

Jejak Budaya di Balik Nasi Krawu: Analisis Historis Transformasi Kuliner Tradisional Gresik sebagai Ikon Budaya Kota

Rivena Amallia

Jurusan Pendidikan Sejarah
Fakultas Ilmu Sosial dan Politik
Universitas Negeri Surabaya
Email: rivena.23147@mhs.unesa.ac.id

Muhammad Yazid Al Busthomi

Jurusan Ilmu Komunikasi
Fakultas UICI
Universitas Insan Cita Indonesia
Email: yazidalbusthomi2004@gmail.com

Khilmi Reza Maulana

Jurusan Pendidikan Bahasa Inggris
Fakultas Pendidikan Bisnis dan Ilmu Sosial
Universitas Sunan Gresik
Email: reza08923@gmail.com

Budi Marta Saudin

Jurusan Kebijakan Pendidikan
Fakultas Ilmu Pendidikan
King Saud University
Email: 441106516@student.ksu.edu.sa

Abstrak

Nasi krawu tidak hanya hadir sebagai makanan khas Gresik, tetapi juga berfungsi sebagai arsip budaya yang merekam jejak mobilitas, perjumpaan masyarakat pesisir, kerja rumah tangga, serta perubahan tren ekonomi kota. Penelitian ini secara khusus bertujuan untuk mendeskripsikan peninggalan budaya di balik eksistensi nasi krawu, sekaligus menjelaskan secara komprehensif transformasinya dari kuliner tradisional rumah menjadi sebuah ikon budaya kota. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif sejarah yang dilakukan melalui empat tahapan utama, yaitu proses heuristik, kritik sumber, interpretasi data, dan historiografi. Pengumpulan data diperoleh dari berbagai literatur seperti artikel ilmiah, dokumen resmi Warisan Budaya Takbenda, laman resmi milik pemerintah daerah setempat, literatur sejarah panjang Gresik, serta ragam kajian mutakhir mengenai kuliner, warisan budaya, *foodways*, dan *city branding*. Hasil penelitian secara empiris menunjukkan bahwa eksistensi nasi krawu terbentuk melalui dinamika historis Gresik sebagai kota bandar utama serta ruang perjumpaan antara masyarakat Jawa, perantau Madura, penyebar Islam pesisir, serta luasnya jaringan perdagangan nusantara. Komponen nasi, daging suwir, serundeng, sambal, dan kemasan daun pisang bekerja aktif sebagai simbol material yang menghubungkan rasa, memori kolektif, dan identitas lokal. Transformasi nasi krawu berlangsung dinamis melalui domestikasi resep, komersialisasi warung, digitalisasi pemasaran UMKM, hingga meraih pengakuan Warisan Budaya Takbenda. Kesimpulannya, nasi krawu sah merupakan ikon budaya kota karena mampu mengikat sejarah, ekonomi rakyat, dan kebanggaan kolektif warga Gresik.

Kata Kunci : Nasi krawu; Gresik; kuliner tradisional; sejarah budaya; ikon kota

Abstract

Nasi krawu is not only a Gresik specialty but also serves as a cultural archive that records traces of mobility, coastal community encounters, household work, and changes in the city's economic trends. This study specifically aims to describe the cultural heritage behind the existence of nasi krawu, while comprehensively explaining its transformation from a traditional home-cooked culinary dish to a city cultural icon. This study uses a qualitative historical method carried out through four main stages: heuristic processes, source criticism, data interpretation, and historiography. Data collection was obtained from various literature such as scientific articles, official Intangible Cultural Heritage documents, the official website of the local government, literature on Gresik's long history, and various recent studies on culinary, cultural heritage, foodways, and city branding. The results of the study empirically show that the existence of nasi krawu was formed through the historical dynamics of Gresik as a major port city and a meeting space for Javanese communities, Madurese migrants, coastal Islamic spreaders, and the extensive Indonesian trade network. The

components of rice, shredded beef, serundeng, chili sauce, and banana leaf packaging work actively as material symbols that connect taste, collective memory, and local identity. Nasi krawu's transformation has been dynamic, encompassing the domestication of the recipe, the commercialization of stalls, the digitalization of MSME marketing, and its achievement as an Intangible Cultural Heritage of Humanity (ICH) official. In conclusion, nasi krawu is a legitimate cultural icon of the city, entwining the history, the people's economy, and the collective pride of Gresik residents.

Keywords : *Nasi krawu; Gresik; traditional cuisine; cultural history; city icon*

PENDAHULUAN

Kajian tentang makanan tradisional semakin penting dalam ilmu antropologi sejarah karena makanan tidak pernah berdiri sebagai benda konsumsi semata. Di dalam makanan terdapat pengetahuan lokal, relasi sosial, ingatan keluarga, pembagian kerja, mobilitas penduduk, serta politik identitas yang terus berubah mengikuti dinamika zaman. Dalam kerangka foodways, makanan dipahami sebagai rangkaian praktik yang mencakup produksi bahan, teknik memasak, cara menyajikan, pola makan, narasi asal-usul, dan nilai yang melekatkan komunitas pada makanan tersebut.¹ Oleh sebab itu, membaca nasi krawu berarti membaca Gresik sebagai ruang budaya yang dibentuk oleh sejarah pelabuhan, Islam pesisir, jaringan dagang, perpindahan manusia, dan ekonomi rakyat. Pendekatan ini memperluas kajian kuliner dari sekadar deskripsi rasa menjadi analisis mengenai bagaimana sebuah makanan bekerja sebagai tanda sosial dan arsip historis.²

Nasi krawu menarik diteliti karena posisinya berada di antara dua wilayah: sebagai makanan harian masyarakat Gresik dan sebagai simbol yang semakin sering digunakan untuk mewakili identitas kota. Data Warisan Budaya Tak benda mencatat "Sego Krawu" sebagai karya budaya dari Kabupaten Gresik, Provinsi Jawa Timur, dengan nomor SK 414/P/2022 dan domain kemahiran serta kerajinan tradisional.³ Laman Disparekrabudpora Gresik juga menjelaskan bahwa nasi krawu telah ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia, dengan narasi populer bahwa kata krawu berkaitan dengan praktik "krawukan", yaitu mengambil nasi atau lauk memakai jari⁴ Pengakuan tersebut memperlihatkan bahwa nasi krawu telah melewati proses institusionalisasi: dari praktik kuliner yang hidup dalam masyarakat menjadi objek budaya yang diakui negara⁵

Posisi Gresik sebagai kota bandar memberi konteks historis yang menentukan. Pemerintah Kabupaten Gresik menyebut bahwa sejak abad ke-11 Gresik dikenal sebagai pusat perdagangan antarpulau dan antarnegara yang dikunjungi pedagang Cina, Arab, Gujarat, Kalkuta, Siam, Bengali, dan Campa⁶. Himawan menegaskan bahwa perkembangan Gresik sebagai permukiman dan pelabuhan tidak dapat dilepaskan dari jaringan pantai utara Jawa Timur, bahkan Tome Pires menyebut Gresik sekitar tahun 1512 sebagai bandar besar dan terbaik di Jawa.⁷ Informasi ini penting karena kuliner pesisir umumnya lahir dari pertemuan komoditas, selera, teknik, dan kelompok sosial yang bergerak melalui jalur dagang⁸ Dalam kasus nasi krawu, jejak Madura, penggunaan daging, serundeng, sambal petis atau terasi, serta penyajian di atas daun pisang tidak dapat dilepaskan dari ekologi historis Gresik sebagai kota pelabuhan, kota santri, dan kota industri yang terus berubah

Penelitian terdahulu tentang nasi krawu masih cenderung menempatkan makanan ini pada aspek mutu produk, preferensi konsumen, kepuasan pelanggan, atau pemberdayaan UMKM. Nabillah, Ismawati, Handajani, dan Astuti meneliti kesukaan panelis terhadap nasi krawu berdasarkan warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan.⁹ Pinaraswati, Saibat, Baruno, dan Safinatun menganalisis kualitas makanan dan pelayanan yang memengaruhi kepuasan pelanggan pada rumah makan nasi krawu.¹⁰ Kristanto dalam literturnya menunjukkan bagaimana pemasaran digital dapat meningkatkan omzet industri rumahan nasi krawu¹¹. Sementara itu, Mubarak, Mawaddah, Yasir, Putera, dan Mu'aziyah mulai membaca nasi krawu melalui perspektif etnosains dan integrasinya sebagai sumber belajar¹². Keempat kecenderungan tersebut bermanfaat, tetapi belum secara khusus mengonstruksi nasi krawu

¹ Michael A. Di Giovine and Ronda L. Brulotte, *Edible Identities: Food as Cultural Heritage* (Ashgate, 2014); M. Montanari, *Food Is Culture* (Columbia University Press, 2006); UNESCO, 'Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage', UNESCO, 2003, <https://ich.unesco.org/en/convention>.

² Sidney W. Mintz and Christine M. Du Bois, 'The Anthropology of Food and Eating', *Annual Review of Anthropology* 31 (2002): 99–119; Dauro M. Zocchi et al., 'Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects', *Sustainability* 13, no. 17 (2021): 9510, <https://doi.org/10.3390/su13179510>.

³ Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi, 'Sego Krawu', Warisan Budaya Takbenda Indonesia, 2022, <https://budaya.data.kemdikbud.go.id/wbtb/objek/AA001664>.

⁴ Disparekrabudpora Kabupaten Gresik, 'Nasi Krawu Gresik', 2024, <https://disparekrabudpora.gresikkab.go.id/detailpost/nasi-krawu-gresik>.

⁵ UNESCO, 'Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage'; S. Lazaro Ortiz and C. Jimenez de Madariaga, 'The UNESCO Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage: A Critical Analysis', *International Journal of Cultural Policy* 28, no. 3 (2022): 327–41.

⁶ Pemerintah Kabupaten Gresik, 'Sejarah Kabupaten Gresik', n.d., <https://dev.gresikkab.go.id/profile/history>.

⁷ Ade Hasman Himawan, *Moderasi Beragama: Jejaknya Dalam Sejarah Perdagangan Di Gresik. Dalam: Moderasi Beragama: Akar Teologi, Nalar Kebudayaan, Dan Kontestasi Di Ruang Digital*, ed. M. Lailatul Maknun et al. (BRIN, 2023), <https://doi.org/10.55981/brin.904.c741>.

⁸ Himawan, *Moderasi Beragama: Jejaknya Dalam Sejarah Perdagangan Di Gresik. Dalam: Moderasi Beragama: Akar Teologi, Nalar Kebudayaan, Dan Kontestasi Di Ruang Digital*; Thida Htet et al., 'Crafting Urban Identities: Local Cuisine and City Branding in Indonesia and Myanmar', *Journal of City: Branding and Authenticity* 2, no. 1 (2024): 30–51, <https://doi.org/10.61511/jcbau.v2i1.2024.914>.

⁹ Rosa Sabrina Nabillah et al., 'Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik', *Jurnal Tata Boga* 10, no. 2 (2021): 373–79.

¹⁰ Sari Oktaviana Pinaraswati et al., 'Faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan Pelanggan Nasi Krawu Khas Gresik Jawa Timur', *BALANCE: Economics, Business, Management and Accounting Journal* 20, no. 1 (2023), <https://doi.org/10.30651/blc.v20i1.15605>.

¹¹ Totok Kristanto et al., 'Pelatihan Peningkatan Omset Pendapatan Industri Rumahan Nasi Krawu Di Kabupaten Gresik', *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa* 3, no. 1 (2020): 25–31.

¹² Ilham Mubarak et al., 'Ethnoscience Analysis of Traditional Food "Nasi Krawu" and Its Integration as a Source of Science Learning', *EDUPROXIMA: Jurnal Ilmiah Pendidikan IPA* 8, no. 2 (2026): 1183–94.

sebagai teks historis dan ikon budaya kota dalam kerangka antropologi sejarah¹³.

Kekosongan tersebut menjadi research gap artikel ini. Kajian yang tersedia telah menjelaskan preferensi sensoris, kepuasan pelanggan, strategi pemasaran, dan nilai pendidikan, tetapi belum menjawab secara mendalam bagaimana nasi krawu menyimpan jejak budaya Gresik dan bagaimana jejak itu berubah ketika kuliner lokal masuk ke dalam narasi warisan budaya, promosi daerah, dan city branding. Padahal, literatur mutakhir menunjukkan bahwa makanan lokal dapat memperkuat identitas urban, daya tarik pariwisata, serta kebanggaan komunitas ketika dikelola sebagai warisan yang hidup, bukan hanya komoditas.¹⁴ Di sisi lain, komodifikasi kuliner juga dapat menyederhanakan sejarah dan menekan keberagaman praktik lokal apabila autentisitas dipahami secara kaku.¹⁵ Karena itu, penelitian ini penting untuk memberi kontribusi konseptual: menunjukkan bahwa ikon kuliner kota terbentuk melalui negosiasi antara memori, rasa, ekonomi, institusi, dan narasi identitas.

Dalam konteks studi antropologi sejarah, penting pula membedakan antara popularitas kuliner dan kedalaman historis kuliner. Popularitas menjelaskan mengapa sebuah makanan banyak dibeli, dikenal, atau dipromosikan, sedangkan kedalaman historis menjelaskan mengapa makanan tersebut mampu menampung ingatan kolektif, batas identitas, dan perubahan struktur sosial. Banyak kajian gastronomi dan pariwisata menekankan potensi makanan sebagai daya tarik wisata, tetapi kajian sejarah budaya menuntut pembacaan yang lebih kritis: siapa yang memproduksi makanan, narasi apa yang dipertahankan, narasi apa yang hilang, dan bagaimana institusi kota mengubah makanan menjadi simbol resmi.¹⁶ Dengan perspektif ini, nasi krawu tidak ditempatkan sebagai objek nostalgia, melainkan sebagai pintu masuk untuk memahami produksi identitas kota melalui praktik keseharian yang tampak sederhana namun memiliki konsekuensi sosial luas.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: pertama, bagaimana jejak budaya dan historis yang membentuk nasi krawu sebagai kuliner tradisional Gresik? Kedua, bagaimana transformasi nasi krawu dari makanan lokal menjadi ikon budaya kota? Ketiga, bagaimana ketegangan antara pelestarian, komersialisasi, dan identitas lokal muncul dalam proses transformasi tersebut? Tujuan penelitian adalah mendeskripsikan jejak budaya di balik nasi krawu dan menganalisis transformasi historisnya sebagai ikon budaya Kota Gresik. Karena penelitian ini bersifat kualitatif sejarah, artikel ini tidak mengajukan hipotesis statistik. Namun, artikel ini berangkat dari argumen awal bahwa nasi krawu menjadi ikon budaya bukan semata karena rasa atau popularitasnya, melainkan karena mampu mengikat pengalaman historis Gresik sebagai kota bandar, kota santri, kota migran, dan kota ekonomi rakyat.¹⁷

Secara teoretis, artikel ini memadukan tiga konsep. Pertama, foodways digunakan untuk membaca nasi krawu sebagai praktik sosial yang mencakup bahan, teknik, penyajian, penjual, pembeli, dan cerita asal-usul.¹⁸ Kedua, konsep warisan budaya takbenda digunakan untuk melihat kuliner sebagai pengetahuan, keterampilan, dan praktik yang diakui komunitas serta perlu diwariskan secara berkelanjutan.¹⁹ Ketiga, konsep city branding dan identitas urban digunakan untuk menjelaskan bagaimana makanan lokal dipakai dalam promosi kota, ekonomi wisata, dan pembentukan kebanggaan warga.²⁰ Dengan alur tersebut, pembahasan artikel bergerak dari konteks sejarah Gresik, anatomi budaya nasi krawu, transformasi komersial dan institusional, hingga implikasinya bagi pelestarian kuliner tradisional.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif sejarah. Dalam tradisi ilmu sejarah, penelitian dilakukan melalui proses sistematis untuk menelusuri, menguji, menafsirkan, dan menuliskan kembali jejak masa lalu.²¹ Herlina menjelaskan bahwa metode sejarah terdiri atas

¹³ Pumawan Basundoro, 'A Long Journey of Historical Research and Scientific Publication', *Indonesian Historical Studies* 5, no. 1 (n.d.): 1–8, <https://doi.org/10.14710/ihs.v5i1.10955>.

¹⁴ Htet et al., 'Crafting Urban Identities: Local Cuisine and City Branding in Indonesia and Myanmar'; Greg Richards, 'Culinary Tourism: A New Approach to Cultural Consumption', *Tourism Management Perspective* 39 (2021): 100864; Amare Wondirad et al., 'Culinary Tourism as a Driver of Regional Economic Development and Socio-Cultural Revitalization: Evidence from Ethiopia', *Journal of Destination Marketing & Management* 19 (2021): 100482.

¹⁵ Eric Hobsbawm and Terence Ranger, eds, *The Invention of Tradition* (Cambridge University Press, 1983); Norzalita Shahrin et al., 'Negotiating Food Heritage Authenticity in Culinary Tourism', *Tourism and Hospitality Management* 29, no. 3 (2023): 345–60; Iis Venia Erwen, 'Cultural Commodification and Its Implication in Tourism', *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah* 19, no. 2 (2025): 188–99.

¹⁶ Richards, 'Culinary Tourism: A New Approach to Cultural Consumption'; Wondirad et al., 'Culinary Tourism as a Driver of Regional Economic Development and Socio-Cultural Revitalization: Evidence from Ethiopia'; Lazaro Ortiz and Jimenez de Madariaga, 'The UNESCO Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage: A Critical Analysis'.

¹⁷ Clifford Geertz, *The Interpretation of Cultures* (Basic Books, 1973); Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah* (Tiara Wacana, 2013); Nabillah et al., 'Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik'; Himawan, *Moderasi Beragama: Jejaknya Dalam Sejarah Perdagangan Di Gresik. Dalam: Moderasi Beragama: Akar Teologi, Nalar Kebudayaan, Dan Kontestasi Di Ruang Digital*.

¹⁸ Mintz and Du Bois, 'The Anthropology of Food and Eating'; Di Giovine and Brulotte, *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*.

¹⁹ UNESCO, 'Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage'; Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi, 'Sego Krawu'; Zocchi et al., 'Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects'.

²⁰ Htet et al., 'Crafting Urban Identities: Local Cuisine and City Branding in Indonesia and Myanmar'; Richards, 'Culinary Tourism: A New Approach to Cultural Consumption'.

²¹ Louis Gottschalk, 'Understanding History: A Primer of Historical Method', Alfred A. Knopf, 1950; Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah*.

heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi.²²Sayono menambahkan bahwa heuristik bukan sekadar mencari sumber, tetapi juga mengidentifikasi, mengklasifikasi, dan menilai relevansi sumber bagi pertanyaan penelitian.²³Basundoro menegaskan bahwa riset sejarah perlu memiliki relevansi dengan persoalan masa kini agar narasi sejarah tidak berhenti sebagai rekonstruksi masa lalu, tetapi juga memberi pemahaman terhadap situasi sosial kontemporer.²⁴Dengan dasar itu, kajian nasi krawu ditempatkan sebagai penelitian sejarah budaya yang menghubungkan jejak masa lalu kuliner Gresik dengan pembentukan identitas kota masa kini.

Tahap pertama adalah heuristik. Sumber yang dikumpulkan meliputi sumber resmi, sumber ilmiah, dan sumber historis. Sumber resmi terdiri atas data Warisan Budaya Takbenda Kemendikbudristek tentang Sego Krawu, laman Disparekrabudpora Kabupaten Gresik, dan laman sejarah Pemerintah Kabupaten Gresik.²⁵Sumber ilmiah utama meliputi kajian sensoris nasi krawu oleh Nabillah (2021), kepuasan pelanggan nasi krawu oleh Pinaraswati (2023), pengembangan pemasaran industri rumahan nasi krawu oleh Kristanto (2020), dan etnosains nasi krawu oleh Mubarok (2026). Sumber historis digunakan untuk menempatkan Gresik dalam jaringan perdagangan, terutama tulisan Himawan (2023) dan kajian tentang metode sejarah dari Herlina (2020), Basundoro (2021), Sayono (2021), Heller (2023), serta Sarti (2024).

Tabel 1. Matriks sumber penelitian

Jenis sumber	Contoh sumber	Fungsi analitis
Dokumen resmi	Data WBTB Sego Krawu; laman Disparekrabudpora; sejarah resmi Gresik	Memverifikasi status budaya, wilayah, dan narasi institusional
Artikel ilmiah tentang nasi krawu	Nabillah et al. (2021); Pinaraswati et al. (2023); Kristanto et al. (2020); Mubarok et al. (2026)	Membaca komposisi, preferensi, pasar, digitalisasi, dan nilai pendidikan
Literatur sejarah Gresik	Himawan (2023); Pemerintah	Menempatkan nasi krawu dalam konteks

²² Nina Herlina, *Metode Sejarah* (Satya Historika, 2020).

²³ Joko Sayono, 'Langkah-Langkah Heuristik Dalam Metode Sejarah Di Era Digital', *Jurnal Sejarah Dan Budaya: Jurnal Sejarah, Budaya, Dan Pengajarannya* 15, no. 2 (2021): 369–76.

²⁴ Basundoro, 'A Long Journey of Historical Research and Scientific Publication'.

²⁵ Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi, 'Sego Krawu'; Disparekrabudpora Kabupaten Gresik, 'Nasi Krawu Gresik'; Pemerintah Kabupaten Gresik, 'Sejarah Kabupaten Gresik'.

²⁶ Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi, 'Sego Krawu'.

²⁷ Gottschalk, 'Understanding History: A Primer of Historical Method'; Catarina Sarti, 'Source Genres in History Writing', *Rethinking History* 28, no. 2 (2024): 179–201.

	Kabupaten Gresik (n.d.)	bandar, migrasi, dan kota pesisir
Literatur teori	UNESCO (2003); Htet et al. (2024); Di Giovine & Brulotte (2014)	Menjelaskan foodways, WBTB, autentisitas, dan city branding

Tahap kedua adalah kritik sumber. Kritik eksternal dilakukan dengan memeriksa asal sumber, institusi penerbit, tahun terbit, jenis dokumen, dan keterkaitannya dengan objek kajian. Misalnya, data Warisan Budaya Takbenda dipelakukan sebagai dokumen institusional karena memuat identifikasi karya budaya, nomor SK, wilayah, dan domain budaya.²⁶Artikel Nabillah (2021), Pinaraswati (2023), Kristanto (2020), dan Mubarok (2026) dipelakukan sebagai sumber akademik karena dipublikasikan dalam jurnal ilmiah, meskipun fokus masing-masing berbeda. Kritik internal dilakukan dengan membaca isi sumber, memeriksa konsistensi informasi, membandingkan narasi asal-usul, serta membedakan antara fakta dokumenter, cerita lisan, dan interpretasi penulis.²⁷ Dalam penelitian kuliner, kritik internal penting karena asal-usul makanan sering disampaikan melalui cerita populer yang tidak selalu memiliki arsip tertulis lengkap.²⁸

Tahap ketiga adalah interpretasi. Pada tahap ini, data tidak hanya disusun secara kronologis, tetapi ditafsirkan melalui konsep foodways, warisan budaya takbenda, dan identitas urban. Informasi tentang komponen nasi krawu, seperti nasi, daging suwir, serundeng, sambal, dan daun pisang, ditafsirkan sebagai unsur material yang membawa makna sosial, bukan hanya bahan makanan.²⁹ Informasi tentang Gresik sebagai kota bandar ditafsirkan sebagai konteks yang memungkinkan perjumpaan budaya dan terbentuknya kuliner pesisir.³⁰ Informasi tentang pemasaran digital dan kepuasan pelanggan ditafsirkan sebagai bukti bahwa nasi krawu telah memasuki fase komersialisasi modern tanpa sepenuhnya lepas dari identitas lokal.³¹ Dengan demikian, interpretasi dalam artikel ini bersifat sintesis, yaitu menghubungkan data historis, budaya, ekonomi, dan simbolik.

²⁸ Di Giovine and Brulotte, *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*; Zocchi et al., 'Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects'.

²⁹ Nabillah et al., 'Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik'; Mubarok et al., 'Ethnoscience Analysis of Traditional Food "Nasi Krawu" and Its Integration as a Source of Science Learning'.

³⁰ Himawan, *Moderasi Beragama: Jejaknya Dalam Sejarah Perdagangan Di Gresik. Dalam: Moderasi Beragama: Akar Teologi, Nalar Kebudayaan, Dan Kontestasi Di Ruang Digital*; Pemerintah Kabupaten Gresik, 'Sejarah Kabupaten Gresik'.

³¹ Kristanto et al., 'Pelatihan Peningkatan Omset Pendapatan Industri Rumahan Nasi Krawu Di Kabupaten Gresik'; Pinaraswati et al., 'Faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan Pelanggan Nasi Krawu Khas Gresik Jawa Timur'.

Tahap keempat adalah historiografi. Historiografi dalam artikel ini tidak dimaksudkan sebagai kronik asal-usul tunggal, melainkan sebagai penulisan sejarah budaya yang menampilkan proses perubahan. Kuntowijoyo menekankan bahwa sejarah perlu memadukan penjelasan, periodisasi, dan analisis³²; sementara Basundoro menekankan relevansi narasi historis bagi pembaca masa kini.³³ Karena itu, hasil penelitian disusun dalam empat jalur: sejarah Gresik sebagai ruang perjumpaan, nasi krawu sebagai teks budaya, transformasi nasi krawu menjadi komoditas dan warisan, serta implikasinya sebagai ikon kota. Model penulisan ini juga memperhatikan peringatan Hobsbawm dan Ranger bahwa tradisi sering dibentuk ulang melalui kebutuhan sosial baru.³⁴ Dalam konteks nasi krawu, istilah "tradisional" tidak dimaknai sebagai sesuatu yang beku, tetapi sebagai praktik yang diwariskan sekaligus terus dinegosiasikan.³⁵

Unit analisis penelitian ini adalah narasi historis dan simbolik tentang nasi krawu. Data dianalisis dengan pembacaan tematik, yaitu mengelompokkan informasi ke dalam tema asal-usul, bahan dan teknik, ruang sosial, aktor ekonomi, pengakuan budaya, serta representasi kota. Pembacaan tematik dipakai karena artikel ini tidak melakukan pengukuran statistik, tetapi berusaha memahami makna yang muncul dari sumber-sumber kualitatif.³⁶ Untuk menjaga validitas, dilakukan triangulasi sumber dengan membandingkan data resmi, artikel akademik, dan literatur sejarah. Misalnya, narasi tentang pengaruh Madura dan penjualan di sekitar pelabuhan dibaca bersama keterangan tentang Gresik sebagai bandar historis; sedangkan pengakuan WBTB dibaca bersama literatur warisan budaya takbenda dan city branding.³⁷

Jenis data yang dianalisis terdiri atas lima kelompok. Pertama, data historis mengenai Gresik sebagai kota pelabuhan dan ruang perjumpaan budaya. Kedua, data kuliner mengenai komposisi, teknik penyajian, preferensi rasa, dan variasi nasi krawu. Ketiga, data institusional berupa dokumen WBTB dan informasi pemerintah daerah. Keempat, data ekonomi berupa kajian tentang kepuasan pelanggan dan penguatan usaha rumahan. Kelima, data teoretis mengenai foodways, warisan budaya takbenda, city branding, dan komodifikasi budaya. Pengelompokan ini membantu menjaga agar analisis tidak jatuh pada cerita

asal-usul tunggal. Setiap kelompok data dibaca silang untuk melihat relasi antara fakta sejarah, praktik kuliner, dan perubahan sosial. Strategi ini sejalan dengan penelitian sejarah budaya yang menuntut keterbukaan terhadap sumber non-arsip, tetapi tetap mewajibkan kritik sumber yang ketat.³⁸

Batasan penelitian perlu ditegaskan. Artikel ini tidak mengklaim menemukan asal-usul final nasi krawu karena sumber tentang sejarah kuliner lokal sering bersifat tersebar, lisan, dan berlapis. Penelitian ini juga tidak menggunakan wawancara lapangan baru, sehingga kesimpulan ditarik dari sintesis sumber sekunder dan dokumen resmi. Namun, keterbatasan tersebut tidak mengurangi kontribusi penelitian karena fokus artikel adalah membaca transformasi historis dan kultural nasi krawu berdasarkan sumber yang dapat ditelusuri. Dalam kajian sejarah budaya, dokumen resmi, penelitian terdahulu, cerita asal-usul yang terverifikasi silang, dan konteks sejarah kota dapat digunakan untuk menyusun argumentasi yang masuk akal selama kritik sumber dilakukan secara hati-hati.³⁹ Dengan demikian, artikel ini memberi dasar konseptual bagi penelitian lanjutan berbasis arsip lokal, sejarah lisan, dan etnografi kuliner.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nasi krawu dapat dipahami melalui tiga lapisan utama. Lapisan pertama adalah lapisan historis, yaitu Gresik sebagai kota bandar yang sejak lama menjadi titik perjumpaan pedagang, pendatang, ulama, dan masyarakat pesisir. Lapisan kedua adalah lapisan material, yaitu komposisi nasi krawu yang menyimpan makna melalui bahan, rasa, teknik memasak, cara penyajian, dan praktik makan. Lapisan ketiga adalah lapisan institusional dan ekonomi, yaitu perubahan nasi krawu dari makanan lokal menjadi komoditas UMKM, objek wisata, dan Warisan Budaya Takbenda. Ketiga lapisan ini memperlihatkan bahwa transformasi nasi krawu bukan proses tunggal, melainkan rangkaian negosiasi antara ingatan, pasar, kebijakan budaya, dan kebutuhan kota untuk memiliki tanda identitas yang mudah dikenali.⁴⁰

Secara historis, Gresik merupakan ruang yang subur bagi lahirnya kuliner hibrid. Laman resmi pemerintah daerah menyebut Gresik telah dikenal sejak abad ke-11 sebagai pusat perdagangan yang dikunjungi

³² Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah*.

³³ Basundoro, 'A Long Journey of Historical Research and Scientific Publication'.

³⁴ Hobsbawm and Ranger, *The Invention of Tradition*.

³⁵ UNESCO, 'Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage'; Lazaro Ortiz and Jimenez de Madariaga, 'The UNESCO Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage: A Critical Analysis'.

³⁶ Virginia Braun and Victoria Clarke, *Thematic Analysis: A Practical Guide* (SAGE, 2022); Htet et al., 'Crafting Urban Identities: Local Cuisine and City Branding in Indonesia and Myanmar'.

³⁷ Nabillah et al., 'Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik'; Himawan, *Moderasi Beragama: Jejaknya Dalam Sejarah Perdagangan Di Gresik. Dalam: Moderasi Beragama: Akar Teologi, Nalar Kebudayaan, Dan Kontestasi Di Ruang Digital*; Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan

Teknologi, 'Sego Krawu'; Htet et al., 'Crafting Urban Identities: Local Cuisine and City Branding in Indonesia and Myanmar'.

³⁸ Basundoro, 'A Long Journey of Historical Research and Scientific Publication'; Sarti, 'Source Genres in History Writing'; Michel Heller, 'Rethinking Historical Methods in Organization Studies: Organizational Source Criticism', *Journal of Organization Studies* 44, no. 6 (2023): 987–1008.

³⁹ Gottschalk, 'Understanding History: A Primer of Historical Method'; Herlina, *Metode Sejarah*; Sarti, 'Source Genres in History Writing'.

⁴⁰ UNESCO, 'Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage'; Nabillah et al., 'Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik'; Htet et al., 'Crafting Urban Identities: Local Cuisine and City Branding in Indonesia and Myanmar'; Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi, 'Sego Krawu'.

berbagai bangsa.⁴¹ Himawan menunjukkan bahwa pelabuhan Gresik berkembang dalam jaringan pantai utara Jawa Timur dan memperoleh reputasi penting dalam perdagangan Jawa.⁴² Dalam konteks antropologi sejarah, pelabuhan bukan hanya tempat pertukaran barang, tetapi juga tempat pertukaran rasa, kebiasaan makan, teknik memasak, dan simbol sosial.⁴³ Karena itu, masuk akal jika kuliner Gresik memperlihatkan karakter pesisir: kuat pada lauk awet, rempah, kelapa, sambal, dan bahan yang mudah dibawa atau disajikan cepat. Nasi krawu, dengan daging suwir, serundeng, dan sambal, berada dalam logika kuliner pesisir tersebut.⁴⁴

Narasi yang mengaitkan nasi krawu dengan Madura juga memperkuat pembacaan tentang mobilitas. Nabillah menjelaskan bahwa makanan tradisional ini dipengaruhi kuliner Madura dan banyak penjual nasi krawu di Gresik didominasi ibu-ibu keturunan Madura yang lama menetap di Gresik.⁴⁵ Artikel tersebut juga mencatat cerita populer bahwa nasi krawu dibawa oleh seseorang dari Madura dan pada awalnya dijual di sekitar area pelabuhan Gresik.⁴⁶ Informasi ini tidak harus dipahami sebagai asal-usul tunggal, tetapi sebagai petunjuk tentang hubungan Gresik-Madura melalui mobilitas kerja, perdagangan, dan permukiman. Dalam perspektif foodways, perpindahan manusia sering meninggalkan jejak pada dapur: resep berubah, bahan disesuaikan, pasar baru terbentuk, dan makanan yang semula terkait kelompok tertentu dapat menjadi identitas kota tempat ia berkembang.⁴⁷

Di sinilah nasi krawu memperlihatkan sifat transformasional. Jika benar ia memiliki keterhubungan dengan tradisi Madura, proses menjadi "makanan khas Gresik" menunjukkan bahwa identitas kuliner tidak selalu mengikuti asal geografis awal, melainkan mengikuti ruang sosial tempat makanan memperoleh makna baru. Gresik memberi pasar, memori, jaringan penjual, dan narasi kota bagi nasi krawu. Karena itu, nasi krawu tidak perlu dipahami sebagai makanan yang "murni" berasal dari satu titik, tetapi sebagai hasil perjumpaan budaya pesisir yang kemudian dilekatkan kuat pada Gresik. Ini sejalan dengan pandangan bahwa warisan budaya tidak hanya diwarisi, tetapi juga diproduksi, dinegosiasikan, dan dikukuhkan oleh komunitas dan institusi.⁴⁸

Komposisi nasi krawu memberi bukti lain tentang hubungan antara materialitas dan makna. Nabillah menjelaskan bahwa nasi krawu terdiri dari nasi, daging suwir, serundeng, dan sambal⁴⁹; sementara Disparekrafbudpora Gresik menambahkan adanya daging dan jeroan sapi yang dimasak semur, sambal terasi pedas pekat, serta serundeng dengan variasi krawu, abon, dan mangot.⁵⁰ Komponen ini membentuk konfigurasi rasa yang kompleks: nasi sebagai dasar, daging sebagai sumber gurih dan status lauk utama, kelapa sebagai elemen tekstur sekaligus teknik pengawetan, sambal sebagai penanda rasa pesisir, dan daun pisang sebagai media penyajian tradisional. Dalam kerangka antropologi makanan, komposisi seperti ini bukan sekadar resep, melainkan sistem tanda yang menunjukkan relasi antara sumber daya lokal, teknik memasak, nilai rasa, dan kebiasaan makan.⁵¹

Daging suwir dalam nasi krawu memiliki posisi penting. Ia menunjukkan teknik memasak yang memerlukan waktu, kesabaran, dan keterampilan: merebus sampai empuk, menyuwir, membumbui, lalu memasak kembali agar rasa meresap. Teknik ini memberi daya tahan, memudahkan pembagian porsi, dan cocok untuk penjualan cepat. Dalam budaya makan harian, daging suwir juga memberi kesan "lauk utama" yang bernilai tanpa harus disajikan dalam potongan besar. Oleh karena itu, nasi krawu mengandung ekonomi rasa: ia menghadirkan kesan kaya rempah dan lauk daging, tetapi tetap dapat dijual dalam bentuk porsi rakyat. Kajian Pinaraswati mengenai kepuasan pelanggan memperlihatkan bahwa kualitas makanan dan pelayanan berdampak pada kepuasan konsumen nasi krawu; temuan ini menunjukkan bahwa rasa tradisional tetap dinilai melalui standar konsumsi modern seperti konsistensi, pelayanan, dan pengalaman makan.⁵²

Serundeng memperlihatkan lapisan budaya yang lebih halus. Kelapa yang diparut, diberi bumbu, lalu disangrai merupakan teknik umum dalam berbagai kuliner Nusantara, tetapi dalam nasi krawu ia menjadi pembeda visual dan tekstural. Nabillah menyebut serundeng pada nasi krawu umumnya hadir dalam dua warna, kuning dan merah⁵³, sedangkan Disparekrafbudpora Gresik mengenal variasi krawu, abon, dan mangot. Warna serundeng tidak hanya

⁴¹ Pemerintah Kabupaten Gresik, 'Sejarah Kabupaten Gresik'.

⁴² Himawan, *Moderasi Beragama: Jejaknya Dalam Sejarah Perdagangan Di Gresik. Dalam: Moderasi Beragama: Akar Teologi, Nalar Kebudayaan, Dan Kontestasi Di Ruang Digital*.

⁴³ Mintz and Du Bois, 'The Anthropology of Food and Eating'; Montanari, *Food Is Culture*.

⁴⁴ Nabillah et al., 'Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik'; Disparekrafbudpora Kabupaten Gresik, 'Nasi Krawu Gresik'.

⁴⁵ Nabillah et al., 'Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik'.

⁴⁶ Nabillah et al., 'Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik'.

⁴⁷ Di Giovine and Brulotte, *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*; Zocchi et al., 'Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects'.

⁴⁸ Hobsbawm and Ranger, *The Invention of Tradition*; UNESCO, 'Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage'; Lazaro Ortiz and Jimenez de Madariaga, 'The UNESCO Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage: A Critical Analysis'.

⁴⁹ Nabillah et al., 'Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik'.

⁵⁰ Disparekrafbudpora Kabupaten Gresik, 'Nasi Krawu Gresik'.

⁵¹ Montanari, *Food Is Culture*; Mintz and Du Bois, 'The Anthropology of Food and Eating'; Mubarak et al., 'Ethnoscience Analysis of Traditional Food "Nasi Krawu" and Its Integration as a Source of Science Learning'.

⁵² Pinaraswati et al., 'Faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan Pelanggan Nasi Krawu Khas Gresik Jawa Timur'.

⁵³ Nabillah et al., 'Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik'.

mempercantik tampilan, tetapi juga menciptakan penanda rasa: pedas, manis, gurih, dan berlemak.⁵⁴ Penelitian sensoris menunjukkan bahwa panelis menyukai warna cerah pada nasi dan serundeng, aroma bumbu khas, rasa gurih-manis-asin yang pas, serta tekstur daging empuk berserat.⁵⁵ Artinya, estetika nasi krawu bekerja melalui kesatuan rasa, warna, aroma, dan tekstur.

Sambal dan petis atau terasi menambah dimensi pesisir. Petis dan terasi berhubungan dengan ekologi laut dan teknik pengolahan hasil perikanan. Kehadirannya dalam nasi krawu menandai bahwa rasa Gresik tidak terlepas dari lingkungan pesisir utara Jawa. Disparekrafbudpora Gresik menyebut sambal terasi pedas pekat sebagai bagian dari penyajian nasi krawu⁵⁶, sedangkan kajian kuliner lain menyebut sambal petis sebagai komponen pelengkap yang memberi aroma kuat.⁵⁷ Dalam kajian foodways, bumbu yang kuat sering menjadi penanda identitas regional karena menghasilkan memori rasa yang mudah diingat.⁵⁸ Dengan demikian, sambal nasi krawu bukan aksesori, melainkan pengikat rasa yang membuat makanan ini mudah dikenali sebagai khas Gresik.

Daun pisang memiliki fungsi yang sering diabaikan. Ia bukan hanya alas makanan, tetapi juga bagian dari estetika tradisional dan pengalaman makan. Kristanto menulis bahwa keunggulan nasi krawu terlihat dari cara penyajian yang unik dan tradisional menggunakan alas daun pisang.⁵⁹ Secara simbolik, daun pisang menghubungkan nasi krawu dengan praktik makan rakyat, pasar, perjalanan, dan sarapan cepat. Secara sensoris, daun pisang memberi aroma lembut dan kesan alami. Secara visual, ia membedakan nasi krawu dari makanan modern yang dikemas plastik atau kotak kertas. Ketika warung dan UMKM mulai menyesuaikan kemasan untuk pemasaran digital, daun pisang menjadi arena negosiasi antara autentisitas tradisional dan kebutuhan higienitas, daya tahan, serta mobilitas produk.⁶⁰

Istilah "krawu" sendiri merupakan arsip bahasa. Narasi populer menyebut kata ini berhubungan dengan "krawukan" atau "dikrawuk", yaitu mengambil nasi dan lauk dengan jari.⁶¹ Terlepas dari apakah etimologi ini dapat diverifikasi secara tunggal, maknanya penting

karena menunjukkan kedekatan makanan dengan tubuh dan praktik makan sehari-hari. Kata tersebut menekankan tindakan, bukan hanya benda. Dengan kata lain, nasi krawu dinamai melalui cara memperlakukan makanan. Dalam antropologi, tindakan makan dengan tangan sering berkaitan dengan kedekatan, kebiasaan rumah, kepraktisan kerja, dan rasa kebersamaan.⁶² Maka, nama nasi krawu menegaskan bahwa identitas kuliner lahir dari praktik sosial, bukan hanya komposisi bahan.

Transformasi nasi krawu dapat dibaca dari perubahan ruang konsumsi. Pada satu sisi, nasi krawu hidup sebagai makanan sarapan. Nabillah menyebut masyarakat Gresik sejak dahulu menjadikan nasi krawu sebagai salah satu menu sarapan.⁶³ Pada sisi lain, nasi krawu berkembang menjadi makanan oleh-oleh, menu restoran, komoditas digital, dan objek promosi daerah. Perubahan ini menunjukkan pergeseran dari makanan yang terutama berada dalam ritme harian lokal menjadi makanan yang juga dikonsumsi sebagai pengalaman identitas. Orang yang membeli nasi krawu tidak hanya membeli kenyang, tetapi membeli citra Gresik. Proses seperti ini lazim dalam kuliner kota: makanan lokal menjadi penanda tempat karena mudah dibawa, diceritakan, difoto, dan direkomendasikan.⁶⁴

Peran perempuan dalam transformasi nasi krawu sangat penting. Narasi tentang banyaknya penjual nasi krawu dari kalangan ibu-ibu keturunan Madura menunjukkan bahwa dapur, warung, dan pasar tidak dapat dipisahkan dari kerja perempuan.⁶⁵ Meskipun tidak selalu ditulis sebagai sejarah besar, kerja perempuan menjaga resep, mengatur porsi, mengolah daging, menyiapkan serundeng, dan melayani pelanggan merupakan infrastruktur budaya nasi krawu. Warisan kuliner sering bertahan bukan karena arsip formal, melainkan karena praktik berulang dalam rumah dan warung yang dilakukan lintas generasi.⁶⁶ Karena itu, sejarah nasi krawu juga perlu dibaca sebagai sejarah kerja domestik yang menjadi ekonomi publik.

Ketika nasi krawu memasuki pasar modern, ukuran keberhasilannya berubah. Pinaraswati menunjukkan kualitas makanan dan pelayanan berpengaruh signifikan terhadap kepuasan pelanggan rumah makan nasi krawu.⁶⁷ Kristanto menunjukkan

⁵⁴ Disparekrafbudpora Kabupaten Gresik, 'Nasi Krawu Gresik'.

⁵⁵ Nabillah et al., 'Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik'.

⁵⁶ Disparekrafbudpora Kabupaten Gresik, 'Nasi Krawu Gresik'.

⁵⁷ Nabillah et al., 'Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik'.

⁵⁸ Montanari, *Food Is Culture*; Richards, 'Culinary Tourism: A New Approach to Cultural Consumption'.

⁵⁹ Kristanto et al., 'Pelatihan Peningkatan Omset Pendapatan Industri Rumah Nasi Krawu Di Kabupaten Gresik'.

⁶⁰ Kristanto et al., 'Pelatihan Peningkatan Omset Pendapatan Industri Rumah Nasi Krawu Di Kabupaten Gresik'; Shahrin et al., 'Negotiating Food Heritage Authenticity in Culinary Tourism'.

⁶¹ Nabillah et al., 'Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik'; Disparekrafbudpora Kabupaten Gresik, 'Nasi Krawu Gresik'.

⁶² Geertz, *The Interpretation of Cultures*; Mintz and Du Bois, 'The Anthropology of Food and Eating'.

Nabillah et al., 'Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik'.

⁶⁴ Htet et al., 'Crafting Urban Identities: Local Cuisine and City Branding in Indonesia and Myanmar'; Richards, 'Culinary Tourism: A New Approach to Cultural Consumption'; Wondirad et al., 'Culinary Tourism as a Driver of Regional Economic Development and Socio-Cultural Revitalization: Evidence from Ethiopia'.

⁶⁵ Nabillah et al., 'Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik'.

Di Giovine and Brulotte, *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*; Zocchi et al., 'Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects'.

⁶⁷ Pinaraswati et al., 'Faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan Pelanggan Nasi Krawu Khas Gresik Jawa Timur'.

bahwa pelatihan pemasaran online dan media sosial pada industri rumahan nasi krawu dapat membantu peningkatan omzet⁶⁸. Dua penelitian ini memperlihatkan bahwa nasi krawu tidak lagi hanya bertahan karena tradisi, tetapi juga karena kemampuan pelaku usaha menyesuaikan diri dengan standar konsumen modern. Kualitas rasa, kebersihan, layanan, kemasan, promosi digital, dan lokasi menjadi bagian dari transformasi kuliner. Transformasi ini tidak otomatis menghilangkan tradisi; ia justru dapat memperluas jangkauan tradisi jika pelaku usaha tetap menjaga pengetahuan dasar resep dan narasi lokal.⁶⁹

Namun, komersialisasi membawa risiko penyederhanaan. Ketika nasi krawu dijadikan ikon kota, muncul kecenderungan untuk menampilkan satu versi yang dianggap paling representatif. Padahal, sumber menunjukkan adanya variasi penjual, rasa, warna serundeng, sambal, dan teknik penyajian.⁷⁰ Literatur tentang autentisitas kuliner mengingatkan bahwa pasar wisata sering meminta makanan lokal tampil konsisten, mudah dipahami, dan menarik secara visual, sedangkan tradisi sebenarnya selalu beragam dan berubah.⁷¹ Karena itu, pelestarian nasi krawu perlu menghindari pembekuan tradisi. Autentisitas sebaiknya dipahami sebagai kesinambungan nilai, pengetahuan, dan rasa yang dinegosiasikan komunitas, bukan sebagai standar tunggal yang menyingkirkan variasi warung dan keluarga.⁷²

Pengakuan sebagai Warisan Budaya Takbenda menjadi titik penting dalam transformasi institusional nasi krawu. Data Kemendikbudristek menempatkan Sego Krawu dalam domain kemahiran dan kerajinan tradisional. Kategori ini menarik karena menekankan keterampilan, bukan hanya produk⁷³. Artinya, yang diwariskan bukan sekadar sepiring nasi, melainkan pengetahuan tentang memilih bahan, mengolah daging, membuat serundeng, meracik sambal, menyajikan, memberi porsi, dan mempertahankan rasa. Dalam pengertian UNESCO, warisan budaya takbenda selalu melekat pada komunitas, praktik, representasi, pengetahuan, dan keterampilan yang diakui sebagai bagian dari identitas mereka.⁷⁴ Maka, pengakuan WBTB seharusnya dibaca sebagai awal tanggung jawab pelestarian, bukan akhir dari proses budaya.⁷⁵

Sebagai ikon kota, nasi krawu bekerja pada level representasi. Gresik selama ini dikenal melalui beberapa identitas: kota santri, kota wali, kota pelabuhan, kota industri, dan kota perdagangan. Nasi krawu menambah identitas tersebut dengan dimensi rasa. Ia membuat sejarah Gresik dapat dialami melalui tubuh: dimakan, dicium aromanya, dilihat warnanya, dan diingat rasanya. Htet menunjukkan bahwa kuliner lokal dapat membentuk identitas urban dan memperkuat city branding karena makanan menghubungkan warisan, pengalaman warga, dan daya tarik pengunjung.⁷⁶ Dalam konteks Gresik, nasi krawu menjadi tanda yang ringkas: ketika seseorang menyebutnya, imajinasi tentang Gresik segera muncul. Inilah fungsi ikon budaya: ia menyederhanakan kompleksitas kota ke dalam simbol yang mudah dikenali, tetapi tetap menyimpan lapisan sejarah yang tebal.

Ikonisasi nasi krawu juga berhubungan dengan ekonomi kreatif dan pariwisata. Kuliner lokal dapat memperpanjang pengalaman wisata karena wisatawan tidak hanya mengunjungi tempat, tetapi juga mencari rasa yang dianggap autentik.⁷⁷ Gresik memiliki wisata religi dan heritage seperti Makam Maulana Malik Ibrahim, Sunan Giri, kawasan kota lama, dan jejak bandar. Nasi krawu dapat menjadi penghubung antara wisata tempat dan wisata rasa. Setelah berziarah atau mengunjungi kota lama, pengunjung dapat mengonsumsi nasi krawu sebagai pengalaman budaya yang melengkapi narasi sejarah. Dalam hal ini, nasi krawu tidak hanya mendukung ekonomi warung, tetapi juga memperkuat ekosistem pariwisata berbasis budaya.⁷⁸

Meski demikian, nasi krawu sebagai ikon kota tidak boleh hanya dipakai untuk promosi. Ada kebutuhan untuk mendokumentasikan pengetahuan pelaku. Dokumentasi harus mencakup variasi resep, kisah keluarga penjual, perubahan bahan, strategi mempertahankan rasa, istilah lokal, hingga perubahan kemasan. Kajian Mubarak yang membaca nasi krawu sebagai sumber belajar etnosains memberi peluang perluasan pelestarian melalui pendidikan. Siswa dapat belajar perubahan fisika dan kimia dalam memasak daging, pengaruh panas pada kelapa, mikrobiologi

⁶⁸ Kristanto et al., 'Pelatihan Peningkatan Omset Pendapatan Industri Rumahan Nasi Krawu Di Kabupaten Gresik'.

⁶⁹ Zocchi et al., 'Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects'; Htet et al., 'Crafting Urban Identities: Local Cuisine and City Branding in Indonesia and Myanmar'.

⁷⁰ Nabillah et al., 'Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik'; Disparekrabudpora Kabupaten Gresik, 'Nasi Krawu Gresik'.

⁷¹ Shahrin et al., 'Negotiating Food Heritage Authenticity in Culinary Tourism'; Erwen, 'Cultural Commodification and Its Implication in Tourism'.

⁷² UNESCO, 'Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage'; Lazaro Ortiz and Jimenez de Madariaga, 'The UNESCO Convention for the Safeguarding of the Intangible Heritage: A Critical Analysis'.

⁷³ Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi, 'Sego Krawu'.

⁷⁴ UNESCO, 'Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage'.

⁷⁵ Zocchi et al., 'Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects'; Lazaro Ortiz and Jimenez de Madariaga, 'The UNESCO Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage: A Critical Analysis'.

Htet et al., 'Crafting Urban Identities: Local Cuisine and City Branding in Indonesia and Myanmar'.

⁷⁷ Richards, 'Culinary Tourism: A New Approach to Cultural Consumption'; Wondirad et al., 'Culinary Tourism as a Driver of Regional Economic Development and Socio-Cultural Revitalization: Evidence from Ethiopia'.

⁷⁸ Himawan, *Moderasi Beragama: Jejaknya Dalam Sejarah Perdagangan Di Gresik. Dalam: Moderasi Beragama: Akar Teologi, Nalar Kebudayaan, Dan Kontestasi Di Ruang Digital*; Htet et al., 'Crafting Urban Identities: Local Cuisine and City Branding in Indonesia and Myanmar'; Wondirad et al., 'Culinary Tourism as a Driver of Regional Economic Development and Socio-Cultural Revitalization: Evidence from Ethiopia'.

pangan, atau nutrisi melalui makanan lokal⁷⁹. Tetapi dalam antropologi sejarah, peluang pendidikan tidak berhenti pada sains; ia juga mencakup sejarah kota, migrasi, ekonomi perempuan, dan identitas budaya.⁸⁰

Pembahasan ini menemukan bahwa kekuatan nasi krawu sebagai ikon budaya terletak pada kemampuannya menyeimbangkan keakraban dan keunikan. Bagi warga Gresik, nasi krawu akrab karena hadir sebagai sarapan, makanan warung, dan bagian dari rutinitas. Bagi orang luar, nasi krawu unik karena komposisi, nama, warna serundeng, sambal, dan asosiasinya dengan Gresik. Perpaduan ini membuat nasi krawu efektif sebagai simbol kota. Simbol yang kuat biasanya bukan yang sepenuhnya asing, melainkan yang mampu mengubah pengalaman biasa menjadi kebanggaan kolektif.⁸¹ Dengan kata lain, nasi krawu menjadi ikon bukan karena dipaksakan dari atas, tetapi karena sudah lama hidup di bawah: dalam pasar, warung, dapur, perjalanan, dan ingatan rasa warga.

Transformasi nasi krawu juga memperlihatkan hubungan antara tradisi dan modernitas yang tidak selalu bertentangan. Tradisi memberi modal budaya: resep, cerita, teknik, dan reputasi. Modernitas memberi perangkat baru: promosi digital, kemasan, sertifikasi, pariwisata, dan pengakuan WBTB. Tantangannya adalah menjaga agar perangkat modern tidak memutus tradisi dari komunitas asalnya. Jika nasi krawu hanya diperlakukan sebagai produk viral, maka narasi perempuan penjual, migrasi Madura-Gresik, sejarah pelabuhan, dan keterampilan memasak bisa terhapus. Sebaliknya, jika pelestarian terlalu kaku, nasi krawu sulit berkembang mengikuti selera, higienitas, dan pola konsumsi baru. Jalan tengahnya adalah pelestarian adaptif: mempertahankan pengetahuan inti sambil membuka ruang inovasi yang disepakati komunitas.⁸²

Dari perspektif kontribusi ilmiah, artikel ini mengajukan pembacaan nasi krawu sebagai "arsip rasa" Gresik. Istilah ini merujuk pada kemampuan makanan menyimpan jejak masa lalu melalui bahan, teknik, nama, ruang jual, dan memori kolektif. Arsip rasa berbeda dari arsip tertulis karena ia hidup melalui pengulangan praktik. Setiap kali daging disuwir, serundeng dibuat, sambal diracik, dan nasi disajikan di atas daun pisang, sejarah kecil Gresik direproduksi. Namun, arsip rasa juga rapuh karena bergantung pada transmisi antar generasi dan keberlanjutan ekonomi pelaku. Oleh karena itu, penelitian sejarah kuliner tidak cukup bertanya "dari mana asal makanan ini", tetapi juga "siapa yang menjaganya", "bagaimana ia berubah",

dan "kepentingan apa yang bekerja saat ia dijadikan ikon".⁸³

Jika dibaca dari ritme konsumsi, nasi krawu juga menunjukkan hubungan antara makanan dan waktu sosial kota. Di banyak tempat, nasi krawu dikenal sebagai makanan pagi atau makanan praktis untuk pekerja, peziarah, pelajar, dan pengunjung pasar. Sifatnya yang padat, gurih, dan mudah dibungkus menjadikannya cocok bagi mobilitas masyarakat kota pesisir. Dengan demikian, nasi krawu bukan hanya benda kuliner, tetapi juga bagian dari organisasi waktu harian. Ia hadir pada momen ketika orang memulai aktivitas, bergerak menuju tempat kerja, atau singgah sebelum melanjutkan perjalanan. Dalam perspektif foodways, ritme semacam ini penting karena memperlihatkan bagaimana makanan melekat pada pola kerja, pergerakan, dan ruang public.⁸⁴ Ikon kota tidak selalu lahir dari makanan yang mewah; ia sering lahir dari makanan yang berulang kali menemani kehidupan harian warga.

Dimensi ruang juga penting. Warung nasi krawu bekerja sebagai ruang sosial kecil tempat perjumpaan kelas, asal-usul, dan generasi berlangsung. Pembeli tidak selalu datang sebagai wisatawan; banyak di antaranya adalah warga lokal yang memiliki preferensi terhadap penjual tertentu, tingkat kepedasan tertentu, atau jenis serundeng tertentu. Kesetiaan pada warung tertentu membentuk peta rasa yang bersifat personal sekaligus komunal. Dalam hal ini, kota tidak hanya dibangun oleh jalan, kantor, pelabuhan, kawasan industri, dan situs religi, tetapi juga oleh warung yang menyimpan memori makan. Warung nasi krawu menjadi ruang mikro tempat identitas Gresik dipraktikkan secara berulang. Kajian identitas urban menegaskan bahwa simbol kota efektif ketika dekat dengan pengalaman warga, bukan hanya ketika dipasang dalam slogan promosi.⁸⁵

Transformasi nasi krawu ke dalam promosi digital memperlihatkan perubahan media representasi budaya. Dahulu, reputasi nasi krawu banyak dibangun melalui cerita lisan, rekomendasi keluarga, lokasi warung, dan kebiasaan membeli. Kini, reputasi juga dibentuk oleh foto makanan, ulasan daring, peta digital, dan narasi singkat di media sosial. Perubahan ini memperluas jangkauan nasi krawu, tetapi sekaligus mengubah cara orang menilai autentisitasnya. Visual yang menarik, kemasan rapi, dan ulasan bintang dapat membuat nasi krawu mudah dijual kepada konsumen baru. Namun, tampilan digital sering menyederhanakan sejarah panjang di balik makanan menjadi sekadar label

⁷⁹ Mubarak et al., 'Ethnoscience Analysis of Traditional Food "Nasi Krawu" and Its Integration as a Source of Science Learning'.

⁸⁰ Basundoro, 'A Long Journey of Historical Research and Scientific Publication'; Mubarak et al., 'Ethnoscience Analysis of Traditional Food "Nasi Krawu" and Its Integration as a Source of Science Learning'.

⁸¹ Geertz, *The Interpretation of Cultures*; Htet et al., 'Crafting Urban Identities: Local Cuisine and City Branding in Indonesia and Myanmar'.

⁸² UNESCO, 'Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage'; Zocchi et al., 'Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects'; Lazaro Ortiz

and Jimenez de Madariaga, 'The UNESCO Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage: A Critical Analysis'.

⁸³ Di Giovine and Brulotte, *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*; Basundoro, 'A Long Journey of Historical Research and Scientific Publication'; Shahrin et al., 'Negotiating Food Heritage Authenticity in Culinary Tourism'.

⁸⁴ Mintz and Du Bois, 'The Anthropology of Food and Eating'; Montanari, *Food Is Culture*; Richards, 'Culinary Tourism: A New Approach to Cultural Consumption'.

⁸⁵ Htet et al., 'Crafting Urban Identities: Local Cuisine and City Branding in Indonesia and Myanmar'; Geertz, *The Interpretation of Cultures*.

“legendaris” atau “wajib dicoba”. Karena itu, digitalisasi perlu disertai narasi edukatif agar promosi tidak hanya menghasilkan transaksi, tetapi juga memperluas pemahaman publik tentang sejarah kuliner Gresik.⁸⁶

Pengakuan WBTB memberi peluang untuk memperkuat dokumentasi komunitas. Akan tetapi, pengakuan formal tidak otomatis menjamin pelestarian. Dokumen WBTB sebaiknya menjadi awal bagi kerja lanjutan: pendataan penjual lama, perekaman variasi resep, pencatatan istilah lokal, arsip foto warung, pemetaan jalur distribusi bahan, dan dokumentasi cerita keluarga penjual. Tanpa kerja lanjutan, status warisan budaya hanya menjadi label administratif. UNESCO menekankan bahwa warisan budaya takbenda hidup melalui komunitas, kelompok, dan individu yang mempraktikkannya.⁸⁷ Dengan demikian, pelestarian nasi krawu perlu bertumpu pada pelaku yang menjaga rasa sehari-hari, bukan hanya pada kalender festival atau materi promosi kota.⁸⁸

Analisis ini juga menunjukkan bahwa “keaslian” nasi krawu sebaiknya tidak dipahami sebagai bentuk tunggal yang tidak boleh berubah. Keaslian lebih tepat dibaca sebagai kesinambungan relasi antara resep, komunitas, memori, dan pengakuan sosial. Variasi dalam tingkat pedas, warna serundeng, jenis lauk tambahan, atau bentuk kemasan tidak serta-merta merusak tradisi selama pengetahuan inti tetap dikenali oleh komunitas. Sebaliknya, klaim autentik yang terlalu sempit dapat menghapus variasi keluarga dan warung yang justru menjadi kekayaan kuliner lokal. Dalam kajian warisan pangan, autentisitas selalu dinegosiasikan karena makanan hidup melalui adaptasi terhadap bahan, pasar, selera, dan teknologi.⁸⁹ Oleh karena itu, pelestarian nasi krawu harus memberi ruang pada variasi yang bertanggung jawab.

Hasil penelitian akhirnya memperlihatkan bahwa nasi krawu adalah produk sejarah pesisir yang mengalami tiga fase transformasi. Fase pertama adalah fase domestik-komunitarian, ketika pengetahuan resep beredar melalui keluarga, migrasi, pasar, dan warung lokal. Fase kedua adalah fase komersial-urban, ketika nasi krawu menjadi makanan populer yang dinilai melalui kualitas rasa, pelayanan, lokasi, dan pemasaran.⁹⁰ Fase ketiga adalah fase institusional-simbolik, ketika

nasi krawu diakui sebagai WBTB dan dipakai sebagai ikon budaya kota.⁹¹ Ketiga fase ini tidak saling menggantikan, tetapi bertumpuk. Nasi krawu hari ini tetap makanan sarapan, tetap komoditas, dan sekaligus simbol budaya.

Implikasi praktis dari temuan ini adalah perlunya kebijakan pelestarian yang berbasis komunitas. Pemerintah daerah dapat memetakan pelaku nasi krawu lintas generasi, mendokumentasikan variasi resep, membuat narasi sejarah kuliner yang akurat, dan menghubungkan nasi krawu dengan rute wisata sejarah Gresik. Pelaku usaha dapat memperkuat kualitas dan higienitas tanpa menghapus ciri khas seperti serundeng, sambal, dan daun pisang. Lembaga pendidikan dapat menjadikan nasi krawu sebagai sumber belajar lintas disiplin: sejarah, antropologi, ekonomi kreatif, IPA, dan kewirausahaan.⁹² Peneliti dapat melanjutkan kajian ini melalui sejarah lisan dengan penjual senior, analisis arsip foto, peta persebaran warung, serta studi perbandingan dengan kuliner pesisir lain seperti nasi jambang, rawon, atau soto Madura.

Dengan demikian, kontribusi utama artikel ini adalah menggeser pembacaan nasi krawu dari makanan khas menjadi objek sejarah budaya. Nasi krawu bukan hanya “kuliner legendaris” dalam pengertian populer, melainkan medium untuk memahami bagaimana kota membentuk identitas melalui rasa. Ia memperlihatkan bahwa sejarah tidak hanya tersimpan dalam prasasti, makam, arsip dagang, atau bangunan kota lama, tetapi juga dalam dapur dan warung. Ketika Gresik menyebut nasi krawu sebagai kebanggaan, yang dirayakan sebenarnya bukan hanya sepiring nasi, melainkan sejarah panjang perjumpaan pesisir, kerja perempuan, ekonomi rakyat, dan kemampuan komunitas menjaga rasa sebagai tanda kota.⁹³

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa jejak budaya di balik nasi krawu terletak pada keterhubungannya dengan sejarah Gresik sebagai kota bandar, ruang migrasi, kota santri, dan pusat ekonomi pesisir. Nasi krawu terbentuk melalui perjumpaan budaya yang melibatkan mobilitas masyarakat Madura-Gresik, kebiasaan makan masyarakat pesisir, penggunaan bahan dan bumbu yang kuat, serta praktik warung rakyat.

⁸⁶ Kristanto et al., ‘Pelatihan Peningkatan Omset Pendapatan Industri Rumahan Nasi Krawu Di Kabupaten Gresik’; Htet et al., ‘Crafting Urban Identities: Local Cuisine and City Branding in Indonesia and Myanmar’; Zocchi et al., ‘Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects’.

⁸⁷ UNESCO, ‘Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage’.

⁸⁸ Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi, ‘Sego Krawu’; Disparekrabudpora Kabupaten Gresik, ‘Nasi Krawu Gresik’; Lazaro Ortiz and Jimenez de Madariaga, ‘The UNESCO Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage: A Critical Analysis’.

⁸⁹ Di Giovine and Brulotte, *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*; Shahrin et al., ‘Negotiating Food Heritage Authenticity in Culinary Tourism’; Zocchi et al., ‘Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects’.

⁹⁰ Nabillah et al., ‘Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik’; Pinaraswati et al., ‘Faktor Yang

Mempengaruhi Kepuasan Pelanggan Nasi Krawu Khas Gresik Jawa Timur’; Kristanto et al., ‘Pelatihan Peningkatan Omset Pendapatan Industri Rumahan Nasi Krawu Di Kabupaten Gresik’.

⁹¹ Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi, ‘Sego Krawu’; Disparekrabudpora Kabupaten Gresik, ‘Nasi Krawu Gresik’.

⁹² Mubarak et al., ‘Ethnoscience Analysis of Traditional Food “Nasi Krawu” and Its Integration as a Source of Science Learning’; Htet et al., ‘Crafting Urban Identities: Local Cuisine and City Branding in Indonesia and Myanmar’.

⁹³ Himawan, *Moderasi Beragama: Jejaknya Dalam Sejarah Perdagangan Di Gresik. Dalam: Moderasi Beragama: Akar Teologi, Nalar Kebudayaan, Dan Kontestasi Di Ruang Digital*; Nabillah et al., ‘Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik’; Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi, ‘Sego Krawu’; Htet et al., ‘Crafting Urban Identities: Local Cuisine and City Branding in Indonesia and Myanmar’.

Komposisi nasi, daging suwir, serundeng, sambal, dan daun pisang membentuk sistem tanda yang mengikat rasa, memori, dan identitas lokal. Karena itu, nasi krawu tidak dapat dipahami hanya sebagai makanan khas, tetapi sebagai arsip budaya yang menyimpan sejarah sosial Gresik.

Transformasi nasi krawu sebagai ikon budaya kota berlangsung melalui tiga proses. Pertama, proses domestik-komunitarian, yaitu pewarisan resep dan keterampilan melalui keluarga, penjual, dan kebiasaan makan lokal. Kedua, proses komersial-urban, yaitu perkembangan nasi krawu sebagai makanan warung, produk UMKM, dan komoditas yang menyesuaikan diri dengan kualitas pelayanan, pemasaran digital, serta kebutuhan konsumen modern. Ketiga, proses institusional-simbolik, yaitu pengakuan nasi krawu sebagai Warisan Budaya Takbenda dan penggunaannya dalam narasi identitas Gresik. Ketiga proses tersebut menunjukkan bahwa tradisi kuliner tidak beku, tetapi bergerak melalui adaptasi.

Jawaban atas tujuan penelitian adalah bahwa nasi krawu menjadi ikon budaya Kota Gresik bukan semata karena popularitas rasa, melainkan karena kemampuannya mewakili pengalaman historis kota dalam bentuk yang mudah dialami masyarakat. Ia menghubungkan sejarah pelabuhan, ekonomi rakyat, kerja perempuan, migrasi, warisan kuliner, dan kebanggaan warga. Kontribusi artikel ini terletak pada pembacaan nasi krawu sebagai arsip rasa dan simbol identitas urban. Pelestarian ke depan perlu dilakukan secara adaptif: mendokumentasikan variasi resep, melibatkan komunitas penjual, menguatkan narasi sejarah, dan mengembangkan promosi wisata tanpa menyederhanakan keberagaman praktik lokal. Dengan cara itu, nasi krawu dapat terus hidup sebagai makanan harian sekaligus ikon budaya Gresik.

REFERENSI

A. Buku

- Braun, V., & Clarke, V. (2022). Thematic analysis: A practical guide. SAGE.
- Di Giovine, M. A., & Brulotte, R. L. (Eds.). (2014). Edible identities: Food as cultural heritage. Ashgate.
- Geertz, C. (1973). The interpretation of cultures. Basic Books.
- Gottschalk, L. (1950). Understanding history: A primer of historical method. Alfred A. Knopf.
- Herlina, N. (2020). Metode sejarah. Satya Historika.
- Himawan, A. H. (2023). Moderasi beragama: Jejaknya dalam sejarah perdagangan di Gresik. Dalam M. L.
- Maknun, S. Kurniawan, & W. E. Wahyudi (Ed.), Moderasi beragama: Akar teologi, nalar kebudayaan, dan kontestasi di ruang digital (hlm. 101-132). Penerbit BRIN. <https://doi.org/10.55981/brin.904.c741>
- Hobsbawm, E., & Ranger, T. (Eds.). (1983). The invention of tradition. Cambridge University Press.
- Kuntowijoyo. (2013). Pengantar ilmu sejarah. Tiara Wacana.
- Montanari, M. (2006). Food is culture. Columbia University Press.
- ### B. Jurnal Ilmiah
- Basundoro, P. (2021). A long journey of historical research and scientific publication. *Indonesian Historical Studies*, 5(1), 1-8. <https://doi.org/10.14710/ihis.v5i1.10955>
- Erwen, I. V. (2025). Cultural commodification and its implication in tourism. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 19(2), 188-199.
- Heller, M. (2023). Rethinking historical methods in organization studies: Organizational source criticism. *Organization Studies*, 44(6), 987-1008.
- Htet, T., Husni, M. F. D., & Apriliani, F. D. (2024). Crafting urban identities: Local cuisine and city branding in Indonesia and Myanmar. *Journal of City: Branding and Authenticity*, 2(1), 30-51. <https://doi.org/10.61511/jcbau.v2i1.2024.914>
- Kristanto, T., Rozi, N. F., Muliawati, E. C., Arief, R., Hidayat, S., & Sadiyah, H. (2020). Pelatihan peningkatan omset pendapatan industri rumahan Nasi Krawu di Kabupaten Gresik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa*, 3(1), 25-31.
- Lázaro Ortiz, S., & Jiménez de Madariaga, C. (2022). The UNESCO Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage: A critical analysis. *International Journal of Cultural Policy*, 28(3), 327-341.
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99-119.
- Mubarak, I., Mawaddah, F., Yasir, M., Putera, D. B. R. A., & Mu'aziyah, S. E. S. (2026). Ethnoscience analysis of traditional food "Nasi Krawu" and its integration as a source of science learning. *EDUPROXIMA: Jurnal Ilmiah Pendidikan IPA*, 8(2), 1183-1194.
- Nabillah, R. S., Ismawati, R., Handajani, S., & Astuti, N. (2021). Studi kesukaan panelis terhadap Nasi Krawu makanan khas Gresik. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 373-379.
- Pinaraswati, S. O., Saibat, S., Baruno, A. D., & Safinatun, S. (2023). Faktor yang mempengaruhi kepuasan pelanggan Nasi Krawu khas Gresik Jawa Timur. *BALANCE: Economic, Business, Management and Accounting Journal*, 20(1). <https://doi.org/10.30651/blc.v20i1.15605>
- Richards, G. (2021). Culinary tourism: A new approach to cultural consumption. *Tourism Management Perspectives*, 39, 100864.
- Sarti, C. (2024). Source genres in history writing. *Rethinking History*, 28(2), 179-201.

- Sayono, J. (2021). Langkah-langkah heuristik dalam metode sejarah di era digital. *Sejarah dan Budaya: Jurnal Sejarah, Budaya, dan Pengajarannya*, 15(2), 369-376.
- Shahrin, N., Hanafiah, M. H., & Rahman, M. (2023). Negotiating food heritage authenticity in culinary tourism. *Tourism and Hospitality Management*, 29(3), 345-360.
- Wondirad, A., Kebete, Y., & Li, Y. (2021). Culinary tourism as a driver of regional economic development and socio-cultural revitalization: Evidence from Ethiopia. *Journal of Destination Marketing & Management*, 19, 100482.
- Zocchi, D. M., Fontefrancesco, M. F., Corvo, P., & Pieroni, A. (2021). Recognising, safeguarding, and promoting food heritage: Challenges and prospects. *Sustainability*, 13(17), 9510. <https://doi.org/10.3390/su13179510>
- C. Internet**
- Disparekrafbudpora Kabupaten Gresik. (2024). Nasi Krawu Gresik. <https://disparekrafbudpora.gresikkab.go.id/detailpost/nasi-krawu-gresik>
- Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. (2022). Sego Krawu. Warisan Budaya Takbenda Indonesia. <https://budaya.data.kemdikbud.go.id/wbtb/objek/AA001664>
- Pemerintah Kabupaten Gresik. (n.d.). Sejarah Kabupaten Gresik. <https://dev.gresikkab.go.id/profile/history>
- UNESCO. (2003). Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage. <https://ich.unesco.org/en/convention>