

PERAN KEARIFAN LOKAL DALAM MEMPERTAHANKAN EKSISTENSI USAHA KULINER TRADISIONAL STUDI KASUS NASI JAMBLANG SADAKELING

Danar Hermawan^{1*}, Muhammad Rifa Hamzah¹, Muhammad Revi Delvin Arby¹,
Muhammad Nurdin Ismail¹, Dodi Siswanto¹
Universitas Al-Ghifari Bandung, Indonesia¹
*Email: danarhermawan6@gmail.com**

Riwayat Artikel

Diterima: 5 April 2026
Disetujui: 20 Mei 2026
Diterbitkan: 1 Juni 2026

Abstract

Nasi jamblang is a very distinctive and popular culinary dish from Cirebon, quite well-known among local tourists, particularly in the West Java region. This research discusses one of the popular foods from Cirebon nasi jamblang among several other popular Cirebon dishes such as tahu gejrot and empal gentong. This local food needs to be studied and its cultural heritage needs to be preserved, not only in Cirebon but also in other regions across the country. One of the things we examined is nasi jamblang found outside of Cirebon, specifically in the city of Bandung. This reflects the importance of preserving existing cultural heritage even when it is not located in its place of origin. The method used is a qualitative approach through a literature study of more than fifteen relevant national and international journals for this research. The findings indicate that price, product quality, and business location influence consumer satisfaction with nasi jamblang.

Keywords: *Nasi Jamblang, Price Influence, Product Quality, Business Location*

Abstrak

Nasi jamblang merupakan kuliner yang sangat khas bahkan populer dari Cirebon dan cukup terkenal diantara para wisatawan lokal, khususnya di daerah kawasan Jawa Barat. Pada penelitian ini akan dibahas mengenai salah satu dari makanan yang populer di daerah Cirebon yaitu nasi jamblang dari beberapa makanan populer Cirebon seperti tahu gejrot dan empal gentong. makanan lokal ini perlu dipelajari bahkan perlu dilestarikan budaya budayanya. bukan hanya di Cirebon tetapi kita perlu lestarikan di daerah-daerah lainnya. Salah satu hal yang kita teliti adalah nasi jamblang yang berada diluar Cirebon, tepatnya berada di kota Bandung. Hal ini kita patut melestarikan budaya yang ada mesti bukan berada di daerah asalnya. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif melalui studi literatur terhadap lebih dari lima belas jurnal nasional dan internasional yang relevan untuk penelitian ini. hasil kajian menunjukkan bahwa pengaruh dari harga, kualitas produk dan lokasi suatu usaha itu mempengaruhi kepuasan konsumen nasi jamblang.

Kata Kunci: Nasi Jamblang, Pengaruh Harga, Kualitas Produk, Lokasi Usaha, Kepuasan Konsumen

A. PENDAHULUAN

Makanan tradisional dapat memiliki definisi yang beraneka ragam. Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia (Muhilal, 1995), pekat dengan tradisi setempat (Winarno, 1993), menimbulkan pengalaman sensorik tertentu dengan nilai gizi yang tinggi (European Communities, 2007). Makanan

tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal, dan dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia lokal (Sastroamidjojo, S. 1995). Almlı et al (2010) mendefinisikan makanan tradisional sebagai produk makanan yang sering dimakan oleh nenek moyang sampai masyarakat sekarang. Sementara itu Hadisantosa (1993), mendefinisikan makanan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Bahan baku yang digunakan berasal dari daerah setempat sehingga makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat.

Cirebon, sebuah kota pesisir yang terletak di provinsi Jawa Barat yang berbatasan dengan provinsi Jawa Tengah, memiliki suatu makanan khas yang diakui oleh warga penduduknya sebagai makanan yang “tidak ada duanya”. Namun Cirebon juga kaya dalam hal seni kuliner. Namun, makanan yang akan kami teliti adalah Nasi Jamblang, alasan kami memilih nasi jamblang karena keunikan dalam cara penyajian dan keanekaragaman rasa dan pilihan. Nama dari Nasi Jamblang diambil dari nama suatu daerah di bagian barat Kabupaten Cirebon, nama tempat asal pedagang mula-mula makanan tersebut, yaitu Jamblang (Rahmawati & Eviyati, 2021; Widyaningsih & Masitoh, 2022).

Nasi jamblang merupakan makanan sederhana dengan berbagai latar belakang yang cukup unik, karena kesederhanaannya ini nasi jamblang menjadi salah satu makanan populer Cirebon. Dengan harga yang terjangkau dan cita rasa khas Cirebon. Tidak heran beberapa rumah makan Nasi Jamblang di Cirebon terlihat selalu ramai pengunjung setiap harinya. Seiring dengan perkembangan zaman dan waktu terus bergulir, kuliner ini sekarang dapat ditemukan di beberapa daerah selain di Cirebon, salah satunya di kota Bandung. Namun ada pendapat yang menyebabkan Nasi Jamblang di Cirebon ramai pengunjung. Hal ini disebabkan oleh beberapa orang yang mengklaim bahwa, “Kalau makan Nasi Jamblang di kota lain, rasanya pasti beda.” Maka dari itu, kami memutuskan untuk mencicipi Nasi Jamblang langsung dari tempat asalnya (Indrayana & Yuniningsih, 2019; Rahmawati & Eviyati, 2021). Dari beberapa pendapat yang ada menjelaskan bahwa nasi jamblang ini makanan yang unik dan pada masanya Cirebon menjadi tempat transit perdagangan internasional, sehingga tempat makan disana sering dipadati pengunjung. Namun apakah hal itu akan menjadi penentu bahwa lokasi berpengaruh terhadap jumlah konsumen dan juga tingkat kepuasan konsumen.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis dan mengetahui pengaruh dari harga, kualitas produk dan lokasi terhadap kepuasan konsumen Nasi Jamblang Sadakeling Bandung. Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa memberikan informasi dan kontribusi bagi para pengusaha UMKM dalam upaya sebagai perputaran ekonomi dan juga pelestarian budaya atau kekhasan suatu daerah terhadap masyarakat luas.

B. KAJIAN PUSTAKA

Nasi jamblang adalah makanan khas dari daerah Cirebon, Jawa Barat. Namanya di ambil dari suatu daerah di Cirebon yaitu “jamblang”. Dengan berbagai latar belakang cerita dibaliknya, nasi jamblang menyajikan lauk pauk yang beraneka ragam seperti, nasi yang dibungkus daun jati dengan wangi yang khas, balakutak cumi dengan ciri khas tinta hitamnya, sambal berbahan dasar cabai yang tidak digiling halus sehingga meninggalkan gilingan atau ulekan cabai yang masih terasa dan masih banyak lagi menu lainnya. Nasi Jamblang menjadi hidangan favorit di Cirebon dan sering dijadikan sarapan atau makan siang oleh masyarakat setempat (Saefudin et al., 2022). Seperti makanan khas tradisional lainnya pula, Nasi Jamblang juga memiliki sejarah serta asal usul dari keberadaannya (Zihan et al., 2023).

Makanan ini menjadi daya tarik bagi wisatawan yang sedang berkunjung ke Cirebon karena cita rasa yang unik serta menjadi pengalaman kuliner yang berbeda, dengan penyajian

daun jati serta keanekaragaman rasa ciri khas Cirebon. Dengan banyaknya pilihan sajian lauk pauk dengan harga yang terbilang murah dan penyajian secara parasmanan, hal ini menjadi daya tarik wisatawan untuk mengambil semua hidangan. Dengan demikian, Nasi Jamblang tidak hanya memanjakan lidah para pengunjung, tetapi juga memberikan pengalaman budaya yang autentik dalam perjalanan wisata mereka (Basiran et al., 2023).

Pada masa itu pabrik buruh yang memerlukan sarapan pagi tetapi penjual nasi belum ada. Pada waktu itu ada anggapan bahwa menjual nasi itu tidak boleh atau pamali, hal ini disebabkan peredaran uang yang masih sedikit, bahkan orang tua dulu banyak menyimpan padi atau beras, pada akhirnya ada seorang warga yang bernama H. Abdulatif dan istrinya Ny. Tan Piau Lun atau Ny. Pulung yang melihat buruh lepas pabrik yang mencari warung penjual nasi, maka mereka memberanikan diri untuk memberikan sedekah beberapa bungkus nasi kepada pekerja buruh tersebut. Ternyata setelah kejadian itu berita ini menyebar dari mulut ke mulut sehingga banyak pekerja yang meminta sarapan pagi. Ny. Pulung seringkali menolak setiap pemberian uang dari pada buruh, buruh menyadari bahwa segala sesuatu dapat dibeli maka mereka harus mengeluarkan uang. Lambat laun para buruh sepakat hanya memberikan imbalan ala kadarnya kepada Ny. Pulung. Alasan dari nasi jamblang menggunakan pembungkus nasi dari daun jati disebabkan tekstur yang tidak mudah sobek, rusak, dan menjaga ketahanan nasi dari basi dengan jangka waktu yang cukup lama (disbudparporakabcirebon.blogspot.com, 2023).

Identitas budaya adalah pemahaman mendasar mengenai ciri-ciri unik yang dimiliki oleh suatu kelompok, yang mencakup pola hidup, tradisi, bahasa, serta nilai-nilai yang dianut oleh individu (Sitanggang & Pardede, 2023). Identitas budaya menjadi pembeda antara kelompok, sehingga dari perbedaan ini muncul keberagaman yang dimiliki tiap daerahnya. Makanan tradisional tercipta dengan berdasarkan bagaimana keadaan daerah tersebut, seperti keadaan geografis dan sejarah yang pernah terjadi (Candra et al., 2023). Makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan-jajanan khas suatu daerah. Bahan yang dipergunakannya dari bahan-bahan lokal dan diolah menghasilkan cita rasa yang khas. Cara pembuatan dan juga sejarah dari makanan tradisional yang dikenal oleh masyarakat menjadi identitas bahwa daerah tersebut kaya akan ciri khas daerahnya.

Suatu keharusan untuk mengkaji lebih dalam bagaimana makanan tradisional masih memainkan peran kunci dalam mempertahankan identitas budaya di era saat ini yang dalam prosesnya melibatkan masyarakat dan lembaga pemerintahan. Sebagai bagian identitas budaya, makanan tradisional memiliki fungsi sosial di dalamnya, menjaga keseimbangan perekonomian bahkan untuk menjaga warisan warisan para nenek moyang. Menurut Widani, Lumanauw, dan Suktiningsih (2021), pada upacara adat makanan tradisional yang disajikan sebagai persembahan memiliki fungsi dan makna yang terkandung, berdasarkan prespektif budaya masyarakat (Widani et al., 2021).

C. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Metode ini diambil karena tujuan penelitian ini bukan untuk menentukan angka, melainkan untuk memberikan informasi lebih mendalam. Penerimaan data dilakukan melalui studi literatur, observasi lapangan adapun data diperoleh melalui dokumentasi visual, wawancara atau rekaman audio (Melfianora, 2017; Nuning Damayanti, 2018; Sugiyono, 2018).

Adapun kami melakukan beberapa tahapan dalam pelaksanaan kegiatan ini, yaitu tahap pertama melakukan browsing data melalui jurnal-jurnal, browsing di internet, mencari data buku yang relevan dengan judul penelitian (Apin, 2016; Rianingrum & Pandanwangi, 2021). Tahapan setelah itu kami melakukan wawancara di lapangan untuk mendapatkan informasi lebih lanjut. Terlebih tempat yang kami teliti bertempat di Bandung sehingga akan muncul pertanyaan-pertanyaan yang menjadi bahan perdebatan. Maka dari itu, perlunya data dari lapangan secara langsung dan akurat.

Selain itu, dalam penelitian ini peneliti juga melakukan pengolahan data dengan cara mengumpulkan data dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang telah diperoleh di lapangan. Data tersebut kemudian dipilah dan disusun agar lebih mudah dipahami serta dianalisis sesuai dengan tujuan penelitian. Untuk memastikan kebenaran data, peneliti membandingkan hasil dari beberapa sumber yang berbeda sehingga data yang diperoleh lebih akurat. Dengan demikian, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas dan sesuai dengan kondisi yang ada di lapangan (Sugiyono, 2018; Moleong, 2018).

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Nasi jamblang sadakeling ini merupakan tempat makan khas Cirebon yang bertempat di daerah Kota Bandung. Nasi jamblang ini kaya akan latar belakang sejarahnya. maka pada tempat nasi jamblang sadakeling Bandung tidak menghilangkan nilai nilai keaslian dari nasi jamblang itu sendiri. Dalam penelitian (Sogandi, 2018) menjelaskan bahwa di daerah Jawa tanaman jati (*Tectona grandis Linn. F.*) terutama pada bagian daunnya biasa digunakan sebagai pembungkus daging selain itu dapat juga digunakan sebagai obat diare dengan cara merebus daunnya dengan air. Hal ini dipercayai bahwa dengan dibungkusnya menggunakan daun jati (*Tectona grandis Linn. F.*) dapat mencegah pembusukan daging dalam jangka waktu tertentu, penggunaan daun jati sebagai pembungkus tempe dalam proses fermentasi dapat menekan pertumbuhan mikroba lebih baik dibandingkan pembungkusan menggunakan daun pisang. Penyajian nasi jamblang sadakeling pun masih menggunakan cara lama bahkan ke khasannya pun tidak hilang. Dengan penyajian nasi dengan alas daun jati, penyajian makanan dengan prasmanan. Sehingga demikian, nilai itu tergantung kepada tujuannya. Nasi jamblang dibungkus dengan daun jati karena daun jati bisa menjaga kualitas agar tahan lama. Tidak hanya itu, nasi yang disajikan diatas daun jati bisa terjaga kehangatannya dan pulennya nasi.

Kearifan lokal dari nasi jamblang ini tidak menghilangkan nilai nilainya walaupun tempatnya bukan di daerah asalnya, karena mereka mempunyai tujuan tertentu. persaingan dengan makanan modern yang jauh lebih agresif di media digital. Candra et al. (2023) mencatat bahwa makanan Korea dan franchise modern mendominasi konten kuliner di media sosial karena didukung strategi pemasaran digital yang lebih profesional dan masif.akan tetapi nilai makanan modern tidak akan sebanding dengan kisah dibalik makanan tersebut bisa ada. Kearifan lokal merupakan usaha untuk menemukan kebenaran yang didasarkan pada fakta-fakta atau gejala-gejala yang berlaku secara spesifik dalam sebuah budaya masyarakat tertentu. Definisi ini bisa jadi setara dengan definisi mengenai indigenous psychology yang didefinisikan sebagai usaha ilmiah mengenai tingkah-laku atau pikiran manusia yang asli (native) yang tidak ditransformasikan dari luar dan didesain untuk orang dalam budaya tersebut.

Menurut Sony Keraf (2002) kearifan tradisional (lokal) merupakan bentuk pengetahuan, keyakinan, pemahaman atau wawasan serta adat kebiasaan atau etika manusia yang menuntun perilaku manusia dalam kehidupan di dalam komunitas ekologis. Jadi eksistensi kearifan local ini bukan hanya sebatas pengetahuan, akan tetapi ini menjadi bukti nyata bahwa kearifan lokal menjadi simbol, kebiasaan, etika, alam dan bagaimana relasi diantara semua penghuni komunitas ekologis ini harus dibangun (Setiono K., 2002).

Bahan bahan yang digunakan pada usaha nasi jamblang sadakeling ini ternyata menggunakan bahan asli dari Cirebon, karena pemilik tidak ingin menghilangkan nilai keaslian dari usaha yang ia jalankan, mulai dari daun jati, bumbu bumbu atau rempah yang digunakan, cumi, tahu dan lainnya. Karena menurut mereka keaslian menjadi point positif bagi usaha mereka. Pelestarian nilai nilai ini mereka terus jaga ditengah banyaknya makanan makanan modern yang lebih menonjol. Keistimewaan lain dari makanan tradisional khas Cirebon ini adalah cara pemasakannya. Kayu bakar adalah suatu kewajiban yang digunakan untuk

memasak lauk-lauk dari Nasi Jamblang ini. Apabila menggunakan seperti kompor modern yang menggunakan gas, rasa yang dihasilkan dari lauk-lauk Nasi Jamblang pun akan menjadi beda. Tentunya lebih ke arah “kurang”. Ci yane pemilik usaha ini mengungkapkan bahwa “kita tetep pertahankan rasa, bahan, dan cara pembuatan, bukan gamau berinovasi tetapi yang dijaga adalah nilai dan juga ciri khas yang ingin disampaikan dalam sebuah makanan”. Makanan yang mereka buat bukan hanya sekedar dibuat, disajikan, kemudian dipasarkan, tetapi pesan di dalam makanan tersebut mereka sampaikan melalui cita rasa dan sejarah pada makanan tersebut.

Makanan tradisional Kota Cirebon, Nasi Jamblang, tidak hanya mengundang selera dengan cita rasanya yang khas, tetapi juga mengandung beberapa nilai filosofi yang dapat diambil. Pertama, terdapat nilai kejujuran yang tercermin dalam metode penyajian Nasi Jamblang secara prasmanan. Para pembeli diberi kebebasan untuk memilih dan mengambil lauk-lauk sesuai selera mereka, namun diharapkan untuk jujur dalam membayar sesuai dengan apa yang mereka ambil, menghindari perilaku tidak jujur seperti darmaji. Kedua, terdapat nilai kesehatan yang terkait dengan penggunaan daun dari pohon jati untuk membungkus Nasi Jamblang. Daun ini diyakini memiliki beragam khasiat dan manfaat bagi kesehatan tubuh, seperti mengatasi anemia, menurunkan kadar kolesterol, mengatasi diabetes, menjaga kesehatan rambut, dan menurunkan tekanan darah.

Nasi jamblang sadakeling ini menjadi tempat makan yang digemari di kota Bandung, bahkan orang dari luar kota Bandung yang sedang berwisata atau berkunjung ke Bandung. Ci Yane selaku pemilik nasi jamblang Sadakeling berbicara “makanan disini khasnya sama kaya aslinya di Cirebon, karena suami saya orang Cirebon asli, rasa autentik ini tetap hadir karena orang yang makan nasi jamblang itu tau mana nasi jamblang yang cita rasanya asli atau bukan, terkhusus orang Cirebonnya” tidak perlu dipertanyakan lagi bahwa nasi jamblang ini sudah terkenal di Kawasan Jawa Barat.

E. SIMPULAN

Nasi Jamblang mungkin akan tetap dijual, tetap difoto, tetap dipromosikan, dan tetap dikonsumsi oleh banyak orang. Namun, penelitian ini menunjukkan bahwa keberlangsungan sebuah warisan budaya tidak diukur dari seberapa sering ia terlihat, melainkan dari seberapa dalam ia dipahami. Ketika generasi mendatang hanya mengenal Nasi Jamblang sebagai menu makanan tanpa mengenal cerita, nilai, dan sejarah yang melahirkannya, maka pada saat itulah warisan tersebut sesungguhnya telah mulai menghilang, meskipun secara fisik masih berada di hadapan kita. Oleh karena itu, upaya mendokumentasikan, mengajarkan, dan memperkenalkan kembali sejarah serta nilai budaya Nasi Jamblang kepada generasi muda menjadi langkah penting agar warisan ini tidak hanya bertahan sebagai produk kuliner, tetapi juga terus hidup sebagai pengetahuan dan identitas budaya yang diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya.

REFERENSI

- Apin, A. M. (2016). Tamarind Batik Semination An Economic Improvement For Patimban Fishermen Into Craftsmen. In *The Art Of Entrepreneurs To Survive During Pandemic Covid-19*(pp. 33–36). Novateur Publication, India.
- Basiran, B., Maulidia, N. Z., Aprian, N. P. I., Muhrimah, A., Krisdayanti, N., & puji Lestari, S. (2023). Sejarah Dan Pelestarian Kuliner Tradisional Tahu Gejrot, Nasi Jamblang, Empal Gentong Khas Cirebon. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran (JRPP)*, 6(4), 1496–1501.

- Candra, M. A., Enjeladinata, O. V., & Widana, M. R. (2023). Eksistensi Makanan Tradisional Di Tengah Gempuran Makanan Korea. *Prosiding Seminar Nasional Ilmu-Ilmu Sosial (SNIIS)*, 2, 352–361.
- European Commission, Directorate-General for Research. 2007. *European Research on Traditional Foods*. [online] Available at: http://www.fp7.org.tr/tubitak_content_files/268/dokumanlar/traditional-foods.pdf [Accessed 10 October 2014]
- Indrayana, Y., & Yuniningsih, T. (2019). Segi Jamblang, Icon Kuliner Pengembangan Pariwisata Kota Cirebon (Dalam Perspektif Sejarah). *Conference On Public Administration and Society*, 1(1), 1–12.
- Keraf, A. Sonny, 2002, *Etika Lingkungan*, Penerbit Buku Kompas, Jakarta
- Melfianora. (2017). *Penulisan Karya Tulis Ilmiah Dengan Studi Literatur*. *Studi Litelatur*, 1–3.
- Nuning Damayanti. (2018). Narasi Mitos dan Legenda Indonesia Dalam Ekspresi Batik Tamarin. In A. Pandanwangi, A. D. Woelandhary, & D. Lestari (Eds.), *Monochrome Press* (1st ed.). Monochrome Press.
- Moleong, L. J. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Muhilal, 1995. Makanan Tradisional Sebagai Sumber Zat Gizi dan Non Gizi dalam Meningkatkan Kesehatan Individu dan Masyarakat. *Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*. Jakarta, 9-11 Juni 1995.
- Rahmawati, A. R., & Eviyati, E. (2021). Strategi Pengembangan Usaha Rumah Makan Segi Jamblang “Mang Dul”. *Agrijati Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 34(1), 38–50.
- Saefudin, M., Rachmaniar, A., & Diana, D. (2022). Tata Letak Menu Kuliner Cirebon Menggunakan Algoritma Apriori Pada Rumah Makan Nasi Jamblang “Ibu Nur”. *Prosiding Seminar SeNTIK*, 6(1), 57–64.
- Sastroamidjojo, S. 1995. Makanan Tradisional, Status Gizi, dan Produktivitas Kerja. Dalam *Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan. Hal 62-66.
- Setiono K., 2002, Pengembangan Psikologi Indigenous di Indonesia, dalam *Jurnal Ilmiah Psikologi ‘Kognisi’ UMS Volume 6, Nomor 2 Nopember 2002*
- Sitanggang, H., & Pardede, Y. (2023). Peranan Adat Melayu dalam Membangun Identitas Budaya. 3, 16–25.
- Sogandi, S. (2018). UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK DAN FRAKSI DAUN JATI (*Tectona grandis* Linn.F)DALAM MENGHAMBAT PERTUMBUHAN BAKTERI *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* SECARA IN VITRO.
- Widani, N. N., Lumanauw, N., & Suktiningsih, W. (2021). Indeksikalitas Makanan Tradisional dalam Upacara Pawiwahan Masyarakat Desa Tibuneneng. 8(1), 35–52.
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta <http://murianews.com/index.php/kudus/item/2373-makanan-tradisional-terancam-waralaba-asing>
- Zihan, N., Indah, N. P., Muhrimah, A., Krisdayanti, N., Lestari, S. P., & Jamblang, N. (2023). Sejarah dan Pelestarian Kuliner Tradisional Tahu Gejrot, Nasi Jamblang, Empal Gentong Khas Cirebon. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 6(2), 1496–1501.