

Nilai Historis Pada Makanan Tradisional *Tiliaya* Dalam Konteks Kebudayaan Gorontalo

Irma Kharisma Hatibie, Dr. Tri Kuntoro Priyambodo, M.Sc.

irma@umgo.ac.id, Dosen Pariwisata, FIB_UMGo, Jl.Prof Mansoer Pateda, Indonesia

Abstrak

Tiliaya is one of Gorontalo traditional food which has historical values in Gorontalo society. Tiliaya is a kind of food that sarved in a tradition ceremony such as wedding, weighting, welcoming government guest and in traditional ceremony of praying for the soul of those who have passed away (doa arwah) and also served in the beginning of fasting month or Ramadhan. However now days not many people know the history of the traditional food that has been bequeathed. History and values of tiliaya that related to Gorontalo tradition and the implication of traditional food to the society social life. The objectives of this article is a first study to explain the history values of a traditional food that has been being an identity of a region, in the society cultural context of Gorontalo. Method that used in this article is descriptive qualitative by collecting the relevant literature. The respondent that has been interviewed in this article is the original society of Gorontalo, that has been choosen randomly but know the history of tiliaya and also the tradition of Gorontalo. This article conclude that tiliaya is a food that describes Gorontalo tradition and culture. Tiliaya has a historical values that almost forgotten, so this must be preserved. The existing of tiliaya shows the past society way of life and the present society who still preserves traditional food as part of tradition and local wisdom.

Keywords: History Values, Traditional Food, Tiliaya, Gorontalo Culture

1. PENDAHULUAN

Setiap daerah di Indonesia menyimpan keanekaragaman budaya masing-masing. Hakikatnya budaya memiliki nilai-nilai yang senantiasa diwariskan, ditafsirkan dan dilaksanakan seiring dengan proses perubahan sosial kemasyarakatan (Yunus, 2013). Dalam konteks sosial dan pelaksanaan nilai-nilai

budaya disebutkan bahwa budaya merupakan bentuk dari legitimasi masyarakat yang merupakan keragaman nilai-nilai luhur kebudayaan suatu bangsa. Tidak jarang kontak kebudayaan di dalam proses ekspansi nilai-nilai ajaran agama, dalam hal ini Islam yang menjadi keyakinan oleh sebagian besar masyarakat Gorontalo, dengan kebudayaan masyarakat setempat menyebabkan adanya proses tarik menarik antara keduanya, yang tak jarang menghasilkan dinamika budaya (Rahman, 2012). Dalam upaya menilik kembali nilai budaya yang berada pada salah satu daerah di Indonesia, kebudayaan Provinsi Gorontalo, dalam konteks makanan tradisional dipilih untuk melihat lebih dalam nilai historis yang terkandung dan bagaimana posisi makanan tradisional tersebut ditempatkan ke dalam budaya masyarakat setempat.

Provinsi Gorontalo merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki warisan budaya dan seni tradisi lokal (Supriyadi, 2017). Ciri yang paling khas dari budaya yang masih terjaga hingga saat ini adalah falsafah masyarakat Gorontalo yaitu; “*Bumi Serambi Madinah*” yang berarti kota yang menjunjung tinggi agama Islam, yang juga menjadi kota yang menjunjung tinggi kebudayaan di daerahnya (Supriyadi, 2017). Bukti dari warisan budaya tersebut masih dapat kita jumpai pada salah satu budaya yang masih dipegang teguh oleh masyarakat setempat yaitu warisan makanan tradisional yang sudah ada sejak zaman nenek moyang. Warisan makanan tradisional merupakan bagian dari siklus tradisi dalam budaya masyarakat, yang pada dasarnya merupakan bentuk penghayatan yang bersifat transkosmik terhadap keyakinan adanya kekuatan yang Maha Dahsyat untuk mengubah kehidupan mereka (Rahman, 2012).

Bagian dari salah satu tradisi yang masih terjaga dalam masyarakat Gorontalo adalah makanan tradisional Tiliaya. Kajian makanan tradisional ini dipilih karena merupakan salah satu jenis makanan yang memiliki nilai sejarah dan mencerminkan siklus tradisi yang masih dipegang oleh masyarakat Gorontalo. Meskipun terkadang sejarah akan asal muasal hadirnya makanan ini ada di

tengah-tengah masyarakat terkesan abai oleh masyarakat setempat, namun konteks makanan tradisional masih menjadi perdebatan dalam para pakar budaya dan pakar keilmuan gastronomi, atau kuliner untuk dikaji lebih mendalam (Tansey & Worsley, 1995). Makanan tradisional berkontribusi pada diversifikasi suatu daerah, dan mencegah mereka dari depopulasi (Guererro et al., 2010). Oleh karena itu, penelitian ini mencoba untuk mengkaji kembali nilai sejarah dari makanan tradisional Tiliaya dalam kebudayaan Gorontalo.

2. METODE PENELITIAN

2.1 Makanan Tradisional

Makanan dan aktivitas makan adalah dua hal yang sentral dalam kehidupan manusia. Keduanya berkaitan dan saling mengisi dalam proses produksi dan reproduksi kehidupan manusia (Danindra, 2005). Makanan tradisional adalah jenis makanan yang erat hubungannya dengan identitas suatu daerah dan telah diwariskan dari generasi ke generasi selanjutnya (Jordana, 2000). Makanan merupakan sebuah tradisi, karena pada awalnya makanan memiliki peran pada berbagai ritual maupun upacara adat dan secara turun temurun. Disamping itu, makanan tidak hanya sekedar untuk dikonsumsi tetapi menjadi media dalam menjalin hubungan antara manusia dengan Tuhan, atau roh leluhur, atau hubungan manusia dengan alam (Syarifuddin, 2018). Oleh sebab itu, makanan dalam tatanan suatu masyarakat tidak hanya tentang hakekat masalah kebutuhan individu semata, tetapi memiliki peran yang berhubungan dengan masyarakat disekitarnya. Definisi lain dari makanan tradisional adalah produk yang dikonsumsi atau dikaitkan dengan perayaan dan atau musim tertentu, biasanya diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya, dibuat secara akurat dengan cara tertentu sesuai dengan warisan gastronomi, dengan sedikit atau tanpa proses / manipulasi, dibedakan dan dikenal karena sifat sensorisnya, serta terkait dengan area, wilayah, atau negara tertentu (Guerrero et al, 2009).

2.2 Tiliaya

Tiliaya merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang ada di Gorontalo. Keberadaannya sudah sejak lama ada dan menjadi warisan turun temurun di Gorontalo dan hanya dijumpai pada upacara-upacara adat, atau ritual-ritual keagamaan tertentu. Tiliaya disebut cemilan, atau kue lokal khas daerah, dan pada umumnya makanan tradisional Gorontalo tidak ada yang terbuat dari terigu, tetapi menggunakan jagung, singkong, ubi jalar, pisang, beras, atau tepung beras (PERDA Provinsi Gorontalo No 3 Tahun 2015). Berikut adalah daftar jenis makanan tradisional kue yang di Provinsi Gorontalo;

Tabel 1. Daftar Kue Tradisional Gorontalo

No.	Nama Menu	No.	Nama Menu
1	Aliyadala -	19	Kukisi karawo /kerawang
2	Apam Bale	20	Kukisi roda (Kue roda) -
3	Apangi -	21	Kuu
4.	Dumalo	22	Lalamba
5	Bajoe	23	Minyolo
6	Balapisi lo lambi -	24	Omu -
7	Bilibidu	25	Onde-onde
8	Biyapo	26	Popolulu -
9	Cara isi	27	Pusu lo kasubi -
10	Curuti -	28	Sabongi -
11	Diledeo	29	Sanggala -
12	Doko-doko -	30	Sirikaya -
13	Hungololoyo	31	Sukade -
14	Kalakala	32	Tiliaya -
15	Katrisolo -	33	Tobuu -
16	Keyabo -	34	Tutulu -
17	Kokole -	35	Wapili
18	Kolombengi-		

Sumber: Peraturan Daerah Provinsi Gorontalo Nomor 3 Tahun 2015 Tentang: Pembelajaran Ilmu Gizi Berbasis Makanan Khas Daerah Gorontalo

Dari daftar diatas dapat diketahui, bahwa Tiliaya bukan bagian dari makanan pokok, namun dari sekian banyak makanan diatas, Tiliaya adalah makanan yang masuk dalam warisan budaya yang penyajiannya hanya dapat

ditemui dalam upacara adat tertentu, dan hanya ada di budaya Gorontalo (Da'I, 2019).

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dan rasionalitas fenomenologi. Pendekatan ini digunakan untuk mengidentifikasi latar belakang ilmiah yang bertujuan untuk menafsirkan fenomena yang terjadi dan dilakukan dengan melibatkan berbagai metode yang ada (Moleong, 2007). Penelitian dengan metode ini lazim digunakan dalam prosedur penelitian yang pada akhirnya menghasilkan data deskriptif. Teknik pengumpulan data dari penelitian ini ditempuh dengan cara; Observasi, wawancara dan studi pustaka dalam kajian menemukan rasionalitaas suatu fenomena dalam masyarakat atau komunitas tertentu; di mana sumber daya yang digunakan berfungsi melengkapi hasil penelitian, baik itu berupa sumber tertulis, gambar yang diambil dari foto, sumber-sumber relevan lainnya (Anwar, 2015).

Teknik analisis data yaitu mereduksi data. Teknik ini adalah dengan pemilihan data, pemusatan, penyederhanaan abstraksi dan transformasi data yang telah ditemukan (Sugiyono, 2009). Penyajian data dilakukan dari data analisis terhadap jawaban responden, dan dilanjutkan dengan pengambilan atau penarikan kesimpulan. Penarikan kesimpulan merupakan hasil kajian atau interpretasi data terhadap hasil olah analisis data primer. Selain itu pemaknaan dari sebuah cerita (berasal dari responden yang diwawancarai secara acak) dan interpretasi data secara deskriptif dari hasil analisis.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Keistimewaan Tiliaya dalam Konteks Tradisi Budaya

Sejak dahulu masyarakat Gorontalo memegang erat budaya lokal mereka. Falsafah hidup yang selalu menjadi ciri khas budaya dan selalu dipegang oleh masyarakatnya adalah “*Adat Bersendikan Syara, Syara Bersendikan Kitabullah*”,

yang kurang lebih artinya adalah “adat yang bersendikan syariat islam, dan syariat islam yang berlandaskan kitabullah (Mahyudin, 2008, p.1). Falsafah ini mengisyaratkan bahwa sejak dahulu, masyarakat dibentuk atas dasar agama dan hukum adat (*butaqolimo*) aturan tersebut tidak dapat dirubah tetapi dalam setiap adat disesuaikan dengan ajaran Islam (Apriyanto, 2014). Adanya Filsafah tersebut, menyentuh seluruh aspek berbudaya di daerah Gorontalo, termasuk pemaknaan setiap makanan tradisional seperti Tiliaya. Makanan ini merupakan bagian penting dalam kebudayaan serta tradisi masyarakat Gorontalo. Sebab, selain memiliki tekstur rasa yang unik, juga memiliki penyajian yang tidak biasa.

Penyajian Tiliaya hingga saat ini mengikuti tradisi tetua adat Gorontalo. Tradisi merupakan cara masyarakat setempat untuk mentransmisikan makanan yang telah diwariskan dari masa lalu ke masa kini (Rahman, 2012). Tradisi ini tercermin dari pemaknaan makanan Tiliaya. Pada dasarnya, Tiliaya merupakan makanan cemilan dan makanan pelengkap yang biasanya disajikan bersamaan dengan nasi kuning dalam upacara-upacara adat. Selain itu, Tiliaya merupakan pilihan makanan khas malam pertama sahur orang Gorontalo Tempo dulu (Rigap, 2013). Menurut cerita yang beredar pada tetua-tetua adat, bahwa rasa dan aroma dari makanan ini sebagai penetralisir rasa pekat atau pahit dari indera perasa (lidah) karena aktivitas puasa yang dilakukan pada bulan Ramadhan, sehingga makanan ini menjadi populer disajikan pada bulan ramadhan. Tiliaya tidak hanya disajikan pada sahur pertama, melainkan pada saat santap berbuka diawal bulan ramadhan. Orang tua zaman dulu percaya, bahwa dengan mengkonsumsi Tiliaya akan meningkatkan daya tahan tubuh, sanggup menahan rasa lapar dan dahaga ketika berpuasa.

Menurut sejarah, Tiliaya pertama kali dibuat oleh putri raja Gorontalo, yang juga bernama Tiliaya. Makanan ini merupakan makanan khas kaum bangsawan, yang juga disajikan untuk menyambut tamu kehormatan kerajaan (Hippy, 2019). Selain itu ada juga yang menyebutkan bahwa, makanan ini sudah

ada dari sejak zaman raja Gorontalo abad ke 15 (Supriati, 2019). Pada perkembangannya selain untuk menyambut bulan Ramadhan pada hari-hari pertama, Tiliaya menjadi menu andalan yang disajikan dalam acara-acara adat seperti acara keagamaan, pembeatan, perkawinan, khitanan, acara penyambutan pemerintahan, hingga tradisi doa *arua* atau doa arwah yang merupakan tradisi mendoakan orang yang telah meninggal dunia (Hippy, 2019).

Hingga saat ini telah banyak berkembang cerita-cerita kuno yang dipercayai oleh masyarakat Gorontalo, tentang makanan ini. Misalnya saja, masih banyak masyarakat Gorontalo meyakini bahwa nama Tiliaya, berasal dari bahasa daerah Gorontalo yang artinya *Tili* dan *Aya*, yang diartikan bahwa *Tili* adalah “dekat” atau “dekatkan”, sedangkan “*Aya*” diambil dari “Ayahanda”, panggilan masyarakat Gorontalo kepada Kepala desa (kepala Dukuh). Makna yang tersirat adalah makanan tersebut (Tiliaya) harus didekatkan dengan Ayahanda (Wawancara: Ano, 2019). Kepala desa atau Ayahanda adalah tokoh adat yang selalu diundang dalam upacara-upacara adat, sehingga kehadirannya ditunggu-tunggu oleh orang yang melakukan hajatan, dan oleh karenanya tuan rumah akan membuatkan Tiliaya untuk tokoh adat tersebut.



Sumber: data sekunder akses online

Makanan ini sebagai simbol sikap keramahtamahan tuan rumah kepada tamu kehormatan yang diundang, sehingga posisi makanan Tiliaya harus didekatkan dengan tokoh yang bersangkutan tersebut. Cerita lainnya yang berkembang pada prosesi adat seperti doa *arua* (upacara doa yang ditujukan kepada arwah yang telah meninggal atau disebut dengan Tahlilan) adalah, beberapa masyarakat percaya bahwa kalau yang meninggal adalah perempuan, maka tuan rumah wajib menyediakan Tiliaya sebagai jamuan makan untuk para tamu, sedangkan jika yang meninggal adalah laki-laki, maka makanan yang serupa dengan Tiliaya adalah Nasi *Baje'* (sejenis makanan olahan dari beras ketan yang dicampur dengan gula merah), (*Personal interview*: Jako, 2019)

Jika dilihat dari bentuk fisiknya Tiliaya lebih menyerupai puding yang memiliki tekstur yang sangat lembut, empuk dan rasanya sangat manis. Tidak ada makna filosofis yang terkandung dalam pembuatan makanan ini. Namun, ketika upacara adat atau doa arwah orang yang meninggal Tiliaya biasanya disajikan bersamaan dengan Nasi Kuning. Salah satu makanan tradisional yang juga terkenal dikalangan masyarakat Gorontalo. Rasa nasi kuning yang gurih, yang dicampurkan dengan Tiliaya menjadi nikmat dan kaya akan cita rasa. Makanan ini juga dapat berfungsi sebagai makanan penutup setelah para undangan menyantap makanan utama yang telah disajikan pada acara-acara tertentu. Model penyajian dalam ritual-ritual keagamaan seperti doa *arua*, berbentuk lesehan yang digelar dilantai setelah dialaskan karpet, dan area peletakan makanan yang disajikan, dan dialas dengan kain putih. Makanan yang disajikan bervariasi tergantung dari tuan rumah pemilik hajatan. Biasanya menu makanan merupakan makanan berat seperti nasi putih, ikan danau goreng, ikan gurame, ikan bakar, ayam kampung goreng, sayur-sayuran khas Gorontalo seperti sayur nangka santan, ayam iloni, lengkap dengan *dabu-dabu* (sejenis sambal pedas khas Sulawesi). Terdapat pula sesaji tambahan yaitu piring kecil yang diletakkan garam dapur dan beberapa potongan cabe rawit merah. Cara ini merupakan kebiasaan

yang sudah ada sejak dahulu, namun pada dasarnya garam tersebut hanya sebagian dari ritual dan tidak ikut dikonsumsi oleh tamu, maupun tuan rumah, tapi sebagian masyarakat percaya bahwa itu memiliki makna tersirat. Kebanyakan masyarakat setempat mengikuti kebiasaan-kebiasaan ini dari orang tua dahulu.

Nilai gizi yang terkandung dalam Tiliaya

Pada umumnya, makanan tradisional di Gorontalo mempunyai nilai gizi yang tinggi, meliputi lemak, protein, karbohidrat, vitamin, dan mineral (Napu, 2008). Makanan ini terkandung pada jenis makanan tradisional seperti; *binthe biluhuta*, *kua bugis*, *ikan bakar iloni*, *ilabulo*, *kue krawang*, termasuk Tiliaya. Kandungan gizi yang terkandung dalam satu porsi Tiliaya, dengan komposisi bahan yaitu 200 cc santan dari buah kelapa asli, 250 gram gula merah (gula aren khas Sulawesi tapi tekstur warna gula lebih merah pekat dan lebih manis), dan 5 butir telur maka akan menghasilkan energy sebesar 1407 kalori. Protein yang dihasilkan 58.2 gram, lemak 31.5 gram, dan karbohidrat 219 gram. Kandungan lainnya yang terdapat dalam makanan ini adalah vitamin yang terdiri dari Vitamin A, B1, C, Kalsium, fosfor, natrium hingga kalium (<https://www.republika.co.id/berita/ramadhan/kuliner-2/13/07/13/mpvnmp-tiliaya-si-manis-dari-gorontalo>, Faqih, 2013, p. 1).

Simpulan

Tiliaya merupakan salah satu sajian makanan tradisional yang mencirikan identitas daerah Gorontalo, bahwa nilai-nilai budaya masih dipegang erat, dan pengaruh adat dari nenek moyang masih tetap dilestarikan hingga saat ini. Tradisi penyajian Tiliaya dinilai sebagai serangkaian tindakan yang ditujukan untuk menanamkan nilai-nilai dan norma-norma melalui pengulangan yang secara otomatis mengacu kepada hubungan dan kesinambungan dengan masa lalu (Rahman, 2012). Hingga saat ini makanan Tiliaya masih tetap disajikan sebagaimana makanan ini pertama kali disajikan dalam beberapa upacara adat

masyarakat lokal. Kedudukannya dalam tatanan masyarakat Gorontalo dianggap penting, dan masih tetap dilestarikan hingga saat ini. Dalam penyajiannya pun tidak ada yang berubah. Penyajian maupun pembuatannya masih mengikuti budaya lama dari masyarakat setempat.

Tantangan dan Peluang Makanan Tradisional

Sekalipun hal yang disayangkan ditemukan masih banyak masyarakat Gorontalo terutama generasi muda kurang memahami arti yang sebenarnya dari falsafah makanan tradisional daerahnya sendiri. Namun, fenomena ini memberikan kita pandangan sekaligus tantangan dalam mengambil sikap yang akomodatif terhadap perubahan-perubahan pola konsumtif yang kontemporer, serta bagaimana upaya agar nilai-nilai budaya daerah setempat yang seyogyanya dipelihara, dapat terus berjalan bersisian dengan norma-norma yang berlaku dalam tatanan hidup bermasyarakat.

Selain itu, hadirnya makanan tradisional merupakan bagian dari kearifan lokal dan identitas suatu daerah. Kearifan lokal yang dikaji sebagai khazanah keilmuan dan sebagai pengetahuan yang menyeimbangkan keinginan hidup dari manusia dengan lingkungannya (Stenberg, 2001). Kearifan lokal merupakan wujud dalam kebiasaan-kebiasaan masyarakat yang memiliki pemahaman yang sama mengenai sesuatu, baik dalam bentuk material maupun nilai/gagasan (Fadhilah, 2013). Bagaimanapun nilai historis dari makanan tradisional merupakan bagian dari kebudayaan yang tidak dapat dipisahkan dari tradisi masyarakat itu sendiri. Makanan merupakan salah satu simbol dari adat budaya masyarakat setempat, dan menempatkan ia sebagai bagian dari bentuk tradisi yang dapat menyeimbangkan harmonisasi kehidupan masa lalu dan masa kini. Makanan tradisional merupakan representasi dari asimilasi *way of life* terhadap perubahan peradaban suatu masyarakat tertentu. Menempatkannya dalam level

yang tidak hanya sekedar kebutuhan mendasar manusia, tetapi pada tingkatan yang lebih tinggi dari itu.

Nilai historis dari makanan ini tidak boleh kita lupakan dan dibiarkan tergerus peradaban zaman yang membuat posisi peran makanan tradisional menjadi terlupakan. Studi perubahan perilaku konsumsi makanan tradisional mulai ditinggalkan oleh generasi muda (Muhillal, 1995; Setyo, 2001; Eliawati, 2001). Bagaimanapun kemunculan sajian makanan-makanan baru dan bersifat kontemporer, serta pergeseran pola konsumtif masyarakat jangan sampai abai dengan meninggalkan keberadaan makanan tradisional daerahnya sendiri. Saat ini makanan tradisional menjadi bagian dari kuliner unik dan menarik, yang menjadikannya cabang studi kajian baru, sehingga diharapkan makanan tradisional tidak dinilai memiliki gengsi yang rendah dan menjadikannya kurang diminati oleh masyarakat asli daerah (Adiasih & Brahmana, 2015). Oleh Danindra (2005) dalam konteks budaya makanan dapat menjadi simbol dari suatu kebudayaan bangsa melalui upaya – upaya memvisualisasikannya baik sebagai produk komersial maupun sebagai ikon kenegaraan.

Menjaga dan melestarikan budaya, termasuk makanan tradisional sebagai tradisi akan memupuk cinta tanah air dan rasa memiliki budaya daerah asal masyarakat setempat. Mitos atau cerita-cerita legenda masyarakat yang berkembang dan menjadikan bagian paradigma budaya masyarakat Gorontalo, walaupun tidak lagi menjadi sesuatu yang harus diyakini kebenarannya, akan tetapi hal ini untuk menjaga warisan budaya kepada anak cucu dikemudian hari (Handerson, 2014). Selain itu bagian menarik dari dampak pelestarian budaya melalui makanan tradisional ini adalah penciptaan *story telling* yang dapat dijadikan sebagai potensi peningkatan daya tarik pada sektor pariwisata suatu daerah, termasuk potensi diversifikasi produk pariwisata dari sisi pengembangan pariwisata budaya (Damanik, 2013). Pada perkembangannya proses konsumtif makanan akan mempengaruhi dan menciptakan makna semantic tertentu sehingga

makanan tak lagi dipandang sebagai sesuatu tidak hanya untuk dikonsumsi tetapi menjadi objek simbolik yang memberikan identitas konsumen (individu dan kelompok) (Adiasih & Brahmana, 2015).

4. PENUTUP

Studi tentang kebudayaan Gorontalo memang sudah banyak diulas dalam banyak literature, namun konteks makanan tradisional dikaji dari sisi nilai sejarahnya memang masih terbatas dan perlu pengkajian yang mendalam . Walaupun masyarakat Gorontalo masih memegang erat adat-istiadat leluhur. Namun, apabila tidak didokumentasikan dalam konteks karya ilmiah, dan pengkajian terus menerus, maka hal tersebut dikhawatirkan akan membatasi para akademisi untuk melakukan penelitian lanjutan, dan kesulitan dalam menemukan sumber yang relevan dan dapat dipercaya. Batasan lain dalam penelitian ini adalah, kurangnya literatur-literatur mengenai sejarah makanan tradisional di Gorontalo, baik dari studi pustaka, maupun peninggalan-peningglan yang sifatnya *tangible* untuk memperkuat hasil temuan. Beberapa materi dikumpulkan dari wawancara masyarakat setempat, yang tidak jarang menemukan ketidakakuratan mengenai data yang berhubungan dengan rentan waktu ataupun lokasi dari subjek penelitian. Akhirnya, rekomendasi peneliti kaitannya dengan tulisan ini adalah studi yang berkelanjutan tentang makanan-makanan tradisional Gorontalo lainnya, yang tidak hanya dilihat dari nilai sejarah dengan kebudayaannya, tetapi sektor pendukung lainnya yang menopang keberlanjutan kebudayaan tersebut, misalnya dari sektor potensi pengembangan pariwisata dalam hal membangun citra pariwisata yang positif melalui sejarah, ataupun sisi kebudayaan lokal dari kajian kulinernya (Akbar & Pangestuti, 2017). Studi dengan menggunakan pendekatan penelitian lainnya, seperti sumber data primer, kajian empiris, kajian teori Gastronomi dapat digunakan untuk mengungkapkan fakta dibalik sejarah sebuah fenomena, terutama makanan tradisional di daerah

Daftar Pustaka

- Akbar, Auzan Tawadlu., Pangestuti, Edriana. (2017) Peran Kuliner Dalam Meningkatkan Citra Destinasi Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru, *Jurnal Administrasi Bisnis*, 50, 1, 153-159
- Anwar, Fitria. (2015). Internalisasi Nilai-Nilai Budaya Gorontalo “Rukuno Lo Taaliya” Dalam Penetapan Harga Jual Pada Pedagang Tradisional di Kota Gorontalo”. *Jurnal Akuntansi dan Auditing*, 12, 89-109
- Abas, Hartati. (2019, September 14). Personal Interview
- Ano, Yudith et al. (2019, September 15). Personal Interview
- Budiono, Erlin. (2018). The Change of Traditional Food Consumption Behavior and the Influenced Factors., *Perubahan Perilaku Konsumsi Makanan Tradisional Gorontalo dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi.*, Institut Pertanian Bogor
- Da’I, Sri Laxmiwaty et al. (2019, September 15). Personal Interview
- Damanik, Janianton, (2013). Pariwisata Indonesia Antara Peluang dan Tantangan, Pustaka Pelajar; Yogyakarta
- Damis, Mahyudin. (2010, Mei 18). *Kritik Terhadap Falsafah “Adat Bersendikan Syara, Syara Bersendikan Kitabullah” Di Gorontalo.*, September, 15, 2019.
<https://Mahyudindamis.Wordpress.Com/2010/05/18/Kritik-Terhadap-Falsafah>
- Danindra, A.A, Ayu. (2005), *Gastronomi Dalam Intertekstualitas Media Prangko Makanan Tradisional Indonesia: Kajian Hermeneutika Visual terhadap Serial Prangko Gastronomi Makanan Tradisional Indonesia.* Tesis. Universitas Gadjah Mada
- Fadhilah, Amir., (2013). Kearifan Lokal Dalam Membentuk Budaya Pangan Lokal Komunitas Molamahu Pulubala Gorontalo., *Journal of Buletin Al-Turas*, 19, 23-37
- Guerrero, Luis et al., (2010). Perception of Traditional Food Product in Six European Regions Using Free Word Association. *Journal of Food Quality and Preference*, 21, 225-233

- Handerson, Joan Catherine, (2014). Food and culture: in search of a Singapore Cuisine. *Journal British Food.*, 116, 6, 904-917
- Hippy, Muchlis Dkk., (2019). Tingkat Kesukaan Tiliaya (Makanan Tradisional Gorontalo) Yang Menggunakan Jenis Telur Berbeda. *Journal of Jambura Journal Of Animal Science*, 1, 46-51
- Supriyadi, (2017). *Revitalisasi Budaya Gorontalo Dalam Melestarikan Budaya Lokal*, Prosiding, Seminar Nasional Bulan Bahasa, Universitas Negeri Gorontalo
- Indonesian Nutrition Network., (2008). *Penerapan Ilmu Gizi Berbasis Makanan Khas Daerah Pada Pendidikan Formal. Indonesia Gorontalo: Author*
- Muhillal, (1995) *The Change of Traditional Food Consumption Behavior and the Influenced Factors*;
- Peraturan Daerah Provinsi Gorontalo Nomor 3 Tahun 2015 Tentang: Pembelajaran Ilmu Gizi Berbasis Makanan Khas Daerah Gorontalo
- Rahman, M. Gazali, (2012) *Tradisi Molothalo di Gorontalo*. Jurnal Al-Ulum, 12, 2, 437-456
- Sugiyono (2009). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta
- Supriati, Sartika. (201, Mei, 18). *Tiliaya Khas Gorontalo.*, 15 September 2019
<https://Cookpad.Com/Id/Resep/8774529-Tili-Aya-Khas-Gorontalo->
- Tansy, Geoff., Worsley, Tony (1995) *The Food System*, Earthscan: California
- Tyas, Agnes Siwi Purwaning. (2017). *Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia Dalam Pembelajaran Bahasa Inggris*, Jurnal: Pariwisata Terapan.