



## Makanan Khas Melayu

Dea Miranda Kusuma

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Islam Indragiri  
deamiranda.a0808@gmail.com

Asril

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Islam Indragiri  
asril041207@gmail.com

Naskah Masuk	Direvis	Diterbitkan
09-01-2026	20-01-2026	01-02-2026

### ABSTRACT

Malay traditional cuisine is a vital component of Malay cultural heritage, reflecting a synthesis of indigenous knowledge, Islamic values, maritime trade influences, and ecological adaptation. This article explores the characteristics, cultural meanings, and socio-religious functions of Malay culinary traditions in regions such as Riau, Riau Islands, Jambi, and the Malay Peninsula. Using a qualitative descriptive approach and library research, this study analyzes academic books, journal articles, and ethnographic reports published between 2015 and 2025. The findings indicate that Malay food—such as nasi lemak, gulai ikan patin, asam pedas, and kueh lapis—is not merely sustenance but also a medium of identity expression, communal bonding, and religious observance. However, modernization, industrial food production, and declining transmission of culinary knowledge threaten its continuity. This study recommends integrating traditional cuisine into education, tourism, and digital documentation as strategies for safeguarding intangible cultural heritage.

**Keywords:** Malay Cuisine, Traditional Food, Intangible Cultural Heritage, Cultural Identity, Food Preservation

### ABSTRAK

Makanan khas Melayu merupakan bagian penting dari warisan budaya Melayu yang mencerminkan perpaduan antara pengetahuan lokal, nilai-nilai Islam, pengaruh perdagangan maritim, dan adaptasi ekologis. Artikel ini mengkaji karakteristik, makna budaya, serta fungsi sosial dan religius kuliner tradisional Melayu di wilayah seperti Riau, Kepulauan Riau, Jambi, dan Semenanjung Malaya. Melalui pendekatan kualitatif deskriptif dan studi pustaka, penelitian ini menganalisis buku akademik, artikel jurnal, serta laporan etnografis yang diterbitkan antara tahun 2015–2025. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan Melayu—seperti *nasi lemak*, *gulai ikan patin*, *asam pedas*, dan *kueh lapis*—bukan sekadar pemenuhan kebutuhan gizi, melainkan juga sarana ekspresi identitas, penguat ikatan komunal, dan bagian dari praktik keagamaan. Namun, modernisasi, produksi pangan industri, dan minimnya transmisi pengetahuan kuliner mengancam keberlangsungannya. Artikel ini merekomendasikan integrasi kuliner tradisional ke dalam pendidikan, pariwisata, dan dokumentasi digital sebagai strategi pelestarian warisan budaya takbenda.

**Kata Kunci:** Kuliner Melayu, Makanan Tradisional, Warisan Budaya Tak Benda, Identitas Budaya, Pelestarian Makanan

### PENDAHULUAN

Makanan dalam budaya Melayu tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai simbol identitas, media sosialisasi, dan ekspresi nilai-nilai filosofis serta

---

---

keagamaan. Di tengah arus globalisasi pangan yang cenderung homogen, makanan khas Melayu tetap bertahan sebagai representasi lokalitas yang unik dan kaya makna. Penelitian ini bertujuan mengungkap dimensi kultural, historis, dan kontemporer dari kuliner Melayu, serta tantangan dan peluang dalam pelestariannya.<sup>1</sup>

Masakan Melayu adalah lebih dari sekadar sekumpulan resep; ia adalah cerminan dari sejarah dan budaya masyarakat Melayu. Setiap hidangan memiliki cerita dan makna yang mendalam, sering kali berkaitan dengan tradisi, perayaan, atau nilai-nilai keluarga. Keanekaragaman bahan yang digunakan, seperti rempah-rempah dan sayuran lokal, mencerminkan kekayaan alam dan cara hidup masyarakat Melayu. Namun, dalam era globalisasi, masakan tradisional menghadapi risiko kehilangan identitasnya, karena banyak orang beralih ke makanan cepat saji dan tren kuliner internasional.<sup>2</sup>

Inovasi dalam masakan Melayu bukan hanya tentang mengganti bahan atau teknik, tetapi juga tentang menciptakan pengalaman baru yang relevan dengan generasi muda. Misalnya, banyak chef dan pelaku kuliner mulai menggabungkan elemen modern, seperti presentasi makanan yang menarik dan penggunaan bahan yang tidak biasa, untuk menarik perhatian. Hal ini penting agar masakan Melayu tidak hanya diingat sebagai warisan, tetapi juga sebagai bagian dari gaya hidup masa kini. Pelestarian ini menjadi tantangan, karena perlu ada keseimbangan antara mempertahankan tradisi dan memenuhi kebutuhan konsumen modern. Kemajuan teknologi, seperti media sosial dan aplikasi pengiriman makanan, mengubah cara orang mengakses dan menikmati makanan. Masakan Melayu sekarang dapat dipromosikan ke audiens yang lebih luas melalui platform digital, memungkinkan lebih banyak orang untuk mengenal dan menghargai kuliner ini. Namun, perubahan ini juga membawa tantangan dalam mempertahankan kualitas dan keaslian resep. Kreasi baru dalam masakan Melayu harus mempertimbangkan keselarasan antara inovasi dan pelestarian tradisi agar tetap menarik bagi generasi muda sambil menghormati akar budaya yang mendasarinya.

Kuliner Melayu berkembang dalam ekosistem pesisir dan sungai yang melimpah akan hasil laut dan rempah-rempah. Wilayah-wilayah seperti Riau, Kepulauan Riau, Jambi, dan pesisir timur Sumatra menjadi pusat peradaban Melayu yang sejak dulu dikenal sebagai penghasil ikan, udang, kelapa, dan berbagai jenis rempah lokal seperti serai, lengkuas, kunyit, dan asam kandis. Ekosistem ini tidak hanya menentukan bahan baku makanan, tetapi juga membentuk cara masyarakat Melayu

---

<sup>1</sup> Suroto, A. (2023). Peran Kuliner Lokal Dalam Mengembangkan Gastronomi Kuliner Berkelanjutan. *Jurnal Pariwisata Parama: Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 4(1), 55–67.

<sup>2</sup> Sufa, D. P., Amir, A., & Gani, E. (2021). Pendidikan Budaya Dan Karakter Dalam Buku Pendidikan Budaya Melayu Riau Kelas VII Smp. *JP (Jurnal Pendidikan): Teori Dan Praktik*, 6(2), 87–93.

---

memahami hubungan antara alam, tubuh, dan spiritualitas. Makanan dipandang bukan sekadar pemenuhan fisik, melainkan bagian dari keseimbangan hidup yang utuh.<sup>3</sup>

Pengaruh perdagangan dengan India, Tiongkok, Arab, dan Eropa sejak abad ke-7 M membentuk palet rasa yang khas: gurih, asam, pedas, dan manis dalam harmoni. Jalur perdagangan maritim Nusantara yang menghubungkan Sriwijaya, Malaka, hingga Aceh menjadi jalur pertukaran bukan hanya barang, tetapi juga teknik pengolahan makanan dan filosofi rasa. Dari India, masuk teknik penggunaan santan dan rempah-rempah berbasis kunyit; dari Tiongkok, teknik fermentasi seperti pembuatan *tempoyak* (durian fermentasi) dan penggunaan wajan; dari Arab, pengenalan sistem hidangan berbasis nasi dan prinsip kehalalan; sedangkan Eropa, terutama Portugis dan Belanda, membawa bahan seperti cabe merah yang kemudian diadopsi dan diindigenisasi menjadi bagian dari identitas rasa Melayu. Makanan seperti *nasi lemak*, *gulai tempoyak*, dan *kuib-muib* bukan hanya hidangan harian, melainkan juga bagian dari ritual adat, perayaan agama (Idul Fitri, Maulid Nabi), dan upacara daur hidup (khitanan, pernikahan).<sup>2</sup> Dalam tradisi Melayu, setiap hidangan memiliki *tempat* dan *waktu* yang sakral. Misalnya, *nasi kunyit*—nasi kuning beraroma rempah—selalu disajikan dalam acara khitanan sebagai simbol kemuliaan dan awal kehidupan baru. *Pulut kuning* yang dibentuk kerucut dalam upacara *selamatan* bukan sekadar makanan, tetapi representasi doa yang menjulang ke langit. Bahkan kue-kue seperti *kuib lapis* yang berlapis-lapis melambangkan bertingkatnya berkah Tuhan.<sup>4</sup>

Namun, di era digital dan global, generasi muda cenderung lebih mengenal makanan cepat saji daripada resep warisan nenek moyang. Pengetahuan tentang teknik memasak tradisional—seperti mengukus *pulut kuning* atau membuat *sambal belacan alami*—mulai punah karena tidak diturunkan secara sistematis.<sup>3</sup> Banyak anak muda kini tidak tahu bahwa *belacan* (terasi udang fermentasi) harus dijemur di bawah sinar matahari pagi selama tiga hari, atau bahwa *lemang* harus dimasak dalam buluh bambu di atas api kayu selama empat jam agar teksturnya lembut dan harum. Hilangnya pengetahuan teknis ini sejalan dengan memudarnya pemahaman tentang makna simbolis di balik setiap proses memasak.

UNESCO bahkan memasukkan "*foodways*" dalam kategori *Intangible Cultural Heritage*, menekankan pentingnya melestarikan sistem pangan tradisional sebagai bagian dari keberlanjutan budaya.<sup>4</sup> Yang dilindungi bukan hanya makanannya, tetapi seluruh ekosistem budaya di sekitarnya: cara menanam padi adat, memancing ikan sungai, memetik daun pandan, menumbuk bumbu dengan lesung, hingga tata cara menyajikan makanan kepada tamu. Semua ini merupakan bagian

---

<sup>3</sup> Wibowo, A. (2019). *Sejarah Kuliner Nusantara*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia, hlm. 88.

<sup>4</sup> Heriesta, A. (2021). Studi Deskripsi Tentang Jenis-Jenis Makanan Khas Melayu Riau Melalui Pendekatan Realistic Mathematic Education (RME) Pada Pembelajaran Matematika. Universitas Islam Riau.

---

---

dari identitas kolektif yang tidak bisa direduksi menjadi resep instan atau konten viral di media sosial.<sup>5</sup>

## METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode studi pustaka (*library research*). Data dikumpulkan dari sumber sekunder seperti jurnal ilmiah, buku akademik, laporan UNESCO, skripsi, dan artikel media terpercaya (2015–2025). Analisis dilakukan secara tematik dengan kategori: (1) jenis dan karakteristik makanan, (2) makna budaya dan religius, (3) tantangan pelestarian, dan (4) strategi revitalisasi. Validitas data dijamin melalui triangulasi sumber.<sup>5</sup> Pendekatan ini dipilih karena cocok untuk menggali dimensi budaya yang bersifat interpretatif dan simbolis. Dalam konteks kuliner Melayu, data tidak hanya berupa fakta objektif (misalnya: bahan dasar gulai), tetapi juga makna subjektif yang dilekatkan masyarakat terhadap makanan tersebut. Oleh karena itu, peneliti mengandalkan sumber- sumber yang memadukan perspektif antropologis, sejarah budaya, dan studi keagamaan. Fokus pada periode 2015–2025 memastikan bahwa temuan relevan dengan dinamika kontemporer, termasuk tantangan digitalisasi, urbanisasi, serta kebijakan pelestarian pasca- pandemi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini adalah;

### Karakteristik dan Jenis Makanan Khas Melayu

Makanan Melayu memiliki ciri khas: dominasi santan, rempah-rempah alami (lengkuas, serai, kunyit), dan bahan lokal seperti ikan patin, udang, kelapa, dan buah-buahan asam (belimbing, asam kandis). Karakteristik ini bukan muncul secara kebetulan, melainkan hasil dari interaksi panjang antara geografi, ekologi, dan sejarah. Wilayah Melayu yang didominasi oleh jaringan sungai dan garis pantai yang panjang memungkinkan masyarakat untuk mengembangkan sistem pangan berbasis hasil laut dan tumbuhan pesisir. Santan, misalnya, tidak hanya berfungsi sebagai pengental atau pemberi rasa gurih, tetapi juga sebagai pengawet alami sebelum adanya kulkas. Rempah-rempah seperti kunyit dan serai berperan ganda: memberi warna dan aroma, sekaligus bersifat antimikroba.<sup>6</sup>

Tidak seperti kuliner Jawa yang cenderung manis atau kuliner Minang yang sangat pedas, masakan Melayu menekankan keseimbangan rasa—gurih dari santan, asam dari buah lokal, pedas

---

<sup>5</sup>UNESCO. (2020). *Safeguarding Intangible Cultural Heritage: Food and Foodways*. Paris: UNESCO Publishing. <https://ich.unesco.org/doc/src/01811-EN.pdf>

<sup>6</sup>Wibowo, A. (2019). *Sejarah Kuliner Nusantara*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia, hlm. 88.

---

dari cabe padi, dan manis dari gula melaka—yang mencerminkan filosofi hidup Melayu: *saling melengkapi, bukan saling mendominasi*. Filosofi ini selaras dengan prinsip “*bersendikan rukun*” dalam kehidupan sosial Melayu, di mana harmoni lebih diutamakan daripada konfrontasi.

Beberapa hidangan ikonik meliputi:

- a. Nasi lemak: nasi dimasak dengan santan dan daun pandan, disajikan dengan sambal, ikan bilis, telur, dan kacang. Di Riau, disebut *nasi lemak lengkap* dan wajib ada dalam kenduri.<sup>7</sup> Keberadaannya dalam acara adat bukan sekadar pelengkap, melainkan simbol kemurahan hati tuan rumah dan kemakmuran komunitas. Bahkan dalam konteks ritual, *nasi lemak* sering disajikan sebagai makanan pembuka sebelum doa dimulai, menandai transisi dari dunia profan ke sakral. Dalam tradisi Melayu, tidak ada kenduri yang dianggap sah tanpa kehadiran nasi lemak ia menjadi *penanda kehadiran berkah*. Bahkan di Malaysia, *nasi lemak* telah diangkat sebagai “*national dish*”, menunjukkan betapa kuatnya pengaruh kuliner Melayu di lintas batas negara.
- b. Gulai ikan patin: ikan air tawar dimasak dengan kuah kuning berempah, mencerminkan kearifan lokal dalam memanfaatkan sungai Siak dan Kampar. Ikan patin dipilih bukan hanya karena ketersediaannya, tetapi juga karena dagingnya yang lembut dan tidak berduri—cocok untuk dikonsumsi bersama orang tua dan anak kecil, merefleksikan nilai kebersamaan dalam makan. Proses memasak gulai ini juga sarat makna: rempah harus ditumbuk halus dengan lesung kayu, bukan diblender, agar aroma alaminya keluar. Air gulai harus “bernyanyi” pelan di atas api kecil selama berjam-jam simbol kesabaran dalam menyambut tamu.
- c. Asam pedas: masakan berkuah asam-pedas dari ikan atau daging, menggunakan asam keping dan cili padi. Populer di Johor dan Riau. Hidangan ini lahir dari kebutuhan masyarakat pesisir untuk mengawetkan ikan dengan asam alami, sebelum teknologi pendingin dikenal. Kini, *asam pedas* tidak hanya makanan, tetapi identitas rasa daerah setiap keluarga memiliki resep turun-temurun yang dianggap “paling otentik”. Di Pulau Penyengat (Kepulauan Riau), misalnya, *asam pedas ikan tenggiri* disajikan dengan nasi hangat dan daun kesum campuran yang dianggap sebagai puncak keseimbangan rasa Melayu. Bahkan dalam literatur klasik Melayu, *asam pedas* sering disebut sebagai “makanan raja” karena kesederhanaannya yang penuh makna.
- d. Kueh lapis dan wajik: kue tradisional berbahan dasar tepung beras, gula melaka, dan

---

<sup>7</sup> Sari, D. P. (2021). "Fungsi Sosial Makanan Tradisional Melayu dalam Upacara Adat". *Jurnal Antropologi Pangan*, 6(2), hlm. 45.

---

santan, sering disajikan dalam acara syukuran. Proses pembuatannya yang rumit melapis-lapis adonan satu per satu dan dikukus perlahan mengajarkan kesabaran dan ketelitian. Dalam konteks adat, kue ini sering dibagikan kepada tetangga sebagai bentuk silaturahmi dan syukur atas rezeki. *Kue lapis*, dengan lapisannya yang jelas dan teratur, melambangkan *tabahan kehidupan* dari lahir hingga kematian dan pentingnya menjalani hidup secara bertahap dan penuh kesadaran. Sementara *wajik*, yang terbuat dari ketan dan gula melaka yang dimasak hingga kental, melambangkan *kelekatan sosial*: semakin lama dimasak, semakin lengket seperti ikatan kekeluargaan yang semakin erat seiring waktu.<sup>8</sup>

### Makna Budaya dan Fungsi Sosial-Religius

Makanan Melayu selaras dengan prinsip "*adat bersendi syarak*" adat yang berlandaskan syariat Islam. Misalnya, larangan menggunakan babi dan alkohol, serta penekanan pada kehalalan dan kebersihan.<sup>9</sup> Namun, prinsip ini tidak diterapkan secara kaku, melainkan diintegrasikan dalam estetika dan praktik sehari-hari. Misalnya, sebelum memasak, ibu-ibu Melayu biasanya membaca *basmallah*; saat menyajikan makanan, piring diletakkan di atas tikar, bukan di meja tinggi, sebagai simbol kerendahan hati. Bahkan cara makan pun diatur oleh adat: tangan kanan digunakan untuk makan, duduk bersila, dan tidak boleh berbicara saat mulut penuh—semua ini mencerminkan etika kesopanan yang diwariskan dari generasi ke generasi.

Dalam konteks sosial, hidangan seperti *nasi kunyit* (untuk khitanan) atau *pulut kuning* (untuk selamat) berfungsi sebagai simbol doa dan berkah. Warna kuning dari kunyit dipercaya membawa cahaya spiritual, sedangkan bentuk kerucut *pulut kuning* melambangkan konsentrasi doa yang fokus ke langit. Makanan tidak dikonsumsi secara individual, melainkan secara bersama dengan tangan, dari satu piring besar sebagai perwujudan persaudaraan tanpa sekat. Dalam tradisi Melayu, makan bersama (*makan beramai*) dianggap sebagai bentuk ibadah sosial, karena di dalamnya terkandung nilai *silaturahmi*, *kebersamaan*, dan *penghormatan terhadap sesama*. Selain itu, proses memasak sering kali melibatkan kerja kolektif (*gotong royong*), seperti saat menumbuk bumbu atau membungkus *lemang*. Kegiatan ini menjadi arena sosialisasi informal: para perempuan desa berbagi cerita, nasihat, dan pengetahuan sambil memasak. Anak-anak belajar bukan dari buku, tetapi dari mengamati gerakan tangan nenek mereka. Dalam ruang ini, nilai-nilai seperti kesabaran, kerja sama, dan hormat kepada alam ditransmisikan secara alami tanpa khotbah, tanpa instruksi formal. Bahkan pembuatan *lemang* nasi yang dimasak dalam buluh bambu di atas api melibatkan seluruh kampung: ada yang mencari bambu, ada yang menjaga api, ada yang mengaduk santan. Ini bukan

---

<sup>8</sup> Sari, D. P. (2021). "Fungsi Sosial Makanan Tradisional Melayu dalam Upacara Adat". *Jurnal Antropologi Pangan*, 6(2), hlm. 45

---

---

sekadar memasak, tetapi *ritual komunitas* yang memperkuat ikatan sosial.<sup>9</sup>

### Tantangan Pelestarian

Tantangan utama meliputi:

- e. Urbanisasi dan perubahan gaya hidup: keluarga muda lebih memilih makanan instan.  
<sup>10</sup> Di kota-kota seperti Pekanbaru atau Batam, banyak rumah tangga kini menggunakan *santan instan* dan *bumbu gulai kemasan*, yang menghilangkan aroma dan rasa autentik. Proses memasak yang dulu memakan waktu berjam-jam kini dipersingkat menjadi 15 menit, mengorbankan kualitas rasa dan makna ritual. Akibatnya, makanan Melayu perlahan kehilangan dimensi *temporal*-nya yang dulu menjadi bagian dari ritme hidup, kini hanya menjadi konsumsi instan.
- a. Komersialisasi berlebihan: modifikasi rasa dan bahan demi efisiensi (misal: gulai instan tanpa rempah asli). Warung-warung kuliner sering mengganti *belacan asli* dengan pasta terasi impor agar lebih murah, atau menambahkan penyedap rasa untuk menarik pelanggan. Akibatnya, generasi muda mengenal versi "palsu" dari kuliner Melayu, yang jauh dari esensi aslinya. Bahkan di restoran cepat saji, muncul "nasi lemak ala Western" disajikan dengan sosis dan saus tomat yang justru mengaburkan identitas aslinya.
- b. Minimnya dokumentasi: banyak resep hanya diturunkan lisan, tanpa arsip tertulis atau digital. Bila seorang nenek meninggal tanpa sempat mengajarkan cara membuat *sambal tempoyak*, maka pengetahuan itu hilang selamanya. Tidak seperti resep Barat yang sering ditulis detail, resep Melayu tradisional mengandalkan *rasa* dan *intuisi* yang sulit ditransfer tanpa praktik langsung. Tidak ada takaran pasti: "secukupnya", "sampai harum", "hingga warnanya pas" semua ini adalah bahasa tubuh yang hanya bisa dipahami melalui pengalaman langsung.<sup>10</sup>

### Strategi Revitalisasi

Beberapa strategi yang efektif:

- a. Integrasi ke kurikulum sekolah: pelajaran memasak tradisional di SMP/SMA. Di sekolah-sekolah di Riau, beberapa guru mulai memasukkan praktik membuat *keuh lapis* dalam pelajaran keterampilan, tidak hanya sebagai aktivitas seni, tetapi juga sebagai pembelajaran sejarah lokal. Siswa tidak hanya belajar cara memasak, tetapi juga memahami makna

---

<sup>9</sup>Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI. (2023). *Laporan Pelestarian Warisan Kuliner Daerah*. Jakarta.

<sup>10</sup> Raja, A. H. (2015). *Seni dan Budaya Melayu: Sejarah dan Perkembangannya*. Medan: USU Press, hlm. 203– 210; Ghazali, F. A., & Ismail, R. (2016).

---

---

filosofis di balik setiap bahan dan proses.

- b. Festival kuliner: seperti *Festival Makanan Tradisional Melayu Riau*.<sup>13</sup> Acara ini tidak hanya menampilkan makanan, tetapi juga mengundang tokoh adat, seniman, dan koki muda untuk berdialog tentang makna budaya di balik setiap hidangan. Festival semacam ini juga menjadi ruang pertemuan antar generasi tempat di mana nenek bisa mengajari cucunya cara membuat *sambal belacan* yang asli.
- c. Digitalisasi resep: aplikasi atau YouTube channel yang menampilkan tutorial otentik oleh tokoh adat. Beberapa komunitas lokal kini membuat video dokumenter tentang proses pembuatan *lemang* atau *pulut kuning* dengan narasi dalam bahasa Melayu asli, lengkap dengan penjelasan filosofis sehingga pengetahuan ini bisa diakses oleh generasi global. Platform digital tidak hanya menjadi arsip, tetapi juga ruang edukasi yang hidup.<sup>11</sup>

## KESIMPULAN

Berdasarkan uraian tersebut, dapat disimpulkan bahwa makanan khas Melayu merupakan warisan budaya takbenda yang sarat makna dan mencerminkan keterpaduan antara aspek kuliner, spiritual, sosial, dan ekologis, sehingga tidak sekadar menghadirkan cita rasa, tetapi juga menanamkan nilai, identitas, dan kearifan hidup masyarakat Melayu. Setiap hidangan memuat narasi sejarah, pengetahuan lokal, serta etika relasi antara manusia, alam, komunitas, dan Tuhan yang diwariskan lintas generasi melalui praktik memasak dan ritual makan bersama. Namun, arus globalisasi, gaya hidup instan, dan komersialisasi tanpa pemahaman filosofis mengancam keberlanjutan kuliner Melayu, baik dari sisi otentisitas maupun transmisi pengetahuan. Oleh karena itu, pelestarian kuliner Melayu menuntut pendekatan holistik yang melibatkan pendidikan, kebijakan publik, pemanfaatan teknologi digital, dan partisipasi aktif masyarakat agar nilai, makna, dan jiwa peradaban Melayu tetap hidup dan tidak tereduksi menjadi sekadar bentuk tanpa ruh.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih pada lembaga NIPAH: Jurnal Pelita Studi Islam dan Humaniora yang memfasilitasi penerbitan artikel ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, S., & Rahim, H. A. (2019). Malay Foodways as Intangible Heritage: A Case from Johor. *GEMA Online Journal of Language Studies*, 19(2), <https://doi.org/10.17576/gema-2019-1902-06>

---

<sup>11</sup> Ismail, N. (2022). Transformasi Kuliner Melayu di Era Digital. *Jurnal Studi Budaya*, 7(3), 101–115. <https://doi.org/10.22146/jsb.78901>

- 
- Ahmad, N., & Yusoff, M. Y. M. (2023). Intergenerational Transmission of Malay Culinary Knowledge. *Asian Journal of Social Science*, 51(1), 22–38. <https://doi.org/10.1163/15685314-bja10045>
- Ghani, S. A. (2021). Digital Archiving of Traditional Malay Recipes. *Journal of Cultural Heritage Management*, 6(1). <https://doi.org/10.1108/JCHMSD-05-2020-0045>
- Ghazali, F. A. (2016). *Warisan Seni dan Kuliner Melayu*. Pulau Pinang: Penerbit USM. <https://penerbit.usm.my/product/warisan-seni-dan-kuliner-melayu/>
- Hamka. (1960). *Adat dan Islam dalam Kebudayaan Melayu*. Jakarta: Bulan Bintang. <https://www.worldcat.org/title/458175205>
- Ismail, N. (2022). Transformasi Kuliner Melayu di Era Digital. *Jurnal Studi Budaya*, 7(3) <https://doi.org/10.22146/jsb.78901>
- Ismail, R. (2018). *Nasi Lemak: Simbol Identitas dan Perayaan dalam Budaya Melayu*. Pekanbaru: Balai Pelestarian Nilai Budaya. <https://bpnbriaui.kemdikbud.go.id/publikasi/buku-nasi-lemak/>
- Kartika, D. (2020). Kearifan Lokal dalam Kuliner Melayu Riau. *Jurnal Ilmu Budaya*, 8(1), <https://ejournal.univpancasila.ac.id/index.php/JIB/article/view/1205>
- Salleh, N. M. (2020). Culinary Tourism and Malay Identity in Riau Islands. *International Journal of Tourism Anthropology*, 8(2) <https://doi.org/10.1504/IJTA.2020.108765>
- Sari, D. P. (2021). Fungsi Sosial Makanan Tradisional Melayu dalam Upacara Adat. *Jurnal Antropologi Pangan*, 6(2) <https://jurnal.unri.ac.id/index.php/JAP/article/view/9123>
- UNESCO. (2020). *Safeguarding Intangible Cultural Heritage through Digital Means*. Paris: UNESCO Publishing. <https://ich.unesco.org/doc/src/01811-EN.pdf>
- Wibowo, A. (2019). *Sejarah Kuliner Nusantara*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia. <https://www.goodreads.com/book/show/45213893-sejarah-kuliner-nusantara>
- Yusri, A. (2017). Makanan Adat dan Ritual dalam Komunitas Melayu Riau. *Jurnal Demokrasi dan Otonomi Daerah*, 15(1), <https://jurnal.unri.ac.id/index.php/JDOD/article/view/3421>
- Zulkifli, M. C. (2018). Symbolism in Malay Food Aesthetics. *KEMANUSIAAN*, 25(1), <https://www.ukm.my/km/wp-content/uploads/2018/06/04-Mohd-Che-Zulkifli.pdf>