

**PELESTARIAN “KUE MAYIT” SEBAGAI KUE TRADSIONAL GARUT
SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Program Studi Pendidikan Tata Boga



Oleh :
Rosi Rosmayanti
NIM 1507132

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
BANDUNG
2019**

LEMBAR HAK CIPTA

PELESTARIAN “KUE MAYIT” SEBAGAI KUE TRADISIONAL GARUT

**Oleh :
Rosi Rosmayanti**

**Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Fakultas Pendidikan Teknologi
dan Kejuruan**

**©Rosi Rosmayanti 2019
Universitas Pendidikan Indonesia
Agustus 2019**

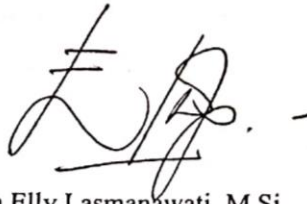
**Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan
dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis**

LEMBAR PENGESAHAN
ROSI ROSMAYANTI

PELESTARIAN “KUE MAYIT” SEBAGAI KUE TRADISIONAL GARUT

Disetujui dan disahkan oleh

Dosen Pembimbing I



Dra. Elly Lasmanawati, M.Si

NIP. 19561020 198403 2 001

Dosen Pembimbing II



Dra. Atat Siti Nurani, M.Si

NIP. 19600225 198803 2 001

Mengetahui,

Ketua departemen PKK FPTK UPI



Dr. Sri Subekti, M.Pd

NIP. 19590928 198503 2 001

PELESTARIAN “KUE MAYIT” SEBAGAI KUE TRADISIONAL GARUT

Rosi Rosmayanti, Elly Lasmanawati, Atat Siti Nurani

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan
Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan
Indonesia
Rosirose674@gmail.com*

ABSTRAK

Hasil studi lapangan yang dilakukan penulis, ditemukan bahwa kue tradisional Garut, yaitu “Kue Mayit” sudah sulit ditemukan di pasar tradisional dan toko oleh-oleh, hal ini karena beberapa pembuat sudah tidak menjual “Kue Mayit”, ada pula yang telah meninggal dan tidak memiliki generasi penerus, sehingga dibutuhkan upaya pelestarian, agar kue ini tetap ada dan tidak punah. Tujuan penelitian ini untuk mendapatkan gambaran “Kue Mayit” mengenai sejarah, bahan, alat, proses pengolahan, dan upaya pelestariannya. Metode penelitian yang digunakan yaitu penelitian deskriptif kualitatif. Hasil dari penelitian ini yaitu “Kue Mayit” memiliki bentuk, warna yang putih seperti “*mayit*”, dalam agama islam berarti mayat yang dibungkus kain kafan berwarna putih. Kue ini diperkirakan ada sejak tahun 1962. Bahan yang digunakan yaitu tepung beras ketan, kelapa setengah tua, dan gula merah *bojongloa*. Perbandingan tepung ketan, gula merah, dan kelapa yaitu pembuat A menggunakan 2:1:1, B menggunakan 2:1.5:1 dan E menggunakan 1,4:0.5:1 dalam satuan kilogram. Alat yang digunakan, wajan, *jubleg* batu, *halu*, tampah, saringan tepung, gelas. Plastik, kap plastik, dus digunakan sebagai alat pengemasan, toples digunakan sebagai alat penyajian. Pengolahannya dimulai dengan menumbuk beras ketan yang sudah dicuci dan direndam, kemudian saring. Tepung *dibibis* menggunakan air garam sampai lembab, berbentuk kerikil. Panaskan wajan menggunakan api sedang, masukkan tepung yang sudah *dibibis* ke dalam wajan menggunakan saringan sampai membentuk bulatan, masukkan enten, kemudian gulung, tekan bagian kiri dan kanannya, gunting bagian yang kurang merata. Kue ini disajikan pada saat hari raya, syukuran, pesta, upacara adat pertanian. Upaya pelestarian melalui pendokumentasian melalui pembuatan, video dokumenter, video tutorial.

Kata kunci : “Kue Mayit”, pelestarian, pendokumentasian

PRESERVATION “KUE MAYIT” AS A TRADITIONAL CAKE OF GARUT

Rosi Rosmayanti, Elly Lasmanawati, Atat Siti Nurani

*Study Program Of Culinary Education, Departement of Home Economic Education,
Faculty of Technologi and Vocational Education, Indonesia University of Education
Rosirose674@gmail.com*

ABSTRACT

A field study that has been done by the writer, resulted that one of traditional cakes from Garut, which is “kue mayit”, is hard to find in traditional market or souvenir market nowadays. It was caused by some “*Kue Mayit*” producers do not sell it anymore, has been passed away, and do not have successor. As a result, it needed preservation efforts in order to make it not to become extinct. This research aimed to gain the picture of history, ingredients, tools, processing, and preservation efforts of “*Kue Mayit*”. Research method used in this research was qualitative descriptive research. The result of this research were: (1) “*Kue Mayit*” has a form and white color as a *Mayit* (remains body that was covered by shroud), in Islamic religion mayit is mayat that covered by a white shroud. (2) it is not known for certain who gave the name of “*Kue Mayit*”, (3) this cake probably appeared since 1962, (4) the ingredients used were sticky rice flour, half-old coconut, and *Bojongloa’s* palm sugar, The ratio of flour, palm sugar and coconut is producer A used 2:1:1, producer B used 2:1.5:1 ratio and producer E used 1.4:0.5:1 ratio in a kilogram unit (5) the tools used are pan, rock mortar, pestle, *tampah*, flour filter, cup, wood spatula, (6) plastic sheet, mica plastic and box were used as the packaging tool, while jar was used as the serving tool. (7) The processing of “*Kue Mayit*” were started by pounding the rice that has been washed and soaked. Then, the fine flour was filtered to the *tampah*. The flour *dibibis* (poured slowly and mixed) using salt water until it is moist to form gravel. The next step is warming the pan on medium heat and pouring the flour using the filter to the pan until it is formed in circle. Then, the *enten* was put on the flour, rolled until it is covered by the flour, and pressed in the both side. Lastly, “*Kue Mayit*” was lifted and cut out the uneven parts. This cake was served in a feast, *syukuran*, party, and traditional agricultural ceremonies. The preservation efforts were done by documentation using documenter video and tutorial video.

Keywords: “*Kue Mayit*”, *Preservation*, *Documentation*

DAFTAR ISI

COVER	i
LEMBAR HAK CIPTA	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	x
BAB I.....	1
1.1 Latar belakang masalah penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
Manfaat penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	5
1.4.2 Manfaat Praktis	6
Struktur Organisasi skripsi.....	7
BAB II.....	8
2.1. Pelestarian	8
2.1.1. Definisi Pelestarian	8
2.1.2 Pelestarian Tradisi.....	8
2.1.3. Bentuk Pelestarian	9
2.1.4 Objek Pelestarian	10
2.2. Kue Tradisional Indonesia	11
2.2.1. Definisi kue tradisional Indonesia	11
2.2.2. Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue tradisional Indonesia	12
2.2.4. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan kue tradisional Indonesia... ..	15
2.2.5. Teknik memasak yang digunakan dalam pembuatan kue tradisional Indonesia	18
2.3. Kue Tradisional Jawa Barat	19
2.3.1. Karakteristik kue tradisional Jawa Barat	19
2.3.2. Fungsi kue tradisional Jawa Barat dalam waktu penyajian	20

2.4 “Kue Mayit”	21
2.5 Penelitian Terdahulu	21
BAB III	23
3.1.Desain Penelitian.....	23
3.2.Informan dan tempat penelitian	24
3.3.Pengumpulan data	25
3.5.Analisis data	28
BAB IV	29
4.1 Deskripsi lokasi penelitian	29
4.2 Hasil wawancara	31
4.3 Hasil observasi dan dokumentasi	68
4.4 Pembahasan	74
BAB V.....	82
5.1 Simpulan	82
5.2 Implikasi.....	83
5.3 Rekomendasi	83
DAFTAR PUSTAKA	84
LAMPIRAN.....	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 tepung ketan putih	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 2 kelapa	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 3 garam.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 4 gula aren	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 5 gula kelapa.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 6 jubleg batu	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 7 halu	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 8 tampah bambu	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 9 parutan kelapa	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 10 talenan	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 11 pisau	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 12 wajan	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 13 “Kue Mayit”	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 1 Peta Kabupaten Garut.....	Error! Bookmar
Gambar 4. 2 beras ketan putih	Error! Bookmar
Gambar 4. 3 gula merah bojongloa	Error! Bookmar
Gambar 4. 4 kelapa	Error! Bookmar
Gambar 4. 5 halu dan lumpang	Error! Bookmar
Gambar 4. 6 timbangan	Error! Bookmar
Gambar 4. 7 waskom dan saringan tepung	Error! Bookmar
Gambar 4. 8 saringan tepung aluminium	Error! Bookmar
Gambar 4. 9 wajan	Error! Bookmar
Gambar 4. 10 parutan kelapa	Error! Bookmar
Gambar 4. 11 talenan dan pisau	Error! Bookmar
Gambar 4. 12 spatula plastik.....	Error! Bookmar
Gambar 4. 13 gelas plastik	Error! Bookmar
Gambar 4. 14 kompor	Error! Bookmar
Gambar 4. 15 bambu	Error! Bookmar
Gambar 4. 16 tampah gula merah digerus	Error! Bookmar
Gambar 4. 17 gula merah dimasukan ke dalam wajan.....	Error! Bookmar
Gambar 4. 18 memanaskan api	Error! Bookmar

Gambar 4. 19 mengaduk bahan.....	Error! Bookmar
Gambar 4. 20 enten yang telah matang.....	Error! Bookmar
Gambar 4. 21 pembentukan enten.....	Error! Bookmar
Gambar 4. 22 enten yang telah dibentuk.....	Error! Bookmar
Gambar 4. 23 penumbukan beras ketan putih.....	Error! Bookmar
Gambar 4. 24 penyaringan tepung beras ketan putih.....	Error! Bookmar
Gambar 4. 25 <i>membibis</i> beras ketan putih.....	Error! Bookmar
Gambar 4. 26 tepung beras ketan putih yang telah <i>dibibis</i>	Error! Bookmar
Gambar 4. 27 menyaring tepung beras ketan putih yang telah dibibis.....	Error! Bookmar
Gambar 4. 28 memasukan ente.....	Error! Bookmar
Gambar 4. 29 menggulung.....	Error! Bookmar
Gambar 4. 30 menekan bagian sisi kiri dan kanan.....	Error! Bookmar
Gambar 4. 31 Kue Mayit” yang telah selesai dibuat.....	Error! Bookmar
Gambar 4. 32 pengemasan “Kue Mayit”.....	Error! Bookmar
Gambar 4. 33 hasil kue mayit yang menggunakan teknik A.....	80
Gambar 4. 34 hasil kue mayit yang menggunakan teknik B.....	80

DAFTAR TABEL

Tabel 3 1 Data Informan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 1 Waktu wawancara dan Biodata Narasumber	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 2 Alasan Penamaan “Kue Mayit”	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 3 Asal mula adanya “Kue Mayit”	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 4 informan mengenal “Kue Mayit”	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 5 hasil wawancara mengenai dari siapa informan mengenal “Kue Mayit”	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 6 Pembuat “Kue Mayit” sebelumnya.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 7 Pembuat “Kue Mayit” di keluarga Informan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 8 hasil wawancara mengenai sejak kapan anggota keluarga mengenal “Kue Mayit”	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 9 hasil wawancara mengenai pewarisan resep	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 10 hasil wawancara mengenai generasi penerus	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 11 hasil wawancara mengenai perubahan resep	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 12 hasil wawancara mengenai bahan utama “Kue Mayit”	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 13 hasil wawancara mengenai jenis beras yang digunakan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 14 hasil wawancara mengenai penyediaan tepung ketan yang digunakan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 15 hasil wawancara mengenai cara pemilihan beras ketan putih	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 16 perbedaan antara tepung beras yang dihaluskan secara manual dengan beras ketan yang dihaluskan menggunakan mesin.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 17 hasil wawancara mengenai bahan cair yang digunakan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 18 hasil wawancara mengenai bahan isi “Kue Mayit”	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 19 hasil wawancara mengenai kelapa yang digunakan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 20 hasil wawancara mengenai jenis gula merah yang digunakan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 21 hasil wawancara mengenai cara memilih jenis gula merah	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 22 hasil wawancara mengenai cara pemilihan gula merah	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 23 hasil wawancara mengenai perbedaan gula merah yang dipilih informan dengan jenis gula merah lain.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 24 bahan tambahan pemberi rasa asin (garam)	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 25 hasil wawancara mengenai jenis garam yang digunakan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 26 hasil wawancara mengenai takaran tepung	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 27 hasil wawancara mengenai banyaknya air yang digunakan	Error! Bookmark not defined.

Tabel 4. 28 hasil wawancara mengenai takaran kelapa parut yang digunakan untuk isian**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 29 hasil wawancara mengenai takaran gula merah**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 30 hasil wawancara mengenai takaran garam**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 31 hasil wawancara mengenai takaran garam untuk isian**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 32 hasil wawancara mengenai alat yang digunakan**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 33 hasil wawancara mengenai alat yang digunakan dalam proses pengemasan.....**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 34 hasil wawancara mengenai cara membuat enten**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 35 hasil wawancara mengenai kriteria enten yang bagus**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 36 hasil wawancara mengenai proses perendaman**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 37 hasil wawancara mengenai waktu proses perendaman**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 38 hasil wawancara mengenai tahap setelah ketan selesai direndam**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 39 hasil wawancara mengenai lama waktu yang dibutuhkan pada proses penumbukan**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 40 hasil wawancara mengenai cara membuat kulit “Kue Mayit”**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 41 hasil wawancara mengenai teknik membibis**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 42 hasil wawancara mengenai kriteria adonan kulit “Kue Mayit”**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 43 hasil wawancara mengenai api yang digunakan dalam pembuatan “Kue Mayit”**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 44 hasil wawancara mengenai teknik pengemasan dan penyimpanan**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 45 waktu penyajian “Kue Mayit”.....**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 46 hasil wawancara mengenai upaya pelestarianyang dilakukan oleh pembuat “Kue Mayit”**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 47 hasil observasi dan dokumentasi mengenai waktu observasi dan biodata narasumber**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 48 hasil observasi dan dokumentasi mengenai bahan yang digunakan**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 49 hasil observasi dan dokumentasi mengenai alat yang digunakan**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 50 hasil observasi dan dokumentasi mengenai proses pembuatan “Kue Mayit”**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR PUSTAKA

- Adimihardja, K. (2005) *Makanan dalam Khazanah Sunda*. Bandung.
- Agung, E. W. (2005) *Kudapan Manis Bersaus Legit*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Alamsyah, Y. and Sujanto, R. (2006) *Warisan Kuliner Indonesia “Kue Basah dan Jajan Pasar”*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Beny, W. et al. (2015) *Pemetaan Warisan Budaya Tak Benda Kabupaten Garut*. Garut: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Garut.
- Fatimah, S. (2011) *Kue Tradisional Anti Gagal*. Edited by I. Hardiman. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, M., Hendrasty, H. K. and Dewi, A. (2016) *Industri Jasa Boga*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Habsari, R. (2007) *Info Boga Jakarta*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Lisan, F., Azlan, U. and Rahayu, S. S. (2015) *Syariat, Tarekat dan Adat, Studi Emografi Islam Di Tatar Sunda*. Yogyakarta: Deepublish.
- Media Sindo, P. (2018) ‘PASTRY & BAKERY EDISI 101: Lestarkan Jajan Tradisional’, p. Vol 9, hal 28.
- Nashiruddin, M. al-albani (2008) *Lengkap Mengurus Jenazah*. Depok: Gema Insani.
- Nimpuno, D. (2016) *Nostalgia Kue Tenong*. Jakarta: PT Gramedia.
- Nurani, A. S., Subekti, S. and Mahmudatussa’adah, A. (2017) *Kue Nusantara Jawa Barat*. Bandung: UPI Press.
- Rachman, Y. B. (2016) *Dasar dasar pelestarian*. Departemen Ilmu Perpustakaan dan Informasi, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Kampus Universitas Indonesia.
- Sufi S.Y (no date) *Jajan dan Kue Basah Tradisional Indonesia*.
- Suhardjito, Y. . (2006) *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Tia (no date) *resep koki, PT Resepkoki Sukses Makmur*.
- Tim Ide Masak (2013) *Seri Penganan Jadul Tetap Favorit Jajan Pasar (Dari Ubi, Singkong, Dan Talas)*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Tim Pengembang Ilmu Pendidikan FIP UPI (2007) ‘Ilmu dan Aplikasi Pendidikan’, in *bagian 4*. Bandung: PT Imperial Bhakti Utama, p. 92.
- Tim Penyusun Kamus Pusat Bahasa. (2008). *Kamus Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pusat Bahasa
- Tobing, H. A. . (2005) *Camilan Tradisional Indonesia Serba Goreng dan Panggang*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Utomo, H. (2005) *Resep Eksklusif Jajan Pasar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wicaksono, A. (2015) *Perancangan Coffee Table Book Jajanan Tradisional Khas Yogyakarta*.
- Yasa Boga (2007) *Seri Rresep Praktis - Jajan Pasar (Edisi Baru)*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yasa Boga (2008) *Kue-Kue Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yasa Boga (2009) *Kue Kue Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia.
- Yasa Boga (2015) *kue kue indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Referensi Lain

- Universitas Pendidikan Indonesia. (2018). Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 3260/Un40/Hk/2018, Tentang Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2018.
- Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan (2007) *Pedoman Pelestarian Tradisi*.
- Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan (no date) *Website warisan budaya*.
- Lestari, N. S. and Christina (2018) 'Doclang, Makanan Tradisional yang Mulai Tersisihkan', *Jurnal Khasanah Ilmu*, 9(2), pp. 21–27. Available at: <http://e-journal.uajy.ac.id/14649/1/JURNAL.pdf>.
- MD, M. M., Ismail, T. and Zoelva, H. (2012) 'Prosiding Kongres Pancasila IV', in *Strategi Pelembagaan Nilai-Nilai Pancasila dalam Menegakkan Konstitusionalitas Indonesia*. Yogyakarta, p. 338.
- Nasukha, R. A. (2015) *Materi Antropologi Kelas XI Bab 2 Pewarisan Budaya, 12 Desember*. Available at: <http://blog.unnes.ac.id/azzelins/2015/12/12/materi-antropologi-kelas-xi-bab-2-pewarisan-kebudayaan/> (Accessed: 12 September 2019).
- Nurlaela, L. (2012) 'Pendokumentasian Makanan Tradisional Jawa Timur'.
- Purwohandoyo, J., Cemporaningsih, E. and Wijayanto, P. (2018) *Pariwisata Kota Pusaka : Mendaya Gunakan Aset Pusaka , Menyejahterakan Masyarakat*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Setiawan, H. (2019) *Cara Mengkafani Jenazah yang Baik dan Benar Sesuai Ajaran Islam*, *liputan6.com*. Available at: <https://www.liputan6.com/citizen6/read/3905890/cara-mengkafani-jenazah-yang-baik-dan-benar-sesuai-ajaran-islam>.
- Sihombing, R. M., Imania, K. L. and Mutiaz, I. R. (2014) 'Pemanfaatan Produk Budaya Modern dalam Bentuk Game untuk Mobile Gadget sebagai Media Pelestarian Budaya Tradisional (Dengan Studi Kasus Kue Tradisional Jawa Barat)', *ITB Journal of Visual Art and Design*, 6(1), pp. 17–28. doi: 10.5614/itbj.vad.2014.6.1.3.
- Simplify (2018) *Peran Pendidikan Dalam Proses Pewarisan Kebudayaan Yang Paling Efektif*. Available at: <http://backtoaceh.blogspot.com/2018/11/peran-pendidikan-dalam-proses-pewarisan.html?m=1> (Accessed: 12 September 2019).
- Triwardani, R. and Rochayanti, C. (2014) 'IMPLEMENTASI KEBIJAKAN DESA BUDAYA DALAM UPAYA PELESTARIAN BUDAYA LOKAL', *Reformasi*, 4(2), pp. 102–110.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2010 Tentang Cagar Budaya* (2010).