

Gastronary

Gastronomy and Culinary Art
EISSN 2963-1270, Volume 5, Number 2, 2026
http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronary

GASTRONOMY LITERATURE
(The Mustika Rasa Of Indonesian Recipes)

***Roels Ni Made Sri Puspadewi[1], Lilik Hariyanto[2]**
[1-2] Universitas Pradita, Tangerang, Indonesia, email: roels.ni@pradita.ac.id
**(Corresponding author)

Article History

Submitted:
09 July 2026
Reviewed:
30 July 2026
Accepted:
10 September 2026
Published:
15 September 2026

ABSTRACT

The Mustika Rasa book as a historical witness in packaging the culinary richness of the Indonesian nation in one book. The purpose of this writing is to provide an overall summary of the contents of the book and a brief discussion therein. The large number of pages in the book requires a brief study of the entire archipelago recipe. The research method used is literature study, reading and reviewing the Mustika Rasa book. The results of this study reveal that this book consists of IX Chapters which consist of Part I which discusses 10 topics regarding descriptions related to cooking food. Part II and so on discuss main dishes, side dishes, snacks, chili sauce and drinks. The recipes are arranged alphabetically according to the naming of the food. Many typical foods are indeed very traditional and have different cooking techniques and ingredients. So that the Mustika Rasa book can be a study media to get to know the archipelago recipes completely and complexly.

Keywords: *Gastronomy, Mustika Rasa, Receipt, Nusantara Culinary*

PENDAHULUAN

Keanekaragam kuliner Indonesia sudah terkenal sampai ke mancanegara. Kuliner Indonesia tidak hanya bervariasi secara rasa namun juga mempunyai bumbu-bumbu khas yang berbeda setiap daerahnya. Perkembangan pengetahuan mengenai kuliner serta makna dibalik makanan tersebut menjadi topik penelitian yang menarik. Banyak peneliti mulai menelaah lebih lanjut tentang makanan khas Indonesia dan filosofi didalamnya. Salah satu ilmu yang mendalami hal tersebut adalah Gastronomi. Wisata ini adalah bentuk perjalanan yang mempelajari ilmu tentang makanan. Dalam wisata gastronomi, daya tariknya bukan hanya mencicipi makanan khas daerah, tetapi juga memahami berbagai informasi yang terkait dengan makanan tersebut (Maryetti et al. 2023).

Indonesia terdiri dari negara kepulauan yang setiap daerah mempunyai makanan khas. Satu daerah saja mempunyai banyak makanan khas baik dari cara

CC BY SA

pengolahan, bumbu serta rasa. Guna menyatukan berbagai menu ini munculah resep nusantara. Salah satu kumpulan resep nusantara ada dalam buku "Mustika Rasa". Buku Mustika Rasa ditulis oleh Presiden pertama Republik Indonesia Ir. Soekarno bersama team. Mustika Rasa terbit pada tahun 1967 dengan mempunyai lebih dari 1.600 resep. Buku ini merupakan pedoman resep legendaris asli otentik masakan Indonesia. Resep nusantara ini masih orisinil tanpa modifikasi seperti era makanan yang berkembang saat ini. Kehadiran Mustika Rasa memberikan validasi terhadap kekayaan negara Indonesia terhadap kuliner yang dimiliki.

Terdapat beberapa penelitian yang sudah membahas secara sekilas mengenai buku ini. Penelitian yang dilakukan oleh Amalia (2023) mengungkap asal usul dibuatnya buku ini. Mustika rasa merupakan wujud dari gagasan Sukarno bahwa seseorang yang lapar tidak bisa diberikan ide revolusi. Dari sinilah lahir konsep diplomasi melalui makanan. Melalui makanan, kita dapat membahas berbagai topik tanpa hambatan, baik percakapan ringan maupun serius. Penelitian selanjutnya dilakukan oleh (Vincent and Winata 2022) mengungkapkan Proses pembuatan buku "Mustika Rasa" tidak hanya berperan sebagai upaya pendokumentasian kuliner sebagai kekayaan bangsa, tetapi juga bertujuan agar orang-orang dari berbagai suku dapat memasak dan mencicipi masakan dari suku lain. Hal ini terbukti dengan tren wisata yang tidak hanya berfokus pada keindahan alam sebagai tujuan, tetapi juga kuliner khas suatu daerah yang semakin dicari oleh wisatawan. Di beberapa tempat, seperti Gudeg Mbah Lindu di Yogyakarta dan Depot Bu Rudy di Surabaya, pengunjung bahkan bisa bertemu dengan pemilik atau juru masaknya. Ini menunjukkan bahwa makanan, selain sebagai sesuatu yang dikonsumsi, juga menjadi sarana untuk berinteraksi, meskipun ada perbedaan suku, ras, budaya, dan agama. Penelitian ke-3 dilakukan oleh (Rahman 2018) isi dari buku Mustika Rasa mencerminkan karakteristik selera masyarakat di berbagai wilayah di Indonesia dalam memilih dan mengolah bahan makanan. Hal ini tidak hanya dipengaruhi oleh kondisi alam, tetapi juga oleh akumulasi faktor budaya, sejarah, ekonomi, hingga kebijakan pangan di setiap daerah.

Beberapa penelitian tersebut sudah menjelaskan mengenai buku Mustika Rasa secara garis besar. Melalui penelitian ini, peneliti ingin meninjau lebih jauh dan mengupas secara ringkas mengenai Buku Mustika Rasa. Buku tersebut terdiri dari 1215 halaman, sehingga perlu dirangkum untuk mendapatkan keseluruhan dari Mustika Rasa dalam satu jurnal.

METODE

Data yang digunakan pada penelitian ini adalah data sekunder. Sumber penyajian data didapatkan secara keseluruhan dari studi literatur, jurnal dan data utama dari Buku Mustika Rasa. Studi Literatur adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mencari data di pustaka, membaca, mencatat, serta mengolah bahan penelitian (Melfianora 2019). Adapun data yang dianalisis

dikumpulkan untuk menentukan pembahasan dan poin-poin besar yang ada dalam buku Mustika Rasa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uraian yang berkaitan dengan memasak makanan

Harsono Hardjohutomo mengungkap mengenai bahan makanan. Bahan makanan untuk memasak berasal dari hasil peternakan, perkebunan, perikanan pertanian dan teknologi pangan. Hasil masakan didapur dapat digolongkan menjadi: makanan utama, lauk pauk, jajanan dan minuman.

1. Makanan utama merupakan jenis sajian yang terdiri dari makanan berat, umumnya terdiri dari kandungan karbohidrat.
2. Lauk pauk merupakan sajian pendamping yang memberikan nilai tambah kelezatan dari makanan utama.
3. Jajanan sering dikenal sebagai cemilan untuk penunda rasa lapar dan biasanya mempunyai porsi yang ringan.
4. Minuman sebagai unsur yang selalu ada dalam pendamping makanan. Selain berfungsi menghilangkan haus, minuman juga sebagai *mood booster* karena terdapat banyak kreasi dan kandungan didalamnya.

Terdapat beragam bahan makanan yang merupakan khas negara Indonesia. Berikut disajikan secara ringkas dalam bentuk tabel

Tabel 1. Bahan Makanan

No.	Golongan	Jenis
1.	I (Padi-padian)	a) Padi b) Jagung c) Tiwul
2.	II Umbi-umbian	a) Ubi Kayu b) Ubi jalar c) Talas d) Gadung e) Suweg f) Garut dan Ganjong g) Kentang
3.	III (Kacang-kacangan)	a) Kacang tanah b) Kedele c) Kacang kapri d) Kacang ijo e) Gude atau kacang hiris f) Kacang Kara
4	IV (Kelapa)	Kelapa hijau, merah, gading, puyuh, kopyor, lilin, Kelapa Sawit dan Kelapa Sago
5	V (Buah-buahan)	a) Buah dengan tingkat komposisi air tanah: rambutan, pepaya, pisang, nanas sirsak, jambu. b) Buah yang tergantung dengan hawa suhu: jeruk, mangga c) Buah berdasarkan musim: durian, manggis, duku, salak, klengkeng, kedongdong dsb
6	VI (Sayuran)	Kol, sawi putih, salada, prei, andewi, lobak, buncis, terong, mentimun, tomat, jamur dsb
7	VII (Daging)	Sapi, kambing, kerbau, domba, kuda, babi dan unggas (ayam, bebek, entok, kalkun, itik, dan angsa)

8	VIII (Air Susu)	Susu ternak, susu murni, susu kaleng, susu bubuk
9	XI (Telur)	Telur Unggas (ayam kampung, ayam negeri, bebek dan telur itik)
10	X (Ikan)	a) Ikan laut (kakap, bawal, kembung, teri dsb) b) Ikan tawar (lele, gurami, bandeng, mujair dsb) c) Seafood (udang, kepiting, cumi-cumi, kerang dan teripang)
11	XII (Bumbu)	a) Bumbu penambah rasa: garam, cuka, asam, gula, lada, b) Bumbu harum: vanili, cengkeh, kayu manis, pala, kapulaga, c) Bumbu kering: rempah-rempah dikeringkan seperti kunir, Lombok dsb
12	XIII (Minuman)	Kopi (robusta, arabica) Teh, Coklat

Sumber: Resep Masakan Indonesia Warisan Sukarno (Mustika Rasa, 1964)

Pada tabel bahan makanan tersebut ada beberapa penjelasan singkat lebih lanjut. Pengolahan kelapa dapat menggunakan dua tenik yaitu dengan diparut kasar dan halus. Diparut kasar biasanya untuk bahan tambahan dari membuat pepes, serundeng, jajanan atau tambahan pada makanan penutup. Diparut halus itu dengan tujuan dibuat santan kelapa. Santan kelapa bermanfaat untuk campuran gulai, rendang, opor dsb. Pengolahan telur dapat kreasikan menjadi telur asin, telur pindang, dan telur dengan olahan bumbu. Golongan bumbu menjadi unggulan utama bangsa Indonesia. Salah satu penjajahan dilakukan negara Belanda dan negara lainnya adalah mencari rempah-rempah Indonesia. Bumbu rempah-rempah lengkap terdiri dari: kunir, kencur, jahe, lengkuas, pala, kemiri, lada dsb. Kombinasi beragam rempah tersebut menghadirkan salah satu bumbu yang terkenal yaitu "base *genep*" dari Bali. *Base Genep* merupakan bumbu khas Bali yang selalu digunakan untuk membuat masakan Bali dan selalu dihidangkan dalam keadaan segar (Cakswindryandani, Wrasiati, and Suhendra 2020).

Oey Kam Nio mengungkap mengenai kimia bahan makanan. Setiap makanan mempunyai gizi yang berbeda sehingga dapat bermanfaat untuk kesehatan. Zat kimia yang terkandung bergantung pada jenis makanan. Golongan makanan tersebut sudah dijelaskan pada tabel 1. Zat-zat yang terdapat pada bahan makanan yaitu: karbohidrat, lemak, protein, air, abu dan vitamin. Abu didapatkan dari hasil pembakaran bahan makanan yang menghasilkan mineral-mineral seperti fospor, besi, yodium dan kalsium. Kalsium berasal dari susu dan sayuran hijau. Sumber Fosfor berasal dari daging dan padi-padian. Sumber besi berasal dari hati, kuning telur dan sayuran hijau. Vitamin terdiri dari Vitamin A, B, C dan D. Kandungan masing-masing bahan makanan sudah dituliskan dalam Tabel 1-10 pada halaman 75-99 pada buku Mistika Rasa. Daftar analisa zat pada bahan makanan disusun oleh penulis Oey Kam Nio bersama tim dokter dr. Lie Goan Hong dan Jang Ditjantumkan.

Memasak Makanan oleh Imam Sudjahri dan Sunita Amatsier. Cara memasak dapat dilakukan dengan beragam cara. Memasak adalah sebuah seni yang artinya tidak semua orang bisa menghasilkan masakan yang sama dari suatu resep. Oleh karena itu tidak semua yang bisa memasak bisa terkenal atau bisa mengikuti resep. Melainkan pemahaman terhadap teknik dengan mengkombinasikan dengan bahan makanan. Memasak masakan dibagi menjadi 3 langkah yaitu: perencanaan, persiapan memasak dan pada saat memasak.

Perencanaan

Faktor yang mempengaruhi pada tahap ini adalah waktu, uang dan tenaga. Penyusunan menu dibutuhkan pengetahuan mengenai resep, bahan makanan serta gizi pada makanan. Selain 3 hal tersebut, menyusun menu dilengkapi dengan memperhatikan faktor: waktu makan (makan pagi, siang, malam), makanan sehari-hari atau untuk perayaan tertentu, ketersediaan dana dan orang, hidangan yang disukai, rasa, kombinasi warna dan rupa serta syarat pemenuhan gizi.

Persiapan memasak

Persiapan memasak dilakukan sebelum memulai mengolah makanan. Persiapan ini dapat dimulai dari bahan makanan, bumbu sampai alat memasak. Di industri dapur persiapan sering dikenal dengan *preparation* dan merupakan satu langkah penting dalam memaksimalkan kinerja dapur. *Preparation* dapat dimulai dari memotong sayur, menyiapkan saos-saosan, mengiris bumbu dan persiapan bahan utama makanan seperti nasi, roti dan sebagainya. Penelitian terbaru menunjukkan bahwa metode penyiapan dan pemasakan dapat meningkatkan kualitas gizi makanan (Fabbri and Crosby 2016).

Pada saat memasak

Cara memasak ada bermacam-macam seperti: direbus, digoreng, ditumis, dsb. Teknik memasak setiap daerah di Indonesia mempunyai perbedaan, satu bahan bisa beda cara memasak. Misalnya di Jawa rata-rata bumbu dipotong-potong, kalau di Bali istilahnya *dirajang.*

Menyusun menu atas dasar gizi oleh Muchatob. Makanan yang baik adalah masakan yang dapat memenuhi kebutuhuan gizi tubuh. Salah satu fungsi makanan adalah selain memberikan energi juga membantu menggantikan jaringan sel yang rusak. Menu makanan yang disusun dengan baik, mempunyai gizi seimbang dan rasa yang enak dapat menghasilkan kualitas kesehatan keluarga yang mumpuni juga. Menu yang baik meliputi terdapat kalori, protein, vitamin, dan mineral. Perbedaan kebutuhan zat-zat gizi tersebut dibedakan atas jenis kelamin, usia, pekerjaan, berat badan, suhu udara dsb.

Istilah-istilah memasak oleh Surjati. Terdapat banyak istilah dalam kegiatan memasak. Istilah ini juga dapat disebut sebagai teknik memasak. Jika tidak sesuai dengan teknik yang disarankan dapat membuat hasil masakan berbeda dengan resep. Setiap teknik memasak juga membutuhkan peralatan memasak yang berbeda juga. Istilah-istilah memasak dibedakan menjadi dua yaitu: 1) Istilah memasak menunjukkan bagaimana suatu makanan dibuat dan 2) Istilah golongan dari suatu makanan. Istilah memasak menunjukkan bagaimana suatu makanan dibuat yaitu: diaduk, diasap, dibakar, diangin-anginkan, dikocok, dikikis, digoreng, dikukus, dimarinasi, dipanir, dipanggang, diracik, dirajang, direbus, diurap, ditumis, direndam dan disungkup. Istilah golongan dari suatu makanan biasanya diikuti dengan nama dari bahan baku masakan. Contohnya acar bawang, bubur kacang hijau, botok udang, dadar telur, ketupat, dodol, gulai, kolak, lontong, pepes, sate,

soto, lapis, lepet, pindang, rujak, sambal dsb. Istilah-istilah tersebut menunjukkan kekayaan kuliner Indonesia yang sangat beragam dan beraneka rasa.

Dapur oleh Sukati Tjokowirono berkaitan dengan fungsi dan peralatan dapur. Dapur menjadi salah satu ruangan paling penting di rumah. Dapur bisa menjadi ukuran standar kesejahteraan dan kebersihan. Penataan ruangan dapur sangat penting dilakukan untuk mempermudah mobilisasi dalam rumah. Terutama berkaitan dengan letak bahan makanan, peralatan serta penyajian makanan. Pembelian peralatan dapur juga menyesuaikan dengan kebutuhan sehingga waktu memasak dapat lebih efesien.

Bahan bakar oleh Harsono Hardjohutomo membahas mengenai macam-macam bahan bakar yang dapat digunakan untuk memasak. Jenis-jenis bahan bakar terdiri dari kayu, batu bara, arang, minyak tanah dan gas. Setiap bahan bakar tersebut mempunyai nilai pembakaran yang berbeda. Jenis bahan bakar yang mempunyai nilai tertinggi adalah minyak tanah. Kayu sebagai bahan bakar yang paling umum digunakan. Namun tidak semua kayu dapat menjadi bahan bakar yang baik. Berikut jenis kayu yang umum digunakan adalah kayu jati, kayu laban, kayu dlingsem, kayu kesambi, kayu cemara dan kayu randu.

Mencegah dan mengurangi bahaya kebakaran oleh Miftahul Ilmi mengungkap mengenai penggunaan kompor yang baik dan benar. Jika terjadi percikan api jangan dipadamkan dengan menyiramkan air. Kondisi tersebut dapat membuat air menjadi lebih besar. Hal ini disebabkan oleh minyak lebih ringan dari pada air, sehingga api malah lebih menyebar kemana-mana.

Menutup meja makan oleh Sukati Tjokrowirono mengungkap mengenai tata cara makan dan penyajian makanan di meja makan. Setiap negara mempunyai cara makan budaya, suasana, kebiasaan, dan waktu yang berbeda. Tata cara makan menyesuaikan dengan norma, sopan santun dan nilai yang dianut oleh suatu bangsa. Cara makan dipengaruhi oleh beberapa budaya negara luar yang membawa peradaban ke bangsa Indonesia. Budaya tersebut berasal dari percampuran bangsa Eropa, India, Tionghoa, India, Arab dsb. Set up meja makan juga terus mengalami perkembangan dan secara standar internasional terdapat tiga jenis. Jenis table set up yaitu: *Basic cover, Standart ala carte* dan *Elaborate cover*. (Zahara and Fridiarty 2020)

Makanan Utama

Pada bagian ini membahas mengenai beragam resep makanan utama dari seluruh nusantara. Panduan lengkap disusun dari bahan, bumbu dan cara membuat. Makanan utama menyesuaikan dengan golongan makanan pada tabel 1. Indonesia sebagai negara yang mengkonsumsi karbohidrat tertinggi, hal ini juga didukung sumber bahan pokok seperti padi dan palawija tumbuh subur di wilayah Indonesia (Dian Wijayati and Suryana 2019). Olahan makanan utama terdiri dari beras, jagung, kentang, kacang, singkong dsb. Beberapa olahan tersebut juga mengkombinasikan beberapa bahan pokok dengan bumbu atau bahan lainnya seperti tambahan kelapa,

gula merah, dan lauk pauk. Olahan beras dibuat dengan resep lengkap seperti buras, lemang, ketupat, lepet lontong, lemper, sumpil dan bacang. Beberapa makanan khas dibuat khusus dalam upacara adat dan keagamaan masyarakat. Makanan ini dianggap penting, karena jika upacara dilakukan tanpa menyajikan makanan tradisional yang biasanya disiapkan, upacara tersebut dianggap kurang sempurna (Aisyah 2017).

Resep yang tertulis dalam buku Mustika Rasa sangat lengkap. Bahan masakan dilengkapi dengan takaran, proses pembuatan, dilengkapi dengan keterangan tingkat dan waktu memasak agar dapat hasil yang sesuai. Pada resep makanan utama juga dijelaskan berkaitan dengan lauk pauk yang dapat melengkapi dari makanan utama tersebut. Contoh lauk pauk yang dapat dimakan dengan ketupat adalah sambal udang dan hati, opor, abon, tempe kering.

Lauk Pauk Basah Berkuah

Pada *chapter* ini membahas mengenai beragam resep mengolah makanan lauk basah dan berkuah. Resep yang disajikan seluruh nusantara dilengkapi dengan bahan, bumbu dan cara membuat. Jenis lauk pauk basah berkuah yaitu Asem-asem, Sop, Soto, Rawon, Aunu dari Irian Barat, Brongkos, Jukut dari Bali, Gangan, Gulai, Kalio, Kare, Lodeh, Mangut, Opor, Pindang, Rawon, Sayur Asem, Sayur Bening, Semur, Acar dan sebagainya. Penamaan sayur lebih banyak mengikuti bahan utama dari sayur tersebut misal sayur asem ada sayur asem pedas (Wonosobo), sayur asem kacang ruji (Banyumas), sayur asam kangkung (Bandung), sayur asam sawi (Banjarmasin) dan lain-lain. Semua jenis olahan makanan lauk pauk berkuah ada resep yang tertulis dilengkapi dengan asal daerah. Salah satu makanan legendaris yang ada pada buku ini yaitu Rawon.

Makanan Rawon dari Jawa Timur dinobatkan sebagai sup terenak di dunia. Keunikan rawon terletak pada cita rasanya yang gurih dan disukai banyak orang, dengan tampilan khas berkuah hitam yang berasal dari bumbu keluwak atau bahasa latinnya adalah *Pangium edule* (Ayuningsih 2018). Bahan utama yang membedakan masakan rawon dengan sup lainnya adalah penambahan bumbu Kluwek. Bumbu ini membuat warna kuah dari rawon berwarna hitam. Pada buku Mustika Rasa juga disebutkan mengenai bumbu Keluwak sebagai bahan yang harus ada pada pembuatan masakan Rawon.

Lauk Pauk Basah Tidak Berkuah

Bagian ini menjelaskan mengenai beragam jenis lauk basah namun tidak berkuah. Lauk ini biasanya dimasak sampai air kuah menyusut sehingga masih ada kuah basah yang mengandung banyak bumbu. Olahan ini berasal dari berbagai protein seperti ayam, bebek, ikan, daging sapi dan lain-lain. Penamaan makanan menyesuaikan dengan bumbu yang digunakan. Contoh resep yang tertera pada buku Mustika Rasa ini adalah ayam rica, ayam masak santan, ayam masak paniki (Manado), ayam bumbu rujak, ayam seraki pedas (Banten), Ase (Lombok), asam padeh (Sumatera Barat).

Beragam jenis acar juga termasuk pada lauk basah tidak berkuah. Acar adalah salah satu makanan fermentasi tradisional yang cukup populer di kalangan masyarakat Indonesia. Jika ditelaah dari maknanya kata acar berasal dari bahasa Hindi yaitu *Achar.* Istilah lain dalam bahasa Inggris adalah *Pickle* artinya hidangan pelengkap yang dicampur dengan berbagai bumbu sehingga menghasilkan rasa dominan pedas maupun asam (Nasution dkk, 2011). Ada berbagai macam jenis acar yang sering dijadikan sebagai pelengkap hidangan yang disampaikan resepnya pada buku ini yaitu acar bawang, acar buncis, acar gala-gala (Timor), acar ikan, acar timun, acar campur (Purwokerto), acar tomat, dan acar udang.

Lauk basah tidak berkuah lebih banyak varian dan berbagai daerah di Indonesia mempunyai ciri khas masing-masing. Salah satunya yaitu Aunu Senebre khas Papua Barat. Hidangan ini terdiri dari bahan utama ikan teri nasi dengan kelapa parut dan dicampur bumbu. Masakan ini biasa dihidangkan dengan ubi talas.



Gambar 1. Aunu Senebre
Sumber: https://cookpad.com

Resep lainnya menuliskan tentang makanan lauk basah tidak berkuah seperti bistik, botok, buntil, bumbu rujak, daging bumbu, dendeng, garang asem, gudeg, karedok, terancam, urap dsb. Penulisan resep menggunakan alfabet sesuai dengan huruf depan masakan.

Lauk Pauk Gorengan dan Lauk Pauk Bakaran

Kuliner Indonesia termasuk negara yang mempunyai teknik memasak yang sangat banyak. Selain itu juga mempunyai olahan makanan yang beragam. Metode yang digunakan yaitu lauk yang digoreng dan lauk yang dibakar. Penamaan lauk ini berasal dari bahan protein utama yang digunakan seperti ikan goreng, ikan bakar, ayam goreng, ayam bakar, dan beragam daging baik sapi, kambing, domba dsb. Hidangan ini dibedakan atas bumbu rempah yang digunakan.

Hidangan lainnya dibuat dari percampuran beberapa bahan sayur, daging dan bumbu makanan. Lauk tersebut yaitu bakwan, empal, keripik, kerupuk, mendoan,

perkedel, rempeyek, serundeng, olahan tahu dan tempe dll. Teknik memasak lain yang termasuk pada bagian ini adalah dipanggang, diasap, diguling, dan disate. Makanan yang sangat digemari oleh orang luar salah satu adalah beragam olahan sate. Sate dibedakan berdasarkan daging dan bumbu yang digunakan. Metode memasak sate ada yang digoreng dan dipanggang. Hidangan sate cukup banyak dan setiap daerah mempunyai bumbu khas maupun gabungan dari berbagai daging dan bumbu seperti sate ayam, sate sapi, sate kambing, sate lilit (Bali), sate Maranggi (Purwakarta), sate buntel (Solo) dan sate bandeng (Banten). Sate Bandeng menjadi hidangan yang unik dan berbeda. Cerita terdahulu sate bandeng hanya disajikan untuk para raja atau kalangan elit. Namun saat ini sudah menjadi kuliner khas Banten yang banyak dicari wisatawan. Cara pembuatan juga sangat unik, jadi ikan bandeng tidak langsung dibakar seperti sate ikan lainnya. Namun isi ikan bandeng dikeluarkan terlebih dahulu selanjutnya baru diaduk bersama bumbu rempah. Kemudian setelah itu baru dimasukan kembali ke badan ikan bandeng selanjutnya dibakar (Saepudin dkk, 2024).

Sambal-sambalan

Slogan makan tidak lengkap jika tidak ada sambel sudah melekat pada kebiasaan masyarakat Indonesia. Setiap daerah mempunyai sambel ciri masing-masing. Bahkan satu daerah mempunyai lebih dari satu sambel khas. Contoh sambel tersebut seperti sambel kemangi, sambel kemiri (Palembang), sambel embe dan matah (Bali), sambel lado hijau, sambel padeh (Padang), sambel tauco (Jawa Barat), sambel tappa (Sulawesi Selatan) dsb.

Jajanan

Jajanan merupakan bagian penting dari upacara adat di Indonesia. Oleh sebab itu ciri khas setiap daerah adalah jajanan tradisionalnya. Cara pengolahan lebih banyak dengan metode konvensional juga. Ada jajanan yang memang orisinil dari suatu daerah, namun ada juga yang rasa dan bentuknya kurang lebih sama tetapi penamaanya saja yang berbeda. Contoh beberapa jenis jajanan tersebut yang dituliskan resepnya pada buku ini yaitu apem, asmorondono, awug-awug, baeba (Sumbawa), bagea (Ambon), barubik (Madura) dsb. Beragam kue juga dituliskan resepnya pada buku mustika rasa ini. Kue mempunyai cara dan teknik sendiri untuk membuatnya. Tekstur kue memerlukan pembuatan menyesuaikan dengan suhu maupun adonan. Contoh resep kue seperti kue siput-siput (Sumatera Barat), kue suri (Palembang), kue sus, kue talam, kue cucur (Sukabumi) dll.

Minuman

Minuman juga mempunyai jenis yang beragam dan menggambarkan identitas daerah. Minuman ini tidak hanya sebagai hal basis yang harus sebagai pendamping makanan. Namun juga banyak minuman khas tradisional Indonesia mempunyai khasiat untuk kesehatan. Rempah yang berlimpah menciptakan ragam minum organik yang mendukung penggunaan bahan-bahan herbal. Contoh minuman yang

dituliskan pada resep yaitu bajigur (Jawa Barta), es buah, es kelapa muda, cincau, pangalumi (Batak), serbat kuweni (Madiun), sekuteng, susu campur, wedang dsb.

SIMPULAN

Buku Mustika Rasa terdiri dari 1200-an halaman. Chapter besar pada buku ini terdiri dari IX Bab yang dilengkapi dengan indeks. Bagian I membahas tentang uraian yang berkaitan dengan memasak makanan dan terdiri dari 10 bahasan. Pembahasan tersebut mulai dari bahan makanan, memasak makanan, dapur, bahan bakar sampai menutup meja makan. Bagian II makanan utama, bagian III lauk pauk basah berkuah, bagian IV lauk pauk basah tidak berkuah, bagian V lauk pauk gorengan, bagian VI lauk pauk bakaran, bab VII sambal-sambalan, bagian VIII jajanan, dan bagian IX minuman.

Setiap bagian sudah dilengkapi dengan resep yang diurutkan secara alfabet sesuai dengan penamaan makanan. Buku ini sangat bermanfaat untuk memudahkan pembaca dalam membuat makanan otentik Indonesia dengan cara dan bahan yang benar. Resep tersebut dilengkapi dengan bahan, bumbu, cara memasak serta keterangan. Bahan dan bumbu sudah dilengkapi dengan satu masing-masing, berapa jumlah besaran bahan dan bumbu yang dibutuhkan. Mustika Rasa hadir sebagai buku yang mengkompilasi keanekaragaman masakan Indonesia dalam satu genggam tangan.

PERNYATAAN

Konflik Kepentingan

Penulis menyatakan bahwa tidak terdapat konflik kepentingan, baik finansial, pribadi, profesional, maupun hubungan lainnya yang dapat memengaruhi penelitian, kepenulisan, atau publikasi artikel ini.

Pendanaan

Penelitian ini tidak menerima pendanaan khusus dari lembaga pemerintah, lembaga swasta, organisasi, maupun sumber pendanaan lainnya. Penelitian dilaksanakan secara mandiri oleh penulis.

Penggunaan AI Generatif

Dalam proses penyusunan manuskrip, penulis menggunakan alat *generative artificial intelligence (AI)* secara terbatas untuk membantu penyuntingan bahasa, perbaikan tata bahasa, penerjemahan, dan penyempurnaan struktur kalimat. AI tidak digunakan untuk menghasilkan, memanipulasi, atau menginterpretasikan data penelitian maupun untuk menggantikan proses analisis dan pengambilan keputusan ilmiah oleh penulis. Seluruh keluaran yang dihasilkan dengan bantuan AI telah diperiksa dan diverifikasi oleh penulis. Penulis tetap bertanggung jawab sepenuhnya atas keakuratan, orisinalitas, integritas, serta kepatuhan etis seluruh isi manuskrip.

PERNYATAAN PENGHARGAAN

Ucapan Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Pradita atas dukungannya sehingga penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik. Serta terima kasih kepada semua pihak yang terlibat yang membantu penyelesaian tulisan ini khususnya Fakultas Pariwisata dan Seni Kuliner

REFERENSI

Amalia, R.N (2023). Mustikarasa, Manifestasi Keragaman Pangan Nusantara. Festival Kebudayaan Yogyakarta 2023. https://fky.id/content/Mustikarasa,%20Manifestasi%20Keragaman%20Pangan%20Nusantara%20%20_%20Roofidah%20Noor%20Amalia.docx.pdf

Aisyah, Siti. 2017. "Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat Dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman." *Majalah Ilmiah Tabuah: Ta`Limat, Budaya, Agama Dan Humaniora* 21(2).

Ayuningsih, Sri Fajar. 2018. "Pelestarian Rawon Nguling Sebagai Nilai Tambah Pada Pengembangan Wisata Kuliner Tradisional Indonesia." *Majalah Ilmiah Bijak* 14(1).

Cakswindryandani, Ni Luh Putu Ravi, Luh Putu Wrasiati, And Lutfi Suhendra. 2020. "Characteristics Of 'Base Genep' Extracts On Treatment Temperature And Extraction Time." *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal Of Food Technology)* 7(1).

Dian Wijayati, Prasmita, And Achmad Suryana. 2019. "Permintaan Pangan Sumber Karbohidrat Di Indonesia The Demand for Carbohydrate Source Food in Indonesia." *Analisis Kebijakan Pertanian* 17(1).

Fabbri, Adriana D.T., and Guy A. Crosby. 2016. "A Review of the Impact of Preparation and Cooking on the Nutritional Quality of Vegetables and Legumes." *International Journal of Gastronomy and Food Science* 3.

Maryetti et al. 2023. "Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi Makanan Khas Bugis – Makassar." *Jurnal Sains Terapan Pariwisata* 8(3).

Melfianora. 2019. "Penulisan Karya Tulis Ilmiah Dengan Studi Literatur." *Open Science Framework*.

Nasution, M. Y., Hasairin, A., & Harsono, T. (2011). Kajian Keragaman Jenis Dan Laju Pertumbuhan Kapang Pada Acar Limau Kesturi (Citrofortunella Microcarpa) Makanan Masyarakat Melayu.

Rahman, Fadly. 2018. "Kuliner Sebagai Identitas Keindonesiaan." *Jurnal Sejarah* 2(1).

Saepudin, E. A., Prahima, P., Alwajir, D. Q., Rachman, A., & Atomy, S. (2024). Sate Bandeng sebagai Simbol Pelestarian Wisata Kuliner Makanan Khas di Kota Serang Provinsi Banten. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality and Destination*, *3*(2), 27-32.

Vincent, Jeremy, and Suwardana Winata. 2022. "Living Museum Mustika Rasa

Nusantara Di Pekojan Jakarta Utara." *Jurnal Sains, Teknologi, Urban, Perancangan, Arsitektur (Stupa)* 3(2).

Zahara, Hafny, and Lelly Fridiarty. 2020. "Hubungan Pengetahuan Tata Hidang Dengan Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan Siswa SMK Negeri 10 Medan." *Garnish (Jurnal Pendidikan Tata Boga)* 4(1).

BIOGRAFI PENULIS

Roels Ni Made Sri Puspa Dewi, Lecturer of S1 Hospitality and Tourism, Bunda Mulia University. Master Degree in Tourism Studies from Gadjah Mada University2019. Hobby of Traveling. Id Scholar https://scholar.google.co.id/citations?hl=en&user=4Uj62l4AAAAJ

Lilik Hariyanto adalah dosen program studi Seni Kuliner Universitas Pradita, Tangerang, Indonesia. Bidang keahliannya meliputi masakan Indonesia, western dan oriental, dan inovasi produk makanan. Aktif dalam penelitian dan publikasi ilmiah meliputi gastronomi makanan Indonesia, inovasi produk yang berbasis pada produk unggulan, sustainability, dan bahan lokal Indonesia. Id Scholar https://scholar.google.com/citations?user=7F8jZr8AAAAJ&hl=en