

## KAJIAN HISTORIS DAN KULTURAL AMPARAN TATAK SEBAGAI KULINER TRADISIONAL KHAS SAMARINDA

### *HISTORICAL AND CULTURAL STUDY OF AMPARAN TATAK AS TRADITIONAL CULINARY OF SAMARINDA*

**Muhammad Sarip, Syifa Hajati, Winda Pramita Harma**

Lembaga Studi Sejarah Lokal Komunitas Samarinda Bahari (Lasaloka-KSB)

Jalan Juanda 4 Jalur III No. 40-B Samarinda, Kalimantan Timur

Email: msarip19@gmail.com Universitas Negeri Yogyakarta

Historia Kaltim

Jalan Alam Segar 4 No. 73 Samarinda, Kalimantan Timur

Email: [syifahajati1234@gmail.com](mailto:syifahajati1234@gmail.com)

EF English First Samarinda

Jalan S. Parman Komplek Mall Lembuswana Blok D No. 17 Samarinda

Email: [windapramita1993@gmail.com](mailto:windapramita1993@gmail.com)

*Diterima: 29 Oktober 2024; Direvisi: 24 November 2024; Disetujui: 25 November 2024*

#### **ABSTRACT**

*Culinary is one of the works of human culture. In the city of Samarinda, whose population is heterogeneous, there is a snack that represents the culinary uniqueness of the capital of East Kalimantan. Amparan tatak, as a snack produced by the Banjar community in Samarinda, can be accepted as one of the iconic cuisines. This research aims to describe the historical relationship between Banjar and Samarinda, then to describe the role of the Banjar entity in shaping the diverse culture of Samarinda's society, and subsequently to describe the process by which amparan tatak snacks can become a distinctive culinary specialty of the city of Samarinda. In this study, the historical research method is used, which includes four procedures: heuristics, verification, interpretation, and historiography. The research results show that the historical relationship between Banjar and Samarinda dates back to the period of the Banjar Kingdom and the Kutai Kingdom. The existence of the Banjar community in Samarinda since the colonial era has significantly influenced the culture of Samarinda's society. Several elements of Banjar culture, including language, arts, and food processing technology systems, have become part of Samarinda's local wisdom. In the past, traditional culinary of amparan tatak was sold in the city of Samarinda by walking around. Amparan tatak is almost always a culinary dish traditionally served during the breaking of the fast ritual in Ramadan. Based on this research, it is recommended that the Samarinda City Government manage the registration of amparan tatak as Indonesia's Intangible Cultural Heritage.*

**Keywords:** *amparan tatak, Banjar, history of Samarinda, Traditional Culinary of Samarinda, Intangible Cultural Heritage*

#### **ABSTRAK**

Kuliner merupakan satu dari karya kebudayaan manusia. Di Kota Samarinda yang penduduknya heterogen terdapat sebuah kudapan yang merepresentasikan kekhasan kuliner masyarakat ibu kota Kalimantan Timur. Amparan tatak sebagai penganan yang diproduksi oleh komunitas Banjar di

Samarinda dapat diterima sebagai satu dari kuliner yang ikonis. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan sejarah relasi antara Banjar dan Samarinda, kemudian mendeskripsikan peranan entitas Banjar dalam membentuk kebudayaan masyarakat Samarinda yang majemuk, dan berikutnya mendeskripsikan proses kudapan amparan tatak dapat menjadi kuliner khas Kota Samarinda. Dalam kajian ini dipergunakan metode penelitian sejarah, yang meliputi empat prosedur, yaitu heuristik, verifikasi, interpretasi, dan historiografi. Hasil penelitian menunjukkan, sejarah relasi antara Banjar dan Samarinda berlangsung sejak periode Kerajaan Banjar dan Kerajaan Kutai. Eksistensi komunitas Banjar di Samarinda sejak era kerajaan memengaruhi kultur masyarakat Samarinda secara signifikan. Sejumlah unsur kebudayaan Banjar, antara lain bahasa, kesenian, dan sistem teknologi pengolahan makanan, menjadi kearifan lokal Samarinda. Tempo dulu kuliner tradisional amparan tatak diperdagangkan di Kota Samarinda dengan cara berjualan keliling berjalan kaki. Amparan tatak hampir selalu menjadi sajian kuliner yang ditradisikan dalam ritual ibadah berbuka puasa pada bulan Ramadan. Berbasis riset ini, direkomendasikan kepada Pemerintah Kota Samarinda agar dapat mengurus pendaftaran amparan tatak sebagai Warisan Budaya Takbenda (WBTb) Indonesia.

**Kata kunci:** *amparan tatak, Banjar, sejarah Samarinda, kuliner khas Samarinda, warisan budaya*

## PENDAHULUAN

Satu dari unsur kebudayaan adalah sistem teknologi. Dalam sistem teknologi terdapat sistem peralatan dan unsur kebudayaan fisik. Di antara unsur kebudayaan itu adalah makanan. Proses manusia mencari, mengumpulkan, mengolah, memasak, dan menyajikan makanan terus berkembang. Dengan kreativitasnya, peradaban manusia menghasilkan aneka ragam kuliner yang menunjukkan kebudayaan tertentu.<sup>1</sup>

Kuliner merupakan produk kebudayaan yang berfungsi untuk mempertahankan keberlanjutan hidup manusia. Dengan cipta, rasa, dan karsa, manusia memproduksi sejumlah karya makanan dengan pelbagai klasifikasi dan varian. Selain makanan yang berfungsi sebagai sumber energi, ada pula ragam makanan jenis kudapan atau penganan yang resep tradisionalnya diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi.

Kudapan pada tiap bangsa, etnik atau komunitas lokal mempunyai keunikan serta kekhasan masing-masing. Kearifan lokal pada kudapan lazimnya menyesuaikan dengan kondisi alam dan ketersediaan bahan baku di sebuah lokalitas. Begitu pula pada jajanan tradisional khas Kota Samarinda. Meskipun ibu kota Provinsi Kalimantan Timur ini dihuni oleh masyarakat yang majemuk secara etnik, akan tetapi memiliki kuliner 'pemersatu' yang disantap oleh penduduk lintas suku. Sebagaimana unsur budaya bahasa daerah Banjar yang dipergunakan secara lintas etnik di Samarinda, produk kulinernya pun diminati secara universal dari masa ke masa. Satu di antara kudapan itu bernama amparan tatak.

Amparan tatak merupakan kue tradisional khas suku Banjar yang menjadi sebuah kudapan ikonis Kota Samarinda. Kue basah ini berbahan utama tepung beras, santan, gula, dan pisang. Rasanya dominan gurih dan manis. Proses pembuatannya dimasak dengan cara pengukusan. Tempo dulu, kue berwarna putih ini lazim dihidangkan dalam acara-acara keluarga dan kenduri. Lapak kue yang menyediakan amparan tatak juga eksis sepanjang tahun. Namun, dalam beberapa tahun terakhir jajanan ini tergolong eksklusif karena hanya sedikit lapak kue yang menyediakannya. Produsen dan pedagang amparan tatak hanya akan meningkat pesat jika memasuki bulan Ramadan karena kue ini tergolong takjil yang paling diminati warga.

Sebagai kuliner tradisional khas Samarinda, amparan tatak perlu didokumentasikan. Guna dokumentasi tersebut, perlu dilakukan penelitian secara ilmiah mengenai amparan tatak.

---

<sup>1</sup> Koentjaraningrat, *Pengantar Ilmu Antropologi*, Edisi Revisi (Jakarta: Rineka Cipta, 2013), 264 & 267.

Permasalahan dalam penelitian ini ada tiga rumusan. *Pertama*, bagaimana dinamika sejarah relasi antara Banjar dan Samarinda? *Kedua*, bagaimana peranan entitas Banjar dalam membentuk kebudayaan masyarakat Samarinda yang majemuk? *Ketiga*, bagaimana kudapan amparan tatak dapat menjadi kuliner khas Kota Samarinda?

### TINJAUAN PUSTAKA

Terdapat sejumlah literatur berupa pustaka dan artikel yang dipergunakan dalam penelitian ini. Untuk rekonstruksi sejarah dipergunakan sumber manuskrip Arab Melayu *Surat Salasilah Raja dalam Negeri Kutai Kertanegara*. Ditelaah pula penelitian klasik para ilmuwan seperti *De Kroniek van Koetai* oleh Constantinus Alting Mees (1935) dan *Neerland's vroegste betrekkingen met Borneo, den Solo-Archipel, Cambodja, Siam en Cochinchina* karya LCD van Dijk (1862). Sementara itu, naskah kuno Hikayat Banjar dirujuk dalam bentuk karya riset oleh Johannes Jacobus Ras yang diterbitkan oleh Dewan Bahasa dan Pustaka Kuala Lumpur, Malaysia.

Buku penting yang dijadikan referensi untuk konten kultur Banjar adalah hasil penelitian gabungan para sejarawan dan peneliti yang berjudul *Urang Banjar dan Kebudayaanannya*. Buku yang diterbitkan pada 2015 ini mengkaji unsur kebudayaan masyarakat Banjar secara komprehensif. Boleh dikatakan, buku setebal lebih dari 500 halaman ini (termasuk halaman pra-isi) merupakan buku babon untuk tema kebudayaan Banjar.

Referensi berikutnya adalah buku *Masakan Banjar* yang ditulis oleh Samsiar Seman. Dalam buku ini dimuat resep dan cara memasak amparan tatak berdasarkan penuturan orang yang hidup pada era lampau. Dalam konteks ini, informasi tentang pengolahannya bisa dianggap orisinal. Hal ini berguna sebagai bahan komparasi dengan praktik masa kini.

Untuk mendudukan perkara relasi Banjar sebagai satu dari komponen pembentuk tradisi dan kultur masyarakat Samarinda, dirujuk beberapa referensi. Buku riset karya Burhan Djabier Magenda yang berjudul *East Kalimantan: The Decline of a Commercial Aristocracy* merupakan rujukan penting. Buku ini ditulis oleh dosen Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Indonesia dan terbit di New York tahun 1991. Dari aspek latar belakang Magenda yang bukan *insider* atau warga lokal Samarinda/Kalimantan Timur—tetapi risetnya sangat mendalam—merujuk bukunya bisa lebih objektif melihat kajiannya tentang peranan orang Banjar dalam mendirikan beberapa kota/daerah di Kaltim, termasuk Samarinda.

Untuk menganalisis secara kultural, dipergunakan bantuan ilmu antropologi melalui referensi yang ditulis oleh Koentjaraningrat dalam bukunya yang legendaris, berjudul *Pengantar Ilmu Antropologi*.

### METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah yang terdiri atas lima prosedur, sebagaimana yang digariskan oleh Kuntowijoyo dalam *Pengantar Ilmu Sejarah*. Prosedur pertama, yaitu pemilihan topik yang berdasarkan kedekatan emosional dan kedekatan intelektual. Prosedur kedua, heuristik, artinya pengumpulan sumber, baik sumber tulisan maupun lisan, dari pustaka dan wawancara informan. Prosedur ketiga, verifikasi atau kritik sumber, yakni cek dan ricek serta memvalidasi terhadap sumber yang diperoleh. Prosedur keempat, interpretasi, yakni menganalisis data dan informasi supaya dapat dikonstruksikan. Prosedur kelima, historiografi, yakni penulisan hasil kajian.<sup>2</sup>

Dengan pertimbangan kedekatan emosional, pilihan topik penelitian ini mengambil ruang lingkup spasial pada Kota Samarinda. Adapun secara intelektual, pokok kajian tentang sejarah

---

<sup>2</sup> Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah*, (Yogyakarta: Tiara Wacana, 2013), 69–80.

dan budaya pada objek kuliner tradisional. Unsur yang dieksplorasi adalah warisan objek kebudayaan yang menjadi kearifan lokal masyarakat Samarinda. Sumber penelitian ini dalam bentuk tulisan adalah naskah klasik *Salasilah Kutai* aksara Arab Melayu dan karya riset para peneliti terdahulu yang meliputi dinamika sejarah Kota Samarinda.

Kemudian, sumber lisan diperoleh melalui wawancara dengan informan dari kerabat maestro amparan tatak yang telah wafat. Dikomparasikan juga dengan orang tua lain yang ahli dalam memasak amparan tatak. Dengan analisis secara historis dan kultural, hasil kajian dituliskan secara deskripsi-naratif.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Relasi Sejarah Banjar, Kutai, dan Samarinda

Sejarah perkembangan wilayah Samarinda bermula dari eksistensi enam kampung tradisional yaitu Pulau Atas, Sembuyutan (Sambutan), Karamumus (Karang Mumus), Karangasan (Karang Asam), Luah Bakung (Loa Bakung), dan Mangkupelas (Mangkupalas). Keenam kampung tersebut merupakan komunitas kuno Samarinda yang eksis minimal sejak abad ke-13 Masehi, sebelum berdirinya Kerajaan Kutai Kertanegara di Kutai Lama.<sup>3</sup> Dalam konteks ini, penyebutan nama enam kampung tersebut dalam manuskrip Arab Melayu *Salasilah Kutai*, sebagai entitas penduduk yang turut hadir pada sebuah upacara adat untuk seorang anak yang kelak menjadi raja pertama Kutai Kertanegara pada tahun 1300.<sup>4</sup>

Kerajaan Kutai Kertanegara didirikan oleh Aji Batara Agung Dewa Sakti. Wilayah kekuasaannya mula-mula sebatas gugusan pulau Delta Mahakam di timur Pulau Kalimantan. Kemudian wilayah Kutai meluas hingga Manubar di pesisir utara dan Balikpapan di pesisir selatan. Kampung-kampung di Samarinda turut termasuk wilayah Kutai.<sup>5</sup>

Di kawasan selatan Pulau Kalimantan terdapat Kerajaan Banjar. Awalnya kerajaan ini bernama Nagara Dipa, sebuah monarki Hindu yang berdiri pada kisaran abad ke-14 Masehi. Raja pertama Nagara Dipa merupakan keturunan Raja Majapahit yang bernama Raden Putra, bergelar Maharaja Suryanata. Menurut naskah *Hikayat Banjar*, ketika Suryanata berkuasa, orotitas kekuasaan Nagara Dipa meliputi Kotawaringin, Sambas, Paser, Kutai, Berau. *Hikayat Banjar* menginformasikan pemberian upeti oleh kerajaan-kerajaan lain di Kalimantan termasuk Kutai kepada Maharaja Suryanata setiap musim timur.<sup>6</sup>

Interaksi resmi pertama antara Banjar dan Kutai terjadi pada awal abad ke-16. Ketika itu terjadi konflik intern di Kerajaan Banjar Hindu. Pangeran Samudra dari Banjar sebagai pewaris takhta membangun aliansi militer dengan berbagai pihak, termasuk Kutai. Pangeran Samudra mengutus Patih Balit ke Kutai untuk meminta bantuan personel termasuk persenjataannya. Satu batalion Kutai berkekuatan seribu prajurit bergabung dengan pasukan Pangeran Samudra yang jumlahnya mencapai 40.000 prajurit. Ekspedisi militer Pangeran Samudra akhirnya berhasil mengembalikan takhta Samudra.<sup>7</sup> Peristiwa pada kisaran tahun 1525 atau 1526 itu menandai berdirinya Kesultanan Banjarmasin.

---

<sup>3</sup> Pemerintah Kota Samarinda, "Enam Kampung Awal di Samarinda dan Penghuninya", <https://samarindakota.go.id/laman/sejarah-samarinda>, diakses 20 Juni 2024.

<sup>4</sup> Khatib Muhammad Thahir, *Surat Salasilah Raja dalam Negeri Kutai Kertanegara*, (manuskrip aksara Arab Melayu), 16

<sup>5</sup> Thahir, *Surat Salasilah Raja dalam Negeri Kutai Kertanegara*, 101.

<sup>6</sup> Johannes Jacobus Ras, *Hikayat Banjar*, diterjemahkan oleh Siti Hawa Salleh (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 1990), 270 & 329.

<sup>7</sup> Ras, *Hikayat Banjar*, 323.

Publikasi L.C.D. van Dijk pada 1862 memuat perjanjian antara Raja Kutai Pangeran Sinom Panji Mendapa Ing Martapura dan utusan VOC Pieter Pietersz tertanggal 8 November 1635. Perjanjian berisi tiga pasal sebagai berikut. *Pertama*, Kutai akan menolak pedagang dari Jawa, Makassar, dan pedagang asing lainnya. *Kedua*, Kutai mengakui dirinya sebagai bagian dari atau berada di bawah kekuasaan Kerajaan Banjarmasin di Martapura. *Ketiga*, hanya orang Belanda dan orang Banjar yang boleh berdagang secara bebas di Kutai.<sup>8</sup>

Pasal 2 perjanjian Raja Kutai dan utusan VOC secara gamblang menunjukkan kesediaan Kutai untuk berkedudukan di bawah kekuasaan Kerajaan Banjar. Dalam satu pertemuan dengan utusan VOC, Raja Kutai langsung menerima ketentuan tersebut tanpa respons negatif. Dari sini tampak indikasi bahwa Raja Kutai telah mengetahui kekuatan signifikan yang ada pada Kerajaan Banjar. Karena itu, Kutai tidak mempermasalahkan status sebagai vasal atau subordinat dari Kerajaan Banjar.

Publikasi Van Dijk juga memuat surat dari Raja Kutai kepada Gubernur Jenderal H. Brouwer yang dititipkan kepada utusan VOC untuk diantar ke Batavia. Isi surat sebagai berikut.

*“Dat UEd uwen kapitein laut (admiral) aan mij hebt gezonden is te zijner tijd wel en behoorlijk bij ons gearriveerd, dewelke zegt gelast te zijn ons met de Nederlanders, den koning van Bandjermassin en mij te vereenigen, dat mijns bedunkens, niet buiten de behoorlijke limiten geprocedeerd is; derhalve ben ik dat wel in te vreden, en ten anderen den Javanen en Macassaren hunne negotie in mijn land te verbieden; doch verzoeke ten regarde dat mijne plaats klein en niet veel vermogende is, UEds adsistentie, die mij in allen tegenspoed gelieve te verzekeren, zonder nalaten, opdat mij daarop moge verlaten.”*<sup>9</sup>

Berikut ini terjemahannya.

“Kapten laut (laksamana) Anda yang dikirim kepada saya tiba dengan selamat dan menyampaikan pesan untuk menyatukan kami dengan orang Belanda, Raja Banjarmasin dan saya, yang saya pikir tidak di luar batas yang pantas; selain itu saya merasa puas; dan di sisi lain melarang orang Jawa dan Makassar tinggal di wilayah saya; namun dalam hal ini saya tidak lupa mohon bantuan Paduka karena negeri saya kecil dan tidak memiliki banyak kemampuan, untuk menjamin saya terhadap semua kesulitan agar saya bisa meninggalkannya.”

Substansi surat menunjukkan bahwa Raja Kutai bersedia mengakui kedudukan Kutai di bawah Banjar. Sebagai konsekuensinya, Kutai mengharapkan bantuan dan perlindungan kepada VOC untuk menghadapi lawan-lawannya. Mengenai implementasi dari relasi antara Banjar dan Kutai, konsepnya adalah antara kemitraan yang berlangsung secara damai. Meskipun statusnya di bawah Banjar, tetapi Kutai bukan negeri jajahan Banjar. Kerajaan Banjar tidak pernah melakukan agresi militer atau aneksasi ke tanah Kutai. Tidak ada penindasan fisik antarkedua pihak. Kerajaan Banjar tidak menempatkan petugas atau pejabat pemerintahan kolonial di Kutai.

Durasi hubungan Banjar-Kutai dengan konsep sentral dan subordinat seperti ini berakhir secara *de jure* pada 1787 ketika Sultan Banjar membuat perjanjian dengan politikus VOC. Isi perjanjian adalah Banjar melepaskan kekuasaannya atas Tanah Bumbu, Pagatan, Paser, Kutai, Berau, Bulungan, dan Kotawaringin kepada VOC.<sup>10</sup>

---

<sup>8</sup> LCD van Dijk, *Neerland's vroegste betrekkingen met Borneo, den Solo-Archipel, Cambodja, Siam en Cochinchina* (Amsterdam: J.H. Scheltema, 1862), 32.

<sup>9</sup> Van Dijk, *Neerland's vroegste betrekkingen met Borneo*, 32–33.

<sup>10</sup> Mees, *De Kroniek van Koetai*, 18–19.

Relasi Banjar dan Kutai setelah era VOC tidak lagi berlangsung secara politik antara dua monarki. Hubungan keduanya berlangsung secara kultural dan individual. Orang-orang Banjar banyak bermukim di wilayah Kutai. Ada yang menjadi elite istana Kutai, misalnya juru tulis Kesultanan Kutai, yakni Khatib Muhammad Thahir yang menulis kitab beraksara Arab Melayu *Salasilah Kutai*. Ada yang berperan sebagai ulama juru dakwah Islam di Tenggarong, seperti Syekh Abu Thalhah, cicit dari Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari.

Jalinan kekerabatan Kutai dan Banjar juga menonjol pada masa berkobarnya Perang Banjar melawan Hindia Belanda (1859–1906). Cucu perempuan Sultan Aji Muhammad Muslihuddin (Aji Imbut), yakni Adji Tago' binti Pangeran Prabu Kusuma Ningrat, menikah dengan seorang Banjar yang bernama Gusti Muhammad Said.<sup>11</sup> Gusti ini merupakan kerabat dari Sultan Muhammad Seman bin Pangeran Antasari. Seman dan Antasari adalah pemimpin utama pasukan Banjar. Di Kutai Gusti Muhammad Said menjabat kepala wilayah Kutai Hulu. Ia diberi gelar Pangeran Singa Mantri.<sup>12</sup> Ada pula beberapa pangeran Banjar yang berkiprah di Kutai seperti Pangeran Purbasari, Pangeran Nata Kusuma, Pangeran Anom, dan Kerta. Mereka adalah jaringan yang berperan dalam penyelundupan senjata api dan amunisi dari Kutai kepada pasukan Banjar.<sup>13</sup>

Realitas hubungan Banjar dan Kutai bukan antara penakluk dan taklukan, bukan antara penjajah dan jajahan. Sebaliknya, relasi keduanya adalah kemitraan sebagai sesama entitas asli Kalimantan.

Samarinda sebagai bagian dari Kerajaan Kutai merupakan kawasan dataran rendah di pesisir timur Pulau Kalimantan. Daratan geografi Samarinda dibelah oleh Sungai Mahakam selebar ±400 meter dan diiris oleh puluhan anak dan cabang Sungai Mahakam.<sup>14</sup> Penduduk Kota Samarinda terdiri atas etnis asli Kalimantan yaitu suku Banjar, Kutai, dan Dayak serta etnis pendatang antara lain Tionghoa, Jawa, Bugis, Wajo, Mandar, Buton, dan lain-lain.

Samarinda berkembang menjadi kota dengan statusnya sebagai bandar pelabuhan Kerajaan Kutai Kertanegara sejak abad ke-18 atau kisaran tahun 1732. Kerajaan Kutai memfungsikan Samarinda sebagai kota bandar niaga. Adapun ibu kota politik berada di Pamarangan-Jembayan.<sup>15</sup>

Terbentuknya Samarinda sebagai sebuah kota pusat politik birokrasi dimulai dengan Surat Keputusan Gubernur Hindia Belanda No. 75 tanggal 16 Agustus 1896 yang menetapkan status Samarinda sebagai *Vierkante-Paal*, tempat kedudukan asisten residen Belanda. Penetapan ini terjadi setelah Sultan Kutai Kertanegara, Aji Muhammad Salehuddin, menandatangani pernyataan takluk kepada Pemerintah Hindia Belanda, 11 Oktober 1844. Kemudian berkembangnya pendidikan di Samarinda pada awal abad ke-20 menumbuhkan kesadaran sebagian penduduk akan keharusan merdeka dan berdaulat sebagai bagian dari bangsa Nusantara yang sama-sama berada di bawah pemerintahan bangsa asing. Masyarakat

---

<sup>11</sup> Adji Bambang Sachroel, *Catatan Silsilah Keturunan Raja Kutai Kertanegara* (manuskrip tidak diterbitkan, 1993).

<sup>12</sup> Helius Sjamsuddin, *Pegustian & Temenggung Akar Sosial, Politik, Etnis, dan Dinasti Perlawanan di Kalimantan Selatan dan Kalimantan Tengah 1859–1906* (Yogyakarta: Penerbit Ombak, 2014), 309.

<sup>13</sup> Sjamsuddin, *Pegustian & Temenggung*, 198.

<sup>14</sup> Muhammad Sarip, *Sungai Mahakam dalam Arus Sejarah dan Budaya Samarinda*, (Samarinda: RV Pustaka Horizon bekerja sama dengan Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kota Samarinda, 2022), 22.

<sup>15</sup> Ita Syamtasyah Ahyat, *Kesultanan Kutai 1825–1910: Perubahan Politik dan Ekonomi Akibat Penetrasi Kekuasaan Belanda* (Tangerang Selatan: Serat Alam Media, 2013), 34.

Samarinda melakukan perlawanan terhadap kolonial Belanda dengan mendirikan berbagai organisasi pergerakan nasional cabang dari Pulau Jawa.<sup>16</sup>

Setelah Proklamasi Kemerdekaan Indonesia 17 Agustus 1945, Kalimantan Timur resmi menjadi bagian dari Republik Indonesia pada 1950. Status Samarinda berturut-turut adalah ibu kota Keresidenan Kalimantan Timur, ibu kota Daerah Istimewa Kutai pada tahun 1953 (UU Darurat No. 3 Tahun 1953), ibu kota Provinsi Kalimantan Timur pada tahun 1957, kotapraja pada tahun 1959 (UU No. 27 Tahun 1959), kotamadya pada tahun 1965 (UU No. 18 Tahun 1965), dan terakhir ditetapkan sebagai kota pada tahun 1999 (UU No. 22 tahun 1999).<sup>17</sup> Samarinda terus berkembang sebagai pusat birokrasi, ekonomi, edukasi, dengan penduduk yang beragam etnis dan religi, tetapi tetap mengapresiasi kultur lokal Kalimantan yang bernuansa Banjar, Kutai, dan Dayak.<sup>18</sup> Yang mutakhir per 2021, Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (Bappenas) memberikan predikat Samarinda sebagai jantung pusat sejarah di Kalimantan Timur.<sup>19</sup>

### **Peranan Entitas Banjar di Samarinda**

Tokoh wartawan Samarinda sejak era kolonial, Oemar Dachlan, mengungkapkan asal-usul toponimi Samarinda dari kata *sama-rendah*. Menurut Dachlan, asal-usul sama-rendah diambil dari kondisi permukaan daratan di Samarinda yang sama rendahnya—atau mirip ukuran tingginya—dengan permukaan Sungai Mahakam. Figur kelahiran 1913 itu menjelaskan, sampai awal dasawarsa tahun 1950-an setiap air Sungai Mahakam pasang naik, sebagian besar jalan-jalan di Samarinda selalu terendam air. Istilah sama-rendah merujuk permukaan tanah yang tidak bergerak dan tetap rendah, bukan ukuran permukaan sungai yang airnya naik-turun. Karena itu, menurut Dachlan, istilah yang dipergunakan bukan *sama-tinggi*, melainkan *sama-rendah*. Dachlan memberikan sorotan kata *randah* dari bahasa Banjar. Akhirnya, nama tersebut berkembang menjadi diksi yang agak melodius kedengarannya, Samarinda. Demikian penjelasan Oemar Dachlan dalam artikel “Asal-Usul Nama Samarinda” yang terbit di majalah bulanan *Prima*, April 1978.<sup>20</sup>

Burhan Djabier Magenda mempertegas peranan orang Banjar dalam mendirikan Kota Samarinda. Magenda menulis, “*The Banjarese also settled along the Mahakam River, establishing small towns, bringing with them their skills in trade and organization. Indeed it was the Banjarese who established the small towns along the Mahakam River, from Samarinda to Long Iram.*” Menurut Guru Besar FISIP Universitas Indonesia tersebut, orang Banjar menetap di sepanjang Sungai Mahakam, mendirikan kota-kota kecil, membawa serta keterampilan mereka dalam perdagangan dan organisasi. Memang, lanjut Magenda, orang Banjar-lah yang mendirikan kota-kota kecil di sepanjang Sungai Mahakam, dari Samarinda sampai Long Iram.<sup>21</sup>

---

<sup>16</sup> Syahbandi, dkk, *Sejarah Kebangkitan Nasional Daerah Kalimantan Timur*, (Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Pusat Penelitian Sejarah dan Budaya Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah, 1986), 20.

<sup>17</sup> Muhammad Sarip, *Samarinda Tempo Doeloe Sejarah Lokal 1200–1999*, (Samarinda: RV Pustaka Horizon bekerja sama dengan Komunitas Samarinda Bahari, 2017), 15.

<sup>18</sup> Muhammad Sarip & Nanda Puspita Sheilla, *Historipedia Kalimantan Timur: Dari Kundungga, Samarinda, Hingga Ibu Kota Nusantara*, (Samarinda: RV Pustaka Horizon, 2024), 80.

<sup>19</sup> PPN/Bappenas, *Buku Saku Pemindahan Ibu Kota Negara*, (Jakarta: Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Badan Perencanaan Pembangunan Nasional, 2021), 11.

<sup>20</sup> Oemar Dachlan, *Kalimantan Timur dengan Aneka Ragam Permasalahan dan Berbagai Peristiwa Bersejarah yang Mewarnainya*, (Jakarta: Yayasan Bina Ruhui Rahayu, 2000), 133.

<sup>21</sup> Burhan Djabier Magenda, *East Kalimantan: The Decline of a Commercial Aristocracy*, (New York: Cornell Modern Indonesia Project, 1991), 3.

Analisis Magenda turut dinukil oleh Yekti Maunati, ahli sosiologi dan antropologi dari LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia), dalam bukunya yang meneliti sebuah sub-Dayak di Samarinda. Bukunya terbit kali pertama dalam bahasa Inggris, kemudian diterjemahkan dalam bahasa Indonesia dan diterbitkan oleh LKiS dengan judul *Identitas Dayak Komodifikasi dan Politik Kebudayaan*. Maunati mendeskripsikan peran strategis orang Banjar membantu perpolitikan Kesultanan Kutai, yang dimulai dengan pembangunan permukiman bernama Samarinda.<sup>22</sup>

Di Samarinda orang-orang Banjar berkiprah dalam bidang pendidikan, keagamaan, dan perekonomian. Hal ini memengaruhi kultur masyarakat Samarinda secara umum. Guru-guru agama berkomunikasi baik dalam forum formal maupun percakapan sehari-hari menggunakan bahasa Banjar. Transaksi di pasar menggunakan bahasa Banjar. Audiens yang dari non-Banjar beradaptasi sehingga turut berkomunikasi dengan bahasa Banjar. Interaksi antarpenduduk lintas etnis di Samarinda akhirnya menjadikan bahasa Banjar Samarinda sebagai *lingua franca* (bahasa pergaulan).

Bahasa Banjar Samarinda menjadi lestari karena didukung oleh kuantitas penuturnya secara lisan dan tertulis yang lebih banyak ketimbang demografis orang Banjar itu sendiri.<sup>23</sup> Banyak konten iklan komersial di ibu kota Kalimantan Timur kreasi *influencer* dan selebgram yang menggunakan diksi serta ungkapan Banjar. Iklan layanan pemerintah juga sering berbahasa Banjar Samarinda. Koran harian *Samarinda Pos* alias *Sapos* sejak awal penerbitannya di penghujung milenium ke-2 tiap hari rutin menampilkan cerita humor berbahasa Banjar.<sup>24</sup>

Tak hanya berpengaruh pada Samarinda, bahasa Banjar juga digunakan pada identitas Provinsi Kalimantan Timur dan institusi militer daerah. Semboyan Ruhui Rahayu yang tercantum pada lambang Provinsi Kaltim diambil dari bahasa Banjar, yang bermakna damai-sejahtera dan tenteram-harmonis.<sup>25</sup> Begitu pula semboyan oleh Kodam VI Mulawarman, yaitu “Gawi manuntung waja sampai kaputing”. Semboyan yang terpampang besar di depan markas institusi militer daerah Kaltim di Balikpapan ini bermakna kerja tuntas seperti baja sampai ujungnya.

Selain bahasa, unsur kebudayaan Banjar seperti kesenian dan sistem teknologi pengolahan makanan menjadi kearifan lokal Samarinda. Kesenian Banjar yang berkembang di Samarinda antara lain tari jepen dan seni teater tradisional mamanda. Adapun makanan tradisional Banjar yang menjadi kuliner yang digemari masyarakat lintas etnis di Samarinda, dari jenis makanan berat hingga kudapan. Makanan berat seperti nasi kuning bumbu habang dan soto Banjar. Jenis kudapan antara lain wadai basah seperti amparan tatak, sari moka, dan puluhan ragam kue lainnya.

### **Amparan Tatak sebagai Kuliner Khas Kota Samarinda**

Dalam sejarah umat manusia, Sapiens mempertahankan hidupnya dengan rutinitas makan secara berkelanjutan. Manusia purba awalnya menyediakan makanan secara praktis dengan

---

<sup>22</sup> Yekti Maunati, *Identitas Dayak Komodifikasi dan Politik Kebudayaan*, (Yogyakarta: LkiS, 2004), 313.

<sup>23</sup> Muhammad Sarip & Nabila Nandini, “Kaum Muda dan Nasib Bahasa Daerah Kaltim di Ibu Kota Nusantara”, publikasi 14 April 2022, <https://www.kompas.com/tren/read/2022/04/14/110936765/kaum-muda-dan-nasib-bahasa-daerah-kaltim-di-ibu-kota-nusantara?page=all>, diakses 17 Agustus 2024.

<sup>24</sup> Muhammad Sarip, “Konservasi Bahasa Daerah: Antara Indoktrinasi dan Kreasi Publik”, publikasi 5 Agustus 2024, <https://kaltimtoday.co/konservasi-bahasa-daerah-antara-indoktrinasi-dan-kreasi-publik>, diakses 5 Agustus 2024.

<sup>25</sup> A. Moeis Hassan, *Kalimantan Timur: Apa Siapa dan Bagaimana*, (Jakarta: Yayasan Bina Ruhui Rahayu, 2004), 344.

metode berburu satwa dan mengumpulkan tumbuhan liar. Kemudian pada kisaran 10.000 tahun silam Sapiens menciptakan Revolusi Pertanian. Manusia menanam gandum dengan mekanisme yang harus teratur dan sistematis. Dampaknya adalah perubahan cara konsumsi makanan dengan variasi olahan yang lebih kompleks.<sup>26</sup>

Pada kawasan Kepulauan Nusantara, makanan pokok penduduknya adalah nasi. Proses sajian nasi bermula dari padi yang ditanam dan dipanen lalu digiling menjadi beras. Beras itulah yang ditanak menjadi nasi. Dengan Revolusi Pertanian, kebudayaan manusia dalam bidang kuliner berkembang. Beras dapat diolah lagi menjadi tepung. Dari tepung beras dan dikombinasikan dengan bahan lain, bisa dihasilkan jenis makanan baru. Hal ini sesuai dengan naluri atau insting manusia yang cenderung selalu mencari kemewahan atau kenikmatan untuk kebahagiaannya.

Pada masyarakat Kalimantan terdapat jenis kuliner selain makanan pokok, yang dinamakan *wadai*. Dalam bahasa Indonesia, *wadai* sama dengan kudapan, penganan, kue, atau hidangan penutup (*dessert*). Namun, *wadai* dalam entitas Banjar bisa juga disajikan sebagai hidangan utama pada perayaan tertentu. Satu di antara *wadai* yang populer dalam masyarakat Banjar adalah kue basah atau kue kukusan yang bernama *amparan tatak*. Penganan ini kadang dihidangkan untuk menyambut tamu dan bisa juga dihidangkan saat acara-acara besar seperti peringatan maulid Nabi dan selamatan.<sup>27</sup>

Dokumentasi amparan tatak sebagai kuliner orang Banjar tempo dulu telah tercatat dalam pustaka klasik. Setidaknya, Amir Hasan Kyai Bondan, satu di antara penulis klasik yang mendokumentasikannya dalam bukunya yang berjudul *Suluh Sedjarah Kalimantan*. Buku Bondan yang terbit tahun 1953 ini, naskahnya ia tulis sejak 1925. Sebagai seorang yang lahir pada 1882, interaksinya cukup luas untuk menghimpun banyak data dan informasi mengenai sejarah dan kebudayaan Banjar. Bondan menyebut amparan tatak sebagai satu dari *koweh* (kue) orang bahari jenis *sesumapan* yang diutamakan oleh masyarakat ramai.<sup>28</sup>

Amparan tatak termasuk ragam wadai Banjar yang dibuat dengan cara agak rumit. Cara memasaknya dengan mengukus atau dalam bahasa Banjar disebut *menyumap*. Karena itu, amparan tatak digolongkan dalam wadai *sesumapan*, yang bahan utamanya terdiri atas tepung beras, santan, dan gula. Sesumapan selain amparan tatak adalah putri selat, kararaban, sari muka, sari pengantin, dan angka susun.<sup>29</sup>

---

<sup>26</sup> Yuval Noah Harari, *Sapiens: Riwayat Singkat Umat Manusia*, (Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia, 2014), 93–97.

<sup>27</sup> Faridah, wawancara di Samarinda, 18 September 2024.

<sup>28</sup> Amir Hasan Kyai Bondan, *Suluh Sedjarah Kalimantan*, (Banjarmasin: Fajar, 1953), 125.

<sup>29</sup> M. Suriansyah Ideham, B.A. dkk (Ed.), *Urang Banjar dan Kebudayaannya*, (Yogyakarta: Penerbit Ombak, 2015), 384–385.



Gambar 1.

Amparan tatak buatan Maskota Muradiah di Kelurahan Baqa, Kecamatan Samarinda Seberang,  
Sumber: Instagram Maskota\_

Cara membuat amparan tatak menurut tradisi orang zaman dulu sebagaimana yang didokumentasikan oleh budayawan Syamsiar Seman adalah sebagai berikut. Bahan yang dipersiapkan yaitu tepung beras 1 liter, gula pasir  $\frac{1}{4}$  kilogram, santan dari  $\frac{1}{2}$  kelapa, pisang talas matang 10 buah, air kapur secukupnya, dan garam seperlunya. Masukkan tepung dalam tempat yang besar. Tuang sedikit air, lalu aduk. Setelah itu cairkan adonan dengan air panas mendidih. Masukkan gula pasir dan pisang talas yang sudah dipotong kecil. Kemudian adonan dimasukkan ke loyang untuk dikukus. Ketika bahan di loyang sudah masak, santan plus garam dituang di atas adonan. Kukus hingga santan menjadi padat. Amparan tatak siap dihidangkan dengan dipotong-potong. Dari sisi samping potongan tampak dua lapisan. Bagian bawah tepung bercampur pisang. Bagian atas santan masak yang membeku.<sup>30</sup>

Terdapat sedikit perbedaan cara membuat dan volume bahan amparan tatak sebagaimana dituturkan oleh Faridah (60 tahun), narasumber yang peneliti wawancarai. Versi Faridah, santan dari satu kelapa dibagi dua. Santan bagian pertama dimasak sampai mendidih, lalu didinginkan sebentar. Kemudian santan ini dicampur dan diaduk dengan 375 gram tepung beras dan 150 gram gula pasir. Berikutnya, satu sisir pisang yang dipotong kecil-kecil dimasukkan dalam adonan tersebut. Ditambahkan sedikit garam dan air kapur kira-kira seujung sendok teh supaya gurih. Selanjutnya, adonan dituang ke loyang dan dikukus. Jika adonan pisang sudah setengah matang, bagian santan kedua yang ditambahkan 150 gram gula pasir, 125 gram tepung beras, dan sedikit garam serta kapur dituang ke atasnya. Adonan kembali dikukus sampai kurang lebih setengah jam.<sup>31</sup>

<sup>30</sup> M. Syamsiar Seman, *Wadai Banjar 41 Macam*, (Banjarmasin: Lembaga Pendidikan Banua Banjarmasin, 2019), 45–46.

<sup>31</sup> Faridah, wawancara di Samarinda, 18 September 2024.



Gambar 2.

Produsen amparan tatak di Maskota Resto, Kelurahan Baqa, Kecamatan Samarinda Seberang,  
Sumber: fotografi peneliti (9 Oktober 2024)

Tempo dulu di Samarinda pada dekade 1970-an ada *brand* yang terkenal sebagai distributor amparan tatak dengan cita rasa yang digemari masyarakat. *Brand* itu sama dengan nama sosok yang berperan sebagai penjaja keliling amparan tatak dan kue basah atau kue talam lainnya. Namanya Hajjah Hatim.<sup>32</sup> Ia seorang nenek yang menjajakan amparan tatak dengan berjalan kaki keliling Kota Samarinda. Tempat tinggalnya di Kecamatan Samarinda Seberang. Tiap pagi Hajjah Hatim naik perahu tambangan menyeberang ke daratan Samarinda Kota, areal penjualannya. Sepeninggal Hajjah Hatim, bisnis kuliner dilanjutkan oleh para anak, menantu, dan cucunya. Kini mereknya diganti “Maskota”.<sup>33</sup>

Dalam observasi peneliti di lapangan, tiap bulan Ramadan kedai Maskota menjual aneka takjil termasuk amparan tatak yang *best seller*. Selain bulan Ramadan, warung Maskota menjadi warung nasi kuning. Adapun amparan tatak tetap dijajakan tiap Senin dan Kamis, mulai pukul 14:00 hingga 16:00. Pilihan dua hari dalam sepekan itu untuk memenuhi permintaan kaum muslim yang beribadah puasa khusus Senin-Kamis. Amparan tatak buatan Maskota memiliki cita rasa lebih gurih karena proporsi santan yang digunakan sebanyak 4 kali lipat dibandingkan standar biasa. Santan juga dimasak terlebih dulu sebelum dicampurkan dengan adonan. Durasi pengukusan amparan tatak juga lebih lama, yakni mencapai 2 jam. Tujuannya supaya amparan tatak menjadi lebih awet, tak mudah basi.<sup>34</sup>

Sebenarnya produksi dan penjualan amparan tatak di Samarinda tidak dimonopoli oleh keluarga Hajjah Hatim. Terdapat produsen dan pedagang lain yang menyediakan amparan tatak sebagai jajanan pasar. Kemunculan paling masif memang pada momen Ramadan untuk takjil. Namun, di luar Ramadan pun, tetap ada lapak amparan tatak. Satu di antaranya yang terkenal adalah amparan tatak buatan Hajjah Anna di Jalan Biawan, Kecamatan Samarinda Ilir. Menurut

<sup>32</sup> Abdul Jalil, “Kue Talam, Kuliner Khas Ramadan di Kota Samarinda”, publikasi 2 Mei 2020, <https://www.liputan6.com/islami/read/4243692/kue-talam-kuliner-khas-ramadan-di-kota-samarinda>, diakses 28 April 2024.

<sup>33</sup> Khairunnisa, wawancara, Samarinda, 28 April 2024.

<sup>34</sup> Maskota Muradiah, wawancara, Samarinda, 7 November 2024.

liputan jurnalis *Suara.com*, amparan tatak di Samarinda dijual dengan harga rata-rata pada kisaran antara Rp10.000,- hingga Rp20.000,- per potong.<sup>35</sup>

## KESIMPULAN

Kuliner merupakan sarana manusia mempertahankan kehidupannya. Kebudayaan kuliner terus berkembang dari sekadar bahan pokok untuk hidup menjadi sajian untuk kebahagiaan. Penelitian ini menghasilkan konklusi sebagai berikut.

*Pertama*, sejarah sejarah antara Banjar dan Samarinda berlangsung dalam koridor kemitraan antara Kerajaan Banjar dan Kerajaan Kutai. Tempo dulu Samarinda merupakan bagian dari Kerajaan Kutai dan kemudian kota ini berfungsi sebagai pelabuhan bagi Kesultanan Kutai. Kerajaan Kutai berpartisipasi dalam aliansi militer Kerajaan Banjar saat transisi dari Banjar Hindu menjadi Banjar Islam (Kesultanan Banjarmasin) pada 1525. Perjanjian Kutai dan VOC tahun 1635 hanya mengizinkan pedagang lokal dari Banjar yang boleh berniaga di wilayah Kutai. Kesultanan Kutai merekrut penulis Banjar sebagai juru tulis. Satu dari karya monumentalnya adalah manuskrip Arab Melayu *Salasilah Kutai* yang ditulis oleh orang Banjar. Kemudian ketika Perang Banjar abad ke-19, sejumlah kerabat Banjar-Kutai terlibat dalam distribusi persenjataan untuk pasukan Banjar.

*Kedua*, pengaruh budaya Banjar yang paling menonjol dan menjadi ciri khas penduduk Samarinda adalah penggunaan bahasa Banjar. Alat komunikasi dengan bahasa Banjar dipergunakan oleh masyarakat Samarinda pada lintas etnis sehingga disebut sebagai *lingua franca* (bahasa pergaulan) publik Samarinda. Selain bahasa, unsur kebudayaan Banjar seperti kesenian dan sistem teknologi pengolahan makanan menjadi kearifan lokal Samarinda.

*Ketiga*, satu di antara kearifan lokal Samarinda dalam bentuk objek budaya kuliner adalah kudapan amparan tatak. Tempo dulu amparan tatak diperdagangkan di Kota Samarinda dengan cara berjualan keliling berjalan kaki. Amparan tatak hampir selalu menjadi sajian kuliner yang ditradisikan dalam ritual ibadah berbuka puasa pada bulan Ramadan.

Sebagai kuliner tradisional khas Samarinda, amparan tatak perlu dicatatkan untuk kemudian dapat ditetapkan oleh pemerintah sebagai Warisan Budaya Takbenda (WBTb) Indonesia. Direkomendasikan kepada perangkat daerah Pemerintah Kota Samarinda bidang kebudayaan agar menindaklanjuti hasil penelitian ini dengan mengurus pendaftarannya kepada kementerian yang membidangi kebudayaan. Dengan penetapan sebagai WBTb, diharapkan ada atensi yang lebih menggugah publik dan para pelaku usaha sektor kuliner dan pariwisata sehingga amparan tatak tetap lestari sepanjang masa sebagai kearifan lokal Samarinda.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti menyampaikan terima kasih dan apresiasi yang tinggi kepada keluarga Hajjah Hatim (almarhum) dan Hajjah Maskota Muradiah (73 tahun), serta Khairunnisa (29 tahun), admin warung Maskota yang berkenan berbagi informasi mengenai riwayat tempo dulu tentang produksi dan distribusi amparan tatak di Kota Samarinda. Terima kasih kepada Muhammad Fairoussaniy, wartawan *Tribun Kaltim* yang membantu menghubungkan peneliti dengan pelaku usaha kuliner amparan tatak legendaris di Samarinda. Terima kasih pula untuk Hajjah Faridah (60 tahun) yang berkenan menuturkan cara membuat amparan tatak.

## DAFTAR PUSTAKA

---

<sup>35</sup> Denada S Putri, "Mengenal Si Manis Amparan Tatak, Takjil Khas Samarinda yang Eksis Kala Ramadan", publikasi 5 April 2022, <https://kaltim.suara.com/read/2022/04/05/141802/mengenal-si-manis-amparan-tatak-takjil-khas-samarinda-yang-eksis-kala-ramadan>, diakses 28 April 2024.

- Ahyat, Ita Syamtasyah. (2013). *Kesultanan Kutai 1825–1910: Perubahan Politik dan Ekonomi Akibat Penetrasi Kekuasaan Belanda* (Tangerang Selatan: Serat Alam Media, 2013
- Bondan, Amir Hasan Kyai. (1953). *Suluh Sedjarah Kalimantan*. Banjarmasin: Fajar.
- Dachlan, Oemar. (2000). *Kalimantan Timur dengan Aneka Ragam Permasalahan dan Berbagai Peristiwa Bersejarah yang Mewarnainya*. Jakarta: Yayasan Bina Ruhui Rahayu.
- Dijk, L.C.D. van. (1862). *Neerland's Vroegste Betrekkingen met Borneo, den Solo-Archipel, Cambodja, Siam en Cochinchina*. Amsterdam: J.H. Scheltema.
- Faridah. (2024). “Cara Membuat Amparan Tatak”. *Wawancara*: 18 September 2024, Samarinda.
- Harari, Yuval Noah. (2014). *Sapiens*. Edisi Indonesia: *Sapiens: Riwayat Singkat Umat Manusia*, Diterjemahkan oleh Damaring Tyas Wulandari Palar. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Hassan, A. Moeis. (1994). *Kalimantan Timur: Apa Siapa dan Bagaimana*. Jakarta: Yayasan Bina Ruhui Rahayu.
- Ideham, M. Suriansyah, dkk (Ed.). (2015). *Urang Banjar dan Kebudayaannya*. Yogyakarta: Penerbit Ombak.
- Jalil, Abdul. (2020). “Kue Talam, Kuliner Khas Ramadan di Kota Samarinda”. <https://www.liputan6.com/islami/read/4243692/kue-talam-kuliner-khas-ramadan-di-kota-samarinda>, diakses pada tanggal 28 April 2024.
- Khairunnisa. (2024). “Riwayat Penjualan Amparan Tatak di Samarinda”. *Wawancara*: 28 April 2024, Samarinda.
- Koentjaraningrat. 2015. *Pengantar Ilmu Antropologi*, Edisi Revisi. Jakarta: Rineka Cipta.
- Kuntowijoyo. (2013). *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Magenda, Burhan Djabier. (1991). *East Kalimantan: The Decline of a Commercial Aristocracy*. New York: Cornell Modern Indonesia Project.
- Maunati, Yekti. (2004). *Identitas Dayak Komodifikasi dan Politik Kebudayaan*. Yogyakarta: LkiS.
- Pemerintah Kota Samarinda. (2018). *Enam Kampung Awal di Samarinda dan Penghuninya*. <https://samarindakota.go.id/laman/sejarah-samarinda>, diakses pada tanggal 20 Juni 2024.
- PPN/Bappenas. (2021). *Buku Saku Pemindahan Ibu Kota Negara*. Jakarta: Kementerian Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Badan Perencanaan Pembangunan Nasional.
- Putri, Denada S. (2022). “Mengenal Si Manis Amparan Tatak, Takjil Khas Samarinda yang Eksis Kala Ramadan”. <https://kaltim.suara.com/read/2022/04/05/141802/mengenal-si-manis-amparan-tatak-takjil-khas-samarinda-yang-eksis-kala-ramadan>, diakses pada tanggal 28 April 2024.
- Ras, Johannes Jacobus. (1990). *Hikayat Banjar*. Diterjemahkan oleh Siti Hawa Salleh. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Sachroel, Adji Bambang. (1993). *Catatan Silsilah Keturunan Raja Kutai Kertanegara*. Manuskrip tidak diterbitkan.
- Sarip, Muhammad. (2017). *Samarinda Tempo Doeloe Sejarah Lokal 1200–1999*. Samarinda: RV Pustaka Horizon bekerja sama dengan Komunitas Samarinda Bahari.
- Sarip, Muhammad & Nandini, Nabila. (2022). *Kaum Muda dan Nasib Bahasa Daerah Kaltim di Ibu Kota Nusantara*. <https://www.kompas.com/tren/read/2022/04/14/110936765/kaum-muda-dan-nasib-bahasa-daerah-kaltim-di-ibu-kota-nusantara?page=all>, diakses pada tanggal 17 Agustus 2024.

- Sarip, Muhammad. (2022). *Sungai Mahakam dalam Arus Sejarah dan Budaya Samarinda*. Samarinda: RV Pustaka Horizon bekerja sama dengan Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kota Samarinda.
- Sarip, Muhammad & Sheilla, Nanda Puspita. (2024) *Historipedia Kalimantan Timur: Dari Kundungga, Samarinda, Hingga Ibu Kota Nusantara*. Samarinda: RV Pustaka Horizon.
- Sarip, Muhammad. (2024). *Konservasi Bahasa Daerah: Antara Indoktrinasi dan Kreasi Publik*. <https://kaltimtoday.co/konservasi-bahasa-daerah-antara-indoktrinasi-dan-kreasi-publik>, diakses pada tanggal 5 Agustus 2024.
- Seman, M. Syamsiar. (2019). *Wadai Banjar 41 Macam*. Banjarmasin: Lembaga Pendidikan Banua Banjarmasin.
- Sjamsuddin, Helius. (2014). *Pegustian & Temenggung Akar Sosial, Politik, Etnis, dan Dinasti Perlawanan di Kalimantan Selatan dan Kalimantan Tengah 1859–1906* Yogyakarta: Penerbit Ombak.
- Syahbandi, dkk. (1986). *Sejarah Kebangkitan Nasional Daerah Kalimantan Timur*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Pusat Penelitian Sejarah dan Budaya Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah.
- Thahir, Khatib Muhammad. (1849). *Surat Salasilah Raja dalam Negeri Kutai Kertanegara*. (Aksara Arab Melayu). <http://resolver.staatsbibliothek-berlin.de/SBB00019D9A00000000>, diakses pada tanggal 17 Agustus 2024.