

# Rujak Cingur: Narasi Historis Warisan Budaya Kuliner Populer Masyarakat Urban Surabaya

“Rujak Cingur: Historical Narrative Cultural Heritage Popular Urban of Surabaya”

**Ikhsan Rosyid Mujahidul Anwari**

*Prodi Ilmu Sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Airlangga Surabaya, Indonesia*

[ikhsan-r-m-a@fib.unair.ac.id](mailto:ikhsan-r-m-a@fib.unair.ac.id)

## Abstrak

Tulisan ini bertujuan untuk menggambarkan narasi sejarah salah satu warisan budaya tak benda dalam memori kolektif masyarakat kota Surabaya berupa kuliner dikenal rujak cingur. Tahun 2021 rujak cingur telah ditetapkan sebagai salah satu warisan budaya tak benda oleh Kemendikbudristek sebagai salah satu kuliner ikonis dari kota Surabaya. Rujak cingur merupakan salah satu makanan tradisional. Jenis masakan tradisional ini hadir sebagai *cultural heritage* yang menandai kehadiran warga komunitas suku bangsa di sebuah kota. Masakan tradisional merupakan reproduksi *indigenous people* yang merepresentasikan cita rasa lokal dan konstruksi budaya tentang selera makanan pada sebuah masyarakat, termasuk masyarakat urban di Surabaya. Kuliner lokal seperti Rujak Cingur telah berkembang menjadi *ikon* yang melekat pada kota Surabaya. Pilihan cita rasa dan selera terhadap masakan nusantara menjadi bagian penting sebagai *heritage culture*, sekaligus menunjukkan bahwa budaya kuliner merupakan aspek penting dari konstruksi identitas dalam tradisi masyarakat urban di Surabaya. Secara historis tidak ada catatan kapan rujak cingur mulai menjadi makanan khas Surabaya. namun beberapa catatan yang tidak banyak jumlahnya dapat diketahui bahwa makanan ini telah ada sejak masa kolonial Belanda. sampai saat ini, kuliner ini sangat populer di masyarakat kota Surabaya dan menjadi media diplomasi politik pemerintah kota maupun identitas kultural masyarakat urban Surabaya.

Kata kunci: budaya kuliner populer; identitas; masyarakat urban Surabaya

## Abstract

*This paper aims to describe the historical narrative of one of the intangible cultural heritages in the collective memory of the people of Surabaya in the form of a culinary dish known as rujak cingur. In 2021, rujak cingur was designated as one of the intangible cultural heritages by the Ministry of Education and Culture as one of the iconic culinary delights of the city of Surabaya. Rujak cingur is a traditional food. This type of traditional cuisine is a cultural heritage that marks the presence of ethnic community members in a city. Traditional cuisine is a reproduction of indigenous peoples, representing local tastes and cultural constructions of food tastes in society, including urban communities in Surabaya. Local culinary such as Rujak Cingur has developed into an icon attached to the city of Surabaya. The choice of taste and taste for Indonesian cuisine is an important part of heritage culture, as well as showing that culinary culture is an important aspect of identity construction in the tradition of urban society in Surabaya. Historically, there is no record of when rujak cingur started to become a special dish for Surabaya. However, several records that are not many in number can be seen that this food has existed since the Dutch colonial period. Until now, this culinary dish has been very popular among the people of the city of Surabaya and has become a medium for the city government's political diplomacy as well as the cultural identity of the Surabaya urban community.*

## 1. Pendahuluan

Rek ayo rek mlaku mlaku nang Tunjungan

Rek ayo rek rame rame bebarengan

Cak ayo cak sopo gelem melu aku

Cak ayo cak dolek kenalan cah ayu

Ngalor ngidul liwat toko ngumbah moto

Masio mung nyenggal nyenggal ati lego

Sopo ngerti nasib Awak lagi mujur

Kenal anake sing dodol rujak cingur

(Ayo kawan-kawan, jalan-jalan ke Tunjungan

Ayo kawan-kawan, ramai-ramai dan bersama-sama

Cak ayo cak, siapa mau ikut saya?

Cak ayo cak, cari kenalan cewek cantik

Berjalan-jalan ke utara, ke selatan, melewati pertokoan untuk cuci mata  
 Meski hanya bersenggolan dengan cewek cantik, tapi hati menjadi lega  
 Siapa tahu nasib kita sedang mujur  
 (Sehingga) bisa berkenalan dengan anak penjual rujak cingur)

Sepenggal bait lagu yang sangat populer di kota Surabaya sampai saat ini. Lagu tersebut diciptakan tahun 1970 oleh Is Haryanto dan dinyanyikan oleh Mus Mulyadi. Lagu tersebut menceritakan semangat remaja tahun 1970an dalam mencari hiburan. Salah satu hiburan dengan cara jalan-jalan ke Jalan Tunjungan. Memang sejak masa Kolonial Belanda, Jalan Tunjungan sudah terkenal sebagai pusat pertokoan kota, bahkan sampai sekarang berdiri salah satu mall terbesar di Surabaya yakni Tunjungan Plaza.<sup>1</sup>(1) Semangat remaja mencari hiburan tersebut termasuk jika beruntung akan dapat kenalan dengan anak penjual rujak cingur. Melalui lagu ini kita bisa mengetahui bahwa pada tahun 1970an sesuai tahun penciptaan lagu ini sudah populer kuliner rujak cingur bagi masyarakat kota Surabaya. Dan bisa jadi penjual rujak cingur memiliki anak gadis biasanya cantik.

Kekayaan warisan tradisi yang dimiliki oleh bangsa Indonesia begitu melimpah. Beragamnya suku bangsa yang mendiami wilayah kepulauan telah mewariskan berbagai keragaman warisan kebudayaan yang memiliki keunikan masing-masing. Keunikan ini tidak hanya menjadi penanda bagi konstruksi identitas setiap suku bangsa, melainkan menunjukkan makna kehadirannya dalam ruang pergaulan sosial. Keragaman suku bangsa akan menciptakan keragaman identitas satu sama lain yang berbeda, tapi tetap dalam satu kesatuan kebangsaan yang sama. Tiap identitas menunjukkan bahwa masing-masing suku bangsa memiliki kebiasaan yang berbeda sebagai suatu warisan kebudayaan (*cultural heritage*).

Salah satu warisan budaya yang masih mampu dipertahankan, bahkan dikembangkan sebagai bagian penting yang memberikan kontribusi pada pertumbuhan sosial ekonomi adalah masakan tradisional. Kebertahanan masakan tradisional, tidak saja sebagai makanan sehari-hari, melainkan juga menopang kekuatan ekonomi bersumber dari industri makanan tidak dapat dipandang sebelah mata. Harus diakui kebertahanan warisan tradisional sangat tergantung pada kemampuan pewarisnya mempertahankan dan mengembangkannya sesuai dengan kebaruan jaman.

Dalam konteks makanan tradisional, selain merupakan makanan sehari-hari dari suatu komunitas masyarakat suku tertentu, sekaligus dapat dikembangkan sebagai suatu jenis makanan yang diminati oleh masyarakat lainnya. Industri kuliner berbahan masakan tradisional menjadi salah satu kekuatan utama dalam mempertahankan jenis masakan tertentu sebagai *cultural heritage*. Pada posisi tertentu, justru masakan tradisional telah berkembang menjadi industri kreatif yang banyak diminati oleh masyarakat, sehingga bermanfaat dalam rangka menciptakan lapangan pekerjaan, meningkatkan kualitas kesejahteraan masyarakat, sekaligus juga sebagai bagian penting dalam rangka merawat masakan tradisional sebagai warisan kebudayaan.

Kebertahanan masakan tradisional mengindikasikan, (1) ketersediaan sumber daya alam masih mencukupi, (2) pewaris kebudayaan atau masyarakat penikmatnya memiliki kepedulian terhadap warisan kebudayaan leluhur, dan (3) jati diri suku bangsa masih menjadi kepribadian yang melekat. Hilangnya makanan tradisional di tengah masyarakat mengindikasikan dua hal, (1) pergeseran identitas kebudayaan pada suku bangsa, atau (2) bisa jadi menunjukkan kepunahan suku bangsa tertentu. Dengan demikian, hadirnya warung makan dan restoran yang menyediakan menu masakan tradisional yang dikemas secara modern memberikan bukti bahwa jenis industri kuliner berpotensi menjadi kekuatan sumber daya ekonomi pada masyarakat.

Sebagai penanda identitas suku bangsa, makanan tradisional adalah bagian penting dari sebuah makna kehadiran dan ketersediaan. Keberadaan suku bangsa sangat ditentukan pada warisan kebudayaan yang masih dipertahankannya, sekaligus juga mengindikasikan masih melimpahnya ketersediaan sumber daya di dalamnya. Fakta ini menjadi penting, tatkala modernisasi dan globalisasi telah memberikan pengaruh luar biasa pada pergeseran kebiasaan-kebiasaan dalam masyarakat lokal, tidak hanya pada gaya hidup, mata pencaharian, bahkan termasuk pilihan selera makanan masyarakat, sekaligus pemertahanan tumbuh-tumbuhan sebagai bahan dari masakan tradisional mereka. Namun demikian, disisi lain, justru melahirkan berbagai kreativitas berupa kodifikasi dan modifikasi dari makanan tradisional pada setiap suku bangsa agar beradaptasi dengan perkembangan modern dan sesuai dengan selera global. Ada banyak masakan tradisional –belakangan ini- justru menunjukkan eksistensinya di tengah-tengah makanan modern. Tidak hanya dipertahankan, tapi dikembangkan secara kreatif menjadi kuliner nusantara dengan cita rasa lebih baik, sekaligus menjadi industri kreatif yang menghasilkan sumber ekonomi dan membuka lapangan pekerjaan.

Perkembangan dan pertumbuhan industri kuliner menunjukkan betapa jenis usaha ini telah menarik minat banyak masyarakat untuk menekuni dan menjadikan sebagai mata pencaharian hidup. Kasus di Surabaya justru menarik, karena industri kuliner justru berkembang secara kreatif menjadi destinasi wisata andalan kota. Sebagai contohnya adalah rujak cingur, masakan berbahan cingur sapi sangat khas dengan kota Surabaya ini saat ini sudah mulai diminati oleh masyarakat luas, bahkan sudah merambah pada daerah-daerah lain.

## 2. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan untuk mendapatkan hasil yang maksimal menggunakan pendekatan etnografi sebagai salah satu model penelitian kebudayaan mutakhir. Pendekatan etnografi dalam penelitian ini digunakan dalam rangka menelusuri secara

<sup>1</sup> Amalia Husna Zahrotus Septiana, “Analisis Lagu Daerah Sebagai Alternatif Media Pembelajaran Matematika”

mendalam bagaimana masyarakat lokal mampu mempertahankan dan mengembangkan masakan tradisional sehingga memiliki daya saing di tingkat nasional maupun global. Etnografi merupakan model dan metode penelitian yang menuntut keterlibatan penuh peneliti menjadi bagian dari penting dari pengungkapan bentuk pemertahanan kuliner nusantara oleh masyarakat pewarisnya.

### 3. Hasil dan Pembahasan

Rujak cingur merepresentasikan warna khas Surabaya, dari bahan bakunya, cara penyajian hingga pemberian nama makanannya. Terminologi rujak dalam rujak cingur sesungguhnya merupakan makanan tradisional yang terbuat dari campuran berbagai macam sayuran atau buah dan dibubuhi bumbu atau kuah, sedangkan cingur merupakan bagian dari hidung atau bibir binatang sapi. Campuran antara macam-macam sayuran, cingur, dan dominasi petis telah membentuk suatu kondisi standar kuliner rakyat Surabaya yang khas dengan cita rasa lokal dan unik. Khas lokal karena memang sumber bahan banyak tersedia di Surabaya dan sekitarnya, dan unik sebagai *indigenous people* warga Surabaya terkait dengan *haute cuisine* atau adiboga (seni memasak). Rujak Cingur bermula dari pengetahuan warga Surabaya tentang tradisi memasak, Tradisi memasak khas lokal ini menunjukkan suatu kesadaran penting yang dimiliki oleh warga Surabaya tentang bagaimana makanan itu diolah dan dikonsumsi

Surabaya merupakan daerah pesisir laut dan menjadi pusat perkotaan sebagai pusat ekonomi dan industry, sejak kolonial menjadikan sektor bahari sebagai lalu lintas perdagangan dan sumber mata pencaharian. Selain itu, Surabaya sudah dikenal sebagai *meeting point* berbagai orang di Jawa Timur untuk mencari penghidupan. Makanya sebagai pusat ekonomi, segala macam bahan-bahan kebutuhan hidup dapat mudah terpenuhi akibat disokong oleh daerah-daerah hinterland di Jawa Timur. Sehingga meskipun Surabaya tidak memiliki kebun sayur, kebun buah, maupun lahan peternakan sapi, nyatanya bahan-bahan tersebut mudah didapatkan setiap saat. Eksistensi kuliner rujak cingur berangkat dari akulturasi budaya kuliner masyarakat di Surabaya yang berasal dari berbagai daerah dan suku. Sehingga memunculkan kuliner khas yang di daerah lain tidak ditemukan.

Rujak cingur itu khas Surabaya. Dinikmati warga Surabaya awalnya, saat ini justru diminati oleh warga luar Surabaya. Semula banyak warga luar yang tidak punya selera melihat bentuk makanannya yang serba coklat dan gelap, menyiratkan makanan kotor. Warna gelap dalam rujak cingur memang dari bahannya, seperti petis, cingur dari daging sapi, sayuran yang serba gelap. Dominan petis yang serba gelap memang cenderung membuat banyak orang berpikir macam-macam terhadap jenis makanan ini. Namun ketika berbagai sumber itu diolah jadi satu dengan kualitas jenis petis yang baik, akan menghasilkan cita rasa (*taste*) yang mengundang selera.<sup>2</sup>

#### 3.1. Narasi Historis Kuliner Rujak Cingur

Tidak diketahui secara pasti, budaya kuliner rujak cingur ini kapan mulai dikenal oleh masyarakat. Namun berdasarkan penelusuran data tertulis yang ditemukan, dapat diketahui bahwa makanan ini pada asal mulanya berangkat dari kata rujak dan cingur dengan bumbu petis. Rujak cingur sebenarnya merupakan persilangan antara rujak buah dan djanganan (sayur) dengan diberikan tambahan cingur sapi ditaburi bumbu petis dan kacang.

Tradisi tulis paling tua yang ditemukan mengenai rujak dapat dilihat dari Prasasti Taji (berangka tahun 901 Masehi) ditemukan di Ponorogo berupa lempeng tembaga. Bahasa dan aksara yang digunakan merupakan Jawa Kuno merupakan tanda peresmian kabikuan Dewasabha di daerah Taji. Dalam prasasti tersebut ada satu kata yakni *rurujak* (disamakan dengan rujak) sebagai salah satu hidangan saat upacara peresmian. Menurut prasasti Taji, *rurujak* memiliki bahan baku aneka buah atau sayur atau kombinasi keduanya disertai dengan bumbu. Sayangnya tidak diketahui secara pasti, bumbu rujak yang digunakan menggunakan apa. Karena perbedaan penggunaan bumbu inilah yang menjadikan nama rujak memiliki perbedaan. Kita mengenal rujak manis (bumbu kacang), rujak gobet (gula dan asam), rujak petis (petis), rujak cingur (bumbu petis ditambah moncong sapi), rujak juhi, dan lain-lain.<sup>3</sup>

Awalnya rujak merupakan tradisi kuliner masyarakat agraris, hal ini dilihat dari bahan baku pembuatan rujak yang berasal dari sayur-sayuran maupun buah-buahan. Sedangkan cingur merupakan mulut/moncong sapi tentu saja sapi hanya ada di peternak atau yang memiliki tradisi pemeliharaan sapi. Di Jawa Timur yang memiliki tradisi kuliner sayur, buah, sekaligus sapi dijumpai di pulau Madura. Bagi masyarakat Jawa Timur selain Madura pada masa lalu memiliki keyakinan Hindu makan akan sangat aneh jika muncul tradisi pengolahan dari sapi. Oleh karena itu, Madura diduga menjadi cikal bakal munculnya tradisi kuliner bahan dari sapi.<sup>4</sup>

Seiring berjalannya waktu, migrasi orang-orang Madura ke Surabaya dan tingginya mobilitas orang Madura menjadikan terjadi akulturasi kuliner. Masyarakat Madura mengenalkan budaya kuliner sapi sementara masyarakat Surabaya yang merupakan percampuran dari pedalaman Jawa Timur telah dikenal sayur dan buah sebagai rujak, maka muncullah rujak cingur.

<sup>2</sup> Sio Sin, Pemilik Rujak Cingur Ahmad Jais, wawancara 7 Mei 2018.

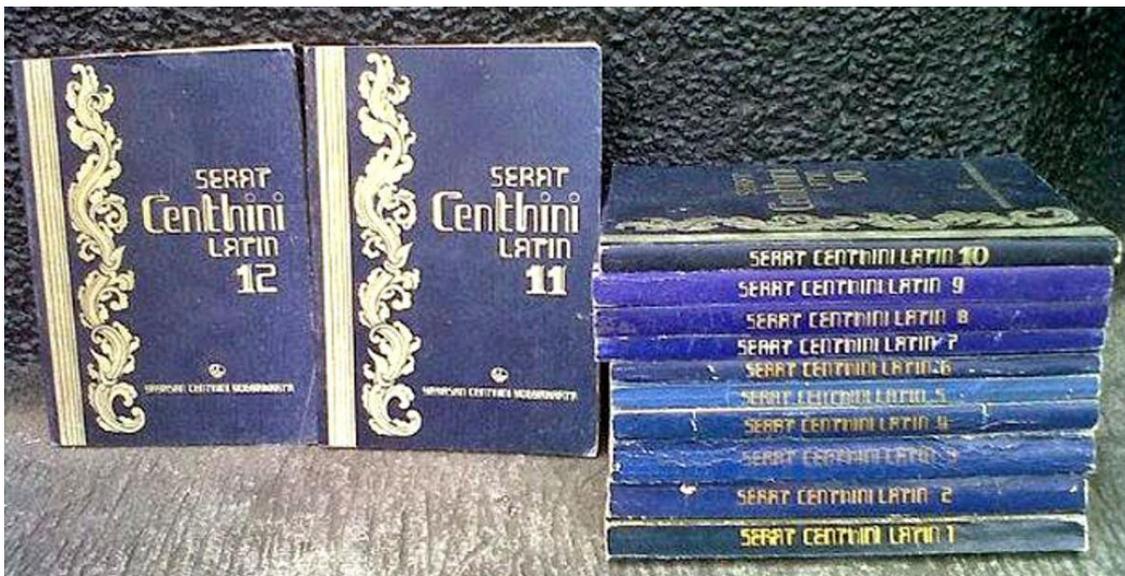
<sup>3</sup> <https://kekunoan.com/makanan-dan-minuman-yang-terpahat-dalam-prasasti-abad-9-10-masehi/>

<sup>4</sup> Syahrul Anwar, *Rujak Cingur Surabaya*, Surabaya: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata, 2020



Gambar 1. salah satu lempeng fragmen Prasasti Taji. Sumber: <https://anangpaser.wordpress.com/2015/03/28/taji/>

Catatan yang lebih baru terkait dengan keberadaan rujak dapat dibaca pada karya Serat Centhini. Istilah rujak sudah dikenal dalam serat centhini. Dalam serat centhini telah dikenal yang Namanya rujak, *djanganan*, dan petis sebagai bahan baku utama pembuatan rujak cingur.



Gambar 2. Serat Centhini

Selain dalam serat centhini, data tertulis lebih baru terkait kuliner rujak, *djanganan*, dan petis pada masa kolonial Belanda juga dapat dilihat pada buku-buku kuliner seperti yang ditulis oleh Nonna Cornelia dalam buku berjudul, *Kokki Bitja, atau Kitab Masak-Masakan India, Jang Baharoe dan Samporna* terbit tahun 1864. Pada halaman 52 disebutkan bahan pembuatan petis, sedangkan bahan-bahan *djanganan* (sayuran) yang biasanya digunakan untuk membuat rujak sayur dapat dilihat pada halaman 70.<sup>5</sup>

<sup>5</sup> Nonna Cornelia, *Kokki Bitja atau Kitab Masak-Masakan India, Jang Baharoe dan Samporna*, Batavia: Lange &co, 1864



Berdasarkan observasi lapangan, saat ini ada satu penjual rujak cingur yang telah memulai usaha sejak tahun 1938. Penjual rujak cingur yang ada saat ini merupakan generasi ketiga. Di kota Surabaya penjual rujak cingur ini sangat legendaris dan masih mempertahankan kualitas mutu bahan baku maupun proses pembuatannya. Sejak awal tidak pernah berganti tempat sudah ada di Jalan Genteng Durasim, makanya lebih populer dengan sebutan Rujak Cingur Genteng Durasim Surabaya. Tokoh-tokoh penting dan publik figur yang berasal dari Surabaya maupun Jawa Timur pasti tahu bahwa rujak cingur genteng durasim sudah menjadi legenda hidup pelestari kuliner. Berdasarkan penuturan pemilik Rujak Cingur Genteng Durasim saat ini (Hendri) awalnya yang memulai adalah neneknya Mbah Woro mulai tahun 1938, kemudian diteruskan oleh ibunya Bernama bu Maryam bersama dengan kakak-kakak Hendri dan sekarang dikelola oleh Hendri yang sudah berusia 70 tahun.<sup>8</sup>



Gambar 6. Lukisan Orang Tua Hendri Penjual Rujak Cingur Genteng Durasim yang Legendaris di Surabaya

Ciri khas cingurnya kenyal, rasanya enak, kalau bahan-bahannya terdiri dari kacang, petis, garam, terasi, cabai, gula merah, pisang klutuk, lalu bahan baku lainnya adalah tahu, tempe, lontong sayur, buah-buahan dan tentu saja cingur, kemudian dicampur sama bumbunya. Agar tidak mengubah rasa, hanya Hendri dan adik-adiknya yang boleh meracik bumbu rujak cingur, karena kekhasan rasa tersebut, pada Agustus 2008, Hendri mendapatkan penghargaan sebagai salah satu pelestari pusaka kuliner Surabaya dari Surabaya Heritage.<sup>18</sup> Peninggalan yang tersisa dari generasi-generasi sebelumnya adalah cobek (tempat mengulek) dan tempat (wadah) sambal. Tempat untuk mengulek tidak pernah berubah sejak tahun 1938 hingga sekarang.<sup>9</sup>

Popularitas kuliner rujak cingur bagi masyarakat urban Surabaya saat ini sudah digerakkan oleh seluruh elemen masyarakat dan pemerintah. Masyarakat secara mandiri mengembangkan pelestarian rujak cingur melalui partisipasi tradisi dan budaya. Pemerintah dengan dibantu akademisi dan swasta juga telah memiliki agenda rutin seperti festival digelarnya pelestarian kuliner rujak cingur. Rujak Cingur di Surabaya pun semakin terkenal dengan adanya Festival Rujak Uleg yang rutin diselenggarakan oleh Pemerintah Kota Surabaya setiap tahunnya sejak pertama kali digelar pada 2004 di Jalan Sedap Malam dalam rangkaian peringatan hari jadi Kota Surabaya yang jatuh pada bulan Mei. Dalam perkembangan selanjutnya, sejak tahun 2007 hingga kini, Festival Rujak Uleg selalu diselenggarakan di Jalan Kembang Jepun. Nuansa Festival Rujak Uleg ini semakin hidup ketika dalam penyelenggaraannya bertempat di kawasan kota tua Surabaya, tepatnya di Jalan Kembang Jepun, dimana pesertanya diharuskan mengenakan pakaian adat dan budaya lokal.<sup>10</sup>

Rujak Cingur mampu menambah keanekaragaman makanan di Nusantara, tetapi juga tak melupakan sisi makna dan fungsi ekonomi dalam sistem pasar dimana terdapat transaksi yang terjadi antara penjual dan pembeli. Meskipun sebagai makanan rakyat, Rujak Cingur mampu memutar ekonomi masyarakat kalangan bawah, termasuk dalam membuka lapangan kerja. Eksistensi Rujak Cingur tidak akan padam selama masih ada penjual dan pembeli.

Salah satu upaya bentuk popularitas kuliner rujak cingur di Surabaya adalah dengan ditetapkannya kuliner ini sebagai warisan budaya tak benda oleh kementerian pendidikan, kebudayaan, riset, dan teknologi tahun 2021.<sup>11</sup>

<sup>8</sup> Hendri Sudikto (70 tahun), Pemilik Rujak Cingur Genteng Durasim, 27 Januari 2021

<sup>9</sup> *Ibid.*

<sup>10</sup> Ericka Abdullah, "Festival Rujak Uleg Surabaya",

<https://www.kompasiana.com/erickaregy/552bc3026ea8348d078b4599/festival-rujak-uleg-surabaya>,

<sup>11</sup> <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailCatat=500>



Gambar 7. Keseruan festival Rujak Uleg (Cingur) di Surabaya. Sumber (a)<https://www.kompasiana.com/hendra.setiawan/60acbe47d541df0614365d72/ngidam-rujak-cingur-di-hari-lebaran>; (b)<https://www.luckycaesar.com/2017/05/kemeriahan-festival-rujak-uleg.html>; (c)<https://kominfo.jatimprov.go.id/berita/festival-rujak-uleg-surabaya-2022-makin-meriah-dihadiri-gubernur-khofifah>; (d)<https://kabare.id/berita/rujak-uleg-bagian-dari-sejarah-kota-surabaya>

#### 4. Kesimpulan

Rujak Cingur merupakan salah satu makanan legendaris yang menjadi ciri khas dan simbol Kota Surabaya. Di tengah gempuran derasnya globalisasi dan modernisasi, Rujak Cingur (masih) mampu bertahan untuk bersanding dan bersaing dengan makanan-makanan lain. Jika dikupas mengenai nilai-nilai dan filosofi, Rujak Cingur sepertinya sudah sangat mewakili kultur masyarakat Surabaya yang egaliter, multikultural, terbuka, dan mengedepankan toleransi. Ikon kuliner rujak cingur menjadikan penjual dan penikmatnya tetap ada sepanjang masa. Terlebih lagi upaya pemerintah menggandeng akademisi dan swasta dalam penyelenggaraan even-even terkait rujak cingur menjadikan kuliner ini semakin populer tidak hanya di lingkup kota Surabaya saja, akan tetapi sudah sampai nasional. Keberadaan kuliner ini memiliki cerita sejarah yang bisa dikatakan menarik sebagai identitas masyarakat kota Surabaya yang multikultur dan merupakan pusat ekonomi Jawa Timur. Sehingga, meskipun Surabaya tidak memiliki sumber daya bahan baku namun segala kebutuhan untuk melestarikan tradisi kuliner rujak cingur mudah didapatkan setiap hari.

#### Referensi

- [1] Abdullah, Ericka, "Festival Rujak Ulek Surabaya", <https://www.kompasiana.com/erickaregy/552bc3026ea8348d078b4599/festival-rujak-uleg-surabaya>,
- [2] Anwar, Syahrul, *Rujak Cingur Surabaya*, Surabaya: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata, 2020
- [3] *Bataviasch Niuwsblad* 23-06-1890
- [4] Cornelia, Nonna, *Kokki Bitja atau Kitab Masak-Masakan India, Jang Baharoe dan Samporna*, Batavia: Lange &co, 1864
- [5] *Djawa Arnheemsche courant* 17-02-1880
- [6] *Het Niuws van den dag voor Nederlandsch-Indie* 23-03-1903
- [7] <https://anangpaser.wordpress.com/2015/03/28/taji/>
- [8] <https://kabare.id/berita/rujak-uleg-bagian-dari-sejarah-kota-surabaya>
- [9] <https://kekunoan.com/makanan-dan-minuman-yang-terpahat-dalam-prasasti-abad-9-10-masehi/>
- [10] <https://kominfo.jatimprov.go.id/berita/festival-rujak-uleg-surabaya-2022-makin-meriah-dihadiri-gubernur-khofifah>
- [11] <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailCatat=500>
- [12] <https://www.kompasiana.com/hendra.setiawan/60acbe47d541df0614365d72/ngidam-rujak-cingur-di-hari-lebaran>
- [13] <https://www.luckycaesar.com/2017/05/kemeriahan-festival-rujak-uleg.html>
- [14] Massino, Montanari, *Food is Culture*, Columbia: Columbia University Press, 2006, hlm. 82
- [15] Raffles, Thomas Stanford, *History of Java*, Kuala Lumpur: Oxford University Press, 1978
- [16] Septiana, Amalia Husna Zahrotus, "Analisis Lagu Daerah Sebagai Alternatif Media Pembelajaran Matematika"
- [17] Sin, Sio, Pemilik Rujak Cingur Ahmad Jais, wawancara 7 Mei 2018.
- [18] Sudikto, Hendri (70 tahun), Pemilik Rujak Cingur Genteng Durasim, 27 Januari 2021
- [19] Sutarto, Ayu, *Studi Pemetaan Kebudayaan Jawa Timur: Studi Deskriptif Pembagian 10 Sub Kebudayaan Jawa Timur*, Jember: Prodi Antropologi UNEJ, 2004, hlm. 112
- [20] Widodo, Dukut Imam, *Monggo Dipun Badhog*, Surabaya: Dukut Publishing, 2014
- [21] **26 (3): 407-422.**