

Memasak *Wader Liwet*: Sebuah Upaya Melestarikan Warisan Budaya Takbenda

Bimo Haryo Yudhanto

Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada

E-Mail : bimoharyoyudhanto@mail.ugm.ac.id

Abstract. *This article aims to identify the preservation of the intangible cultural heritage of wader liwet by the Klayar community in Gunungkidul Regency. In 2023, wader liwet was designated as one of Indonesia's Intangible Cultural Heritage based on a proposal from the Special Region of Yogyakarta Province. Wader liwet is a traditional fish-based dish originating from the Klayar hamlet (dusun). To this day, the Klayar community continues to preserve wader liwet by consistently preparing and serving it during significant events. For the Klayar community, wader liwet embodies their identity through culinary knowledge. It also serves as a medium connecting the community with their ancestors. This article aims to uncover the structure of knowledge within the community regarding wader liwet by identifying the narratives embedded in each stage of its preparation. The research methods employed include observation and interviews to identify key elements in this cultural practice. The results of this research are expected to provide insights into the importance of wader liwet as part of the cultural identity of the Klayar community, as well as offer a preservation model that can be adapted by other communities. This article not only focuses on the food aspect but also on strengthening identity and the sustainability of intangible cultural heritage in Indonesia.*

Keywords : *Wader Liwet; Food; Intangible Cultural Heritage; Cultural Preservation*

Abstrak. *Artikel ini bertujuan untuk mengidentifikasi pelestarian warisan budaya takbenda wader liwet yang dilakukan oleh masyarakat Klayar di Kabupaten Gunungkidul. Pada tahun 2023, wader liwet ditetapkan sebagai salah satu Warisan Budaya Takbenda Indonesia atas usulan dari Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Wader liwet merupakan makanan tradisional berbahan dasar ikan yang dikenal berasal dari Padukuhan (Dusun) Klayar. Hingga saat ini masyarakat Klayar masih terus melestarikan wader liwet dengan selalu memasak dan menghidangkannya pada peristiwa penting. Bagi masyarakat Klayar, wader liwet merupakan identitas yang diwujudkan dalam pengetahuan mengolah makanan. Wader liwet juga merupakan medium yang menghubungkan masyarakat dengan leluhur. Artikel ini berupaya untuk mengungkap struktur pengetahuan masyarakat dalam memahami wader liwet, dengan mengidentifikasi narasi yang terkandung dalam setiap tahapan pengolahan. Metode penelitian yang digunakan meliputi observasi dan wawancara, untuk mengidentifikasi elemen-elemen kunci dalam praktik budaya ini. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan mengenai pentingnya wader liwet sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat Klayar, serta menawarkan model pelestarian yang dapat diadaptasi oleh komunitas lain. Artikel ini tidak hanya berfokus pada aspek makanan, tetapi juga pada penguatan identitas dan keberlanjutan warisan budaya takbenda di Indonesia.*

Kata Kunci : *Wader Liwet; Makanan; Warisan Budaya Takbenda; Pelestarian Budaya*

PENDAHULUAN

Sejak tahun 2010, banyak karya budaya berupa makanan yang berhasil masuk dalam daftar warisan budaya takbenda dunia UNESCO. Pencantuman makanan dan berbagai aktivitas terkait makanan sebagai warisan budaya merupakan langkah maju dalam pengakuan UNESCO terhadap kategori warisan budaya baru, warisan budaya takbenda. Perubahan paradigma warisan budaya dimulai sejak UNESCO memperkenalkan warisan budaya takbenda (*intangible cultural heritage*) sebagai kategori baru warisan budaya pada Konvensi untuk Perlindungan Warisan Budaya Takbenda (*Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*) yang dilaksanakan di Kota Paris tahun 2003. Kategori tersebut mengubah sudut pandang warisan budaya, tidak hanya dilihat sebagai objek budaya, tetapi dilihat sebagai proses budaya, sehingga penetapan warisan budaya menjadi tidak terbatas pada yang berwujud benda (*tangible*), tetapi juga yang tidak berwujud benda (*intangible*) (Bortolotto, 2007; Romagnoli, 2019). Penetapan warisan budaya takbenda terbagi dalam domain-domain berikut: (a) tradisi dan ekspresi lisan; (b) seni pertunjukan; (c) adat istiadat masyarakat, ritus, dan perayaan-perayaan; (d) pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta; dan (e) keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisional. Perumusan kategori warisan budaya takbenda didasari oleh kondisi krisis yang dialami oleh berbagai warisan budaya yang tidak berwujud benda di seluruh dunia. UNESCO menganggap dinamika sosial budaya yang dipicu oleh globalisasi dan transformasi sosial menjadi ancaman pada keberlanjutan warisan budaya. Peluang kepunahan semakin meningkat karena rendahnya minat generasi muda untuk melestarikan warisan budayanya (Khazbulatov & Nurpeiis, 2012). Beberapa studi mengungkap karya budaya berupa makanan dan yang berkaitan dengannya, menghadapi situasi yang lebih mengkhawatirkan, yakni: kerusakan alam yang diakibatkan oleh perilaku manusia, perubahan iklim, dan pencemaran lingkungan (Higgins, 2022; Joassart-Marcelli, 2022), hilangnya keanekaragaman hayati sebagai bahan dasar makanan (Robischon, 2015), rendahnya partisipasi generasi muda dalam perlindungan warisan budaya (Romagnoli, 2019), pembangunan yang menyebabkan masyarakat bermigrasi dari ruang hidupnya (Eichler, 2020; Wu et al., 2023), dan praktik konsumsi yang berubah karena kapitalisme (Montanari, 2004).

Dalam perspektif warisan budaya takbenda, makanan dipandang sebagai sistem pengetahuan tentang pemrosesan makanan, mulai dari pencarian bahan dasar, pengolahan, sampai penyajian. Pengusulan sebagai warisan budaya dapat dilakukan ketika praktik tersebut masih dijalankan, terus diwariskan antar generasi, dan diakui oleh masyarakat (Matta, 2016). Makanan dianggap sebagai praktik yang dihasilkan oleh interaksi manusia dengan berbagai elemen kehidupan, sehingga makanan sering dikategorikan sebagai kearifan lokal (Dusselier, 2009). Heddy Shri Ahimsa-Putra (2009) mendefinisikan kearifan lokal sebagai pengetahuan yang digunakan untuk mengatasi persoalan yang dihadapi oleh manusia secara bijaksana dan dilakukan tanpa merugikan atau menyakiti pihak lain, termasuk alam. Masing-masing individu maupun komunitas memiliki cara untuk berinteraksi, sesuai dengan situasi dan kondisi alam tempat hidupnya yang pada hakikatnya merupakan proses menyesuaikan diri. Interaksi antara manusia dengan lingkungan mereka, secara terus-menerus menghasilkan kumpulan pengalaman yang terakumulasi menjadi pengetahuan dan terus diwariskan antargenerasi (Bicker, Sillitoe, & Pother, 2019; Biswas & Nautiyal, 2023).

Warisan budaya takbenda merupakan praktik yang melibatkan interaksi sosial dan pengalaman kolektif dari masyarakat. Untuk melestarikannya membutuhkan peran aktif dari masyarakat untuk memastikan keberlanjutan karya budaya dan manfaat yang diterima oleh masyarakat (Foley, 2014). Pelestarian warisan budaya berupa makanan merupakan aspek penting dalam menjaga identitas dan keberlanjutan lingkungan. Makanan tidak hanya mencerminkan nilai-nilai budaya, tetapi juga mengandung pengetahuan ekologis yang telah diwariskan secara turun-temurun. Fikret Berkes (2018) dalam bukunya *Sacred Ecology* menyatakan bahwa kearifan lokal memegang peran penting sebagai fondasi pengelolaan sumber daya alam yang berkelanjutan, yang sering digunakan sebagai kerangka dalam program pelestarian lingkungan. Konsep itu menekankan pentingnya untuk melakukan pelestarian lingkungan dengan merujuk pada: nilai-nilai ekologis yang terkandung dalam kearifan lokal; integrasi kearifan lokal dengan pengetahuan modern; dan

melakukan tindakan pelestarian lingkungan secara holistik dengan mengintegrasikan segala hal yang berkaitan dengan lingkungan termasuk budaya (Berkes, 2018). Keberhasilan perlindungan ditandai dengan kebermanfaatan dan kebanggaan masyarakat akan warisan budaya mereka, selain itu juga keberlanjutan ekosistem sebagai penyuplai bahan bakunya. Kebermanfaatan dan kebanggaan masyarakat ditunjukkan dengan terus menerapkannya dalam kehidupan, seperti menghadirkan makanan dalam ritual, mempertahankan bahan-bahan dasar, selalu menggunakan keterampilan pengolahan, mempraktekkan penyajian makanan, juga menjaga alam.

Artikel ini akan mengidentifikasi cara masyarakat Klayar di Kalurahan (Desa) Kedungpoh, Kapanewon (Kecamatan) Nglipar, Kabupaten Gunungkidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dalam melestarikan *wader liwet* yang ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia pada tahun 2023. *Wader liwet* merupakan makanan berbahan dasar *wader* (sejenis ikan yang hidup di perairan air tawar), yang diolah dengan teknik khas dengan *liwet* atau *diliwet* seperti teknik memasak nasi. Hingga kini hidangan tersebut masih ditemukan dalam peristiwa-peristiwa penting di Klayar. Masyarakat Klayar masih terus melestarikan *wader liwet*, meski tidak dapat dipungkiri mereka juga menghadapi tantangan dalam upaya perlindungannya. *Wader* sebagai bahan utamanya masih mengandalkan dari sungai, dengan populasi yang terus menurun akibat kerusakan ekosistem sungai sebagai habitatnya. Namun, masyarakat Klayar terus berupaya untuk mempertahankannya dengan berbagai cara karena *wader liwet* merupakan wujud bakti masyarakat terhadap leluhur.

Studi tentang *wader liwet* pernah dilakukan oleh Esti Wuryansari (2022) yang mendeskripsikan setiap tahapan pengolahan *wader liwet* yang dimulai dengan menangkap ikan, menyiapkan bumbu, sampai memasak *wader liwet* dalam tulisannya "*Wader liwet* Kuliner Khas Gunungkidul". Tulisan tersebut merupakan kajian yang diinisiasi oleh Kundha Kabudayan (Dinas Kebudayaan) Kabupaten Gunungkidul sebagai dokumen pengusulan Warisan Budaya Takbenda. Potensi dari *wader liwet* dibahas oleh Ahmad Zamzuri (2022) dalam tulisannya "*Wader liwet: Memancing Ingatan tentang Kali Oya dan Potensi Kuliner dalam e-Economy*". Tulisan tersebut membahas tentang potensi komersial dari *wader liwet* sebagai elemen pendukung pariwisata. Kedua tulisan tersebut telah berhasil mendeskripsikan setiap tahapan pengolahan dan potensi dari *wader liwet* secara terperinci. Untuk memperkaya kajian tentang *wader liwet*, artikel ini bertujuan untuk mengidentifikasi setiap tahapan pengolahan *wader liwet* yang berkontribusi pada pengelolaan sumber daya alam secara berkelanjutan dan bagaimana praktik tersebut dapat diadaptasi atau dikembangkan dalam konteks modern, dengan berpedoman pada dua pertanyaan penelitian, yakni: mengapa masyarakat Klayar melestarikan *wader liwet*? dan bagaimana masyarakat Klayar melestarikan *wader liwet*?

Dua pertanyaan itu ini akan menjadi panduan untuk mengeksplorasi peran komunitas sebagai agen utama dalam menjaga dan meneruskan kearifan lokal tersebut. Artikel ini juga akan mengkaji hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pelestarian warisan budaya, baik dari sisi sosial, ekonomi, maupun lingkungan. Dengan memahami hambatan ini, diharapkan dapat menjadi acuan untuk merumuskan strategi pelestarian yang efektif dan berkelanjutan, yang tidak hanya menjaga warisan budaya tetapi juga mendukung kelestarian lingkungan. Artikel ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan program pelestarian warisan budaya takbenda yang bermanfaat juga untuk mendukung keberlanjutan lingkungan. Pendekatan ini sejalan dengan gagasan Fikret Berkes (2018) yang menekankan pentingnya sinergi antara kearifan lokal dan pengetahuan modern untuk melestarikan warisan budaya, sekaligus mendorong keberlanjutan lingkungan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar bagi kebijakan dan praktik pelestarian budaya dan lingkungan yang lebih holistik dan berkelanjutan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini akan menggunakan pendekatan kualitatif dengan lokasi penelitian di Padukuhan Klayar, Kalurahan (Desa) Kedungpoh, Kapanewon (Kecamatan) Nglipar, Kabupaten Gunungkidul. Subyek penelitian ini adalah masyarakat Klayar yang memahami konteks sejarah dan budaya dari warisan budaya takbenda, selain itu juga masyarakat yang terlibat dalam proses pengumpulan bahan baku, proses memasak, dan penyajian *wader liwet*. Durasi penelitian dilakukan selama dua bulan

pada Mei dan Juni, bertepatan dengan persiapan dan pelaksanaan ritual *nyadran*, sebagai momen untuk menghadirkan *wader liwet*. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam dengan informan kunci, termasuk pelaku budaya, tokoh masyarakat, dan generasi muda yang terlibat dalam pengolahan *wader liwet*. Metode ini bertujuan mengungkap isi pengetahuan suatu masyarakat, juga berbagai aturan serta kriteria yang digunakan untuk membangun sistem klasifikasi, serta struktur isi pengetahuan tersebut (Ahimsa-Putra, 2022a). Wawancara ini bertujuan untuk memahami perspektif mereka mengenai nilai-nilai yang terkandung dalam tradisi ini serta tantangan yang dihadapi dalam pelestariannya (Spradley, 1979). Selain itu, observasi partisipatif dilakukan untuk mengamati secara langsung proses pengolahan *wader liwet*, mulai dari penangkapan ikan hingga penyajian, guna mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam tentang praktik budaya tersebut (Spradley, 1980). Analisis dokumen juga dilakukan dengan mengkaji literatur terkait, termasuk catatan sejarah dan kebijakan pelestarian budaya. Data berupa berbagai istilah dan nama-nama dalam bahasa lokal atau data kebahasaan yang diperoleh dari wawancara, observasi, dan analisis dokumen kemudian dianalisis secara tematik untuk mengidentifikasi dan mengelompokkan tema-tema utama yang muncul dalam rangka memahami pola-pola budaya. Kemudian dilakukan analisis naratif untuk memahami narasi yang disampaikan oleh informan. Dilanjutkan dengan analisis kontekstual untuk memahami praktik budaya dalam konteks yang lebih luas sehingga dapat menguraikan faktor-faktor yang mempengaruhinya. Untuk memperkuat temuan dan analisis juga dilakukan triangulasi data sehingga dapat teridentifikasi nilai-nilai ekologis dan sosial yang melekat pada setiap tahapan pengolahan *wader liwet* (Ahimsa-Putra, 2022b; Spradley, 1980). Dengan metode ini, diharapkan penelitian dapat memberikan gambaran yang komprehensif mengenai interaksi antara pelestarian budaya dan perlindungan lingkungan dalam konteks masyarakat Klayar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

a. Wader Liwet sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia

Pada tahun 2023, *wader liwet* makanan berbahan dasar *wader* (sejenis ikan yang hidup di perairan air tawar) yang berasal dari Klayar, sebuah padukuhan di Kabupaten Gunungkidul, ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. *Wader liwet* diajukan oleh Pemerintah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta atas usulan Pemerintah Kabupaten Gunungkidul dan ditetapkan pada domain pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta (Daeng, 2024; Wicaksono, 2024). Pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta, meliputi: pengetahuan mengenai alam, kosmologi, kearifan lokal, pengobatan tradisional, dan interaksi dengan alam (UNESCO Intangible Cultural Heritage, 2003). Mandat untuk melindungi warisan budaya takbenda diimplementasikan dengan mengatur tata kelola pencatatan dan penetapan warisan budaya takbenda di Indonesia melalui Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 106 Tahun 2013 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia. Dalam peraturan tersebut pengelolaan warisan budaya takbenda diamanatkan kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (sekarang Kementerian Kebudayaan) untuk menginventarisasi, sekaligus menetapkan usulan warisan budaya takbenda yang terbagi dalam domain-domain yang merujuk pada aturan UNESCO, meliputi: (a) tradisi dan ekspresi lisan; (b) seni pertunjukan; (c) adat istiadat masyarakat, ritus, dan perayaan-perayaan; (d) pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta; dan (e) keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisional (Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia, 2013). Hingga tahun 2024, Indonesia memiliki 13 karya budaya dalam daftar warisan budaya takbenda UNESCO dan sejumlah 2.213 karya budaya yang telah ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia, jumlah tersebut belum termasuk hasil inventarisasi karya budaya yang tidak berhasil ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia (Sinaga, 2024). Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia dilakukan oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan atas usulan karya budaya dari pemerintah provinsi, yang juga menerima usulan dari pemerintah kota/kabupaten. Karya budaya yang

berpotensi menjadi warisan budaya takbenda dunia akan diusulkan untuk dimasukkan dalam daftar UNESCO. Sekitar 20 persen dari keseluruhan karya budaya yang telah ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia merupakan karya budaya berkaitan dengan makanan, mulai dari keterampilan mengolah makanan, jenis bahan makanan pokok, peristiwa yang menyajikan makanan, hingga kawasan yang terkait dengan makanan (Fajriyansyah, 2020).

b. Relasi *Wader Liwet* dengan Lingkungannya

Memahami karya budaya tidak dapat dipisahkan dengan konteks lingkungannya, begitu juga dengan memahami *wader liwet* yang harus melihat konteks wilayah Klayar. Kondisi lingkungan fisik maupun non fisik tempat tinggal manusia menghasilkan pengalaman yang berbeda-beda untuk menghadapinya (Nagina, Kaur, & Bhalla, 2024). Pengalaman yang dihasilkan dari interaksi terus menerus menghasilkan kearifan lokal, yang termasuk makanan. Pada hakikatnya, kearifan lokal merupakan pengalaman-pengalaman manusia berinteraksi dengan alam, dalam rangka beradaptasi untuk bertahan hidup (Ahimsa-Putra, 2022b; Bicker et al., 2019; Biswas & Nautiyal, 2023; Hooper et al., 2005).

Klayar merupakan nama padukuhan (dusun) yang terletak di tepi Sungai Oyo, sungai sepanjang 106,75 km yang mengalir dari Kabupaten Wonogiri menuju Kabupaten Bantul (Wuryansari, 2022). Secara administrasi, Padukuhan Klayar termasuk dalam wilayah administrasi Kalurahan (Desa) Kedungpoh, Kapanewon (Kecamatan) Nglipar, Kabupaten Gunungkidul. Sebagian besar wilayah Gunungkidul merupakan bagian dari formasi Gunungsewu yang membentang di tiga kabupaten: Gunungkidul, Wonogiri, dan Pacitan. Berdasarkan karakteristik wilayahnya dibagi dalam empat kategori satuan ekosistem: Perbukitan Baturagung, Dataran Wonosari, Perbukitan Karst Gunungsewu, dan Wilayah Kepesisiran (Dinas Lingkungan Hidup Kabupaten Gunungkidul, 2021). Meski wilayahnya dialiri aliran sungai, tidak menghindarkan kawasan Klayar dari krisis air. Masyarakat yang mayoritas beraktivitas pada sektor pertanian masih mengandalkan air hujan untuk pengairan lahan pertaniannya. Formasi Gunungsewu yang didominasi oleh kapur membuat Gunungkidul rentan dengan ketersediaan air, karakteristik topografi kapur yang berpori mudah meloloskan air di permukaan menjadi air bawah tanah (Martias, 2014, 2024). Air permukaan sangat terbatas, termasuk beberapa wilayah yang dilintasi aliran sungai. Berdasarkan data penggunaan lahan di Kalurahan Kedungpoh 515,4 ha dari 1.079,9 ha lahan adalah tanah kering. Lahan sawah hanya seluas 37,3 ha dengan 24,9 ha pengairannya bersumber dari air hujan (Badan Pusat Statistik Kabupaten Gunungkidul, 2024). Situasi tersebut masih sama dengan catatan dari tahun 1941, yang menjelaskan bahwa Kedungpoh terdapat di dekat dengan sungai, namun masyarakat masih mengandalkan air hujan sebagai pengairan untuk lahan pertanian, di musim kemarau lahan pertanian terbengkalai karena kekurangan air. Sungai tidak digunakan untuk mengairi lahan pertanian karena terlalu dangkal dan debit air terbatas. Hal itu mengakibatkan keterbatasan komoditas yang dapat ditanam oleh masyarakat Kedungpoh. Umumnya masyarakat menanam komoditas singkong diselingi dengan jagung yang dipanen di bulan Maret dan padi gogo yang dipanen di sekitar bulan Januari-Februari (Instituut voor Volksvoeding, 1941).

c. *Wader Liwet* untuk Menghormati Leluhur

Sejarah munculnya pemukiman di Klayar bermula sejak kehadiran tokoh bernama Wonopuro. Tokoh yang kini menjadi *pepundhen* Klayar, untuk menghormatinya masyarakat Klayar menyebutnya eyang Wonopuro. Diceritakan bahwa eyang Wonopuro adalah keturunan dari Kerajaan Bathok Bolu—konon kerajaan yang didirikan oleh orang-orang pelarian dari Kerajaan Majapahit—yang mencari tempat untuk mencapai kesempurnaan hidup (Kalurahan Kedungpoh, 2022). Eyang Wonopuro kemudian memilih sebuah kawasan yang rindang di bawah pohon munggur (*Samanea saman*) di tepi aliran Sungai Oyo (Kalurahan Kedungpoh, 2020). Di tempat itu eyang Wonopuro membangun situs berupa petilasan yang berbentuk kumpulan batu yang diletakkan berdiri menyerupai sandaran duduk, dan disusun bertingkat sebanyak tiga tingkatan. Konon tempat

tersebut dahulu digunakan sebagai altar untuk beribadah. Tepat di bawahnya terdapat *kedung* atau bagian sungai yang lebih dalam, yang dihuni oleh beragam binatang air, termasuk *wader*.

Setiap tahun masyarakat menyelenggarakan *nyadran* di petilasan eyang Wonopuro (Kalurahan Kedungpoh, 2022). *Nyadran* berasal dari kata *shraddha* yang dalam konteks penganut Hindu di India merupakan ritual untuk menghormati seseorang yang telah meninggal (Dilipsinh, 2004; Hasan, Taufiq, Hannan, & Enhas, 2023). *Shraddha* menjadi ritual yang dilaksanakan secara periodik untuk memohon keselamatan bagi seseorang yang telah meninggal, dan orang-orang yang ditinggalkannya. Dalam masyarakat di Jawa, *nyadran* berfungsi untuk menghormati leluhur, memohon keselamatan, dan memperkuat relasi sosial (Geertz, 2014). *Nyadran* dilaksanakan pada hari *Senen Pahing*, yakni pada hari Senin di *pasar Pahing* di bulan *Besar* merujuk pada kalender Jawa. *Nyadran* memiliki tujuan seperti halnya *slametan* sebagai upaya untuk menghindarkan desa dari hal yang buruk, seperti pada umumnya masyarakat di Jawa yang mempercayai kekuatan adikodrati pengatur kehidupan manusia (Afad, 2022; Geertz, 2014).

d. Memasak *Wader Liwet* untuk *Nyadran*

Melihat struktur hidangan dilakukan dengan mengeksplorasi setiap tahapan dalam pengolahan makanan. Merujuk pada ilmu gastronomi pengolahan makanan terdiri dari proses memilih (*selecting*), menyiapkan (*preparation*), dan menyajikan (*serving*) (Rahman, 2021).

Dalam konteks *wader liwet* proses memilih (*selecting*) ini ditandai dengan peristiwa gotong royong menangkap ikan yang dilakukan oleh laki-laki dari Padukuhan Klayar. Lokasi penangkapan ikan terbatas di aliran Sungai Oyo wilayah Padukuhan Klayar. Ikan yang dipilih untuk *nyadran* adalah *baderbang*, ikan bersirip dan berekor merah. Hanya yang berukuran besar (sekitar 10-15 cm) yang ditangkap untuk *nyadran*. Spesies yang digunakan sebagai bahan dasar *wader liwet* belum dapat teridentifikasi secara spesifik, karena *wader* merupakan sebutan umum untuk ikan air tawar dengan habitat di sungai dari spesies dan genus yang berbeda-beda (Budiharjo, 2022). Ciri fisik *wader* yang ditangkap sebagai bahan baku *wader liwet* khusus untuk *nyadran* adalah memiliki sirip dan ekor berwarna merah, masyarakat menyebutnya *baderbang*. Berdasarkan ciri fisik dan habitat, spesies yang kemungkinan digunakan untuk bahan dasar *wader liwet* adalah *brek* (*Barbonymus balleroides*) (Haryono, Rahardjo, Affandi, & Mulyadi, 2017).

Ikan yang ditangkap harus berasal dari aliran Sungai Oyo, khususnya di wilayah administrasi Padukuhan Klayar. Penangkapan hanya dilakukan di wilayah administrasi Padukuhan Klayar untuk menghormati peraturan administratif tentang batas padukuhan, yang menyangkut juga pengelolaan sumber daya di dalamnya. Masyarakat yang terlibat gotong royong dari berbagai kelompok umur mulai remaja hingga dewasa. Untuk menangkap *wader*, masyarakat memilih menggunakan jaring, selain lebih mudah juga efisien untuk mendapatkan banyak ikan. Menurut masyarakat, *wader* dari Sungai Oyo memiliki rasa yang *legi* (manis), *ora mambu lemah* (tidak berbau lumpur), dan *ulet* (kenyal), rasanya berbeda dibandingkan *wader* dari wilayah lain, meskipun sama-sama dari aliran Sungai Oyo. Rasa tersebut dihasilkan dari *wader* yang habitatnya sungai dengan dasar berupa pasir. Pengembangbiakan *baderbang* di luar habitatnya masih belum dapat dilakukan karena kerentanan ikan ketika dipindahkan dari ekosistemnya (Haryono & Wahyudewantoro, 2019). Situasi itu membuat satu-satunya pasokan ikan hanya berasal dari alam—sungai.

Tahapan selanjutnya adalah menyiapkan (*preparing*) atau melakukan pengolahan bahan dasar menjadi makanan. Dahulu, seluruh proses memasak *wader liwet* dilakukan oleh laki-laki karena *wader liwet* akan disajikan pada ritual yang menuntut kesucian (Wuryansari, 2022). Sekarang, perempuan sudah banyak dilibatkan dalam prosesnya, salah satunya untuk memasak, dengan syarat tidak sedang menstruasi. Proses mengolah *wader liwet* terdiri dari dua tahapan, *nglinting* dan *ngliwet* membutuhkan waktu 3-4 hari karena menggunakan kayu bakar. Peralatan untuk *nglinting* dan *ngliwet wader* terdiri dari: tungku atau kompor, *kendil* atau *kuali*, lembaran besi, dan daun pisang. Bahan utamanya tentunya *wader*, juga disiapkan jantung pisang yang akan *diliwet* bersama *wader*. Bumbu yang sudah disiapkan berupa: daun asam jawa, lada, ketumbar, bawang merah,

bawang putih, kemiri, pala, cabe merah, jahe, kunyit, garam, gula merah, daun jeruk purut, daun salam, lengkuas, dan serai.

Dalam rangkaian pengolahan makanan yang terdiri proses memilih (*selecting*), menyiapkan (*preparation*), dan menyajikan (*serving*) (Rahman, 2021). Ritual *nyadran* yang dilaksanakan satu kali dalam setahun merupakan momen untuk menyajikan *wader liwet*. Bagi masyarakat Klayar, *wader liwet* bukan merupakan makanan yang dapat ditemui dalam kehidupan sehari-hari. Hanya dalam peristiwa-peristiwa tertentu saja disajikan dan dimakan bersama-sama, seperti pada ritual *nyadran*. Ritual *nyadran* yang dilaksanakan di petilasan eyang Wonopuro, diawali dengan pembacaan doa oleh tokoh agama dan juru kunci petilasan eyang Wonopuro. Dalam doa disampaikan harapan untuk keselamatan segenap masyarakat Klayar. Setelah pemimpin doa menyelesaikan tugasnya, panitia segera membagikan *sego berkat* yang dibungkus dengan daun jati. Setiap bungkus berisi nasi, *suwiran ayam*, *wader liwet*, dan *jangan*. *Sego berkat* berasal dari kata dasar *berkat* yang berarti berkah. Pembagian *sego berkat* dimaksud untuk membagi berkah kepada seluruh masyarakat yang hadir, sesuai dengan tujuan dari *nyadran* sebagai momen untuk memohon keselamatan (Afad, 2022). Membawa *sego berkat* ke rumah merupakan simbol untuk membawa keselamatan sampai ke rumah.

B. Pembahasan

a. Pelestarian *Wader Liwet* sebagai Sinergi Kearifan Lokal dengan Perlindungan Lingkungan

Konsep pelestarian lingkungan yang dikemukakan oleh Fikret Berkes (2018) menekankan bahwa kearifan lokal memegang peran penting sebagai fondasi pengelolaan sumber daya alam yang berkelanjutan. Kelebihan dari kearifan lokal sebagai bagian dari kebudayaan lokal terdapat pada aspek adaptasi terhadap ekologi yang berdampak kelestarian lingkungan. Sistem teknologi tradisional yang diwariskan melalui kearifan lokal tidak bersifat eksploitatif terhadap sumber daya alam, sehingga lingkungan terjaga kelestariannya (Hudayana, 2000). Selain itu, nilai-nilai yang terkandung dalam kebudayaan lokal juga mendorong terjadinya pelestarian lingkungan. Seperti yang terjadi pada masyarakat Klayar sebagaimana umumnya masyarakat Jawa, yang meyakini konsep relasi manusia dengan berbagai elemen di lingkungannya. Masyarakat di Gunungkidul mengenal adanya *brayat agung* sebagai konsep kehidupan bersama antara *kula* (individu), *wangsa* (komunitas), unsur alam dan lingkungan, serta unsur adiduniawi (Mantara, Rismanto, & Widianta, 2019). *Kula* adalah orang yang hidup di kawasan Klayar, *wangsa* adalah masyarakat Klayar sebagai komunitas, unsur alam dan lingkungan adalah ruang hidup masyarakat Klayar, dan adiduniawi adalah elemen-elemen adikodrati yang mempengaruhi kehidupan masyarakat Klayar. Konsep bahwa manusia dan lingkungan merupakan suatu kesatuan keluarga menghindarkan tindakan-tindakan yang merusak alam. Nilai-nilai yang terkandung dalam praktik sehari-hari itulah yang memiliki potensi besar untuk perlindungan lingkungan (Berkes, 2018).

Terjadinya krisis lingkungan yang terdiri dari: perubahan iklim, pencemaran, dan hilangnya keanekaragaman hayati semakin meluas yang mengakibatkan timbulnya kerusakan lingkungan pada skala-skala kecil yang berpotensi membesar. Kerusakan ekosistem sungai yang terjadi hampir di seluruh sungai di dunia, dialami juga oleh Sungai Oyo. Kerusakan ekosistem sungai mengakibatkan rusaknya habitat *wader* yang menyebabkan menurunnya populasi. *Wader* merupakan jenis ikan yang rentan terhadap pencemaran air. Selain itu penangkapan ikan dengan menggunakan bahan-bahan yang merusak ekosistem berakibat pada semakin menurunnya populasi *wader*. Penggunaan racun dan alat setrum ditengarai menghancurkan ekosistem sungai karena membunuh semua makhluk hidup di area yang diracun atau disetrum, tidak hanya ikan. Hilangnya makhluk hidup akan mengganggu keseimbangan ekosistem sungai yang dibentuk oleh interaksi atau hubungan timbal balik dari makhluk hidup dan juga lingkungannya yang meliputi wilayah di sepanjang daerah aliran sungai, mulai dari hulu sungai, badan sungai, hilir sungai, hingga muara sungai (Sudia et al., 2020)

Di tengah ancaman krisis perairan, masyarakat Klayar terus berupaya untuk memastikan *wader* selalu tersedia untuk ritual *nyadran*. Ritual merupakan sebuah aktifitas yang sarat dengan makna yang di dalamnya terdapat sistem ide yang menjadi landasan ideologis, yang kemudian

diwujudkan dalam praktik sosial dan benda-benda budaya (Durkheim, 1995). Penyertaan *wader liwet* dalam *nyadran*, merupakan bentuk ekspresi dari masyarakat Klayar yang direpresentasikan dalam bentuk makanan. Bagi masyarakat Klayar, *wader liwet* bukan sekedar makanan, tetapi medium untuk menghormati leluhur, sehingga ketiadaannya akan mempengaruhi relasinya dengan elemen lain pada *brayat agung*. Fikret Berkes (2018) sudah mewaspadaai kondisi itu dengan menganjurkan pengintegrasian kearifan lokal dengan pengetahuan modern. Dalam rangka menghambat meluasnya kerusakan lingkungan pada lingkup ekosistem Sungai Oyo di Padukuhan Klayar dilakukan dengan melarang penggunaan racun dan alat setrum untuk menangkap ikan. Larangan itu diberlakukan dengan menyosialisasikan secara lisan, memasang papan peringatan di beberapa titik sungai, dan memberikan teguran kepada masyarakat yang melanggar. Para pelaku budaya juga mengabarkan kepada masyarakat tentang kewajiban untuk menghadirkan *wader liwet* dalam penyelenggaraan *nyadran*. Hal itulah yang mendasari pentingnya untuk menjaga ekosistem sungai, supaya habitat *wader* dapat terjaga, dan terjamin ketersediannya ketika diperlukan saat *nyadran*. Langkah itu terbukti efektif, karena selama ini masyarakat selalu berhasil memenuhi kewajiban untuk menghadirkan *wader liwet* ketika *nyadran*.

Kelestarian ekosistem sungai sebagai habitat bagi berbagai spesies ikan, memiliki peran penting dalam menjaga keseimbangan lingkungan. Sungai menyediakan sumber daya air, makanan, dan tempat tinggal bagi flora dan fauna. Dalam konteks ini, keterampilan pengolahan *wader liwet* dapat berkontribusi pada pelestarian ekosistem sungai dengan mendorong praktik penangkapan ikan yang berkelanjutan. Prinsip yang dianut oleh masyarakat dalam menangkap ikan, terutama untuk kebutuhan *nyadran*, adalah tidak merusak sungai. Oleh karena itu dalam penangkapan ikan selalu menggunakan teknik dan alat yang tidak merusak lingkungan. Hal tersebut berkaitan dengan pandangan masyarakat bahwa dengan merusak sungai, artinya masyarakat telah melukai salah satu elemen dalam *brayat agung*, yaitu alam dan lingkungan (Mantara et al., 2019). Prinsip itulah yang mendorong setiap tahapan pengolahannya dilakukan secara tradisional dan menggunakan teknik yang ramah lingkungan, sehingga mendukung keberlanjutan ekosistem.

Kebutuhan *wader* untuk *wader liwet* sebagai salah satu hidangan dalam ritual *nyadran* mendorong masyarakat Klayar untuk selalu mengupayakannya, dan juga menjaganya. Upaya tersebut diiringi dengan memperhatikan kelestarian sungai sebagai langkah konservasi habitat ikan. Sungai merupakan salah satu bagian dari *brayat agung*, artinya dengan menjaga semua unsur dalam *brayat agung* tetap harmonis diyakini akan mendatangkan keselamatan dalam kehidupan masyarakat Klayar. Praktik pelestarian warisan budaya yang dilakukan oleh masyarakat Klayar merupakan penerapan tindakan pelestarian lingkungan yang dilakukan secara holistik dengan mengintegrasikan segala hal yang berkaitan dengan lingkungan termasuk budaya (Berkes, 2018). Praktik pengolahan makanan dari ikan yang masih dilestarikan oleh masyarakat Klayar sebagai bagian dari warisan budaya takbenda terbukti memiliki peran dalam pelestarian ekosistem sungai.

KESIMPULAN

Secara keseluruhan, keterampilan pengolahan makanan dari ikan sebagai bagian dari warisan budaya takbenda memiliki peran dalam pelestarian ekosistem sungai. Kebutuhan *wader liwet* sebagai salah satu hidangan dalam ritual *nyadran*, menegaskan fungsinya sebagai medium untuk menghormati leluhur. Oleh sebab itulah masyarakat Klayar selalu mengupayakannya untuk selalu tersedia dalam ritual *nyadran*. Dorongan untuk menghadirkan *wader liwet* dilandasi oleh konsep kehidupan masyarakat Jawa sebagai bagian *brayat agung*. Ritual *nyadran* yang rutin dilakukan oleh masyarakat Klayar menjadi praktik untuk menjaga setiap unsur dalam *brayat agung* tetap harmonis. Menjaga keharmonisan antar unsur diyakini akan mendatangkan keselamatan untuk kawasan Klayar beserta masyarakat Klayar.

Ekspresi masyarakat Klayar diejawantahkan dalam proses pengolahan yang kompleks dan terstruktur, mencerminkan makna yang penting *wader liwet* dalam konteks sosial (Douglas, 1984). *Wader liwet* yang muncul dalam ritual dalam konteks masyarakat Jawa, memunculkan relasi lainnya dengan pandangan masyarakat Jawa tentang kehidupan yang termaktub dalam konsep *brayat*

agung. Prinsip saling menghormati dan tidak melukai dilakukan untuk menjaga hubungan dalam brayat agung tetap harmonis. Praktik tersebut menghasilkan proses pengolahan *wader liwet* sangat memperhatikan kelestarian lingkungan sebagai bagian dari “keluarga”. Tidak dipungkiri, laju kerusakan lingkungan tetap dihadapi oleh masyarakat Klayar. Masyarakat terus berupaya supaya *wader liwet* tetap dapat dihidangkan dalam ritual *nyadran*, dengan upaya berikut ini: (a) menggunakan cara menangkap ikan yang tidak merusak lingkungan; (b) tidak melakukan penangkapan ikan secara berlebihan (*overfishing*) untuk menjaga regenerasi ikan; (c) larangan untuk menangkap ikan menggunakan bahan kimia dan alat setrum juga diberlakukan oleh Pemerintah Padukuhan Klayar untuk menjaga ekosistem sungai sebagai habitat dari wader; dan (d) melarang aktivitas yang merusak sungai.

Praktik pengolahan *wader liwet*, merupakan unsur kecil yang dilakukan oleh masyarakat untuk menghargai dan memahami siklus kehidupan serta dampak dari aktivitas mereka terhadap ekosistem. Tulisan ini menunjukkan bahwa keterlibatan masyarakat dalam praktik budaya tradisional dapat meningkatkan kesadaran lingkungan dan mendorong tindakan konservasi (Berkes, 2018). Dengan demikian, warisan budaya takbenda tidak hanya berfungsi sebagai identitas budaya, tetapi juga sebagai alat untuk mendukung keberlanjutan lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afad, M. N. (2022). Nyadran Gunung: Potret Keselarasan Agama, Budaya dan Lingkungan Masyarakat Silurah. *Patrawidya*, 23(1), 45–60.
- Ahimsa-Putra, H. S. (2009). Bahasa, Sastra, dan Kearifan Lokal di Indonesia. *Mabasan*, 3(1), 30–57.
- Ahimsa-Putra, H. S. (2022a). Etnosains dan Penelitian Kearifan Lokal: Metode, Temuan, dan Manfaat. In H. S. Ahimsa-Putra (Ed.), *Etnosains, Etnoekologi, dan Etnoteknologi: Antropologi mengungkap Kearifan Lokal* (pp. 321–344). Yogyakarta: Penerbit Kepel Press.
- Ahimsa-Putra, H. S. (2022b). Etnosains: Paradigma Antropologi untuk Kearifan Lokal. In H. S. Ahimsa-Putra (Ed.), *Etnosains, Etnoekologi, dan Etnoteknologi: Antropologi mengungkap Kearifan Lokal* (pp. 1–26). Yogyakarta: Penerbit Kepel Press.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Gunungkidul. (2024). *Kecamatan Nglipar dalam Angka Tahun 2024*. Gunungkidul.
- Berkes, F. (2018). *Sacred Ecology*. New York: Routledge.
- Bicker, A., Sillitoe, P., & Pothier, J. (2019). *Investigating Local Knowledge: New Directions, New Approaches*. London: Routledge.
- Biswas, S., & Nautiyal, S. (2023). Traditional Ecological Knowledge Versus Climate Change Adaptation: A Case Study from the Indian Sundarbans. In S. Nautiyal, A. K. Gupta, M. Goswami, & Y. D. I. Khan (Eds.), *The Palgrave Handbook of Socio-Ecological Resilience in the Face of Climate Change: Contexts from a Developing Country* (pp. 331–350). Singapore: Palgrave Macmillan.
- Bortolotto, C. (2007). From Objects to Processes: UNESCO’s “Intangible Cultural Heritage.” *Journal of Museum Ethnography*, (19), 21–33.
- Budiharjo, A. (2022). Seleksi dan Potensi Budidaya Jenis-Jenis Ikan Wader dari Genus *Rasbora*. *Biodiversitas*, 3(2), 225–230.
- Daeng, M. F. (2024, May 27). Miliki 180 Warisan Budaya Tak Benda, DIY Prioritaskan Upaya Pelestarian. *Kompas*. Retrieved July 1, 2025, from https://www.kompas.id/baca/humaniora/2024/05/27/miliki-180-warisan-budaya-tak-benda-diy-prioritaskan-upaya-pelestarian?open_from=Search_Result_Page
- Dilipsinh, K. S. (2004). *Kutch in Festival and Custom*. New Delhi: Har-Anand Publication.
- Dinas Lingkungan Hidup Kabupaten Gunungkidul. (2021). *Dokumen Informasi Kinerja Pengelolaan Lingkungan Hidup Daerah Kabupaten Gunungkidul Tahun 2020*. Gunungkidul.

- Douglas, M. (1984). *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*. New York: Russel Sage Foundation.
- Durkheim, E. (1995). *The Elementary Forms of Religious Life*. New York: The Free Press.
- Dusselier, J. (2009). Understandings of Food as Culture. *Environmental History*, 14(2), 331–338.
- Eichler, J. (2020). *Intangible Cultural Heritage under Pressure? Examining Vulnerabilities in ICH Regimes - Minorities, Indigenous Peoples and Refugees*. Stuttgart: Institut für Auslandsbeziehungen.
- Fajriyansyah, A. (2020, July 23). Narasi Akademik Pempek Palembang Belum Kuat. *Kompas*. Retrieved July 1, 2025, from https://www.kompas.id/baca/gaya-hidup/2020/07/23/kuliner-penguatan-narasi-akademik-kunci-pempek-palembang-jadi-warisan-dunia?open_from=Search_Result_Page
- Foley, K. (2014). No More Masterpieces: Tangible Impacts and Intangible Cultural Heritage in Bordered Worlds. *Asian Theatre Journal*, 31(2), 369–398.
- Geertz, C. (2014). *Agama Jawa: Abangan, Santri, Priyayi, dalam Kebudayaan Jawa*. Depok: Komunitas Bambu.
- Haryono, Rahardjo, M. F., Affandi, R., & Mulyadi. (2017). Karakteristik Morfologi dan Habitat Ikan Brek (*Barbonymus balleroides* Val. 1842) di Sungai Serayu Jawa Tengah. *Jurnal Biologi Indonesia*, 13(2), 223–232.
- Haryono, & Wahyudewantoro, G. (2019). Pemijahan Ikan Brek (*Barbonymus balleroides*) dan Pemeliharaan Anakan dalam Wadah Budidaya. In Sulistiono & Haryono (Eds.), *Domestikasi Ikan Brek (Barbonymus balleroides) untuk Konservasi dan Diversifikasi Ikan Budidaya* (pp. 71–82). Bogor: Penerbit IPB Press.
- Hasan, N., Taufiq, M., Hannan, A., & Enhas, M. I. G. (2023). Tradition, Social Values, and Fiqh of Civilization: Examining the Nyadran Ritual in Nganjuk, East Java, Indonesia. *Samarah*, 7(3), 1778–1802.
- Higgins, N. (2022). Changing Climate; Changing Life—Climate Change and Indigenous Intangible Cultural Heritage. *Laws*, 11(3).
- Hooper, D. U., Chapin III, F. S., Ewel, J. J., Hector, A., Inchausti, P., Lavorel, S., Lawton, J. H., et al. (2005). Effects of Biodiversity on Ecosystem Functioning: A Consensus of Current Knowledge. *Ecological Monographs*, 75(1), 3–35.
- Hudayana, B. (2000). Kebudayaan Lokal dan Pemberdayaannya. *Jurnal Ilmu Sosial & Ilmu Politik*, 3(3), 285–307.
- Instituut voor Volksvoeding. (1941). *Goenoeng Kidoel Rapport Mededeeling No. 5: Onderzoek naar de Voeding en Voedingstoestand Dei-Bevolking in hel Regentschap Goenoeng Kidoel (Djokdjakarta) in 1938-1941*. Batavia.
- Joassart-Marcelli, P. (2022). *Food Geographies: Social, Political, and Ecological Connections*. London: Rowman & Littlefield.
- Kalurahan Kedungpoh. (2020). Wisata Religi Petilasan Wonopuro. *Kalurahan Kedungpoh*. Retrieved July 5, 2025, from <https://desakedungpoh.gunungkidulkab.go.id/first/artikel/1894-Wisata-Religi-Petilasan-Wonopuro>
- Kalurahan Kedungpoh. (2022). Tradisi Nyadran Dusun Klayar. *Kalurahan Kedungpoh*. Retrieved July 5, 2025, from <https://desakedungpoh.gunungkidulkab.go.id/first/artikel/1936-Tradisi-Nyadran-Dusun-Klayar>
- Khazbulatov, A. R., & Nurpeiis, M. (2012). The Preservation of Cultural Heritage: Continuity and Memory. *World Academy of Science, Engineering and Technology: International Journal of Humanities and Social Sciences*, 6, 15–17.
- Mantara, Chairul Agus, Rismanto, H., & Widiarta. (2019). *Bebrayan Agung: Upacara Nyadran Kulawangsa Gunungkidul*. (N. I. Triwulandari & S. Pramudiyanto, Eds.). Gunungkidul: Dinas Kebudayaan Kabupaten Gunungkidul.
- Martias, I. (2014). Implikasi Perubahan Tataguna Lahan terhadap Dinamika Sosial-Ekonomi Masyarakat Gunungkidul: Suatu Kajian Antropologi Keruangan. *Biokultur*, 3(1), 292–315.

- Martias, I. (2024). The Hydrosocial and Dwelling Perspectives of Telaga (Pond) in Gunungsewu Karst of Gunungkidul. *Biokultur*, 13(1), 37–54.
- Matta, R. (2016). Food Incursions into Global Heritage: Peruvian Cuisine's Slippery Road to UNESCO. *Social Anthropology*, 24(3), 338–352.
- Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. (2013). *Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 106 Tahun 2013 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan*. Indonesia: Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 1486.
- Montanari, M. (2004). *Food Is Culture*. New York: Columbia University Press.
- Nagina, R., Kaur, J., & Bhalla, P. (2024). Preserving Traditional Recipes and Methods in the Culinary World: Strategies, Challenges, and Success Stories. In V. S. Rana, A. Raina, & G. Bathla (Eds.), *Global Sustainable Practices in Gastronomic Tourism* (pp. 403–427). New York: IGI Global.
- Rahman, F. (2021). Ihwal Awal Gastronomi di Indonesia. *Prisma: Jurnal Pemikiran Sosial Ekonomi*, 40(1), 97–108. Depok.
- Robischon, M. (2015). Ghost of the Forest: The Tangible and Intangible in Natural and Cultural Heritage. *International Journal of Intangible Heritage*, 10, 19–30.
- Romagnoli, M. (2019). *Gastronomic Heritage Elements at UNESCO: Problems, Reflections on and Interpretations of a New Heritage Category*. *International Journal of Intangible Heritage* (Vol. 14).
- Sinaga, T. M. (2024, November 17). Menanti Aksi Lanjutan Setelah Warisan Budaya Ditetapkan. *Kompas*. Retrieved July 1, 2025, from <https://www.kompas.id/artikel/menanti-aksi-lanjutan-setelah-warisan-budaya-ditetapkan>
- Spradley, J. P. (1979). *The Ethnographic Interview*. New York: Holt, Rinehart and Winston.
- Spradley, J. P. (1980). *Participant Observation*. New York: Holt, Rinehart and Winston.
- Sudia, L. B., Indriyani, L., Erif, L. O. M., Hidayat, H., Qadri, M. S., Alimuna, W., Bana, S., et al. (2020). Kelimpahan Makrozoobenthos dan Kualitas Air Sungai yang Bermuara di Teluk Kendari. *Jurnal Ecosolum*, 9(1), 90–100.
- UNESCO Intangible Cultural Heritage. (2003). Text of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. *UNESCO Intangible Cultural Heritage*. Retrieved July 1, 2025, from <https://ich.unesco.org/en/convention>
- Wicaksono, P. (2024, May 28). Yogyakarta Tambah 25 Warisan Budaya Takbenda, Jadi yang Terbanyak di Indonesia. *Tempo*. Retrieved July 1, 2025, from <https://www.tempo.co/hiburan/yogyakarta-tambah-25-warisan-budaya-takbenda-jadi-yang-terbanyak-di-indonesia-54857>
- Wu, X., Yasin, M. A. I., Abdullah, K. B., Zhao, F., Yanmei, Z., Li, W., & Li, H. (2023). The Spread of Intangible Cultural Heritage in the Rural Agricultural Environment of Modern China Under the Epidemic Economic Environment. *Agbioforum*, 25(2), 81–95.
- Wuryansari, E. (2022). Wader Liwet Kuliner Khas Gunungkidul. In C. Agus Mantara (Ed.), *Kajian Warisan Budaya Takbenda Gunungkidul* (pp. 137–252). Yogyakarta: Penerbit Elmatara.
- Zamzuri, A. (2022). Wader Liwet: Memancing Ingatan tentang Kali Oya dan Potensi Kuliner dalam e-Economy. In T. Suwondo (Ed.), *Dari Masakan Tradisional Berbasis Segi sampai Legenda Putri Boki Dehegila: Pernik-Pernik Bahasa, Sastra, dan Ekonomi Kreatif* (pp. 145–153). Yogyakarta: Azzagrafika.