

Representasi Lingkungan Alam Kalimantan Melalui Makanan Tradisional Banjar dalam *Kisdap Guru Hanyar* Karya Hatmiati Mas'ud

Noor Leha

Universitas Muhammadiyah Banjarmasin, Indonesia

Alamat: Jl. Gubernur Syarkawi, Semangat Dalam, Kec. Alalak, Kabupaten Barito Kuala, Kalimantan Selatan 70581

Korespondensi penulis: noorleha@umbjm.ac.id*

Abstract. South Kalimantan has a natural environment with abundant natural resource potential. Disclosure of the reality of Banjar people's lives in the social and natural environment is depicted through literary works. Most of the natural resources in the Kalimantan region are used to prepare traditional food for the Banjar people. This research aims to represent the natural environment through the traditional food of the Banjar people. This research method is descriptive qualitative with Garrard's literary ecological approach. The data source for this research is the *Kisdap Guru Hanyar* by Hatmiati Mas'ud which is contained in *Pilanggur: Salusin Kisdap Banjar*. The data for this research are words, phrases, dialogues, sentences or interviews that allude to traditional Banjar food to represent the natural environment of Kalimantan. The results of this research reveal 1) the residence shows a strategic location for growing various types of plants as ingredients for processed food or traditional Banjar dishes such as *gangan* (vegetables), 2) animals including various types of fish that live in Kalimantan waters are used as a staple food source Banjar people mainly use side dishes. The various types of fish that are easy to find also represent the aquatic environment of Kalimantan.

Keywords: Banjar people, *kisdap*, natural environment of Kalimantan, traditional Banjar cuisine

Abstrak. Kalimantan Selatan memiliki lingkungan alam dengan potensi sumber daya alam melimpah. Pengungkapan realitas kehidupan masyarakat Banjar secara lingkungan sosial dan lingkungan alam digambarkan melalui karya sastra. Sumber daya alam di wilayah Kalimantan sebagian besar dimanfaatkan untuk olahan makanan tradisional masyarakat Banjar. Penelitian ini bertujuan merepresentasikan lingkungan alam melalui makanan tradisional masyarakat Banjar. Metode penelitian ini adalah kualitatif deskriptif dengan pendekatan ekologi sastra Garrard. Sumber data penelitian ini adalah *kisdap Guru Hanyar* karya Hatmiati Mas'ud yang termuat dalam *Pilanggur : Salusin Kisdap Banjar*. Data penelitian ini adalah kata, frasa, dialog, kalimat atau wacana yang menyinggung makanan tradisional Banjar untuk merepresentasikan lingkungan alam Kalimantan. Hasil penelitian ini mengungkap 1) tempat tinggal menunjukkan lokasi yang strategis untuk menanam beragam jenis tumbuhan sebagai bahan olahan makanan atau masakan tradisional Banjar seperti *gangan* (sayur), 2) binatang meliputi beragam jenis ikan yang hidup di perairan Kalimantan dimanfaatkan sebagai salah satu sumber makanan pokok utama masyarakat Banjar untuk lauk-pauk. Ragam jenis ikan yang mudah didapatkan juga merepresentasikan bagaimana lingkungan perairan Kalimantan.

Kata kunci: Orang Banjar, *kisdap*, lingkungan alam Kalimantan, masakan tradisional Banjar

1. LATAR BELAKANG

Lingkungan alam merupakan kesatuan ruang meliputi segala makhluk hidup, benda, gaya dan kondisi yang melibatkan peran manusia sebagai pemberdaya gunanya. Manusia memanfaatkan lingkungan alam dengan tujuan kelangsungan hidup serta kesejahteraan serta makhluk lain. Maziyah et al. (2021) menyatakan bahwa lingkungan bukanlah suatu yang selalu berkaitan dengan ilmu eksakta, karena lingkungan alam merupakan satu kesatuan yang meliputi berbagai makhluk hidup serta seluruh komponen di sekitarnya. Komponen lingkungan alam yang berkaitan tersebut diantaranya komponen fisik, kimia, sosial budaya.

Dalam aspek sosial budaya dalam lingkungan alam berkaitan dengan sistem melingkupi kehidupan manusia meliputi sistem nilai, gagasan dan keyakinan dalam mengontrol kehidupan manusia. Lingkungan alam yang dimanfaatkan manusia berdasarkan nilai-nilai yang diterapkan dalam kehidupan sebagai pembiasaan serta dilakukan secara turun temurun dapat disebut sebagai sebuah kebudayaan. Zhang & Li (2024) menyatakan bahwa secara historis nenek moyang manusia telah memanfaatkan lingkungan untuk membentuk budaya yang erat kaitannya dengan norma, nilai, serta kepercayaan masyarakat setempat. Salah satu pemanfaatan lingkungan alam ialah dalam pengolahan bahan pokok makanan sebagai salah satu sumber pemenuhan kebutuhan primer manusia.

Makanan yang diolah melalui sumber lingkungan alam, menjadi pilihan utama masyarakat dalam menghasilkan makanan yang sehat dan praktis. Hardiningtyas & Turaeni (2021) mengemukakan bahwa tradisi masyarakat yang meliputi budaya makanan masyarakatnya karena memuat unsur identitas regional, agama, serta etika. Secara umum lingkungan alam yang berbeda di setiap wilayah, akan menghasilkan beragam jenis makanan sesuai dengan kebiasaan serta tradisi masyarakat setempat. Dewi (2011) mengemukakan bahwa makanan tradisional sebagai salah satu fenomena budaya yang mengandung arti simbolik yang bermakna fungsi sosial dan kepercayaan. Representasi makanan tradisional tampak pada karya sastra yang menggambarkan realitas kehidupan masyarakat.

Karya sastra sebagai cerminan realitas kehidupan, memberikan gambaran komprehensif bagaimana suatu masyarakat melakukan sistem kehidupannya. Salah satu aspek yang termuat mengenai lingkungan alam serta pemanfaatannya dalam masyarakat. Hooti & Ashrafian (2014) mengungkapkan bahwa ekokritik sebuah studi hubungan antara sastra dan menelusuri representasi lingkungan yang mengikutinya. Sejalan dengan hal tersebut, Hilmiyatun et al. (2020) mengemukakan bahwa permasalahan ekologi perlu penelusuran serius dengan melibatkan seluk-beluk spiritual masyarakat setempat yang dipertahankan secara turun-temurun untuk mempertahankan keseimbangan alam sekitar masyarakat. Hartati & Karim (2023) mengemukakan bahwa karya sastra bernuansa kuliner bertujuan dalam makanan tersebut dapat mengungkapkan kebahagiaan, keterampilan, penamaan bahkan sejarahnya. Penelitian ini bertujuan mengungkapkan makanan tradisional masyarakat Banjar yang dapat memunculkan representasi lingkungan alam Kalimantan, tempat sumber pokok utama dari masakan dalam makanan tradisional Banjar. Melalui penelitian ini akan dideskripsikan bagaimana lingkungan alam dapat direpresentasikan melalui makanan tradisional masyarakat tradisional masyarakat Banjar. Penelitian ini juga menjadi bahan pemertahanan serta pelestarian makanan tradisional Banjar yang didokumentasikan secara ilmiah, sekaligus

pemahaman kembali mengenai kondisi lingkungan alam Kalimantan yang berlimbah dengan sumber daya alam.

2. KAJIAN TEORITIS

Penelitian mengenai makanan tradisonal dalam karya sastra juga berkaitan dengan studi gastronomi. Namun, ruang lingkup penelitian ini terbatas pada pengungkapan makanan tradisional Banjar yang mengungkapkan representasi lingkungan alam Kalimantan. Sementara, gastronomi menurut Koerich & Müller (2022) merupakan disiplin ilmu yang fokus dalam aspek kegiatan produksi, identitas sosial, pembentuka budaya dan masyarakat/.

Penelitian yang dilakukan oleh (Dewi, 2011) berjudul "*Kearifan Lokal 'Makanan Tradisional': Rekonstruksi Naskah Jawa dan Fungsinya dalam Masyarakat*". Mengungkapkan bahwa makanan tradisional masyarakat Jawa berkaitan erat dengan upacara ritual masyarakat Jawa yang saat ini mulai ditinggalkan. Metode penelitian ini dengan menggunakan studi literatur untuk dapat menganalisis naskah Jawa yaitu *Serat Centhini, Serat Geonandrijam, Serat Wilujengan, Jumunengan, Kraman, Mangkunegara dan Primbon Lukmanakimm Adammakna*. Dalam naskah Jawa tersebut mengungkapkan bahwa makanan tradisional Jawa sebagai kearifan lokal memuat warisan budaya yaitu pemikiran-pemikiran nenek moyang serta erat kaitannya dengan pemertahanan kebudayaan yang berkaitan dengan fungsi sosial dan keagamaan.

Perbedaan penelitian penulis dengan penelitian oleh Dewi terletak pada aspek pendekatan yang dilakukan. Penelitian Dewi memanfaatkan pendekatan antropologi dalam mengungkapkan fungsi dan makna makanan tradisional yang terdapat dalam naskah Jawa. Penelitian yang dilakukan penulis memanfaatkan pendekatan ekokritik yang berupaya mengungkapkan pengaruh lingkungan alam yang dimanfaatkan sebagai salah satu sumber makanan tradisonal masyarakat Banjar, di Kalimantan.

Penelitian oleh (Larasati & Manut, 2022) berjudul "*Kajian Ekokritik Sastra: Representasi Lingkungan dan Alam dalam 50 Cerpen Tani Karya E. Rokajat Asura, Dkk*" Tujuan penelitian ini mendeskripsikan faktor lingkungan dan alam yang terdapat dalam cerpen dengan pendekatan kualitatif, metode analisis deskriptif serta teori ekokritik sastra. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor yang mempengaruhi ekokritik berupa 1) faktor sosial dan budaya; 2) kegiatan pengalihan fungsi lahan; dan 3) mitos.

Perbedaan utama dengan penelitian penulis ialah pada fokus penelitian. Jika pada penelitian sebelumnya berfokus pada lingkungan dan alam yang terkandung dalam karya sastra. Sementara, penelitian saat ini terfokus pada olahan makanan tradisional Banjar yang merepresentasikan lingkungan alam Kalimantan.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Jenis penelitian kualitatif mengemukakan fenomena, kondisi atau situasi (Moleong, Lexy J., 2021) yang kemudian diuraikan secara deskriptif analitis. Sumber data penelitian ini adalah *Kisdap Guru Hanyar dalam Salusin Kisdap Pilanggur* karya Hatmiati Mas'ud yang diterbitkan tahun 2017. Data penelitian ini berupa kata, frasa, klausa, dialog, atau kalimat yang berkaitan dengan masakan tradisional masyarakat Banjar. Pendekatan penelitian ini ialah ekokritik yang mengungkap kritik dalam wawasan lingkungan (Endraswara, 2016). Sementara Garrard (2004) menyatakan bahwa ekokritik berfokus pada pendekatan yang berpusat pada lingkungan untuk studi sastra. Berdasarkan hal tersebut penelitian ini akan mengungkapkan bagaimana hubungan lingkungan alam terhadap kontribusinya dalam kelangsungan hidup masyarakat Banjar yang diwujudkan dalam bentuk olahan makanan yang bersumber dari alam. Pengumpulan data dilakukan dengan reduksi data dengan menggunakan analisis deskriptif teoritis untuk membandingkan atau mendukung hasil penelitian.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kisdap merupakan singkatan dari bahasa Banjar yaitu *kisah handap* yang berarti cerita pendek atau yang biasa dikenal dengan cerpen. *Kisdap* pada dasarnya adalah cerpen, namun yang membedakannya adalah bahasa Banjar menjadi bahasa utama dalam penulisan *kisdap*, selain itu *kisdap* memuat unsur utama yaitu nilai dan budaya Banjar. Nikmah (2019) mengemukakan bahwa *kisdap* dapat menjadi alternatif pelestarian budaya Banjar. Melalui *kisdap* dengan cerita yang singkat akan mengungkapkan realitas kehidupan masyarakat Banjar yang mengandung kearifan lokal serta identitas masyarakat Banjar. Kurniasih (2020) mengemukakan bahwa *kisdap Pilanggur* mengangkat fenomena kerusakan lingkungan alam dan lingkungan sosial. *Kisdap* ini dapat menjadi pengingat kepada masyarakat Banjar ataupun masyarakat umum agar dapat memperhatikan lingkungan alam, sebagai tempat manusia tinggal, tumbuh dan berkembang.

Berdasarkan hal tersebut, hasil penelitian ini mengungkapkan konsep ekokritik seperti yang diungkapkan oleh Garrard (2004) meliputi 1) pencemaran, 2) hutan, 3) bencana, 4) tempat tinggal, 5) binatang dan 6) bumi. Pada penelitian ini hanya mengungkapkan tiga konsep yaitu

1) tempat tinggal, dan 2) binatang yang terkandung dalam *kisdap Guru Hanyar* dalam kumpulan *Sakindit Kisdap Banjar Karya Hatmiati Mas'ud*,

1. Tempat Tinggal

Lingkungan alam dan kondisi geografis daerah Kalimantan Selatan mendukung tumbuhnya beragam buah-buahan yang menjadi ciri khas setiap daerah. Namun, karena produksi alam yang melimpah maka penyebaran buah ini sebagian besar dapat dirasakan secara merata oleh masyarakat Banjar. Pemanfaatan buah-buahan sebagai olahan makanan identik dengan makanan pendamping seperti kue. Berikut pemanfaatan buah sebagai olahan makanan tradisional masyarakat Banjar, yang digambarkan pada data (1) ini.

Data (1)

“...*Tanghari sidah maatari gangan, babaya imbah maghrib anak pambakal Kurdi pulang maanjuri bingka. Bahanu amparan tatak wan wadai sasunduk lawang. basubuhan ari hudah datang jua si Inur, anak acil warung, maatari ulun nasi kuning, lapat atawa laksa.*” (Mas'ud, 2017:49)

“.... Tengah hari Sidah mengantar sayur, setelah maghrib anak kepala desa Kurdi mengantar bingka. Terkadang *amparan tatak* dan kue *sasunduk lawang*. subuh hari sudah datang juga si Inur, anak *acil* warung, mengantari saya nasi kuning, lapat atau laksa.”

Letak geografis Kalimantan Selatan yang dipenuhi dengan wilayah tropis menjadi wilayah yang subur dengan tanaman air dan rawa. Hardiansyah & Noorhidayati (2020) mengemukakan bahwa Kalimantan dominan wilayah lahan basah yang berfungsi sebagai penyangga sumber air, sumber pangan, memelihara keanekaragaman serta pengendalian global. Kondisi ini memungkinkan masyarakat Banjar untuk menaman beragam tumbuhan sebagai pemenuhan kebutuhan pangan. Gambaran mengenai pemanfaatan tanaman untuk olahan makanan terdapat pada data (2) berikut.

Data (2)

“... *Lalap tinggal mamutik haja. Pucuk gumbili, pucuk katu, tarung hintalu, papari, bilungka, nyaman tu pang parkara pamakan....*” (Mas'ud, 2017:51)

“.... Sayur lalapan tinggal memetik saja. Pucuk ubi, pucuk daun katuk, terong bulang, pare, timun, pokoknya urusan makanan enak... “ (Mas'ud, 2017:51)

Berdasarkan data (2) diketahui bahwa masyarakat Banjar memanfaatkan lahan pekarangan rumah atau lahan kosong di dekat rumah untuk ditanami beragam sayur atau buah, seperti sayur lalapan, pucuk ubi, daun katuk, terong, pare, dan timun. Beberapa jenis sayuran

tersebut ditanam tanpa perlu perawatan khusus, sehingga untuk kebutuhan konsumsi sehari-hari akan tercukupi untuk beberapa kepala keluarga.

Data (3)

Kada lawas, umanya datang jua ka ambin mambawa tih sacirat, cangkir talu buting wan gumpal tiwadak sapiring jubung. (Mas'ud, 2017:50)

Tidak lama, Ibunya menghampiri juga ke teras membawa satu termps teh, tiga buah gelas dan *gumpal tiwadak* (cempedak goreng tepung) satu piring penuh. (Mas'ud, 2017:50)

Pada data (3) diungkapkan mengenai kebiasaan masyarakat Banjar ketika berada di rumah, saat berkumpul bersama keluarga. Cemilan atau makanan ringan dihadirkan dengan tujuan menambah keakraban dan mencairkan suasana bersama keluarga. Data (3) mengemukakan mengenai *gumpal tiwadak* atau cempedak goreng tepung. *Tiwadak* atau cempedak merupakan salah satu tumbuhan khas Banjar, dengan aroma dan rasa yang kuat. . Safitrie H et al. (2015) mengemukakan bahwa *tiwadak* atau cempedak merupakan buah khas Kalimantan Selatan. Buah Cempedak dimanfaatkan masyarakat Banjar secara optimal, mulai dari buahnya yang dapat disantap secara lansung, kulitnya dan bijinya dapat diolah menjadi sayur. Keberadaan buah Cempedak merepresentasikan bagaimana masyarakat Bajar mengoptimalkan hasil alam khususnya untuk kebutuhan makanan

2. Binatang

Gambaran mengenai pemanfaatan lingkungan alam berupa sungai yang menjadi tempat hidup makhluk sungai yaitu ikan. Ikan atau *iwak* sebagai salah satu sumber makanan pokok masyarakat Banjar, karena masyarakat Banjar secara umum tinggal di sepanjang pinggir sungai sebagai salah satu sumber kehidupan. Data dalam *kisdap Guru Hanyar* karya Hatmiati Mas'ud yang menggambarkan olahan makanan yang berasal dari ikan tampak pada data (4) berikut ini

Data (4)

“Guru, ngini gangan iwak jilawat bajaran kiriman uma.”

“Maai-lah, padahkan wan umamu kada usah talalu rancak mangirimi gangan.”

(Mas'ud, 2017:45)

“Pak Guru, ini sayur ikan Jelawat rebus dari mama.”

“Aduh, sampaikan pada ibumu, tidak perlu terlalu sering mengirim sayur.”

Data (4) mengungkapkan pemanfaatan hewan atau binatang ikan sungai sebagai salah satu makanan pokok yang harus ada untuk melengkapi makanan utama masyarakat Banjar. *Iwak* atau ikan menjadi makanan utama yang harus hadir dalam masyarakat Banjar. Hasrah et al. (2021) mengemukakan populasi ikan jelawat saat ini mengalami penurunan akibat

eksploitasi lingkungan perairan secara masif serta pengalihan fungsi lahan yang menyebabkan degradasi habitat karena penggundulan hutan. Berdasarkan hal tersebut, ikan jelawat memiliki harga yang tinggi dibandingkan dengan pedesaan. Sebab masyarakat di pedesaan masih memiliki kondisi perairan yang cukup baik, sehingga habitat ikan jelawat masih dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan konsumsi pangan seperti data (4)

Data lain mengenai ragam masakan olahan ikan sungai oleh masyarakat Banjar juga tampak pada data (5) berikut ini.

“... *Hudahnya mun iwak tauman, haruan, kada bakasudahan jua sapat halus sampai sapat siam...*” (Mas’ud, 2017:51)

“... *apalagi ikan toman, gabus, tidak henti-henti juga ikan sepat kecil sampai sepat siam...*” (Mas’ud, 2017:51)

Berdasarkan data (5) diketahui bahwa wilayah Kalimantan Selatan yang dikelilingi oleh sungai. Alfiannoor et al. (2023) mengemukakan bahwa di provinsi Kalimantan Selatan terdapat 49 besar serta anak-anak sungai yang terhitung jumlahnya. Berdasarkan jumlah tersebut, maka potensi keanekaragaman jenis ikan yang hidup di Kalimantan selatan cukup besar. Hal tersebut tampak pada data (5) yang mengemukakan bebarap jenis ikan sungai di Kalimantan selatan seperti toman, gabus, dan sepat kecil atau sepat siam. Dalam data (5) diungkapkan bahwa jenis ikan tersebut menjadi konsumsi sehari-hari, karena acar pemerolehannya yang mudah.

Masyarakat Banjar memiliki sistem mata pencaharian yang berkaitan dengan sungai khususnya bagi profesi nelayan. Nelayan di Kalimantan secara umum menggunakan alat tradisional untuk menangkap ikan. Rais et al. (2019) mengemukakan empat jenis penangkapan ikan tradisional diantaranya. *rawai baung, lukah baung, tampirai, tamba seluang, lalangit, dan rengge*. Alat tradisional ini dimanfaatkan masyarakat Banjar secara turun temurun dan terus dimanfaatkan dengan tujuan menjaga kelestarian sungai dan ekosistemnya.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Masyarakat Banjar yang tinggal pada lingkungan dengan potensi sumber daya alam yang khususnya pada tumbuhan dan hewan serta pemanfaatannya untuk produk konsumsi. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan pada *kisdap Guru Hanyar Karya Hatmiati Mas’ud* mengungkapkan representasi lingkungan alam dalam masakan tradisional meliputi 1) tempat tinggal menunjukkan lokasi yang strategis untuk menanam beragam jenis tumbuhan sebagai bahan olahan makanan atau masakan tradisional Banjar seperti *gangan* (sayur), 2) binatang meliputi beragam jenis ikan yang hidup di perairan Kalimantan dimanfaatkan sebagai salah satu sumber makanan pokok utama masyarakat Banjar untuk lauk-

pauk. Ragam jenis ikan yang mudah didapatkan juga merepresentasikan bagaimana lingkungan perairan Kalimantan.

DAFTAR REFERENSI

- Alfiannoor, I., Az, H. A. H. A., & Sukarni, S. (2023). Paradigma ekologis masyarakat Banjar terhadap keberadaan sungai di Kalimantan Selatan. *Al Qalam: Jurnal Ilmiah Keagamaan dan Kemasyarakatan*, 17(6). <https://doi.org/10.35931/aq.v17i6.2802>
- Dewi, S. K. T. (2011). Kearifan lokal “Makanan Tradisional”: Rekonstruksi naskah Jawa dan fungsinya dalam masyarakat. *Jurnal Manassa*, 1(1).
- Endraswara, S. (2016). *Metodologi penelitian ekologi sastra*. CAPS.
- Garrard, G. (2004). *Ecocriticism*. John Drakakis, University of Stirling.
- Hardiansyah, H., & Noorhidayati, N. (2020). Keanekaragaman jenis pohon pada vegetasi mangrove di pesisir Desa Aluh-Aluh Besar, Kabupaten Banjar. *Wahana-Bio: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 12(2). <https://doi.org/10.20527/wb.v12i2.9540>
- Hardiningtyas, P. R., & Turaeni, N. N. T. (2021). Identitas budaya dan paradoksal kuliner tradisional dalam *Cepen Ketika Saatnya dan Kisah-Kisah Lainnya*. *Kandai*, 17(2), 256. <https://doi.org/10.26499/jk.v17i2.2811>
- Hartati, D., & Karim, A. A. (2023). Identitas kuliner nusantara dalam kumpulan puisi *Aku Lihat Bali* karya Mas Triadnyani. *Jentera: Jurnal Kajian Sastra*, 12(1). <https://doi.org/10.26499/jentera.v12i1.6002>
- Hasrah, H., Tarno, S., Shilman, M. I., Setiawan, A., Juanda, E., Nofembrianti, N., Kurniawan, A., Nasir, M., & Muhammad, A. (2021). Peningkatan keberlangsungan perikanan lokal dengan restocking ikan jelawat (*Leptobarbus hoevenii*) di Danau Keliling Desa Tembang, Kabupaten Kapuas Hulu. *Kapuas*, 1(2). <https://doi.org/10.31573/jk.v1i2.347>
- Hilmiyatun, H., Suwandi, S., Waluyo, H., & Wardani, N. (2020). *Cilinaya* (The ecocritic analysis of literature in the folklore of Sasak people in Lombok). <https://doi.org/10.4108/eai.2-11-2019.2294776>
- Hooti, N., & Ashrafiyan, A. (2014). D.H. Lawrence's *St. Mawr*: An ecocritical study. *3L: Language, Linguistics, Literature*, 20(2). <https://doi.org/10.17576/3L-2014-2002-03>
- Koerich, G. H., & Müller, S. G. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100581>
- Kurniasih, N. (2020). Nilai lingkungan dalam kumpulan cerpen *Pilanggur Salusin Kisdap Banjar* karya Hatmiati Masy'ud. *Undas: Jurnal Hasil Penelitian Bahasa dan Sastra*, 16(2). <https://doi.org/10.26499/und.v16i2.2761>
- Larasati, M. M. B., & Manut, A. M. (2022). Kajian ekokritik sastra: Representasi lingkungan dan alam dalam 50 cerpen tani karya E. Rokajat Asura dkk. *Jurnal Onoma: Pendidikan, Bahasa, dan Sastra*, 8(2). <https://doi.org/10.30605/onoma.v8i2.1967>

- Maziyah, S., Alamsyah, A., & Lestari, D. T. (2021). *Jlamprang batik motive: Representation of the natural and cultural environment of Pekalongan City. E3S Web of Conferences*, 317. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202131701005>
- Moleong, L. J. (2021). *Metodologi penelitian kualitatif* (Cetakan ke-40). Remaja Rosdakarya.
- Nikmah, N. (2019). Cerpen berbahasa Banjar sebagai salah satu media pelestarian bahasa dan budaya daerah. *Seminar Nasional Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*.
- Rais, A. H., Wulandari, M. T. N., & Dharyati, E. (2019). Aktivitas penangkapan dan produksi ikan di Kabupaten Hulu Sungai Utara Kalimantan Selatan. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 24(4). <https://doi.org/10.15578/jppi.24.4.2018.227-238>
- Safitrie, H. G. S., Safitri, E. M., & Putra, M. D. (2015). Pemanfaatan kulit cempedak sebagai bahan baku pembuatan bioetanol dengan proses fermentasi menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. *Konversi*, 4(2), 23–30.
- Zhang, P., & Li, S. (2024). Associative cultural landscape approach to interpreting traditional ecological wisdom: A case of Inuit habitat. *Frontiers of Architectural Research*, 13(1). <https://doi.org/10.1016/j.foar.2023.09.008>