

## Pengetahuan Lokal Banyuwangi dalam Program Kuliner Kompas TV

<sup>1\*</sup>Rizki Nurislaminingsih, <sup>1</sup>Fitri Perdana, <sup>2</sup>Heriyanto

<sup>1</sup>Fakultas Ilmu Komunikasi, Universitas Padjadjaran, Sumedang, Indonesia

<sup>2</sup>Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Diponegoro, Semarang, Indonesia

\*[nurislaminingsih@unpad.ac.id](mailto:nurislaminingsih@unpad.ac.id)

Received: 7 April 2025; Revised: 29 May 2025; Accepted: 6 June 2025

Available online: 27 June 2025

**How to cite (APA):** Nurislaminingsih, R., Perdana, F., & Heriyanto, H. (2025). Pengetahuan Lokal Banyuwangi dalam Program Kuliner Kompas TV. *HUMANIKA*, 32(1). <https://doi.org/10.14710/humanika.v32i1.72273>

**Permalink/DOI:** 10.14710/humanika.v32i1.72273

### Abstract

This study aims to identify the forms of indigenous knowledge embedded in Banyuwangi's traditional cuisine, as presented in Kompas TV culinary programs uploaded to YouTube. Using a qualitative approach and textual analysis of selected video content, the findings revealed that Banyuwangi cuisine contains various forms of local health-related knowledge. This includes the use of plants such as *Marsilea crenata* (water clover), guava leaves, *Sesbania grandiflora* (hummingbird tree flowers), and lemongrass, which have been scientifically proven to contain active compounds beneficial to health. Local communities also demonstrate expertise in food fermentation, such as tofu, soy-based sweet soy sauce, and nata de soya, as well as in the processing of coffee beans and leaves into health drinks. This study identifies the traditional use of wadung leaves and fruit as culinary spices, which, despite the lack of existing scientific studies, offers potential for further research in the health and chemistry fields. These findings highlight that indigenous knowledge not only preserves tradition and supports health but also contributes significantly to the creative economy. Banyuwangi's local gastronomy, when packaged in digital media content, has strong potential to become part of a sustainable and inclusive cultural and creative industry.

**Keywords:** indigenous knowledge; Banyuwangi cuisine; health; fermentation; creative economy; cultural and creative industries

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi bentuk pengetahuan lokal masyarakat Banyuwangi dalam program kuliner Kompas TV yang diunggah ke YouTube. Melalui pendekatan kualitatif dan analisis tekstual terhadap konten video, ditemukan bahwa kuliner khas Banyuwangi menyimpan beragam pengetahuan tradisional terkait kesehatan, seperti pemanfaatan tanaman lokal (daun semanggi, daun jambu biji, bunga turi, dan serai) yang terbukti mengandung senyawa aktif yang bermanfaat bagi tubuh. Masyarakat juga menunjukkan keahlian dalam fermentasi pangan seperti pembuatan tahu, kecap, dan *nata de soya*, serta pengolahan biji kopi dan daun kopi menjadi minuman kesehatan. Penelitian ini juga mengidentifikasi pemanfaatan daun dan buah wadung sebagai bumbu masakan khas, yang meskipun belum diteliti lebih lanjut, menunjukkan potensi untuk dikaji dalam studi kesehatan dan kimia. Hasil ini menunjukkan bahwa pengetahuan lokal tidak hanya berperan dalam menjaga tradisi dan kesehatan, tetapi juga memiliki kontribusi penting dalam mendukung ekonomi kreatif. Kuliner lokal Banyuwangi, yang dikemas dalam konten media digital, berpotensi menjadi bagian dari industri kreatif berbasis warisan budaya yang inklusif dan berkelanjutan.

**Kata kunci:** pengetahuan lokal; kuliner Banyuwangi; kesehatan; ekonomi kreatif; industri kreatif

### Pendahuluan

Banyuwangi semakin berkembang menjadi salah satu kabupaten andalan Indonesia untuk dijadikan kota wisata. Pemerintah terus memberi dukungan dan perhatian agar Banyuwangi menjadi tempat wisata bertaraf internasional dengan cara menampilkan kelokalan dari salah satu kabupaten di Jawa Timur ini. Banyuwangi memiliki budaya yang layak ditampilkan pada

publik mancanegara. Beberapa produk budaya Banyuwangi juga telah diakui keberadaannya baik itu nasional maupun internasional.

Tari Gandrung ditetapkan sebagai warisan budaya takbenda nasional pada 2013. Tari Seblang dan tradisi Tumpeng Sewu juga mendapat penghargaan warisan budaya takbenda pada 2014. Banyuwangi berhasil meraih prestasi internasional dari UNWTO (United Nations World Tourism Organization) Awards for Excellence and Innovation in Tourism (untuk kategori Inovasi Kebijakan Publik dan Tata Kelola) di Madrid-Spanyol pada 2016 (Setiawan et al., 2020). Dengan demikian, pada budaya Banyuwangi terdapat berbagai potensi pengetahuan lokal yang berguna untuk mendukung pariwisata. Istilah yang lazim digunakan untuk mengaitkan budaya, pengetahuan lokal, dan pariwisata adalah industri kreatif.

UNESCO & World Bank (2021) memposisikan industri kreatif sebagai bagian dari ekonomi kreatif. Ekonomi kreatif didefinisikan sebagai “totalitas individu dan bisnis yang menghasilkan produk dan layanan yang bersifat budaya, artistik, dan inovatif. Ekonomi kreatif juga mencakup ruang tempat para kreator dapat dengan bebas menampilkan karya mereka, menerima umpan balik, dan bertukar ide”. Inti dari ekonomi kreatif adalah CCI (Creative and cultural industries) dengan 7 bidang garapan; 1). Audiovisual and Interactive Media (film, tv & radio, streaming, podcast, video game), 2). Performing Arts (drama, live music, dance, festival, feasts & fairs), 3). Intangible Cultural Heritage (festive events, ritual & social practice, oral tradition, knowledge, skill, & traditional crafts, culinary tradition & gastronomy), 4). Literature & Press (books, newspapers, magazines, libraries, and book fairs), 5). Visual Arts and Crafts (fine arts, photography, & crafts), 6). Design and Creative Services (Architecture, fashion design, interior design, and advertising), 7). Heritage and Tourism Activities (Historical Places, Archaeological Sites, Natural Heritage & Cultural Landscapes, Museums Tourism Activities, and Tourism Activities).

Salah satu dari bidang tersebut, yakni poin 3). Intangible Cultural Heritage (festive events, ritual & social practice, oral tradition, knowledge, skill, & traditional crafts, culinary tradition & gastronomy) menyebutkan kuliner sebagai warisan budaya takbenda yang menjadi bagian dari CCI (Creative and cultural industries). Kuliner Banyuwangi dapat menjadi pendukung industri kreatif. Febrian et al. (2019) berpendapat bahwa Banyuwangi perlu memperhatikan konsep gastronomic tourism dalam menciptakan identitas merek, sehingga minat beli wisatawan terhadap makanan tradisional bertambah. Kuliner pecel pitik dan ayam kesrut adalah contoh makanan yang terpilih menjadi identitas merek gastronomic tourism Banyuwangi. Penetapan ini memunculkan harapan kuliner Banyuwangi lainnya untuk menjadi identitas kota ini. Salah satu cara untuk mewujudkan hal tersebut adalah dengan memunculkan pengetahuan lokal di balik menu kuliner.

Seiring berjalannya waktu, budaya Banyuwangi kemudian diliput oleh berbagai stasiun televisi nasional seperti Metro TV, CNN, TRANS7, dan Kompas TV. Masing-masing kanal penyiaran pers tersebut memberitakan budaya Banyuwangi yang berbeda, termasuk kuliner. Kami memilih Kompas TV karena merupakan satu-satunya stasiun televisi yang paling banyak menayangkan acara kuliner Banyuwangi, lengkap dengan jenis bahan dan tahapan pembuatannya. Kompas TV membuat beberapa program kuliner yang tidak saja mencontohkan nama-nama, namun juga praktek membuat. Pembawa acara terlibat langsung untuk memasak dengan warga lokal. Terdapat pula adegan host membantu mengumpulkan bahan-bahan. Mereka bersama-sama membuat makanan dan minuman sembari berbincang tentang manfaat kesehatan dibalik kuliner Banyuwangi.

Alasan kami memilih program kuliner karena terinspirasi dari penelitian terdahulu kami tentang pengetahuan lokal kesehatan yang terimplikasi di balik karya film dan acara televisi berupa drama Korea dengan judul *Jewell in The Palace*. Drama era kerajaan Joseon ini mengemas pengetahuan lokal Korea tentang kesehatan dalam berbagai adegan. Kita dapat mempelajari ciri penyakit dari diagnosa yang dilakukan para aktor. Kita juga dapat melihat bahan dan cara membuat (minuman dan makanan) yang mengandung nutrisi sebagai suplemen peningkat imun sekaligus penyembuh penyakit (Nurislaminingsih et al., 2024).

Berdasarkan penelitian terdahulu tersebut kami melakukan penelitian lanjutan dengan tema sejenis, yakni mengidentifikasi pengetahuan lokal tentang kesehatan dalam media. Sebagai pembeda, penelitian sebelumnya berlatar budaya Korea sedangkan pada penelitian ini berasal dari budaya Banyuwangi-Indonesia. Perbedaan lain adalah pada penelitian terdahulu kami memilih media drama sedangkan pada penelitian ini adalah program televisi. Manfaat dari penelitian konten pada acara televisi diungkapkan dalam penelitian Luthfi (2017) bahwa karya film dan acara televisi merupakan media pendidikan multikulturalisme berbasis budaya lokal sekaligus penggerak industri ekonomi kreatif. Konten pada film dan acara televisi dapat menjadi sumber belajar tentang budaya beserta kearifan lokalnya dan sarana publikasi tentang budaya tersebut pada dunia.

Pentingnya mengangkat tema kuliner lokal tersirat dari hasil penelitian Widjajaseputra et al. (2013) yang mencontohkan sikap anak muda (mahasiswa) yang menikmati kuliner yang didasarkan pada preferensi makanan lokal. Mereka mengakui, kearifan lokal dalam makanan tidak saja mewakili kekhasan suatu daerah, namun juga berperan penting dalam pemenuhan konsumsi zat gizi. Kombinasi bahan dalam makanan tradisional seperti tahu campur dan petis udang merupakan pilihan makanan yang kaya nutrisi. Tahu mengandung protein nabati, sayuran pada tahu campur mengandung serat alami, dan udang kaya akan protein hewani. Hal ini mengindikasikan bahwa ada kebutuhan dari masyarakat, terutama anak muda tentang makanan lokal dan nilai gizinya. Mereka percaya bahwa ada nutrisi penting dibalik kuliner nusantara.

Nutrisi di balik kuliner merupakan contoh pengetahuan lokal. Botangen et al. (2017) menyatakan bahwa pengetahuan lokal mengakar kuat pada praktik masyarakat dari generasi ke generasi. Hal ini mencerminkan kreativitas intelektual khas budaya mereka. Kita mengenalnya dengan istilah pengetahuan adat, pengetahuan tradisional, atau pengetahuan lokal. Pengetahuan jenis ini meliputi bahasa, warisan budaya dalam bentuk cerita, lagu, tarian, upacara tradisional, dan ritual. Pengetahuan ini tercermin pada tempat tinggal, seni, situs suci, sejarah lisan, pakaian, makanan, dan pengobatan tradisional.

Sehubungan dengan potensi wisata kuliner, hasil penelitian Eko et al. (2020) menunjukkan bahwa makanan khas Banyuwangi, khususnya suku Osing yang paling terkenal adalah sego tempong, rujak soto, dan pecel pitik. Kuliner ini memiliki potensi besar sebagai bagian dari ikon Banyuwangi. Hakim et al. (2022) mengakui bahwa bentang alam kebun kopi merupakan salah satu elemen penting Geopark Banyuwangi. Kopi Banyuwangi berpotensi untuk diintegrasikan ke dalam pariwisata. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi pengetahuan lokal dibalik kuliner Banyuwangi yang terdapat dalam program Kompas TV.

## **Metode**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode analisis tekstual untuk mengidentifikasi pengetahuan lokal (indigenous knowledge) yang tercermin dalam program

kuliner “Cerita Rasa” produksi Kompas TV, yang diunggah melalui platform YouTube. Penelitian jenis ini memungkinkan eksplorasi makna, simbol, dan representasi budaya melalui konten audiovisual, sebagaimana disarankan oleh Mikos (2018) dan O’Leary & Hunt (2017), bahwa video daring, termasuk program televisi di YouTube, merupakan sumber data dalam penelitian media kontemporer.

O’Leary & Hunt (2017) berpendapat, saat ini kita hidup di era digital. Oleh sebab itu data penelitian di era digital tidak saja berasal dari manusia, organisasi, museum, taman, atau teks kertas, namun juga dapat diperoleh dari Internet, program televisi, dan bioskop. Data dari internet berupa teks di website dan tulisan di media sosial (feed twitter, blog, posting, facebook, instagram), dan teks dalam audiovisual (video Vine dan YouTube). Mikos (2018) tidak membatasi kelayakan dokumen audiovisual pada film atau program televisi hanya pada produk yang sudah terkenal saja. Pengumpulan data media untuk analisis tekstual dalam kajian film dan televisi dapat dilakukan pada film, movie, dan program televisi yang diproduksi oleh semua pihak, baik itu secara profesional, sutradara handal, maupun para amatir. Sumbernya pun beragam, baik dari stasiun televisi maupun dari media sosial seperti YouTube. Mikos (2018) menyarankan cara yang lebih spesifik untuk mengumpulkan data dari dokumen audiovisual. Masing-masing dokumen memiliki konten yang perlu diperiksa secara kritis. Sumber audiovisual harus dikutip dengan benar untuk mengakui hak atas kekayaan intelektual dengan cara memasang screenshoot dari film atau program televisi. Peneliti dilarang untuk mengunggah audiovisual berupa potongan atau full (film atau acara televisi) walau dengan alasan sebagai penyerta (bukti dokumen film).

Pengumpulan data dilakukan melalui tahapan penelusuran konten, penentuan kriteria data, proses observasi, dan transkripsi. Saat penelusuran Konten, kami menggunakan kata kunci “Kuliner Banyuwangi” pada kolom pencarian YouTube. Dari hasil pencarian tersebut, dipilih konten dari tiga stasiun televisi nasional, yaitu Kompas TV, TRANS7, dan Metro TV. Diputuskan untuk memilih program dari Kompas TV dengan pertimbangan:

1. Frekuensi tayangan yang lebih banyak mengenai kuliner Banyuwangi.
2. Penyajian informasi yang lebih lengkap, mulai dari nama makanan, bahan, proses pembuatan, hingga narasi sejarah atau budaya terkait makanan tersebut.
3. Kualitas audiovisual yang baik dan konsistensi format program.

Empat video dipilih sebagai sumber data, yaitu: “Berburu Sensasi Kuliner Banyuwangi Cerita Rasa”, “Menikmati Kuliner Geseng Pitik dari Resep Turun Menurun di Banyuwangi”, “Menikmati Ayam Kesrut, Kuliner Khas Banyuwangi”, dan “Menikmati Kenikmatan Kopi Osing Khas Banyuwangi”.

Proses observasi dan transkripsi dilakukan dengan cara menonton video secara berulang. Peneliti mencatat narasi verbal (baik dari pembawa acara maupun narasumber), serta mengamati elemen visual yang berkaitan dengan bahan, teknik memasak, lokasi, dan nilai-nilai budaya lokal. Proses ini menghasilkan transkrip observasi dan catatan visual sebagai data awal. Kami mengumpulkan data dengan cara menonton berkali-kali untuk memperhatikan ragam kuliner Banyuwangi, bahan-bahan yang mereka gunakan, dan cara pembuatannya. O’Leary & Hunt (2017) berpendapat “data teks juga ada pada video, acara TV, dan siaran radio. Analisis pada teks tersebut kami namai aktivitas analisis tekstual, bukan analisis dokumen. Analisis tekstual adalah eksplorasi jejak aktivitas sosial termasuk dokumen serta blog, video, foto, postingan, meme, puisi, lagu, dan tweet”. Dari hasil pengumpulan data ini kemudian kami melakukan analisis tekstual untuk mendapatkan tema yang dapat dikaitkan dengan kesehatan, contohnya dari bahan pembuatan kuliner.

Teknik Analisis Data dilakukan dengan analisis tekstual, pengelompokan tema, dan triangulasi temuan. Menurut Mikos (2018), salah satu cara analisis data dalam film dan acara televisi adalah analisis tekstual. Analisis tekstual hanya mungkin dilakukan dengan pengamatan langsung pada konten video untuk mendapatkan teks narasi. Teks yang dimaksud di sini adalah kata dan kalimat dalam dialog atau dari subtitle (jika berbahasa asing). Tekstual ini adalah representasi dari topik oleh sebab itu perlu dianalisis untuk mendapatkan tema. Analisis tekstual dari film maupun acara televisi layak dijadikan data penelitian karena keduanya mewakili realitas sosial. Peneliti dapat menggali dari berbagai sudut pandang yang berbeda, tergantung dari masing-masing bidang ilmu yang dikuasai.

Data dianalisis dengan pendekatan analisis tekstual sebagaimana dikembangkan dalam studi media dan budaya. Fokus analisis diarahkan pada bagaimana pengetahuan lokal tentang kesehatan dimunculkan atau direpresentasikan melalui narasi maupun visual dalam konten. Tema yang diidentifikasi meliputi penggunaan bahan alami, proses tradisional, hingga kearifan lokal dalam pengolahan makanan. Pengelompokan tema dilakukan terhadap data transkrip dan observasi visual. Kami mengelompokkan informasi berdasarkan tema utama (seperti bahan pangan, metode pengolahan, dan manfaat kesehatan). Setiap tema ditautkan dengan bidang ilmu yang relevan, khususnya kesehatan masyarakat dan budaya lokal. Validitas dan kredibilitas data dilakukan dengan cara membandingkan tema yang muncul dengan temuan-temuan dalam literatur ilmiah yang relevan (terbitan jurnal akademik). Tujuannya adalah untuk memperkuat argumen bahwa konten audiovisual dapat menjadi sumber ilmiah yang sah dalam menggali pengetahuan lokal.

### **Hasil dan Pembahasan**

Kuliner merupakan contoh dari produk budaya yang mendukung ekonomi kreatif. Kita dapat memilih kuliner dari daerah tertentu, menunjukkan bahan-bahan, menjelaskan atau mencontohkan cara pembuatannya, dan memunculkan pengetahuan lokal tentang kesehatan di balik setiap menu. Pada konten yang berjudul Berburu Sensasi Kuliner Banyuwangi I CERITA RASA (<https://www.youtube.com/watch?v=lwMyqF7WpjA>) dicontohkan sego cawuk sebagai makanan Banyuwangi yang kaya nutrisi. Dalam satu porsi, nasi dilengkapi dengan aneka sayur dan lauk seperti kuah trancam, pepes tuna, kuah pindang, tulang ikan kuah, telur pindang daun jambu biji, tahu kuah santan, gecok teri daun semanggi, dan sambal serih. Banyaknya pelengkap nasi ini mengindikasikan bahwa makanan ini terbuat dari rempah (bumbu) dan bahan utama yang memiliki nilai gizi. Makanan lain yang lekat dengan kesehatan adalah rujak soto. Dilihat dari tampilannya, hidangan ini mirip pecel karena berbahan utama sayuran rebus yang diberi bumbu rujak. Sayuran yang biasa digunakan adalah kangkung, toge, mentimun, dan kembang turi. Bumbu rujak terbuat dari petis hitam, gula merah, kacang tanah, cabe, dan garam. Jika lokal Indonesia secara umum mengenal istilah pecel, maka orang asing menyebutnya salad sayuran.

Menurut Tsiompah et al. (2021), salad sayuran dari Jawa yang terkenal yang disebut pecel. Makanan ini disiapkan dengan merebus sayuran dan diberi saus kacang berbumbu. Sayuran yang dipilih pun beragam, seperti bunga *Sesbania grandiflora* (turi), *Amaranthus hybridus* L. (bayam), daun *Carica papaya* (pepaya), daun *Cosmos caudatus* L. (kenikir), *Vigna unguiculata* ssp. *Sesquipedalis* (kacang panjang), dan kecambah *Vigna radiata* (kacang hijau). Bahan utama saus adalah kacang tanah goreng yang dihaluskan, bawang putih mentah, dan daun jeruk nipis segar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tambahan bawang putih dan

daun jeruk segar menambah jumlah antioksidan. Studi tentang pecel ini memberikan bukti tentang metode memasak sayuran sekaligus mengungkap kearifan lokalnya.

Gambar 1. Sego Cawuk



Gambar 2. Rujak Soto



Sumber: Tangkapan Layar dari YouTube Kompas TV (2025)

Kuliner dalam bentuk lauk, yakni geseng (ayam, bebek, atau mentok) dan ayam kesrut juga mengandung nutrisi berupa protein hewani dan herbal (bumbu). Pada konten dengan judul Menikmati Kuliner Geseng Pitik dari Resep Turun Menurun di Banyuwangi (<https://www.youtube.com/watch?v=WSiLwGBGzqw>) dijelaskan bahwa geseng pitik adalah salah satu kuliner andalan Banyuwangi berbahan dasar ayam dan rempah. Pedas, asam, dan gurih menjadi ciri khas masakan ini. Aroma dan rasa khas geseng pitik diperoleh dari bumbu utama berupa daun wadung. Wadung merupakan tumbuhan endemik khas Banyuwangi yang tumbuh secara liar. Daunnya dimanfaatkan sebagai bumbu. Bumbu lengkap geseng pitik terdiri dari pucuk daun wadung segar (daun dari buah mundu), asam wadung, kunyit, cabe, dan garam. Makanan berbahan dasar ayam juga ada pada konten Menikmati Ayam Kesrut, Kuliner Khas Banyuwangi (<https://www.youtube.com/watch?v=dJ-H1MG3IXw>). Bumbunya adalah daun wadung, tomat ranti, cabe, lengkuas, daun salam, bawang merah, dan garam.

Pada konten tersebut juga ditayangkan Wedang teh daun kopi. Daun kopi yang sudah kering alami di pohon diseduh kemudian diminum selagi hangat. Minuman ini baik untuk penyembuhan diabetes dan menyehatkan jantung. Fibrianto et al. (2020) menjelaskan bahwa daun kopi mengandung flavonoid, alkaloid, kafein, saponin, dan polifenol lainnya yang dapat mencegah penyakit degeneratif seperti batu ginjal, jantung, kanker, dan diabetes.

Minuman lain yang menjadi andalan Banyuwangi adalah wedang kopi. Konten Menikmati Kenikmatan Kopi Osing Khas Banyuwangi ([https://www.youtube.com/watch?v=T71vuZD\\_PiY](https://www.youtube.com/watch?v=T71vuZD_PiY)) menjelaskan tahapan pengolahan kopi. Petik biji kopi yang sudah matang, keringkan alami di bawah terik matahari, tumbuk sebentar untuk memisahkan kulit dari biji buahnya, kemudian di ayak di tampah (anyaman bambu berbentuk bundar) agar biji kopi bersih dari remahan kulit. Biji yang sudah kering dan bersih dari kulitnya kemudian disangrai. Lamanya waktu sangrai akan mempengaruhi tingkat pahitnya kopi. Umumnya sangrai selama 15 menit di tungku kayu. Kopi siap giling. Bubuk hasil gilingannya akan menjadi bahan utama pembuatan wedang kopi.

Pada makanan utama khas Banyuwangi sebenarnya tersimpan pengetahuan masyarakat akan nilai gizi dari makanan tersebut. Sego cawuk misalnya, makanan utama

berupa nasi, sayuran, dan lauk ini tersimpan nutrisi yang baik bagi tubuh. Satu porsi sego cawuk terdiri dari kuah trancam, pepes tuna, kuah pindang, tulang ikan kuah, telur pindang daun jambu biji, tahu kuah santan, gecok teri daun semanggi, dan sambal sereh. Kuah trancam merupakan kuah dari sayur santan. Pepes tuna adalah ikan laut yang diberi bumbu rempah, dibungkus daun pisang kemudian dikukus. Kuah pindang dan kuah tulang ikan diambil dari kuah sup ikan bumbu kuning. Telur pindang jambu biji adalah telur ayam rebus yang dimasak dengan bumbu ditambah daun jambu batu. Tahu kuah santan, seperti namanya, tahu (fermentasi kedelai) yang dimasak dengan santan. Gecok teri daun semanggi adalah campuran teri, kelapa parut, dan daun semanggi, mirip urap. Sambal sereh adalah sambal yang diberi tambahan sereh untuk meningkatkan aroma.

### **Manfaat Kesehatan dari Dedaunan**

Sekilas memang sego cawuk merupakan makanan pokok. Namun jika kita kaji lebih jauh, terdapat pengetahuan lokal tentang kesehatan pada komposisinya. Seperti pada pepes tuna. Selain kita dapat manfaat protein ikan laut yang utuh karena tidak rusak akibat proses penggorengan, pepes ikan kaya akan rempah sebagai bumbunya, yakni jahe, kunyit, daun salam, sereh, dan lengkuas. Hasil penelitian Haetami & Hanun (2024) menunjukkan bahwa proses pemasakan ikan tuna dengan cara di pepes tetap mematikan bakteri *Vibrio cholerae* sehingga produk tersebut layak konsumsi.

Telur pindang daun jambu biji juga kaya nutrisi. Disamping kita bisa menikmati telur yang lebih sehat (sebab tanpa proses penggorengan), kita juga mendapatkan manfaat dari daun jambu batu. Pada penelitian Kumar et al. (2021) dijelaskan bahwa daun jambu batu telah diakui manfaatnya bagi kesehatan karena kaya fitokimia, seperti *quercetin*, *avicularin*, *apigenin*, *guaijaverin*, *kaempferol*, *hyperin*, *myricetin*, asam galat, katekin, epikatekin, asam klorogenat, *epigallocatechin gallate*, dan asam kafeat. Ekstrak daun jambu biji bermanfaat untuk antikanker, antidiabetik, antioksidan, antidiare, antimikroba, penurun lipid, dan hepatoprotektif. Hasil dari penelitian Nuryani et al. (2017) menunjukkan bahwa ekstrak daun jambu biji bisa digunakan sebagai antifungi terhadap jamur *Candida albicans*. Lailya et al. (2015) mengakui bahwa daun jambu biji mengandung antioksidan, senyawa fenolik dan aktivitas biologis tingkat tinggi sebagai agen imunostimulasi. Menurut Kafle et al. (2018), daun jambu biji memiliki banyak manfaat kesehatan yaitu, antidiare, antihipertensi, antilipedemik, dan antikanker.

Pada sayur teri daun semanggi, tidak hanya mengandung protein dari ikan teri, namun juga ada nutrisi tambahan dari semanggi. Rachmadiarti & Trimulyono (2019) menjelaskan pada daun semanggi terdapat asam amino bebas dan fitokelatin seperti asam glutamat, sistein, glisin, dan prolin. Menurut Aditama et. al (2024), semanggi hijau (*Marsilea crenata* C. Presl.) mengandung senyawa fitoestrogen yang berpotensi menggantikan fungsi estrogen dalam tubuh. Kekurangan estrogen dapat meningkatkan risiko osteoporosis. Daun *M. crenata* meningkatkan ekspresi *osterix* (Osx) dan *osteocalcin* (Ocn) yang merupakan indikator penting peningkatan pembentukan tulang. Manfaat kesehatan lain dari semanggi disampaikan Saleh & Soediro (2017), tumbuhan air ini memiliki manfaat kesehatan sebagai obat untuk sakit tenggorokan, sariawan, dan demam, serta mengandung isoflavon tinggi. Menurut Hardoko et al. (2019), ekstrak daun semanggi terbukti mengandung fitokimia fenolik, flavonoid, dan

steroid. Dengan demikian daun semanggi air berpotensi sebagai bahan alami penurun kolesterol.

### Pembuatan Makanan Fermentasi

Adanya sayur tahu dalam menu sego cawuk juga mengindikasikan keahlian masyarakat Banyuwangi dalam mengolah kedelai menjadi makanan fermentasi. Iswadi (2021) menjelaskan tahapan umum yang dilakukan saat memproduksi tahu. Dimulai dari pembersihan kedelai dengan cara disiangi kotorannya (kerikil, sisa cangkang kedelai, remahan daun), pencucian, dan perendaman. Selanjutnya kedelai yang sudah empuk diberi air kemudian digiling. Setelah halus, lakukan proses pemanasan sembari diaduk perlahan. Setelah matang, tuang dalam cetakan dan lakukan pengepresan. Diamkan hingga agak dingin. Potong tahu sesuai ukuran yang diinginkan.

Hikmah et al. (2019) menjelaskan, lima kecamatan yang terkenal sebagai sentra tahu terbesar di Kabupaten Banyuwangi, yaitu Kecamatan Gambiran, Genteng, Srono, Rogojampi, dan Pesanggaran. Para pengusaha tahu tidak hanya fokus memproduksi tahu namun juga terus berinovasi agar dapat membuat produk pangan dari limbah tahu. Sisa produksi tahu terdiri dari dua bagian yaitu limbah padat dan limbah cair. Limbah padat dari pembuatan tahu biasanya dimanfaatkan menjadi “tempe gembos”, krupuk ampas tahu, abon ampas tahu, dan roti ampas tahu. Limbah padat yang tidak layak konsumsi akan menjadi pakan ternak sapi dan bebek. Gembos yang difermentasi akan menjadi kecap ampas tahu. Limbah cair diolah kembali menjadi produk *nata de soya* dan kecap, karena di dalam air limbah tahu masih mengandung bahan-bahan organik seperti protein, lemak, dan karbohidrat.

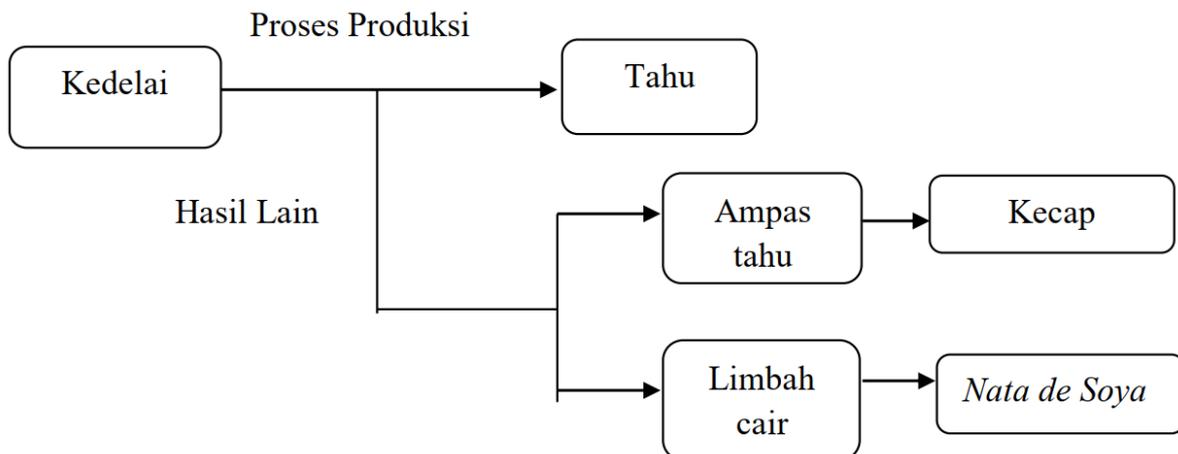


Diagram 1. Proses Pengolahan Kedelai Hingga Olahan Limbah Tahu

Sumber: Hikmah et al. (2019)

Pembuatan kecap dilakukan dengan cara fermentasi bakteri metanogen dari perendaman limbah padat. Pembuatan kecap dari limbah padat (ampas tahu) diawali dengan dua kali fermentasi. Pertama diamkan ampas tahu selama 4 hari maka akan berubah menjadi gembos. Gembos dipotong dadu kecil kemudian di jemur di bawah matahari hingga kadar air tersisa 12%. Fermentasi kedua dilakukan dengan cara merendam gembos kering dengan garam selama 5 minggu. Kemudian disaring untuk memisahkan ampas dan air. Air yang

dihasilkan menjadi kecap mentah. Agar siap konsumsi, air ini direbus dengan bumbu hingga matang dan mengental. Tahap terakhir penyaringan bumbu agar kecap bebas ampas rempah (Hikmah et al., 2019).

Teknologi yang digunakan dalam pembuatan nata de soya adalah bioteknologi dari bakteri *Acetobacter xylinum* yang telah difermentasi dengan gula, cuka dan micin. Taruh larutan dalam nampan kemudian di tutup menggunakan koran steril dan diikat karet agar tidak ada udara yang masuk. Salah satu cara untuk mensterilkan koran adalah dengan menyetrika agar kuman atau bakteri mati. Fermentasi dilakukan selama 2 minggu. Setelah itu akan terbentuk lapisan putih transparan sesuai dengan besarnya nampan. Lapisan putih ini disebut nata de soya, bentuknya mirip dengan nata de coco. Nata de soya di potong kecil kemudian di rendam dalam air selama 3 hari untuk menghilangkan residu. Setelah bersih, rebus dengan gula, sirup, atau perasa lainnya (Hikmah et al., 2019).

Wahyudi et al. (2022) menjelaskan kandungan nutrisi pada tahu terdiri dari protein, karbohidrat, lemak, zat besi dan zink. Menurut Han et al. (2022), tahu umumnya memiliki dua komponen antioksidan, yakni fenolik dan flavonoid. Fenolik terdiri dari asam ferulat, asam benzoat, dan asam protokatekuat dan flavonoid berupa isoflavon, katekin, dan quercetin. Kesemua ini akan memberi efek kesehatan bagi tubuh. Contoh manfaat tahu bagi kesehatan kita digambarkan Kumari et al. (2021).

Gambar 4. Manfaat Tahu Bagi Kesehatan



Sumber: Kumari et al. (2021)

Cardiovascular health berhubungan erat dengan kesehatan jantung dan pembuluh darah. Isoflavon dalam kedelai sangat berperan dalam mencegah penyakit kardiovaskular. High blood pressure merupakan tekanan darah tinggi. Protein kedelai memiliki efek menurunkan kolesterol sedangkan saponin sebagai aktivitas antikolesterol. Kedua kandungan dalam kedelai tersebut membantu menstabilkan tekanan darah. Diabetes & kidney health adalah diabetes dan kesehatan ginjal. Protein hidrolisat atau peptida terhidrolisat dari kacang kedelai menurunkan kadar glukosa dan menyehatkan ginjal (Kumari et al., 2021).

Lactose intolerance merupakan kondisi tubuh yang tidak dapat mencerna dan menyerap laktosa dari susu sapi. Deglikosilasi isoflavon dalam kedelai fermentasi memiliki bakteri asam laktat, basidiomycetes, jamur berfilamen, dan *Bacillus subtilis* dengan aktivitas  $\beta$ -glukosidase. Semua ini memberi nutrisi yang serupa dengan gizi dalam susu sapi. Physical development adalah perkembangan fisik seseorang dari kecil hingga remaja. Kacang kedelai mengandung sebagian besar mineral, terutama kalsium, zat besi, fosfor, dan seng, dibandingkan kacang-kacangan lainnya. Kedelai juga merupakan sumber vitamin B kompleks dan Vitamin E yang sangat baik. Dengan demikian, konsumsi produk olahan kedelai dapat membantu anak dalam masa tumbuh kembangnya (Kumari et al., 2021).

Cancer: Colon, prostate, and breast (kanker: usus besar, prostat, dan payudara) dapat dicegah dengan konsumsi kedelai karena kaya akan inhibitor tripsin, asam fitat, goitrogen, lektin (Hemaglutinin), saponin, isoflavon, dan antioksidan sebagai antikanker. Digestive health and constipation (kesehatan pencernaan dan sembelit) dapat diusahakan dengan asupan produk kedelai sebab mengandung aglikon isoflavon yang mudah diserap usus. Kedelai menjaga siklus menstruasi serta meringankan gejala menopause yang menjadi masalah kesehatan utama bagi wanita. Fitoestrogen, terutama isoflavon aglikon, dapat bertindak seperti hormon estrogen dan meningkatkan kesehatan reproduksi. Isoflavon mencegah penyakit kardiovaskular, kanker, dan gejala menopause (Kumari et al., 2021).

Osteoporosis dan arthritis merupakan penyakit tulang dan kadang sendi. Keduanya dapat dicegah dengan konsumsi makanan dari kedelai karena mengandung sejumlah besar kalsium, fosfor, zat besi, magnesium, tembaga, asam fitat, saponin, isoflavon seperti genistein, diadzin, dan glikitin, yang memiliki efek pencegahan osteoporosis. Kedelai juga bermanfaat untuk calorie reduction and obesity (pengurangan kalori dan obesitas) karena mengandung lebih banyak protein dan lemak dibanding kacang-kacangan lainnya. Kedelai juga relatif rendah karbohidrat yang dapat mengurangi resiko kegemukan. Kacang kedelai kaya akan protein, mineral (kalsium, zat besi, fosfor, dan seng), vitamin B kompleks, antioksidan, dan Vitamin E yang sangat baik untuk mencegah cacat lahir (prevent birth defects) (Kumari et al., 2021).

### ***Nutrisi Bumbu Masak***

Sereh merupakan tumbuhan yang umum digunakan sebagai bumbu dapur oleh masyarakat Indonesia. Aromanya sedap, cocok dipasangkan dengan aneka masakan, seperti olahan lauk, sayur santan, dan sambal. Dibalik aroma wanginya, sereh memiliki manfaat kesehatan. Pada riset Madane (2024) dijelaskan bahwa serai mengandung flavonoid, minyak atsiri, senyawa fenolik dan konstituen fotokimia lainnya. Kesemua ini memiliki aktivitas farmakologis seperti anti-obesitas, antibakteri, antijamur, antinosiseptif, antioksidan, antidiare, dan sifat antiinflamasi yang dapat meningkatkan imunitas. Hasim et al. (2015) menambahkan komposisi dari serai, yakni alkaloid, saponin, tanin, flavonoid, fenol, dan steroid.

Olorunnisola et al. (2014) menjelaskan bahwa serai terbukti memberi manfaat antioksidan, antiradang, antibakteri, antiobesitas, antinosiseptif, ansiolitik, dan antihipertensi. Begitu pula dengan Thasrin & Anitha (2023) yang mengakui jika sereh mengandung sejumlah besar flavonoid, minyak esensial, senyawa fenolik, dan konstituen fitokimia lainnya yang memiliki sifat farmakologis seperti anti-obesitas, antibakteri, antijamur, antinosiseptif, antioksidan, antidiare, dan antiinflamasi yang dapat meningkatkan kesehatan.

### ***Manfaat Bunga Untuk Kesehatan***

Makanan selanjutnya yang menjadi kebanggaan Banyuwangi adalah rujak soto. Rujak berbahan sayuran rebus mirip pecel. Sayuran yang biasa digunakan adalah kangkung, toge, mentimun, dan kembang turi. Bumbu rujak: petis hitam, gula merah, kacang tanah, cabe, dan garam. Nilai nutrisi dari kembang turi dirinci oleh Bhokre et al. (2022), yakni protein karbohidrat, abu, serat, kalsium tingkat, kalium, zat besi, fosfor, magnesium, seng, selenium, vitamin B9, fenolik, flavonoid, dan karotenoid.

Bagi Patil et al. (2022), kembang turi (*Sesbania grandiflora* L) memiliki manfaat obat karena mengandung banyak senyawa terisolasinya (fenol, antiarol, asam erusat, isoflavonoid, kaempferol). Kandungan tersebut mendukung aktivitas terapeutik dan farmakologis pada berbagai penyakit, seperti antibakteri, antimikroba, tuberkulosis, tukak lambung, anti-arthritis, dan anti-kanker. Hasil penelitian Roy & Chattopadhyay (2021) juga menambah daftar panjang manfaat obat dari *Sesbania grandiflora*, yakni untuk penyakit dan infeksi (tuberkulosis, anemia, mikroba), antikanker, diuretik, pencahar, anthelmintik, dan agen hepatoprotektif. Jiraungkoorskul & Jiraungkoorskul (2015) pun mengakui manfaat penyembuh penyakit dari bunga turi karena kaya alkaloid, flavonoid, saponin, tanin, diterpena, triterpenoid, glikosida, dan fenol sehingga berpotensi menunjang pengobatan diabetes melitus. Hasil penelitian Thissera et al. (2020) juga memberi penjelasan serupa bahwa *Sesbania grandiflora* L. Poir merupakan tanaman obat yang dapat mengendalikan glukosa darah pasca makan.

### ***Minuman Kesehatan***

Masyarakat Banyuwangi juga piawai meracik minuman dari pohon kopi. Bijinya diubah menjadi kopi siap seduh sedangkan daunnya dibuat menjadi teh. Petani akan memilih biji kopi yang matang secara alami di pohon. Proses pengeringannya juga masih tradisional. Mereka menjemur biji kopi utuh (belum dikupas kulitnya) di bawah sinar matahari. Priyadi et al. (2021) mencontohkan proses pengeringan kopi yang di Kabupaten Banyuwangi, tepatnya di Desa Telemung, petani melakukan proses pengeringan dengan cara honey (biji kopi dikupas kulitnya terlebih dahulu, kemudian di jemur).

Menurut Zulfikar et al. (2021), perkebunan kopi di Kabupaten Banyuwangi sudah ada sejak 1818. Selama sepuluh tahun di awal proses perancangan kebun kopi, Pemerintah Hindia Belanda gencar memperluas area dengan cara membuka kembali perkebunan Sukaradja yang terbengkalai, membuat perkebunan baru di lereng Gunung Idjen-Raung, dan mengakuisisi kebun-kebun warga dengan sistem privat hingga sistem pagar kopi. Kopi yang dihasilkan adalah kopi Arabika/Djawa yang menjadi kopi unggulan Banyuwangi di kancah Internasional. Ghosh & Venkatachalapathy (2014) berpendapat, secara konvensional ada dua jenis teknik pengeringan yang digunakan dalam pengolahan kopi, yakni pengeringan matahari dan pengeringan mekanis. Kadar air awal kopi pasca panen sekitar 55-60%. Pengeringan biji dilakukan hingga kadarnya menjadi 12%. Saat pengeringan, biji kopi dibolak balik agar kering merata. Tahapan ini juga bermanfaat untuk menghilangkan hama sehingga dapat disimpan lebih lama. Pengeringan alami membutuhkan waktu 7-21 hari. Proses pengering mekanis dapat dilakukan ketika musim hujan. Kita dapat menggunakan mesin gelombang mikro untuk menurunkan kadar air dari biji kopi.

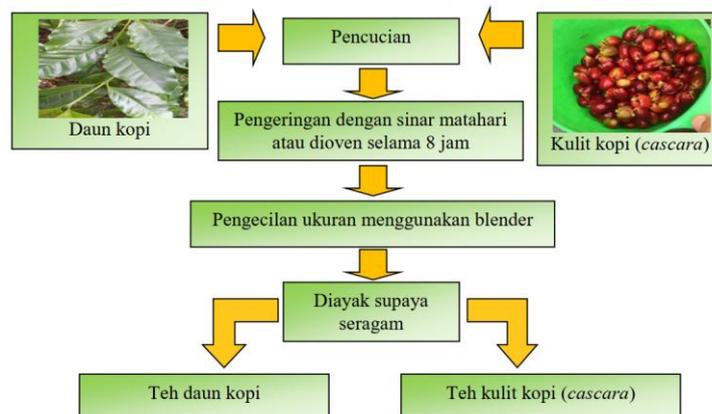
Dibalik aromanya yang wangi menenangkan, wedang kopi menyimpan manfaat kesehatan. Menurut Damayanti et al. (2023), kopi kaya antioksidan untuk meningkatkan fungsi kognitif seseorang. Pencinta kopi akan lebih mudah dalam berfikir dan mengingat. Kopi juga mengandung kafein yang memberi efek baik pada sistem saraf dan menghambat peroksidase lipid pada stres. Manfaat kopi bagi otak juga disampaikan Beigh et al. (2021), kopi meningkatkan daya ingat dan tingkat kewaspadaan. Kopi juga menunjukkan sifat antioksidan dan antitoksik pada tingkat seluler otak sehingga memberikan perlindungan terhadap penyakit alzheimer dan parkinson.

Pada penelitian Wachamo (2017) dijelaskan bahwa kopi tidak hanya memberi efek baik pada sel otak namun juga pada anggota tubuh yang lain seperti menstimuli kinerja fisik, membakar lemak, mengurangi risiko berbagai penyakit (stroke, kanker hati, prostat, kolorektal, parkinson, diabetes tipe II, dan demensia), meningkatkan mood baik, melindungi pikiran, mencerahkan suasana hati, membantu melawan depresi, dan meminimalkan risiko bunuh diri.

Selain masif memproduksi bubuk kopi, warga Banyuwangi juga menjadikan daun kopi sebagai bahan pembuat minuman tradisional. Mereka menyeduh daun kopi kering alami. Mereka percaya wedang teh daun kopi baik untuk penyembuhan diabetes dan menyehatkan jantung. Lebih rinci Dewiansyah et al. (2022) mencontohkan proses pembuatan teh daun kopi. Petik daun yang bersih dari hama, biarkan hingga layu selama 3 jam, cuci bersih, keringkan dalam suhu 45°C selama 3 jam, terakhir sangrai 15 menit. Daun siap di seduh. Jika ingin membuat teh celup, daun digiling halus kemudian dikemas dalam kantong. Minuman ini tidak hanya enak di nikmati saat hangat, hasil dari uji organoleptik menunjukkan bahwa seduhan teh celup daun kopi mengandung fenol dan antioksidan.

Monteiro et al. (2020) mengakui manfaat teh daun kopi karena kandungan sejumlah senyawa bioaktif (trigonelin, xantin, CGA, dan xanton). Minuman ini pas untuk pecinta aroma kopi namun menghindari tingginya kafein. Hasil penelitian Lazuardina et al. (2022) juga menunjukkan bahwa teh daun kopi memiliki kandungan kafein yang lebih rendah daripada kopi namun tetap memiliki kandungan antioksidan tinggi. Proses pembuatan teh daun kopi dapat dilihat pada gambar 5.

Gambar 5. Proses Pembuatan Teh Daun dan Kulit Kopi



Sumber: Kamarudin, et al. (2023)

### ***Kuliner dan Ekonomi Kreatif: Pemberdayaan Lokal melalui Gastronomi Digital***

Program kuliner Banyuwangi yang ditayangkan melalui kanal televisi dan diunggah ke YouTube oleh Kompas TV tidak hanya memperkenalkan kekayaan rasa dan tradisi lokal, tetapi juga berkontribusi dalam penguatan ekonomi kreatif. Kerangka Creative and Cultural Industries (CCI) versi UNESCO & World Bank (2021) mengkategorikan kuliner termasuk dalam Intangible Cultural Heritage serta Creative Services, khususnya ketika dikemas dalam bentuk konten digital yang bernilai informatif sekaligus estetis. Kegiatan ini menciptakan proses kreatif yang melibatkan banyak pihak: mulai dari perancang program, narasumber lokal (juru masak, petani, pelaku UMKM), hingga tim produksi konten dan distributor media digital. Kuliner bukan hanya artefak budaya, tetapi juga aset ekonomi yang mendukung terciptanya nilai tambah melalui kreasi dan distribusi informasi berbasis warisan budaya.

Tayangan seperti “Berburu Sensasi Kuliner Banyuwangi” memosisikan makanan lokal sebagai bagian dari narasi visual yang kaya makna. Ini tidak hanya berdampak pada pelestarian pengetahuan lokal, tetapi juga mendorong daya tarik pariwisata, memperkuat identitas kawasan, dan memperluas pasar bagi produk makanan tradisional. Di sisi lain, narasi tentang kesehatan yang terkandung dalam bahan, teknik memasak, dan nilai gizi makanan juga selaras dengan tren global akan wellness, makanan fungsional, dan gaya hidup sehat.

Digitalisasi konten gastronomi lokal membuka ruang ekonomi baru melalui kanal YouTube sebagai bagian dari audiovisual and interactive media dalam CCI. Konten seperti ini berpotensi dimonetisasi, dijadikan referensi oleh pelaku usaha, atau diadopsi oleh penggiat wisata kuliner. Oleh karena itu, representasi kuliner daerah tidak hanya berbicara tentang rasa, tetapi juga tentang potensi ekonomi kreatif yang berkelanjutan dan inklusif.

### **Simpulan**

Penelitian ini mengungkap bahwa program kuliner Kompas TV tentang kuliner khas Banyuwangi memuat pengetahuan lokal yang berkaitan erat dengan kesehatan. Pengetahuan tersebut mencakup pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan pangan bernilai gizi tinggi, teknik pembuatan makanan fermentasi, hingga peracikan minuman tradisional yang bersifat terapeutik. Beberapa bahan yang digunakan masyarakat Banyuwangi, seperti daun semanggi, daun jambu biji, bunga turi, dan serai, terbukti secara ilmiah memiliki kandungan nutrisi dan senyawa aktif yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh serta berpotensi menyembuhkan berbagai penyakit. Selain itu, masyarakat juga menunjukkan pengetahuan mendalam tentang proses fermentasi, seperti dalam pembuatan tahu dan pengolahan limbahnya menjadi produk turunan seperti kecap dan *nata de soya*. Keahlian serupa juga tampak dalam pemrosesan kopi, baik bijinya yang disangrai menjadi kopi bubuk maupun daunnya yang diolah menjadi teh herbal berkualitas.

Temuan menarik penelitian ini adalah penggunaan daun dan buah wadung sebagai bumbu masakan khas Banyuwangi seperti geseng dan ayam kesrut. Meskipun penggunaannya telah mengakar dalam tradisi kuliner lokal, hingga saat ini belum ditemukan kajian ilmiah mengenai manfaat kesehatan dari tumbuhan wadung. Oleh karena itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat diteliti lebih lanjut dalam bidang kesehatan, farmasi, atau kimia untuk mengeksplorasi potensi nutrisi dan manfaat terapeutik dari daun serta buah wadung. Penelitian ini memunculkan pemahaman bahwa ada nilai nutrisi dibalik makanan lokal Banyuwangi, seperti salah satu komponen dalam sego cawuk, yakni dari lauk pepes tuna.

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi sumber referensi bagi peneliti bidang kesehatan pangan tentang nutrisi dari seluruh bahan sego cawuk, rujak soto, geseng, dan kesrut.

Hasil dari penelitian ini juga mempertegas bahwa pengetahuan lokal dalam tradisi kuliner tidak hanya berperan dalam pelestarian budaya dan kesehatan, tetapi juga memiliki nilai ekonomi yang dapat dikembangkan dalam kerangka ekonomi kreatif berbasis warisan budaya. Kuliner lokal Banyuwangi, sebagaimana ditampilkan dalam media digital termasuk program televisi, berpotensi besar untuk menjadi bagian dari industri kreatif yang berkelanjutan, inklusif, dan berdaya saing tinggi setaraf internasional.

## Referensi

- Aditama, A. P. R., Rahayu, D. T., Yustanta, B. F., Astuti, W. W., Wijayati, W., Maringga, E. G., & Yuniarti, F. (2024). The effect of water fraction derived from green clover (*Marsilea crenata* C. Presl.) leaves on differentiation and maturation of human osteoblast cell. *Biomedical and Pharmacology Journal*, 17(3), 1749–1755. <https://doi.org/10.13005/bpj/2980>
- Beigh, M. A., Sofi, A. M., Wani, N. R., & Reshi, M. (2021). Processing and health benefits of coffee : A review. *International Journal of Scientific Engineering and Applied Science (IJSEAS)*, 7(11), 105–120. <https://ijseas.com/issue-archive-2/volume-7/issue11/>
- Bhokre, C., Gadhe, K., & Joshi, A. (2022). Assessment of nutritional and phytochemical properties of *Sesbania grandiflora* flower and leaves. *The Pharma Innovation Journal*, 11(6), 90–94. <https://www.thepharmajournal.com/archives/2022/vol11issue6/PartB/11-5-286-763.pdf>
- Botangen, K. A., Vodanovich, S., & Yu, J. (2017). Preservation of indigenous culture among indigenous migrants through social media: The Igorot peoples. *Proceedings of the Annual Hawaii International Conference on System Sciences*, 2303–2312. <https://doi.org/10.24251/hicss.2017.278>
- Damayanti, A. E., Wirjatmadi, B., & Sumarmi, S. (2023). manfaat konsumsi kopi dalam meningkatkan kemampuan mengingat (memori): A narrative review. *Media Gizi Kemas*, 12(1), 463–468. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.463-468>
- Dewiansyah, H., Ujianti, R. M. D., Umiyati, R., & Nurdyansyah, F. (2022). studi pembuatan teh celup dari daun kopi robusta (*Coffea canephora*) (Kajian variasi suhu penyaringan dan umur daun). *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 8(2), 50–59. <https://doi.org/10.29303/profood.v8i2.197>
- Eko, S. P., Iqbal, A., & Padillah, R. (2020). Studi deskripsi inovasi bisnis pariwisata kuliner tradisional khas suku Osing. *Jurnal Sains Manajemen Dan Bisnis Indonesia*, 10(2), 134–142. <http://jurnal.unmuhjember.ac.id/index.php/SMBI/article/view/4104>
- Febrian, A. W., Wijaya, J. C. A., & Amalia, F. R. (2019). Analisis brand identity kuliner di kabupaten Banyuwangi dengan menggunakan konsep gastronomic tourism. *The International Journal of Applied Business*, 3(1), 1–12. <https://e-journal.unair.ac.id/TIJAB/article/download/31274/21486>
- Fibrianto, K., Sari, H. P., & Hartari, A. (2020). rDampit Robusta coffee leaf tea (*Coffea canephora*) potential for kidney stone therapy. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 454(1), 1–7. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/454/1/012098>

- Ghosh, P., & Venkatachalapathy, N. (2014). Processing and drying of coffee - A review. *International Journal of Engineering Research & Technology*, 3(12), 784–794. <https://library.sweetmaria.com/wp-content/uploads/2020/08/Processing-and-Drying-of-Coffee---A-Review.pdf>
- Haetami, K., & Hanun, I. M. T. (2024). Identifikasi kandungan bakteri *Vibrio cholerae* pada produk olahan pepes ikan tuna (*Thunnus sp.*). *Journal of Pharmacy, Medical and Health Science*, 5(2), 79–88. <https://doi.org/DOI:10.35706/pc.v5i2.12009>
- Hakim, L., Rahardi, B., Guntoro, D. A., & Mukhoyyarah, N. I. (2022). Coffee landscape of Banyuwangi Geopark: Ecology, conservation, and sustainable tourism development. *Journal of Tropical Life Science*, 12(1), 107–116. <https://doi.org/10.11594/jtls.12.01.11>
- Han, I. B., Cha, S. H., Park, W. H., Park, S. B., Bak, S. L., Jeong, E. W., Jung, S., Woo, T. K., Lee, H. G., Hyun, T. K., & Jang, K. Il. (2022). Quality and functional characteristics of tofu prepared rapidly from soybeans dried after soaking in water. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46(2), 1–13. <https://doi.org/10.1111/jfpp.16232>
- Hardoko, Gunawan, W. L., & Handayani, R. (2019). Aktivitas inhibisi ekstrak daun semanggi air (*Marsilea crenata*) terhadap enzim hmg-koa reduktase. *FaST- Jurnal Sains Dan Teknologi*, 3(1), 45–57. <https://ojs.uph.edu/index.php/FaSTJST/article/view/1671>
- Hasim, Falah, S., Ayunda, R. D., & Faridah, D. N. (2015). Potential of lemongrass leaves extract (*Cymbopogon citratus*) as prevention for oil oxidation. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 7(10), 55–60. <https://www.jocpr.com/articles/potential-of-lemongrass-leaves-extract-cymbopogon-citratus-as-prevention-for-oil-oxidation.pdf>
- Hikmah, S. F., Rahman, A., Kholiq, I. N., & Andriani, Z. Z. D. (2019). Teknologi pengolahan limbah industri tahu sebagai upaya pengembangan Usaha Kecil Menengah (UKM) di kecamatan Gambiran kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Istiqro: Jurnal Hukum Islam, Ekonomi Dan Bisnis*, 5(1), 53–71. <https://doi.org/10.30739/istiqro.v5i1.342>
- Iswadi, D. (2021). Modifikasi pembuatan tahu dengan penggunaan lama perendaman, lama penggilingan dan penggunaan suhu dalam upaya meningkatkan kualitas produk tahu. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, 5(1). <https://doi.org/DOI:10.32493/jitk.v5i1.7008>
- Jiraungkoorskul, K., & Jiraungkoorskul, W. (2015). Sesbania grandiflora: New nutraceutical use as antidiabetic. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 7(7), 26–29. <https://journals.innovareacademics.in/index.php/ijpps/article/view/6304>
- Kafle, A., Mohapatra, S. S., Reddy, I., & Chapagain, M. (2018). A review on medicinal properties of *Psidium guajava*. *Journal of Medicinal Plants Studies*, 6(4), 44–47. <https://www.plantsjournal.com/archives/2018/vol6issue4/PartA/6-4-11-994.pdf>
- Kamarudin, A. P., Saputra, W. T. M., Susanti, Z., Putri, S. M., Amna, A., & Basyirah. (2023). Pelatihan pengolahan teh daun kopi dan teh cascara khas Gayo dari limbah tanaman kopi arabika. *MITRA: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 7(2), 147–158. <https://doi.org/10.25170/mitra.v7i2.4172>
- Kumar, M., Tomar, M., Amarowicz, R., Saurabh, V., Sneha Nair, M., Maheshwari, C., Sasi, M., Prajapati, U., Hasan, M., Singh, S., Changan, S., Prajapat, R. K., Berwal, M. K., & Satankar, V. (2021). Guava (*Psidium guajava* L.) leaves: Nutritional composition, phytochemical profile, and health-promoting bioactivities. *Foods*, 10(4), 1–20. <https://doi.org/10.3390/foods10040752>
- Kumari, S., Mangaraj, S., & Chandra, P. (2021, September). Soy based food products with their nutritional and health benefits. *ICAR-Central Institute of Agricultural Engineering, CIAE/CESPU/TB/2021/313*, 1–28.

- [https://ciae.icar.gov.in/assets/publication/technical\\_bulletins/Technical Bulletin2.pdf](https://ciae.icar.gov.in/assets/publication/technical_bulletins/Technical Bulletin2.pdf)
- Laily, N., Kusumaningtyas, R. W., Sukarti, I., & Rini, M. R. D. K. (2015). The potency of Guava psidium Guajava (L.) leaves as a functional immunostimulatory ingredient. *Procedia Chemistry*, 14, 301–307. <https://doi.org/10.1016/j.proche.2015.03.042>
- Lazuardina, B. A., Farah, D., Purba, W., Abdimesin, R., & Defri, I. (2022). Pemanfaatan limbah daun kopi sebagai minuman kesehatan di desa Sumberrejo, Jawa Timur. *Abdi-Mesin Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin*, 2(1), 72–80. <https://doi.org/10.33005/abdi-mesin.v2i1.35>
- Luthfi, A. R. (2017). Pendidikan seni film dan televisi sebagai penggerak industri ekonomi kreatif. *Jurnal Rekam*, 13(2), 99–106. <https://doi.org/https://doi.org/10.24821/rekam.v13i2.1933>
- Madane, S. G. (2024). Review on benefits of lemon grass. *World Journal of Pharmaceutical and Life Sciences (WJPLS)*, 10(2), 129–132. <https://www.wjpls.org/download/article/102012024/1706939209.pdf>
- Mikos, L. (2018). Collecting media data: TV and film studies. In U. Flick (Ed.), *The SAGE Handbook of Qualitative Data Collection* (pp. 412–425). SAGE.
- Monteiro, Â., Colombar, S., Azinheira, H. G., Guerra-Guimarães, L., Silva, M. D. C., Navarini, L., & Resmini, M. (2020). Dietary antioxidants in coffee leaves: Impact of botanical origin and maturity on chlorogenic acids and xanthones. *Antioxidants*, 9(1), 1–16. <https://doi.org/10.3390/antiox9010006>
- Nurislaminingsih, R., Rizal, E., & Laksono, A. (2024). Korean indigenous knowledge of health in Korean drama Jewel in The Palace. *Humanika*, 31(2), 138–157. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/humanika.v31i2.67692>
- Nuryani, S., Putro, R. F. S., & Darwani. (2017). Pemanfaatan ekstrak daun jambu biji (Psidium guajava Linn) sebagai antibakteri dan antifungi. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 6(2), 41–45. <https://doi.org/10.29238/teknolabjournal.v6i2.95>
- O’Leary, Z., & Hunt, J. (2017). Secondary data: Existing data, online generated data and previous studies. In Z. O’Leary (Ed.), *The essential guide to doing your research project* (pp. 265–297). SAGE.
- Olorunnisola, S. K., Asiyandi, -H. T., Hammed, A. M., & Simsek, S. (2014). Mini review biological properties of lemongrass : An overview. *International Food Research Journal*, 21(2), 455–462. [http://www.ifrj.upm.edu.my/21 \(02\) 2014/4 IFRJ 21 \(02\) 2014 043.pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/21%20(02)%202014/4%20IFRJ%20(02)%202014%20043.pdf)
- Patil, P., & Shah, D. N. (2022). Sesbania grandiflora (L.) Pers. (Agati): Its ethnobotanical knowledge, phytochemical studies, pharmacological aspects, and future prospects. *TMR Integrative Medicine*, 6, 1–14. <https://doi.org/10.53388/tmrim202206031>
- Priyadi, D. A., Prayogo, G. S., & Nur, K. M. (2021). Smallholder farmers’ perceptions of coffee bean processing using the honey method. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 672(1), 1–7. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/672/1/012025>
- Rachmadiarti, F., & Trimulyono, G. (2019). Phytoremediation capability of water clover (Marsilea Crenata (L). Presl.) in synthetic PB solution. *Applied Ecology and Environmental Research*, 17(4), 9609–9619. [https://doi.org/10.15666/aeer/1704\\_96099619](https://doi.org/10.15666/aeer/1704_96099619)
- Roy, P., & Chattopadhyay, S. (2021). A Review on medicinal uses and pharmacological activity of Sesbania Grandiflora. *International Journal of Pharmaceutical Research and Applications*, 6(3), 894–899. <https://doi.org/10.35629/7781-0603894899>
- Saleh, N. J., & Soediro, M. (2017). Serbuk semanggi sebagai minuman Herbal. *Teknobuga*, 4(1), 24–29. <https://doi.org/DOL: https://doi.org/10.15294/teknobuga.v4i1.13848>

- Setiawan, I. G. N. M. B., Sudrajat, U., Utari, N. R., & Sujarmanto. (2020). *Tata kelola kebudayaan untuk mendukung pemajuan kebudayaan: studi kasus pada Kabupaten Banyuwangi (Jawa Timur), Gianyar (Bali) dan Purwakarta (Jawa Barat)*. Pusat Penelitian Kebijakan, Badan Penelitian dan Pengembangan dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. <http://repositori.kemdikbud.go.id/21659/>
- Thasrin J., F., & Anitha, V. (2023). Nutritional and nutraceutical potentials of lemongrass (*Cymbopogon citratus*). *International Journal of Current Science Research and Review*, 06(05), 2881–2886. <https://doi.org/10.47191/ijcsrr/v6-i5-24>
- Thissera, B., Visvanathan, R., Khanfar, M. A., Qader, M. M., Hassan, M. H. A., Hassan, H. M., Bawazeer, M., Behery, F. A., Yaseen, M., Liyanage, R., Abdelmohsen, U. R., & Rateb, M. E. (2020). *Sesbania grandiflora* L. Poir leaves: A dietary supplement to alleviate type 2 diabetes through metabolic enzymes inhibition. *South African Journal of Botany*, 130, 282–299. <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2020.01.011>
- Tsiompah, G., Murwani, R., & Maharani, N. (2021). Effects of cooking method on the antioxidant activity and inhibition of lipid peroxidation of the Javanese salad “pecel” vegetables and its peanut sauce dressing. *International Journal of Food Science*, 2021, 1–9. <https://doi.org/10.1155/2021/8814606>
- UNESCO, & The World Bank. (2021). *Cities, culture, creativity leveraging culture and creativity for sustainable urban development and inclusive growth*. UGM Press.
- Wachamo, H. L. (2017). Review on health benefit and risk of coffee consumption. *Medicinal & Aromatic Plants*, 06(04), 1–12. <https://doi.org/10.4172/2155-9821.1000301>
- Wahyudi, R., Indriani, H., & Haris, M. S. (2022). Tahu sabar (Sari Bahari) upaya pemanfaatan limbah produksi garam sebagai tahu bahan organik ramah lingkungan bagi penderita stunting. *Amerta Nutrition*, 6(1), 44–52. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1.2022.44-52>
- Widjajaseputra, A. I., Widoeri, T. E., Suprijono, M. M., & Trisnawati, C. Y. (2019). Role of indigenous wisdom in food selection: study of students’ nutritional status in food nutrition programme: Widya Mandala Surabaya Catholic University. *International Journal of Food, Nutrition and Public Health*, 6(3–4), 311–322. <https://doi.org/10.47556/j.ijfnph.6.3-4.2013.5>
- Zulfikar, F., Djojo, & Susanto. (2021). The cultivation system in Banyuwangi ’ s coffee plantations in 1818-1829. *Budapest International Research and Critics Institute-Journal (BIRCI-Journal)*, 4(3), 3711–3718. <https://doi.org/DOI:https://doi.org/10.33258/birci.v4i3.213837>