

Dinamika Transformasi Bumbu Petis

Hegemoni dan Pengaruh Islamisasi Terhadap Warisan Budaya Kuliner Surabaya Abad Ke-15 M

Ahmad Sirojuddin

UIN Sunan Ampel Surabaya

03020221032@student.ac.id

Abstrak: Artikel ini bertujuan untuk menjelaskan tentang pengaruh Islam terhadap perkembangan budaya kuliner Petis. Kuliner berjenis bumbu ini mendominasi wilayah Jawa bagian Timur. Khususnya, di Surabaya yang notabene-nya menggunakan bumbu Petis sebagai kondimen utama dalam penyajian setiap hidangan kuliner khas Surabaya. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan mengandalkan beberapa catatan-catatan kuno dan wawancara narasumber ditambah dengan sumber sekunder pendukung seperti naskah, buku-buku, dan jurnal ilmiah yang terkait dengan riset ini. Teori yang digunakan dalam penelitian ini ialah menggunakan teori Akulturasi dan Continuity and Change Theory sebagai penunjang rumusan hipotesa hingga penyusunan instrumen dalam riset ini. Hasil temuan pada riset ini menunjukkan kehadiran bumbu Petis yang ada sejak era Majapahit, menunjukkan pengaruh kuliner ini sangat kuat bagi masyarakat Jawa hingga saat ini. Bahkan, pengaruh dari hadir dan eksisnya Islam telah memberi warna dan transformasi terhadap bumbu Petis yang berdampak pada semakin kuatnya citarasa kuliner khas Surabaya yang didominasi oleh bumbu hitam pekat satu ini.

Kata Kunci: *Akulturasi, Bumbu Petis, Kuliner Surabaya*

PENDAHULUAN

Jauh sebelum kolonial datang ke Indonesia wilayah ini telah bertransformasi menjadi melting pot. Bahkan, sejak era kerajaan-kerajaan Nusantara, berbagai budaya masuk mulai dari antar pulau sampai antar bangsa, bertemu dan berkumpul dan bermukim di pesisir Indonesia. Percampuran antara budaya asli Nusantara dengan pengaruh budaya asing seperti India, Cina, dan Arab telah membentuk identitas budaya Indonesia yang unik.

Hingga kini, warisan budaya leluhur terus dilestarikan dan dikembangkan oleh generasi penerus-nya. Ini kunci dari bertahannya tradisi budaya di Indonesia, yang masyarakatnya memiliki kesadaran tinggi terhadap adanya tradisi budaya, untuk itu inovasi untuk tetap menyesuaikan dengan kondisi dan situasi zaman menjadi solusi dari tetap eksisnya budaya di Indonesia.

Pengaruh budaya asing, terutama dari India, Cina, dan Arab, juga turut mewarnai khazanah budaya Indonesia. Agama Hindu-Buddha yang masuk ke Nusantara membawa serta sistem kepercayaan, seni, dan arsitektur yang khas. Kedatangan Islam kemudian mengubah lanskap sosial dan budaya masyarakat, melahirkan peradaban baru yang kaya akan nilai-nilai keagamaan. Sementara itu, pengaruh budaya Barat, terutama dari Belanda, juga meninggalkan jejak yang mendalam dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat Indonesia.

Percampuran berbagai budaya ini tidak terjadi secara instan, melainkan melalui proses yang panjang dan kompleks. Akulturasi budaya terjadi secara bertahap, di mana unsur-unsur budaya yang berbeda saling berinteraksi dan menghasilkan bentuk budaya yang baru. Proses ini terus berlangsung hingga saat ini, sehingga budaya Indonesia senantiasa dinamis dan terus berkembang. Pengaruh akulturasi tidak hanya terjadi pada sosial, budaya seni, musik, tari, tapi juga ikut merambah dalam dunia kuliner Nusantara (Santosa & Irawan, 2023).

Kemajemukan budaya yang kita nikmati saat ini merupakan hasil dari perpaduan berbagai pengaruh budaya sepanjang sejarah. Sejak zaman kerajaan-kerajaan Nusantara, seperti Majapahit, Sriwijaya, dan Mataram, berbagai suku bangsa telah berinteraksi dan saling mempengaruhi. Sebagai contoh, keragaman kuliner pun telah populer di kalangan bangsawan raja-raja pada era kerajaan Nusantara, sebut saja seperti Kerajaan Mataram Kuno, Kerajaan Medang Kamulan hingga Majapahit disebutkan dalam catatan-catatan prasasti bahwa terdapat aneka ragam hidangan kuliner dalam satu tempat hidangan yang diberi istilah "Rajamangsa" makanan yang hanya dihidangkan spesial untuk kalangan keluarga bangsawan dan raja-raja di Nusantara.

Begitu pula dengan jejak-jejak kuliner Nusantara, bukan hanya sebatas rajamangsa sebagai hidangan di kalangan bangsawan dan raja-raja, akan tetapi pengaruh keragaman kuliner pun terasa bagi masyarakat yang mendiami wilayah "*melting pot*" seringkali kreatifitas berpacu dan selaras dengan kebutuhan akan bahan yang terpenuhi, dalam mengolah bahan baku lokal menjadi hidangan yang baru dan menarik. yang pastinya akan lebih mudah dijumpai bahan-bahannya ketimbang wilayah non *melting pot*. Mereka tidak ragu untuk menggabungkan bahan-bahan yang mungkin dianggap tidak lazim, menghasilkan kombinasi rasa yang unik dan menggugah selera. Peleburan budaya dalam kuliner di wilayah *melting pot* Nusantara merupakan fenomena yang menarik dan dinamis.

Kemajemukan kuliner Nusantara ini merupakan hasil dari perpaduan berbagai pengaruh budaya sepanjang sejarah. Salah satu faktor penunjang yang membuat kuliner Nusantara begitu kaya dan beragam adalah kekayaan rempah dan bahan baku lokal. Indonesia memiliki beragam jenis rempah-rempah seperti lada, cengkeh, kayu manis, dan kunyit yang menjadi ciri khas masakan Nusantara (Sulistiyono, 2010). Setiap daerah di Indonesia memiliki kuliner khas yang mencerminkan identitas budaya dan lingkungan alamnya.

Proses ini menghasilkan kekayaan kuliner yang luar biasa dan mencerminkan identitas masyarakat yang multikultural. Dengan memahami proses peleburan budaya dalam kuliner, kita dapat lebih menghargai dan melestarikan warisan kuliner leluhur. Oleh karena itu, penulis mencoba untuk mengulas melalui riset mendalam mengenai rekam jejak kuliner "bumbu petis" yang telah melegenda sejak era Majapahit.

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dimana pendekatan historis, digunakan sebagai penunjang dalam menganalisis hipotesa terkait dinamika transformasi bumbu petis di Surabaya pada Abad ke-15 M. Hal ini disinyalir terjadi pada masa hidup Raden Rahmat atau yang dikenal Sunan Ampel. Pengumpulan data baik berasal dari sumber primer maupun sekunder. Data primer berupa temuan dari catatan dan naskah kuno seperti prasasti dan serat. Data sekunder sendiri diperoleh dari wawancara beberapa narasumber, dan sumber literasi ilmiah seperti jurnal dan artikel terkait riset guna memperkuat data-data primer.

Kumpulan data selanjutnya dianalisa dengan menggunakan teori *Continuity and Change*, yakni teori kelangsungan dan perubahan yang cocok digunakan untuk memahami fenomena dinamika transformasi bumbu petis. Teori ini diposisikan sebagai

kerangka analisis utama. Teori yang dicetuskan pertama kali oleh John Obert Voll, menerangkan bahwa peristiwa sejarah yang selalu beriringan dengan periodik masanya, baik itu keberlanjutan atau mengalami pergeseran. dalam konteks ini, bumbu petis memiliki rekam jejak melalui dinamika transformasinya yang justru membuatnya tetap populer. Riset ini juga diperkuat dengan teori Akulturasi yang digunakan untuk memperkuat hipotesa adanya transformasi budaya kuliner yang berasal dari pengaruh islamisasi Surabaya pada Abad ke-15 M.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bumbu Petis, Pengertian hingga Proses Produksi

Membahas kuliner tidak akan ada habisnya jika menyangkut wilayah Indonesia, setiap daerah menyajikan masing-masing kuliner khas-nya. Jawa Timur khususnya, tepatnya sepanjang pesisir Utara terkenal dengan yang namanya bumbu petis, kuliner legendaris yang sangat diminati penduduk pesisir dan bahkan menarik daya tarik wisatawan yang mengunjungi wilayah ini. Petis merupakan produk olahan berbentuk pasta dan berwarna coklat kehitaman. Petis memberikan rasa yang dominan pada makanan tradisional dari beberapa tempat di pulau jawa. Penyedap yang bahan utamanya udang, ikan, dan bisa juga daging ini bukan hanya menambah rasa enak, tetapi juga mengandung protein, karbohidrat dan beberapa unsure mineral, yaitu fosfor, kalsium, dan zat besi.

Petis biasanya berbahan dasar kaldu hasil rebusan ikan atau udang, bahan utama yang digunakan yaitu kaldu udang dan ada juga yang menggunakan ikan. Bumbu masak yang dihasilkan dari proses pengentalan air rebusan kaldu udang dan ikan melalui pemanasan. Istilah pengentalan ini didalam dunia tata boga disebut dengan viskositas, sederhananya viskositas ini berawal dari air remasan ikan yang sedang dipandang lalu dikumpulkan dan dimasak kembali. pembuatan petis sering ditambahkan bahan pengisi untuk mempercepat proses pengentalan (Anita, 2014).

Bumbu yang bertekstur seperti bumbu kental, liat dan elastis ini dikategorikan dalam makanan berjenis semi basah. Alur dan proses pembuatannya melewati fase pencucian, perebusan, penggilingan atau penumbukan serta pemasakan bersamaan dengan bumbu lainnya seperti bawang merah, bawang putih, daun salam, lengkuas, sereh, jahe, daun jeruk, garam, gula merah, gula pasir, dan vetsin. tambahan bumbu pengisi juga digunakan untuk mempercepat dan menambah kualitas pengentalan seperti tepung beras dan maizena (Ramandhani dkk., 2022). Secara ilmiah, kondimen utama yang menciptakan rasa gurih khas petis berasal dari peptida, asam amino (terutama glutamat), dan bumbu. Asam glutamat ini mirip dengan MSG yang sering ditambahkan untuk menambah rasa gurih pada makanan.

Proses pembuatan petis yang baik perlu dilakukan dengan hati-hati agar hasilnya tetap aman untuk dikonsumsi. Keterjagaan kualitas bahan baku pangan pun menentukan kualitas rasa produk bumbu petis. Pemilihan bahan utama seperti, Udang Windu (*Penaeus monodon*), Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*), Ikan Tuna (*Thunnus*), dan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Harus dilakukan dengan selektif dan penuh dengan kehati-hatian. Pemilihan bahan pangan ini dinilai efisien, sebab ketersediaannya yang melimpah mengingat bumbu petis hadir dan populer di wilayah pesisir menjadikan pemilihan bahan pangan yang berasal dari laut lebih diminati produsen dan lebih mudah

dijumpai stok bahannya oleh konsumen dibanding dengan petis daging yang kerap dijumpai di sekitaran wilayah Boyolali, Jawa Tengah.

Proses pengolahan diawali dengan mengumpulkan kepala udang dan ikan tongkol untuk ditumbuk, hasil tumbukan tersebut kemudian diperas menggunakan kain, Hasil perasan tersebut kemudian direbus menggunakan tungku dengan api sedang. Merebus sari ikan tongkol selama kurang lebih 40-45 menit sampai mengental dan bertekstur pasta adalah langkah yang tepat. sebelum kental ditambahkan dengan gula merah ($\pm$ 500 gram untuk ikan 1 kg), sambil direbus. Sebelum kental disaring lagi untuk memisahkan kotoran gula. Direbus lagi sampai agak kental sehingga didapatkan babonan petis. Sebelum mencapai tingkat viskositas yang diinginkan, bahan pelengkap seperti tepung beras dan maizena serta zat warna dihaluskan lalu dimasukkan, sesaat sebelum tungku diaduk dan digodok kembali sampai mengental.

Pemberian warna cokelat atau hitam pada bumbu petis umumnya dilakukan dengan penambahan zat pewarna. Secara tradisional, pewarna londo (air rendaman abu merang) sering digunakan oleh produsen, namun menghasilkan rasa pahit. Alternatif modern yang lebih praktis dipakai ialah menggunakan cairan tinta cumi-cumi, karena menghasilkan warna yang lebih ciamik. Setelah seluruh proses pengolahan rampung petis kemudian dikemas dan siap disajikan untuk kebutuhan bumbu utama dalam kuliner-kuliner yang ada di Surabaya, Sidoarjo Gresik, bahkan Bangkalan (Masyhudi, 2007).

Transformasi Petis, Dampak Akulturasi Islam Surabaya

Sebelum masuknya Islam, masyarakat Jawa khususnya pada masa Majapahit meyakini adanya hubungan erat antara manusia dengan dunia roh atau makhluk halus. Mereka percaya bahwa dengan menjalin hubungan baik dengan makhluk-makhluk ini, kehidupan mereka akan lebih aman dan sejahtera. Keyakinan ini mencakup pemahaman mereka tentang asal-usul dan susunan alam semesta.

Perubahan signifikan terjadi dalam struktur sosial dan keyakinan masyarakat Jawa pada awal abad ke-15. Hal ini seiring dengan melemahnya kekuasaan Majapahit dan semakin meluasnya pengaruh Islam. Agama Islam mulai masuk di pulau Jawa, diduga jauh sebelum abad XIII Masehi. Pusat-pusat tertua penyebaran agama Islam adalah di Daerah Gresik dan Surabaya. Kesimpulan tersebut didasarkan pada kenyataan yang menuturkan bahwa di Gresik terdapat banyak sekali makam Islam yang tertua sekali(Widyawati, 2022). Salah satunya ialah makam tua Fathimah binti Maimun di Leran, Gresik.

Keberadaan Masyarakat Muslim bahkan sudah terbilang banyak di saat Majapahit sedang dalam puncak hegemoninya. Hal ini diperkuat dengan adanya hubungan antara orang-orang Islam yang melakukan pelayaran dan perdagangan di Bandar-bandar pantai utara Jawa yang menjadi wilayah Majapahit. Jika Merunut dalam timeline-nya, agama Islam mulai merambah ke wilayah Majapahit melalui para pedagang dari berbagai negeri seperti India, Persia, Arab, dan Tiongkok (Zuhroh, 2022).

Mereka singgah di pelabuhan-pelabuhan Utara Pulau Jawa dan secara bertahap mensyiarkan ajaran Islam. Awalnya, agama Hindu dan Buddha mendominasi masyarakat Majapahit. Namun, seiring waktu, pengaruh Islam semakin terasa. Proses ini berlangsung cukup lama karena akar agama Hindu dan Buddha sudah sangat kuat.

Salah satu faktor penting dalam penyebaran Islam di Majapahit adalah pernikahan antara para pedagang asing dengan putri-putri para pangeran pesisir. Hubungan keluarga ini menjadi jembatan bagi penyebaran ajaran Islam. Selain itu, Islam juga menawarkan pandangan hidup yang berbeda dengan agama Hindu-Budha. Islam menjadi jalan tengah di tengah situasi Kungkungan hegemoni penguasa-penguasa Hindu-Buddha (Tjahjono, 2004).

Persebaran agama Islam di Jawa dipelopori oleh para Wali Sanga. Meskipun terdapat banyak penyebar Islam, namun para wali itulah yang dianggap penting. Para wali masing-masing memiliki wilayah persebaran penyebaran Islam. Salah diantaranya ialah Sunan Ampel, yang menyebarkan syiar dakwah nya di area pesisir Jawa timur, berpusat di wilayah Ampel Denta, Surabaya. Beliau sukses mencetak kader-kader dakwah yang nantinya mendapatkan tugas suci untuk menyebarkan syiar Islam ke wilayah-wilayah lainnya, baik di dalam pulau Jawa maupun pulau seberang.

Memiliki nama lengkap Raden Rachmat, Sunan Ampel lahir pada tahun 1401 M. Berasal dari daerah Champa. Perjalanan hidupnya penuh dengan kisah menarik, terutama mengenai keluarganya yang begitu berpengaruh dalam sejarah Islam di Nusantara. Dari pernikahannya dengan Dewi Karimah dan Dewi Chandrawati, Sunan Ampel dikaruniai keturunan yang luar biasa.

Putra-putri Sunan Ampel kemudian menikah dengan para tokoh penting, membentuk jaringan kekeluargaan yang kuat di antara para wali dan kerajaan-kerajaan Islam di Jawa. Putri-putri beliau, seperti Dewi Murtasiah dan Dewi Murtasima, menjadi permaisuri para sultan dan ikut berperan dalam memperkuat pengaruh Islam. Sementara putra-putra beliau, seperti Sunan Bonang dan Sunan Drajat, melanjutkan perjuangan ayahnya dalam menyebarkan Islam dengan cara yang unik dan efektif.

Selain membangun keluarga besar yang religius, Sunan Ampel juga berhasil mengubah wajah daerah Ampel. Dari tanah yang berlumpur dan berair, beliau berhasil membangun sebuah komunitas yang makmur dan menjadi pusat penyebaran Islam. Pesantren Ampel Denta yang didirikannya menjadi tempat berkumpulnya para ulama dan santri dari berbagai penjuru. Di sinilah banyak tokoh besar Islam di Jawa ditempa, seperti Sunan Giri, Raden Patah, dan Maulana Ishaq (Janah & Ayundasari, 2021).

Melihat dari kontribusinya, Sunan Ampel tidak hanya berperan sebagai seorang wali, tetapi juga sebagai seorang pemimpin yang visioner. Terbukti pengkaderan dengan mencetak para santri yang berkualitas melalui pondok pesantrennya di Ampel Denta, para santrinya berhasil membangun sebuah kerajaan Islam yang kokoh di Jawa, dengan jaringan keluarga yang luas dan pengaruh yang sangat besar. Kebesaran pengaruh dari sunan Ampel pun terasa hingga wilayah-wilayah luar pulau, melalui sarana dakwah yang dibawakan oleh para santri beliau yang menyebar untuk melaksanakan Syi'ar Islam di seantero Nusantara.

Di Surabaya khususnya, Pengaruh keberadaan Islam di masa Sunan Ampel telah memberi angin besar terhadap perubahan. Sama halnya di kota-kota lainnya, datangnya Islam membuat animo dan antusias yang besar dari kalangan rakyat Surabaya. Pengaruh ini menjadikan transisi dan penyesuaian tatanan di berbagai sektor mulai dari segi sosial, ekonomi, politik, bahkan budaya turut merasakan perubahan tersebut. Kuliner misalnya, makanan dan minuman yang menjadi kebutuhan primer masyarakat mendapatkan

perhatian besar oleh umat muslim, salah satunya ialah Kuliner Petis, bumbu utama yang berperan penting dalam setiap masakan-masakan khas Surabaya.

Sebelum adanya Islam, Bumbu Petis telah ada jauh lebih dulu. Melihat dari Sumber naskah kuno dan catatan-catatan lainnya, bumbu petis ada sejak abad ke-9 M. hal ini diperkuat dengan beberapa keterangan yang berasal dari prasasti Taji (901 M) dan prasasti Rukam (907 M). dua prasasti tersebut terkenal dengan barometer awal keberadaan kuliner Nusantara hingga saat ini. Hal ini dibuktikan dengan adanya kesamaan beberapa sebutan penamaan hingga bentuk penyajian hidangan makanan di masa kekuasaan Mpu Sindok tersebut.

Bumbu Petis sendiri digambarkan sebagai makanan pelengkap dalam hidangan perjamuan atau upacara pesta adat. Penyajiannya berawal dari bahan baku hewan seperti babi, rusa, kerbau yang dimasak lalu dagingnya dibuat dendeng, kemudian remasan daging tersebut dikumpulkan kemudian diolah menjadi bumbu yang padat dan kental. Di era Majapahit, bumbu petis juga cukup populer terutama bumbu ini dibuat dari bahan baku yang cukup mudah dijumpai menjadikannya sebagai salah satu makanan yang tak bisa terlewatkan. Bumbu petis turut meramaikan hidangan makanan raja atau dikenal istilah “Rajamangsa”.

Rajamangsa sendiri merupakan hidangan berupa makanan dan minuman yang diperuntukkan serta dikonsumsi oleh raja dan keluarga bangsawan, aturan ini diterapkan tidak hanya di Majapahit, di masa kerajaan Medang dan penerus-nya menerapkan hal yang sama pula, terdapat perbedaan antara hidangan yang dikonsumsi keluarga Kerajaan dengan rakyatnya (Baskoro, 2022). Hal ini juga diperkuat dengan adanya perbedaan terhadap strata sosial yang cukup berpengaruh lebih-lebih masa itu hegemoni Hindu Budha masih sangat kental. Lain halnya ketika Islam datang dan memperbaiki tatanan kehidupan di berbagai aspeknya.

Islam sendiri mengatur seluruh kehidupan dengan sangat detail, mulai dari bangun tidur hingga tidur kembali. Bahkan, hingga urusan apa yang dikonsumsi oleh para umatnya. kehadiran Sunan Ampel dalam mensyiarkan Islam di tanah Jawa pun memberikan perubahan transformasi salah satunya dalam menata ulang apa yang baik untuk dikonsumsi dan tidak oleh para umat Islam.

Melihat fenomena transformasi bumbu petis, merupakan salah satu dari kekuatan pengaruh hegemoni Islam. Dimana bumbu petis yang awalnya diproduksi dengan bahan baku daging babi, dan rusa. Kemudian dimodifikasi menjadi bumbu petis yang berbahan dasar daging ikan dan udang yang berasal dari laut (Nurasia, 2022). Tidak dipungkiri lagi, melihat letak geografi Surabaya yang berada di wilayah pesisir yang memudahkan untuk mendapatkan bahan baku pangan hasil-hasil laut dan tentunya dijamin kehalalannya.

Dalam fiqh, Islam telah mengatur tentang makanan dan minuman yang diperbolehkan dan tidak untuk dikonsumsi, Dalil aqli dan naqli-nya pun jelas. Dalam soal makanan, sesungguhnya umat Islam diperintahkan mengonsumsi makanan halal dan menjauhi yang haram. Allah Swt berfirman dalam QS al-Baqarah (2): 172,

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿١٧٢﴾

“Wahai orang-orang yang beriman, makanlah apa-apa yang baik yang Kami anugerahkan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah jika kamu benar-benar hanya menyembah kepada-Nya.”

Makanan yang kita makan akan menjadi darah dan daging dalam tubuh. Karena itu, makanan akan berpengaruh pada tingkah laku seseorang. Makanan halal akan menciptakan perilaku positif. Sedangkan, makanan haram berdampak buruk bagi manusia. Bahkan, salah satu penyebab doa dan shalat kita tidak diterima adalah makanan haram tersebut. Ibnu Abbas RA berkata, *“Allah tidak menerima shalat seseorang yang di dalam perutnya terdapat makanan haram.”* (Sahib & Ifna, 2024).

Oleh sebab itu, para Salafus Shalih sangat berhati-hati terhadap apa yang masuk dalam perut mereka. Mereka juga amat bersikap wara' dalam menjauhi hal-hal yang syubhat apalagi yang haram. Makanan halal sudah jelas dalil dan batasannya. Yaitu, makanan tidak mengandung bagian atau benda dari binatang yang dilarang oleh agama, seperti bangkai, daging babi, dan darah. Tidak pula mengandung benda najis, tidak diproses dengan menggunakan alat-alat yang bernajis, dan saat pemrosesan tidak bersentuhan dengan benda-benda yang mengandung najis itu (Purnama, 2020).

KESIMPULAN

Abad ke-15 menandai titik balik yang signifikan. Seiring dengan melemahnya Kerajaan Majapahit, pengaruh Islam semakin meningkat. Awalnya diperkenalkan oleh pedagang Arab, Persia, dan India, Islam secara bertahap meresap ke dalam masyarakat Jawa. Tokoh-tokoh kunci seperti Sunan Ampel memainkan peran penting dalam Islamisasi, mendirikan pusat-pusat Islam dan mendorong perkawinan dengan bangsawan Jawa.

Salah satu aspek menarik dari pergeseran budaya ini terlihat dalam evolusi masakan Jawa, khususnya bumbu petis. Secara tradisional terbuat dari daging babi atau rusa, petis mengalami transformasi seiring dengan diterapkannya hukum makanan halal Islam. Untuk memenuhi kebutuhan populasi Muslim yang semakin bertambah, petis diadaptasi dengan menggunakan bahan halal seperti ikan dan udang. Transisi kuliner ini mencerminkan pergeseran sosial yang lebih luas menuju Islam, menunjukkan bagaimana kepercayaan agama dapat secara mendalam memengaruhi praktik sehari-hari, bahkan sesuatu yang tampaknya sepele seperti makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anita, Dewi. Evi. (2014). "Walisongo: Mengislamkan Tanah Jawa". *Wahana Akademika* (1): , 245-251. <https://journal.walisongo.ac.id/index.php/wahana/article/view/815>
- Baskoro, Riski. M. (2022). "Kisah Selera Dari Negeri Rempah: Memahami Gastrodiplomasi Dari Perspektif Indonesia". *Indonesian Perspective*. 7(2). , 231-237. <https://doi.org/10.14710/ip.v7i2.50780>
- Chawari, Muhammad. (1993). "Pengaruh Islam Sebagai Salah Satu Penyebab Mundurnya Kerajaan Majapahit". *Berkala Arkeologi*. 13(2): , 19-23. <https://berkalaarkeologi.kemdikbud.go.id/index.php/berkalaarkeologi/article/view/574>

- Janah, Isna. Roikhotul & Lutfiah Ayundasari (2021). "Islam Dalam Hegemoni Majapahit: Interaksi Majapahit Dengan Islam Abad ke-13 sampai 15 Masehi". *Jurnal Integrasi dan Harmoni Inovatif Ilmu-Ilmu Sosial*. 1(6)., 733-738. <https://doi.org/10.17977/um063v1i6p732-740>
- Masyhudi. (2007). "Menjelang Masuknya Islam Di Ujung Timur Pulau Jawa". *Berkala Arkeologi*. 27(1). 35-38. <https://berkalaarkeologi.kemdikbud.go.id/index.php/berkalaarkeologi/article/download/941/878/3682>
- Nurasia. (2022). Studi Pembuatan Petis Dari Kulit Dan Kepala Udang Windu (*Penaeus Monodon*) Dan Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*). *Universitas Hasanuddin*. Diakses dari <http://repository.unhas.ac.id:443/id/eprint/16051>
- Purnama, Tata. S. (2020). *Makanan Halal*. Diambil kembali dari Psikologi.uia.ac.id: https://psikologi.uai.ac.id/https-uai-ac-id-makanan-halal-utm_sourcerssutm_mediumrsuttm_campaignmakanan-halal/
- Sahib, Munawwarah&Nur Ifna. (2024). "Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thoyyib dalam Kegiatan Konsumsi". *Point. Jurnal Ekonomi dan Manajemen*. 6(1). 55-62. <https://doi.org/10.46918/point.v6i1.2256>
- Santosa, Yusuf&Hendi Irawan. (2023). "Sejarah Perkembangan Makanan Indonesia Dari Abad Ke-10 Hingga Masa Pendudukan Jepang". *Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya*. 9(1). 115-123. <https://doi.org/10.36424/jpsb.v9i1.364>
- Sulistiyono, Singgih T. (2012). "Sumber Daya Pangan Bahari Dalam Perspektif Sejarah". *Humanika*. 15(9). <https://doi.org/10.14710/humanika.15.9>
- Tjahjono, B. (2004). "Majapahit Pun Runtuh Karena Ulah Para Elit Politiknya". *Berkala Arkeologi*. 24(1), 40-43. <https://berkalaarkeologi.kemdikbud.go.id/index.php/berkalaarkeologi/article/download/892/831/3628>
- Widyawati, V. (2014). Peranan Sunan Ampel Dalam Penyebaran Agama Islam Di Surabaya Tahun 1443-1481. *Universitas Jember*. Diakses dari <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/59854>
- Zuhroh, Fatimatuz. (2022). Muslim Champa Dan Islamisasi Jawa Pada Masa Akhir Kerajaan Majapahit. *UIN Sunan Ampel*. Diakses dari http://digilib.uinsa.ac.id/54349/2/Fatimatuz%20Zuhroh_A92218100.pdf