artinya:

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik bagimu dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”.

Melalui ayat tersebut dapat dikatakan bahwa manusia diperbolehkan mengkonsumsi berbagai makanan atau minuman selama keduanya halal dan baik. Kata “baik” dalam ayat tersebut menurut Ibnu Katsir ialah segala minuman dan makanan yang mampu untuk dinikmati, mengandung manfaat, serta tidak terdapat keburukan bagi manusia (Setiawan, 2014).

Adapun dalil-dalil tentang larangan mengkonsumsi segala yang telah diharamkan, seperti di dalam al-Qur’an surat al-Maidah ayat 3 yang artinya:

“Diharamkan kepadamu (memakan) bangkai, darah, daging babi, serta (daging) hewan yang disembelih bukan atas nama Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih. Dan (diharamkan pula) yang disembelih untuk berhala”.

Melalui ayat tersebut telah jelas bahwa seorang Muslim tidak boleh mengkonsumsi darah, bangkai, daging babi, serta berbagai hewan yang tidak disembelih tanpa menyebut atau selain atas nama Allah ataupun dengan tujuan untuk persembahan berhala.

Kemudian dalam al-Maidah ayat 90 terdapat larangan untuk tidak mengkonsumsi minuman beralkohol, dan melakukan perjudian.

Nabi Muhammad SAW bersabda dalam suatu Hadits yang diriwayatkan Imam Bukhari, bahwa: “setiap minuman yang memabukan adalah haram”.

Hadis tersebut tidak menyebutkan seberapa banyak kadar minuman yang dikonsumsi, oleh karenanya meskipun minuman tersebut hanya dikonsumsi sedikit, apalagi dan berakibat memabukkan bagi yang mengonsumsinya, maka minuman tersebut dapat dikategorikan sebagai minuman yang haram (Baqi, 2012, p. 424).

Melalui penjelasan-pejelasan di atas dapat diketahui bahwa terdapat sejumlah peraturan yang menjelaskan mengenai hukum suatu makanan dan minuman yang tertera dalam al-Qur'an dan al-Hadits.

Oleh karenanya Keraton Yogyakarta dan Surakarta sebagai keraton yang bercorak Islam dapat dikatakan melakukan berbagai penyesuaian khususnya dalam hal komposisi makanan dan minuman yang akan disajikan bagi tamu-tamu orang Eropa yang berkunjung ke Keraton.

Sebagai makhluk yang berbudaya, beragama dan beretika, pihak Keraton telah memadukan antara keselarasan doktrin agama dan budaya Jawa, untuk merespon budaya Eropa yang sudah menantang keberadaan Keraton. Fakta-fakta sejarah



Gambar 1 Sultan Hamengku Buwono VIII dan Gubernur J. Bijleveld bersulang untuk perayaan peringatan 40 tahun pemerintahan Ratu Wilhelmina
Sumber: Zindler (1938). Nomor katalog foto KITLV 54268. Leiden.

seperti contoh pada gambar 1 di atas. Keraton Yogyakarta dibawah kepemimpinan Sultan Hamengku Buwono VIII telah menciptakan suatu minuman yang disebut sebagai bir Jawa. Minuman tersebut merupakan bentuk penyesuaian dari pihak Keraton dengan kebiasaan masyarakat Eropa pada umumnya yang gemar bersulang dengan meminum alkohol. Bir Jawa tidak mengandung alkohol, namun dari segi penampilan berwarna merah merona oleh warna-warna alamiah rempah-rempah. Secara fungsi justru semakin memiliki nilai manfaat karena sebagai obat bagi peminumnya.

Bir Jawa tidaklah memabukan, ia justru menyehatkan dan dapat menghangatkan badan bagi konsumennya. Hal ini dikarenakan bir Jawa terbuat dari pohon secang dan rempah-rempah sereh, jahe, akar-akaran dan sebagainya. Bir ini juga sekaligus menjadi samaran dari minuman anggur merah, sebab warnanya yang merah seperti minuman anggur merah (Administrator, 2021). Adaptasi penampilan sama sekali bias dalam mengelabui penampilan saat pesta atau suguhan bagi para tamu Eropa.

Sehingga orang-orang muslim di Keraton bisa melakukan minum Bersama dengan orang-orang Eropa.

Bukan hanya minuman yang mengalami penyesuaian, makanan juga mengalami hal yang serupa, baik citarasa, tatacara pengolahan, pengemasan maupun komposisi makanan. Daging babi yang senantiasa dikonsumsi oleh masyarakat Eropa diganti dengan daging ayam ataupun sapi dan kerbau(Windyastika, 2020, p. 82). Kedua daging tersebut dipilih sebab daging ayam dan sapi merupakan jenis daging yang halal dan boleh untuk dikonsumsi berdasarkan ajaran Islam.

Sebagai contoh ialah hadirnya bestik ala Jawa yang terinspirasi dari bestik-bestik ala Eropa. Bestik-bestik tersebut diantaranya ialah galantin yang bercitarasa manis dan terbuat dari daging sapi yang digiling kasar dan menjadi makanan kesukaan Pakubuwono X. Kemudian terdapat menu makanan selat Solo. Nama selat diyakini berasal dari kata “*slachte*” yang berarti salad (Administrator, 2019). Tradisi pengolahan daging bistik hingga hari ini lebih dikenal dengan kalangan masyarakat Jawa atau Sunda dengan istilah “*dendeng*” daging kerbau atau sapi yang sudah dikasih bumbu lalu dikeringkan dengan dijemur atau diawetkan. Sehingga bisa digunakan untuk waktu lama untuk dimasak.

Kehadiran selat Solo dalam menu makanan disebabkan Raja-raja Kasunanan Surakarta tidak terbiasa memakan daging setengah matang yang disajikan dengan ukuran besar seperti bestik Eropa pada umumnya. Oleh karenanya terjadi modifikasi untuk menyesuaikan selera mereka. Selat Solo berbahan daging sapi yang diiris atau

dihaluskan dengan ditumbuk. Bahkan bisa dicampurkan dengan bahan sayuran lainnya seperti buncis, wortel, kentang, dan telur, serta penggunaan kecap manis sebagai pengganti kecap Inggris. Selain hal tersebut, penggunaan rempah-rempah juga marak digunakan sebagai bahan dasar di setiap menu masakan yang disajikan.

Rempah-rempah dalam menu makanan dan minuman yang disajikan berperan untuk menambah citarasa dan penguat aroma (Muchtadi, 2019, p. 293). Sehingga sajian makanan dan minuman ala Keraton Yogyakarta dan Surakarta kaya akan rempah-rempah dan terbebas dari bahan-bahan yang telah dilarang dalam ajaran agama Islam. Kreativitas mengolah makanan Jawa menjadi sejajar dengan makanan Eropa merupakan respon kebudayaan yang didasarkan pada pola adaptif dan kreatif.

Pengaruh Eropa dalam Budaya Kuliner Keraton Yogyakarta dan Surakarta Abad ke-19—20

Interaksi kebudayaan Eropa dengan pribumi, khususnya pribumi Jawa telah menimbulkan berkembangnya kebudayaan Indis yang terjadi pada abad ke-19. Kebudayaan Indis dapat dikatakan sebagai pertemuan serta percampuran peradaban Timur dan Barat (Eropa/Belanda) yang melahirkan gaya budaya campuran (*bazaar culture*) (Soekiman, 2014, p. 26).

Kemunculan kebijakan Politik Etis oleh pemerintah Hindia-Belanda berdampak juga terhadap kehidupan kebudayaan masyarakat pribumi. Para bangsawan pribumi tersebut mendapatkan keistimewaan dari Belanda dibandingkan penduduk pribumi lainnya, mereka diangkat oleh pemerintah kolonial

untuk mengisi jabatan dalam struktur pemerintahan kolonial, mereka juga mendapat pendidikan di lingkungan masyarakat Eropa, sehingga pemikiran serta gaya hidup mereka terpengaruhi oleh Eropa. (Windyastika, 2020, p. 2).

Masuknya ideologi Freemason ke dalam elite Pribumi juga semakin mempermudah jalannya proses asimilasi kebudayaan Barat dengan kebudayaan pribumi. Menurut Ajid Thohir, dkk. proses asimilasi budaya tersebut dapat dilihat dalam berbagai kegiatan pertemuan forum Freemasonry, baik formal ataupun non formal yang diikuti oleh kalangan Eropa serta kalangan elite Jawa, terutama para kaum terpelajar Budi Oetomo (BO). Dalam pertemuan tersebut kalangan elite Jawa secara perlahan mulai meniru kehidupan khas Eropa dari hal-hal yang paling sederhana, seperti gaya berpakaian, bahasa pergaulan sampai pandangan kehidupan (*weltan chaung*). Hal ini bertujuan agar kalangan para elite Jawa mendapat pengakuan dari kalangan orang Eropa sebagai kalangan yang lebih terdidik dan beradab (Ajid Thohir, 2021, p. 5). Sama halnya seperti makanan Keraton yang diolah agar mendapatkan pengakuan Eropa, pola pergaulan kaum terpelajar juga banyak meniru gaya-gaya Eropa. Sehingga realitas ini mengundang para kaum Santri untuk menolak keberadaan pakaian ala Eropa. Seperti celana Panjang, jas, sepatu dan dasi serta topi dan sebagainya. Kaum pribumi pada periode ini seringkali menunjukkan jati diri pakaiannya dengan tetap memakai sarung, blankon, sandal bakiak dan sepatu setengah terbuka (pantolon)

Asimilasi budaya Eropa secara sistematis masuk pada kalangan Kraton Surakarta ter-

utama pada masa pemerintahan Pakubuwono X melalui gerakan Freemason tersebut, dan hal ini menandai puncaknya penerimaan budaya Barat oleh pihak Keraton sebagai jantung budaya Jawa. Pakubuwono X tercatat selain sebagai anggota yang aktif, juga gencar dalam melakukan sosialisasi budaya Eropa pada dunia Keraton, baik dalam hal pakaian, makanan dan administrasi birokrasinya.

Secara khusus pengaruh Eropa terhadap budaya kuliner di Keraton Yogyakarta dan Surakarta dapat dilihat dari munculnya budaya makan ala Eropa yang sering disebut dengan *rijsttafel*. Pengertian *Rijsttafel* menurut Fadly Rahman ialah gabungan dari dua kata dasar, yakni *rijst* yang bermakna nasi serta *tafel* yang bermakna meja, jika disatukan menjadi “hidangan nasi” (Rahman, 2011, p. 2). Pola hidangan mengikuti cara-cara Eropa dengan mengikuti tradisi seni menyajikan makanan. Agar daya Tarik para tamu untuk bisa menikmati makanan secara lebih elegan dengan tujuan-tujuan yang diplomatis.

Fadly Rahman juga mengungkapkan bahwa *rijsttafel* mengemas aktivitas menyantap nasi menjadi suatu yang mewah dengan jumlah penyajian hidangan yang sangat banyak dan menggambarkan miniatur kekuasaan kolonial bangsa Belanda terhadap hasil pertanian bumi di Nusantara (Rahman, 2011, p. 41).

Gambar 2 merupakan jamuan makan yang dilakukan oleh pihak Keraton Yogyakarta, dalam gambar tersebut tampak jamuan dilakukan dengan meja panjang yang dilengkapi peralatan hidangan dari kramik yang mewah. Keraton Yogyakarta ketika masa kepemimpinan Hamengku Buwono VI bahkan telah melakukan cara-cara penghidangan makanan dengan cara pembaratan jamuan

makan. Perjamuan dilakukan dengan meja panjang dan peralatan poslen dan kramik yang mewah yang banyak didatangkan langsung dari Eropa (Administrator, 2021).

Adapun berbagai peralatan makan seperti sendok, garpu, hingga piring memiliki nilai eksotik tersendiri yang megah dan mewah. Hal ini dibuktikan dengan peralatan makan yang terbuat dari porselin dan emas, seperti tempat gula dan teko dengan pegangan bagian atas yang terbuat dari emas 18 karat, cangkir dengan pegangan serta tutup cangkir yang juga terbuat dari emas 18 karat, serta baki emas yang terbuat dari emas (Noor Sulisty, 1996, p. 29). Meskipun sebenarnya bagi kalangan oaring kraton tidak berani memakainya. Bahan-bahan yang terdiri dari emas tersebut nampaknya hanya untuk tamu-tamu Eropa saja, karena dalam pandangan Islam, bahan-bahan alat makanan tersebut haram tidak boleh terbuat dari emas atau perak. Kemudian terdapat satu set peralatan minum teh yang terdiri dari nampan, teko, set cangkir, dan sendok. Berbagai peralatan tersebut dikenal sebagai *rampadan*.

Keraton Yogyakarta juga mulai menerapkan hidangan makan ala Eropa yang mewah dan beraneka ragam. Hidangan yang semula hanya terdiri atas minuman, makanan pokok, dan lauk pauk, berubah menjadi hidangan untuk makanan pembuka, makanan utama, serta makanan penutup (Chandra, 2021).

Bentuk pembaratan tersebut di antaranya dapat dilihat dalam kegiatan jamuan makan yang dilakukan di dalam Bangsal Manis. Sebuah ruangan besar yang digunakan untuk kegiatan resepsi. Ruangan ini tetap mempertahankan struktur tradisional, namun menggunakan mebel khas Barat,



Gambar 2 Jamuan makan malam di Keraton Yogyakarta pada tahun 1933

Sumber: Kaswardjo, R.B.Pr (1933). Nomor katalog foto KITLV 33807. Leiden.

kaca-kaca, hingga lampu-lampu (Lombard, 2005, p. 110). Selain Bangsal Manis, terdapat juga berbagai ruangan untuk menyajikan hidangan di Keraton Yogyakarta. Menurut Fajar Wijanarko, setidaknya terdapat lima ruangan untuk mempersiapkan hidangan bergaya Eropa di Keraton Yogyakarta, yaitu: (1) *Sirih en Bereide Spijzen* 'Persiapan Sirih dan Makanan', sebuah ruangan yang dibangun pada masa Hamengku Buwono VI untuk menyiapkan hidangan-hidangan Eropa yang dilakukan oleh para Abdi Dalem Encik; (2) *Keuken* 'Pawon/Dapur'; (3) *Dranken* 'Gedong Minuman', ruangan yang berfungsi untuk menyiapkan minuman seperti sirup, limun soda, dan air Belanda (air mineral); (4) *Theehuis* 'Gedong Patehan', ruangan untuk menyiapkan minuman teh dalam *rampadan* untuk Sultan, kegiatan jamuan-jamuan dan upacara di Keraton Yogyakarta, dan (5) *Sampen Huis* 'Gedong Sampanye', ruangan penyimpanan sampanye dan minuman anggur bagi tamu-tamu Eropa (Wijanarko, 2021, pp. 51-52).

Untuk meghibur para tamu undangan, pihak Keraton Yogyakarta juga menyajikan tari Srimpi dan musik Orkestra sebagai pembangun suasana ke-eropahan. Besarnya pengaruh Eropa (Belanda) pada masa itu turut juga mempengaruhi kehidupan di dalam Keraton Yogyakarta pada khususnya, music-musik barat. Kehadiran perpaduan antara tarian dan musik orkestra Barat dapat dikatakan sebagai pembuktian bahwa Keraton Yogyakarta selalu beradaptasi untuk mengembangkan nilai-nilai kebesarannya melalui kemegahan budaya yang diciptakannya (Surtihadi, 2014, p. 42).

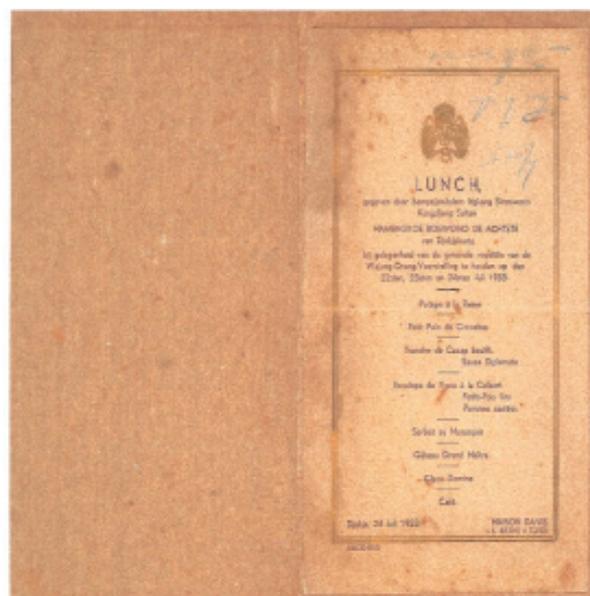
Selain menyanyikan musik orkestra pada saat Keraton Yogyakarta melakukan gelaran upacara yang dihadiri oleh para pejabat Eropa (Belanda), mereka menyanyikan lagu Wilhelmus ketika Residen datang. Hal ini sebagaimana yang disampaikan oleh surat kabar *De Sumatera Post* tertanggal 15 Maret 1921 yang menyampaikan tentang kegiatan resepsi yang dihadiri oleh Hamengku Buwono VIII dan para pejabat Eropa. Selama proses kegiatan tersebut iringan gamelan dan musik orkestra instrumen Eropa turut dinyanyikan, kemudian ketika Residen hadir ditempat kegiatan, lagu Wilhelmus turut dinyanyikan. Di dalam kegiatan tersebut juga turut ditampilkan tari Srimpi serta berbagai macam aneka hidangan seperti kue, nasi *golong*, hingga *sandwich* dapat dijumpai (“Het Kratonfeest Te Jogja. Jogja, 6 Maart,” 1921).

Jamuan makan lain yang pernah tercatat dalam sejarah ialah ketika terjadi kunjungan dari Kerajaan Siam ke Yogyakarta pada tahun 1929. Dalam surat kabar *De Telegraaf* tertanggal 10 September 1929 disebutkan bahwa Sultan melakukan makan malam bersama Raja Siam di Keraton (Aneta,

1929). Surat kabar *De Locomotief* juga turut mengabarkan berita perjamuan makan tersebut. Dalam surat kabar tersebut disebutkan bahwa Keraton Yogyakarta melakukan resepsi makan bersama tamu yang hadir serta menampilkan tarian Srimpi dihadapan hadirin (*Aan Siam's Vorstenpaar Te Jogja Komt*, 1929).

Surat kabar *De Locomotief* juga menyebutkan bahwa Sultan bukan hanya menampilkan tarian Srimpi saja, melainkan juga pertunjukan wayang orang sebagai penghidup suasana pada saat melakukan jamuan makan malam.

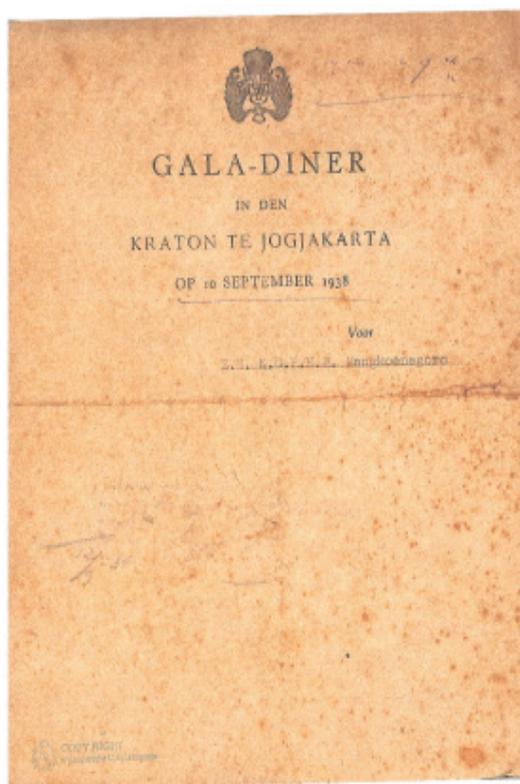
Terdapat pula daftar menu makan siang seperti yang pada gambar 3 tersebut. Gambar tersebut menunjukkan bahwa pada tanggal 22, 23, dan 24 Juli 1933 yang diadakan Keraton Yogyakarta selama pementasan wayang orang yang dihadiri oleh Sri Mangkunegoro VII. Di dalam kegiatan tersebut Keraton



Gambar 3 Daftar menu makan siang untuk jamuan pementasan wayang orang di Keraton Yogyakarta (1933
Sumber: Arsip Rekso Pustoko Mangkunegaran Nomor Arsip MN 1147

Yogyakarta turut juga menyajikan makan siang yang ditulis di dalam kartu menu makanan ke dalam bahasa Perancis namun tetap mempertahankan penggunaan bahasa dan huruf Jawa untuk penyebutan gelar Hamengku Buwono. Menu-menu makanan yang disajikan dalam kegiatan ini diantaranya ialah *potage à la reine*, *petit pain de crevettes*, *tranche de cacap bouilli*, *sauce diplomate*, *esclope de veau à la colbert*, *petits-pois fins*, *pommes sautées*, *sorbet au marasquin*, *gâteau grand maître*, *glace dinamo*, dan *café*.

Tercatat pula dalam gambar 4 bahwa pada 10 September 1938 Keraton Yogyakarta juga melakukan jamuan makan untuk memperingati peringatan 40 tahun kepemimpinan Ratu Wilhemina. Pihak Keraton Yogyakarta bahkan memberikan undangan *gala-diner* kepada Mangkunegoro.



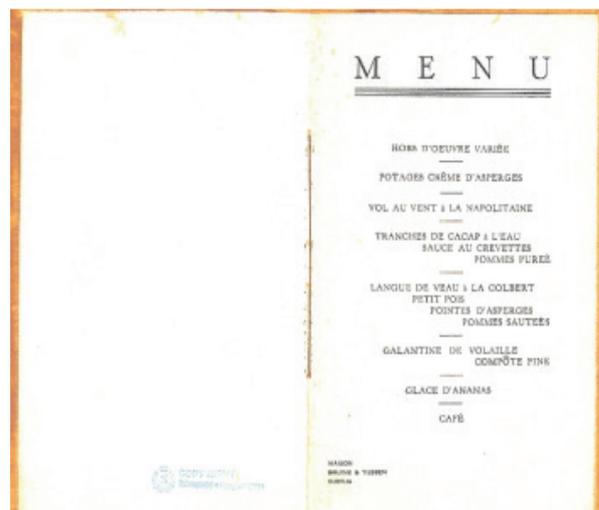
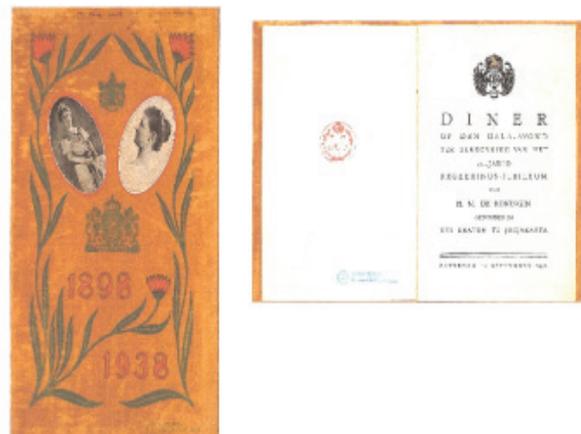
Gambar 4 Kartu undangan *gala dinner* untuk K.G.P.H.H. Mangkunegoro
 Sumber: Arsip Rekso Pustoko Mangkunegaran Nomor Arsip MN 1153

Hal ini dapat dibuktikan dengan adanya surat undangan berbahasa Belanda dengan lambang Keraton Yogyakarta sebagai identitas asal surat, yang ditujukan kepada K.G.P.H.H. Mangkunegoro.

Gambar 5 merupakan arsip kartu menu makanan *gala-diner* pada 1938 di Keraton Yogyakarta. Di dalam kartu menu di atas ditulis dalam bahasa Belanda sebagai berikut:

Diner op den Gala-avond ter Herdenking van het 40-Jaring Regeerings-jubileum van H.M. De Koningin Gehouden in den Kraton te Jogjakarta

Zaterdag 10 September 1938



Gambar 5 Kartu menu dan daftar menu makanan di dalam kegiatan *gala dinner* tahun 1938
 Sumber: Arsip Rekso Pustoko Mangkunegaran Nomor Arsip MN 1152

Selain menggunakan bahasa Belanda, kartu menu makanan juga dilengkapi pula dengan foto Ratu Wilhelmina. Adapun menu jamuan makan dalam kegiatan ini ditulis ke dalam bahasa Prancis, seperti *potages crème d'asperges, tranches de cacap à l'eau, sauce au crevettes, pommes purréé, langue de veau à la colbert, petit pois, pointes d'asperges, pommes sauteés, galantine de volaille, compôte fine, glaces d'ananas, dan café.*

Ciri yang menonjol selain penggunaan bahasa Asing untuk menyebutkan hidangan-hidangan makanan yang tersaji ialah hadirnya *glaces d'ananas* yang dapat diartikan sebagai es krim nanas, sebab pada masa tersebut hanya kalangan Eropa dan kalangan atas saja yang dapat menikmati sajian es krim dan *galantine de volaille* (galantin unggas) tersebut. Fakta ini yang merupakan modifikasi dan asimilasi dari menu makan bestik khas Eropa bagi pribumi.

Pengaruh Eropa di lingkungan Keraton Yogyakarta juga dapat dilihat dari kebiasaan makan dan minum sehari-hari Sultan Hamengku Buwono VIII dan Sultan Hamengku Buwono IX dari pagi, siang, hingga malam hari.

Pada pagi hari Sultan Hamengku Buwono VIII hanya menyantap menu hidangan yang tergolong ringan, seperti meminum teh atau coklat susu, dan *roti sobek* (Noor Sulisty, 1996, p. 27). Untuk makan siang, tercatat bahwa Sultan Hamengku Buwono VIII mulai menerapkan etika makan bergaya Eropa, seperti hadirnya hidangan pembuka, hidangan utama, dan hidangan penutup.

Hidangan pembuka makan HB VIII berupa pisang raja goreng tanpa gandum yang diberi irisan keju, *manuk enom, penekuk,*

dan lain sebagainya. Kemudian hidangan utama berupa *nasi liwet* yang diberi daun pandan, *glendhoh* yang merupakan santapan yang berasal dari anak burung dara, hingga lidah asap (asin lidah) yang dilumuri dengan mentega lalu dibakar. Menu makanan khas Jawa berkuah seperti *sop, lodeh terung, dan lodeh bung* juga turut dihidangkan. Adapun hidangan penutup untuk santapan HB VIII terdiri dari berbagai macam buah-buahan, hingga agar-agar coklat susu.

Untuk santapan pada malam hari, menurut Noor Sulisty, dkk. Sultan cukup jarang melakukan santap makan di malam hari. Sultan Hamengku Buwono VIII terkadang melakukan kegiatan makan di kala sore hari dengan menu seperti pisang, keju, roti sobek atau kue kering. Akan tetapi Sultan Hamengku Buwono VIII juga terkadang memakan sate kambing. Bir Jawa turut dihidangkan sebagai minuman bagi Sultan Hamengku Buwono VIII.

Pada masa kepemimpinan Hamengku Buwono IX kebiasaan makan khas Eropa juga turut terjadi seperti pada masa Hamengku Buwono VIII. Kuliner khas Eropa yang pernah disantap oleh Hamengku Buwono IX diantaranya telur setengah matang yang disantap dengan merica halus, garam lembut, dan roti tawar, kemudian bestik, air es, telur *ceplok*, telur dadar, telur orak-arik, *podeng angin*, dan *setup-setupan* yang terbuat dari kentang, wortel, dan buncis yang direbus serta daging sapi yang dimasak bestik.

Melalui kebiasaan makan dari Sultan Hamengku Buwono VIII dan Hamengku Buwono IX tersebut setidaknya dapat diketahui bahwasanya pengaruh Eropa telah menjadi bagian dalam keseharian mereka.

Bukti-bukti pengaruh Eropa dalam hal makanan dapat dilihat dalam penggunaan bahan-bahan makanan yang akan disajikan untuk Sultan Hamengku Buwono VIII dan Hamengku Buwono IX seperti keju, mentega, susu, coklat, hingga kehadiran menu penekuk, *bergedel pan* (perkedel), dan agar-agar dalam santapan sang Sultan.

Tidak berbeda jauh dengan Keraton Yogyakarta, Keraton Surakarta juga mengalami pembaratan budaya kuliner di lingkungan mereka. Penggunaan peralatan makan dan minum ala Eropa hingga penggunaan komposisi makanan khas Eropa seperti mentega mulai digunakan dalam sajian makanan di Keraton Surakarta. Tempat jamuan makan juga mulai mengalami pembaratan, seperti mulai digunakannya meja dan kursi makan, hingga penggunaan lampu dan jendela kaca. Tercatat bahwa Pakubuwono X bahkan pernah melakukan serangkaian pesta, baik untuk memperingati hari ulang tahunnya, perayaan penobatan Raja, perkawinan keluarga istana, sunatan keluarga istana, hingga *Koninginfeest*. Pakubuwono X juga senang menghadiri pesta dansa, baik di *Schouwberg* ataupun di *Societeit Harmonie* (Kartika, 2018, p. 46).

Pesta perayaan yang diselenggarakan oleh Pakubuwono X juga turut menampilkan tarian Srimpi sebagai pembangun suasana. Hal ini sebagaimana menurut S. Margana yang mengatakan bahwa pada tanggal 20 Februari 1856 Pakubuwono X menyelenggarakan jamuan makan sebagai perayaan ulang tahunnya, di dalam jamuan makan tersebut tersaji tari Srimpi selama dua babak dan diadakan di Pendapa Selatan Keraton Surakarta (Margana, 2010, p. 346). Pendapa Selatan yang dimaksud ialah *Sasana*

Handrawina yang dibangun pada tahun 1823 dan berfungsi sebagai tempat penjamuan.

Tembangseni Keraton *Wedhamadya* menyebutkan bahwa pada 1898 Pakubuwono X menyelenggarakan pesta perayaan ulang tahun dirinya yang memiliki nuansa Eropa. Pesta tersebut penuh dengan minum, *toast*, senapan, meriam, hingga pesta dansa (Kartika, 2018, p. 46). Selama prosesi dansa, Pakubuwono berpasangan dengan Nyonya Residen, sedangkan Ratu berpasangan dengan Residen.

Dokumentasi lain tentang potret suasana jamuan makan di Keraton Surakarta dalam rangka perayaan kenaikan tahta Pakubuwono X pada tahun 1932 dapat dilihat pada Gambar 6. Foto tersebut menunjukkan dengan jelas bahwa Keraton Surakarta telah melakukan pembaratan dalam hal budaya kuliner, penggunaan meja dan kursi makan hingga berbagai peralatan makan yang lebih modern sudah tampak digunakan.

Para abdi dalem Keraton Surakarta tercatat diberi pendidikan penyajian makanan agar sesuai dengan budaya Eropa, dan pihak Keraton Surakarta juga memiliki juru masak asal Prancis pada abad ke-19, meskipun nama juru masak tersebut tidak diketahui dengan pasti, setidaknya terdapat pendapat yang mengatakan bahwa dia bernama Tissandier atau Teissonnier, yang kemudian berganti nama menjadi Dezentje (Kartika, 2018, pp. 80–81).

Dalam hal dapur makanan, Keraton Surakarta juga memiliki berbagai jenis dapur yang disesuaikan dengan fungsi mereka masing-masing layaknya dapur-dapur yang terdapat di Keraton Yogyakarta. Dapur-dapur tersebut seperi: (1) *Pawon Ageng*, dapur yang bertugas untuk memasak makanan pokok



Gambar 6 Potret suasana jamuan makan di Keraton Surakarta dalam rangka perayaan kenaikan tahta Pakubuwono X tahun 1932
Sumber: Anonim. Katalog foto KITLV 49570. Leiden

bagi Raja; (2) *Pawon Nyirosuman*, yaitu dapur yang bertugas untuk memasak makanan kecil/ringan, (3) *Pawon Droseno*, yaitu dapur yang bertugas untuk menyediakan berbagai jenis minuman, seperti limun, air soda, *whiskey*, anggur, bir, dan sebagainya, serta (4) *Pawon Kridowoyo*, yaitu dapur untuk pengolahan susu (Kartika, 2018, p. 81).

Tidak dapat dipungkiri bahwa kemunculan makanan dan minuman bergaya Eropa merupakan salah satu bentuk penghormatan Keraton Yogyakarta dan Surakarta dalam menyambut tamu mereka.

Namun, bentuk penghormatan dengan meniru kebiasaan khas Eropa tersebut dapat dikatakan sebagai pengaruh dari interaksi antara bangsawan Jawa dengan kalangan Eropa. Sehingga secara perlahan menimbulkan budaya kuliner baru di lingkungan Keraton Yogyakarta dan Surakarta yang mendapat pengaruh dari Eropa.

SIMPULAN

Tradisi Keraton Yogyakarta dan Surakarta di Jawa memiliki dinamika budaya kuliner yang cukup unik, dalam mengadaptasi masa pengaruh Eropa yang begitu kuat. Ajaran Islam yang memiliki pengaruh pada kedua Kraton tersebut terlihat dalam mempertahankan konsep ke-halalan jenis makan dan minuman yang digunakannya. Sehingga pengaruh ajaran Islam nampak kuat pada penggunaan jenis komposisi minuman dan makanan yang ada dalam kraton untuk tidak bertentangan dengan ajaran Islam. Meskipun budaya Eropa telah masuk ke dalamnya, namun muncul kreatifitas untuk tetap mempertahankan kehalalan terhadap budaya makan di Keraton Yogyakarta dan Surakarta. Terjadinya interaksi kebudayaan pihak Keraton telah beradaptasi pada budaya bangsa Eropa yang jauh lebih modern, namun tetap mempertahankan jatidiri keislaman dan kejawaannya. Meskipun kedua Keraton ini mulai mengadopsi gaya hidup Eropa, khususnya dalam hal kuliner, aspek ke-halalan tetap dipertahankannya. Keraton Yogyakarta dan Surakarta telah mengenal budaya kuliner khas Eropa, seperti hidangan pembuka, hidangan utama, dan hidangan penutup. Penggunaan peralatan makan seperti sendok, garpu, piring, dan pisau makan. Eropa juga mempengaruhi berbagai komposisi dan model penyajian yang akan digunakan di dalam menu makanan, seperti penggunaan mentega, sayur-mayur seperti buncis, wortel dan kentang, cokelat, susu, keju, hingga mayones. Pengaruh lainnya yang dapat dilihat ialah perubahan tatacara makan yang semula dilakukan dengan duduk bersama tanpa menggunakan kursi dan

meja makan menjadi duduk bersama dengan menggunakan kursi dan meja makan. Bangsa Eropa juga turut memberikan pengaruh dalam penggunaan bahasa Asing seperti bahasa Perancis dalam daftar menu makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aan Siam's Vorstenpaar te Jogja Komt. (1929, August 10).
- Administrator. (2019). *Selat Solo, Steak Eropa ala Jawa*. Nusantara.Go.Id. <https://Nusantara.go.id/kategori/pariwisata/624/selat-solo-steak-eropa-ala-jawa>
- Administrator. (2021). *State Banquet at The Sultanate of Yogyakarta*. <https://youtu.be/J608B55EHgw>
- Ajid Thohir, D. (2019). *FILSAFAT SEJARAH: Profetik, Spekulatif, dan Kritis*. PRENADAMEDIA GROUP.
- Ajid Thohir, D. (2021). The struggle of Freemasonry and Islamic ideology in the twentieth century during colonialization in Nusantara. *Heliyon*, 1-10. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e08237>
- Aneta. (1929, September 10). *De Koning van Siam in Jogjakarta*.
- Baqi, M. F. A. (2012). *Al-Lu'lu' wal Marjan: Diterjemahkan Oleh Ahmad Sunarto*. PUSTAKA NUUN.
- Chandra. (2021). *Kersanan Dalem*.
- Gottschalk, L. (2015). *Mengerti Sejarah*. UI Press.
- Het Kratonfeest te Jogja. Jogja, 6 Maart. (1921, March 15). *De Sumatra Post*.
- Kartika, Di. S. (2018). *Pengaruh Kebudayaan Indis di Surakarta Tahun 1904-1942 (Studi Kasus Budaya Kuliner Rijsttafel)*. Sebelas Maret Surakarta.
- Kuntowijoyo. (2018). *Pengantar Ilmu Sejarah*. Tiara Wacana.
- Lombard, D. (2005). *Nusa Jawa: Silang Budaya (Batas-Batas Pembaratan)*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Margana, S. (2010). *KRATON SURAKARTA DAN YOGYAKARTA 1769-1874*. PUSTAKA PELAJAR.
- Muchtadi, T. R. (2019). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. ALFABETA.
- Noor Sulistyono, D. (1996). *Tradisi Makan dan Minum Lingkungan Kraton Yogyakarta*. DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN DIREKTORAT SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL BAGIAN PROYEK PENGKAJIAN DAN PEMBINAAN NILAI-NILAI BUDAYA DAERAH ISTEMEWA YOGYAKARTA.
- Rahman, F. (2011). *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Nusantara Masa Kolonial 1870-1942*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Setiawan, F. (2014). Konsep Maslahah (Utility) dalam al-Qur'an Surat al-Baqarah ayat 168 dan Surat al-A'raf ayat 31. *Dinar*, 1(2). <https://doi.org/10.21107/dinar.v1i2.2725>
- Sjamsuddin, H. (2020). *Metodelogi Sejarah (V)*. Penerbit Ombak.
- Soekiman, D. (2014). *KEBUDAYAAN INDIS: Dari Zaman Kompeni sampai Revolusi (2nd ed.)*. Komunitas Bambu.
- Sulasman. (2014). *Metodelogi Penelitian Sejarah*. CV. PUSTAKA SETIA.
- Surtihadi, R. M. (2014). Instrumen Musik Barat dan Gamelan Jawa dalam Iringan Keraton Yogyakarta. *Journal of Urban Society's Arts*, 1, 27-43. <http://journal.isi.ac.id/index.php/JOUSA/index>
- Wijanarko, F. (2021). *PISTHA AGENG: Perubahan Pola Jamuan Bangsawan*

- Yogyakarta Tahun 1855-1939. *Prajnaparmita*, 10(1), 41-57. <https://doi.org/10.54519/prj.v10i1.36>
- Windyastika, L. (2020). *Menjadi "Eropa" di Meja Makan: Rijsttafel dan Gaya Hidup Elite Jawa di Vorstenlanden 1900-1942*. Universitas Sanata Dharma.
- Zulaekah, S., & Kusumawati, Y. (2005). Halal dan Haram Makanan dalam Islam. *SUHUF*, 17, 25-35. <http://hdl.handle.net/11617/856>