



PERBEDAAN MASAKAN DENGAN TEKNIK MENUMIS DI TIONGKOK DAN TEKNIK MENUMIS DI INDONESIA

Mutiara Prabandari Krisiaputri^{a*}, Nasya Noor Alyza^b, Anastasia Siska Wijaya^c

^a Sekolah Vokasi / Bahasa Mandarin; mutiarakrisiaputri06@student.uns.ac.id, Universitas Sebelas Maret;
Surakarta, Indonesia

^b Sekolah Vokasi / Bahasa Mandarin; nasyanooralyyza@student.uns.ac.id, Universitas Sebelas Maret;
Surakarta, Indonesia

^c Sekolah Vokasi / Bahasa Mandarin; anastasiasiska13@student.uns.ac.id, Universitas Sebelas Maret;
Surakarta, Indonesia

* Penulis Korespondensi: Anastasia Siska Wijaya

ABSTRACT

The technique of stir-frying is very popular in Indonesia. Various Indonesian dishes are influenced by various countries around the world, especially China. The influence of Chinese culture and history is very significant in Indonesia, especially in terms of cuisine. With the development of Chinese culture in Indonesia, Indonesians began to learn Chinese cooking techniques, one of which is stir-frying. We would like to discuss the differences between stir-frying techniques in China and Indonesia and how local culture influences these techniques. The research method we used was literature analysis, searching for information from various reliable sources. The Chinese stir-frying technique is cooked quickly, while the Indonesian cooking technique is cooked for a longer time. There are quite a few differences, starting from the process, spices, the results of the cooking, and the taste of the dish, which are the characteristics of the dish itself. The cultural differences between China and Indonesia have resulted in the adaptation of dishes, producing a variety of dishes.

Keywords: *Stir-frying; Culture; History*

ABSTRAK

Teknik menumis di Indonesia sangatlah populer. Berbagai masakan Indonesia dipengaruhi oleh berbagai negara di dunia, khususnya Tiongkok. Pengaruh kebudayaan dan sejarah Tiongkok sangat besar di Indonesia terutama dalam hal kuliner. Dengan berkembangnya budaya Tiongkok di Indonesia, masyarakat Indonesia mulai mempelajari teknik memasak Tiongkok, salah satunya teknik menumis. Kami ingin mengulas Bagaimana perbedaan teknik menumis yang ada di Tiongkok dan di Indonesia dan bagaimana pengaruh budaya lokal mempengaruhi teknik menumis ini. Metode penelitian yang kami ambil adalah penelitian analisis literatur dengan mencari dari berbagai sumber terpercaya. Teknik menumis ala Tiongkok di masak dengan waktu yang cepat sedangkan teknik memasak ala Indonesia di masak dengan waktu yang lebih lama. Ada cukup banyak perbedaan dari mulai proses, bumbu, hasil masakan, dan rasa masakan yang menjadi ciri khas dari masakan itu sendiri. Dengan adanya perbedaan budaya Tiongkok dan Indonesia mengakibatkan adanya adaptasi masakan sehingga menghasilkan masakan yang bervariasi.

Kata Kunci: Menumis; Budaya; Sejarah

1. PENDAHULUAN

Masakan turunan Chinese-Indonesia adalah hasil akulturasi panjang antara budaya Tiongkok dan kuliner lokal Nusantara. Hal ini sudah berlangsung dan berkembang berabad-abad lalu melewati proses adaptasi bahan, teknik memasak, dan selera masyarakat setempat.

Gabungan ini menciptakan hidangan khas yang tetap mempertahankan identitas Tiongkok akan tetapi memiliki cita rasa lokal. Berbagai makanan populer yang melalui proses penggabungan budaya diantaranya adalah soto, kwetiau, sampai capcay. Dengan semakin berkembangnya kuliner modern, inovasi sangat dibutuhkan untuk memperkaya khazanah gastronomi Indonesia tanpa menghilangkan cita rasa otentik masakan peranakan.

Peneliti sebelumnya menunjukkan bahwa penggunaan bahan-bahan lokal yang belum umum seperti belimbing wuluh, jeruk nipis, asparagus, dan daun kelor dapat memberikan pembaruan rasa yang unik tetapi tetap selaras dengan karakter asli masakan peranakan [8]. Melalui pendekatan kualitatif, inovasi terhadap sepuluh hidangan peranakan terbukti diterima panelis, baik dari segi warna, rasa, aroma, maupun tekstur, sehingga menunjukkan kreativitas dalam memadukan bahan lokal dengan teknik masakan peranakan berpotensi memperkaya kuliner Indonesia sekaligus mendorong pemanfaatan bahan pangan lokal dengan lebih luas. Teknik memasak dengan cara menumis pertama kali ditemukan pada masa kekuasaan Dinasti Han 220 M usai. Namun, teknik menumis ini dapat ditemui secara tersirat pada 544 M dalam catatan kitab Qimin Yaoshu (Kiat Penting bagi Orang Awam) [1].

Dalam bahasa Mandarin, istilah menumis dikenal dengan sebutan *fan chao*. Kata *fan* berarti memutar, sedangkan *chao* berarti menggoreng. Secara literal, *fan chao* merujuk pada teknik memasak dengan cara “memutar sambil menumis”. Dalam bahasa Inggris, teknik ini disebut *stir-fry*, namun berbeda dengan *sautéing* [10]. Di Indonesia, istilah *chao* kemudian mengalami penyesuaian pelafalan menjadi “cah”, seperti pada hidangan cah kangkung. [1].

Menumis merupakan salah satu teknik memasak yang banyak digunakan untuk menghasilkan olahan makanan bercita rasa tinggi di Indonesia. Menumis (tumis) adalah cara memasak yang hanya menggunakan sedikit minyak dengan api yang besar. Bahan-bahan yang biasanya merupakan sayuran dimasukkan beserta bumbunya, kemudian diaduk dengan dengan cepat dan secara berulang-ulang. Teknik memasak jenis ini dipercaya mampu memberikan kesan “mengunci” atau mempertahankan cita rasa makanan, kesegaran, dan nilai gizinya [4].

Ketertarikan untuk mengkaji perbedaan kedua teknik ini timbul karena meskipun teknik menumis di Tiongkok dan di Indonesia sama-sama mengandalkan panas tinggi dan penggunaan minyak dalam jumlah sedikit, praktik menumis di Indonesia telah mengalami proses adaptasi budaya yang panjang. Bahan, bumbu, serta gaya memasaknya pasti berkembang menyesuaikan selera lokal, sehingga melahirkan karakter baru yang membedakan tumisan Indonesia dari teknik aslinya di Tiongkok. Oleh karena itu, penting untuk memahami bagaimana proses adaptasi tersebut terjadi dan sejauh mana pengaruh budaya lokal membentuk perbedaan teknik menumis Tiongkok dan Indonesia.

Teknik menumis merupakan cara memasak yang paling sering digunakan oleh masyarakat Indonesia karena cara memasak yang lebih mudah, cepat, dan memiliki rasa yang enak. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apa perbedaan teknik menumis serta bagaimana sejarah, proses, dan berkembangnya teknik menumis khususnya di Indonesia. fokus kajian penelitian ini adalah ada pada perbedaan teknik menumis dengan tujuan memberikan informasi dan rekomendasi kepada pembaca mengenai teknik memasak.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan 12 sumber utama yang terdiri dari jurnal ilmiah, artikel kuliner, dan buku sejarah makanan. Kriteria pemilihan meliputi relevansi topik, kredibilitas akademik, dan keberagaman perspektif budaya. Metode penelitian yang diambil dalam penelitian ini adalah metode studi literatur.

Metode literatur atau biasa di sebut studi kepustakaan adalah Teknik pengumpulan data atau informasi dengan menelaah, membaca, menyimpulkan sumber-sumber tertulis seperti jurnal ilmiah, ensiklopedia, buku referensi, dan sumber terpercaya lainnya yang relevan dengan objek penelitian. Peneliti tidak melakukan eksperimen langsung, melainkan menelaah dan menghubungkan informasi yang relevan untuk membangun landasan teori serta memperkuat kerangka konseptual penelitian. Studi literatur juga bertujuan untuk mengidentifikasi celah penelitian, memperdalam pemahaman terhadap fenomena, serta memberikan pijakan dalam merumuskan hipotesis [13]. Tahapan yang umum dilakukan meliputi pencarian sumber bacaan, pengelompokan informasi, analisis isi, dan penyusunan sintesis hasil kajian [14]. Dengan demikian, metode

ini menjadi salah satu cara yang efisien untuk memperoleh pemahaman komprehensif mengenai suatu topik tanpa harus melakukan observasi lapangan, sekaligus memperkaya perspektif akademik peneliti [15].

Menurut Indra & Cahya studi literatur adalah suatu studi deskriptif untuk menggabungkan informasi yang relevan dengan topik penelitian yang diteliti untuk dikumpulkan dan dimanfaatkan. Pada penelitian ini studi literatur dijadikan sebagai fondasi dasar dan utama dalam penelitian serta membutuhkan analisis yang matang dan mendalam agar dapat menjawab rumusan masalah penelitian [16].

Menurut Kartiningrum, menambahkan bahwa studi kepustakaan dilakukan oleh setiap peneliti dengan tujuan utama yaitu mencari dasar pijakan untuk memperoleh dan membangun landasan teori, kerangka pemikiran, dan menentukan dugaan sementara atau disebut juga dengan hipotesis penelitian. Sehingga para peneliti dapat mengelompokkan, mengalokasikan, mengorganisasikan, dan menggunakan variasi pustaka dalam bidangnya [16].

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Hasil

Masuknya teknik menumis Tiongkok ke Indonesia mengungkapkan bahwa teknik menumis ada karena terjadinya perkembangan dari peralatan masak besi. Höllmann menjelaskan bahwa peralatan masak besi mulai penting sejak abad ke-3 sampai seterusnya untuk mengolah makanan.

Sampai saat ini belum ada yang mengatakan dengan pasti kapan tepatnya teknik menumis ini masuk ke Indonesia. Teknik menumis masuk dan populer di Indonesia diperkirakan pada abad ke-7 pada saat para imigran Tiongkok mulai memasuki wilayah Nusantara.

Teknik menumis pertama kali dikenalkan dengan prinsip memasak cepat dengan menggunakan api besar dan sedikit minyak guna mempertahankan tekstur bahan masakan [9]. Teknik menumis Tiongkok di Indonesia sudah diadaptasi dengan menyesuaikan citarasa lidah orang Indonesia dan budaya setempat. Masyarakat Indonesia lebih menyukai citarasa tumisan yang lebih kuat, sedangkan Masyarakat Tiongkok lebih menyukai citarasa yang ringan.

Mengutip dari Sinolog Thomas O. Höllmann dalam *The Land of the Five Flavors: A Cultural History of Chinese Cuisine* menjelaskan bahwa tumisan atau disebut juga dengan *Jian chao* dilakukan dengan sedikit minyak dan suhu api yang tinggi kemudian diaduk dengan cepat [3]. Teknik menumis memerlukan suhu sedang sampai tinggi, maka saat memasak disarankan menggunakan minyak yang memiliki titik asap yang tinggi, diantaranya minyak zaitun, minyak bunga matahari, minyak kelapa murni, atau minyak kanola.

Penelitian terhadap kentang serut yang dimasak dengan teknik menumis memperlihatkan bahwa cara ini mampu menjaga sebagian besar kandungan gizinya. Proses menumis dengan suhu tinggi dalam waktu singkat membuat kadar serat meningkat dan sejumlah mineral, seperti kalsium, tetap terpelihara, sementara jumlah minyak yang terserap lebih sedikit dibandingkan metode menggoreng lainnya. Walaupun beberapa vitamin dan mineral yang peka terhadap panas mengalami penurunan, teknik ini tetap dianggap lebih unggul karena mampu mempertahankan struktur pati sekaligus menghasilkan aroma khas melalui pembentukan senyawa volatil. Secara keseluruhan, menumis dinilai sebagai metode memasak yang efisien, sebab dapat menjaga nilai gizi sekaligus memberikan cita rasa yang lebih kaya dan kompleks [11].

Diantara teknik menumis Indonesia dan Tiongkok, terdapat beberapa perbedaan yang nantinya akan mempengaruhi hasil akhir masakan. Beberapa perbedaan tersebut diantaranya: waktu memasak, cita rasa, bahan masakan yang digunakan, bumbu masakan, dan cara memasak.

Waktu memasak yang dibutuhkan pada teknik menumis ala Tiongkok lebih singkat dan api yang digunakan juga api besar [4]. Selain itu, cita rasa pada tumisan Tiongkok ini dominan seimbang atau ringan. Sedangkan pada teknik menumis ala Indonesia, waktu memasak lebih lama dan api yang digunakan adalah api sedang sampai besar. Adapun cita rasa yang dihasilkan yakni rasanya lebih kuat karena adanya tambahan rempah-rempah dan bumbu khas Indonesia, seperti lengkuas, jahe, serai, terasi, sambal, dan sebagainya [7]. Adapun bahan masakan yang biasa digunakan masyarakat Tiongkok saat menumis, antara lain, sayuran segar, daging, dan telur. Di Indonesia sendiri saat menumis bahan yang digunakan sebagian besar sama tetapi masyarakat Indonesia seringkali menambahkan bahan lokal seperti tempe dan sambal.

Perbedaan selanjutnya terletak pada bumbu masakan yang digunakan dan cara memasaknya. Masyarakat Tiongkok menggunakan bumbu yang simple, seperti bawang putih, jahe, kecap asin, kecap ikan, minyak wijen, dan bubuk lima rempah (*ngo hiong*), dengan komposisi adas, cengkeh, kayu manis, bunga lawang (pekak), dan merica [5]. Cara memasak masyarakat Tiongkok bumbunya dicincang (untuk bawang putih) atau diiris tipis (untuk jahe). Di Indonesia sendiri, bumbu masakannya disesuaikan dengan citarasa khas Nusantara. Untuk cara memasaknya sendiri, tumisan Indonesia biasanya memakai bumbu yang dihaluskan terlebih dahulu untuk ditumis [6]. Adapun bumbu-bumbu yang biasa digunakan, antara lain, cabai, bawang merah, bawang putih, kemiri, serta lada

Selain perbedaan yang tampak pada teknik menumis di Tiongkok dan Indonesia, terdapat sejumlah faktor yang melatarbelakangi terbentuknya perbedaan tersebut. Salah satu yang menjadi faktor utama adalah adanya perbedaan budaya dan selera lokal. Masyarakat Indonesia lebih menyukai masakan dengan rasa rempah yang kuat. Karena Indonesia terkenal dengan rempah-rempahnya yang beragam, seperti daun salam, kunyit, lengkuas, jahe, dan lainnya [7]. Selain itu, Indonesia juga memiliki bumbu khas seperti terasi, kecap manis, kapulaga, cengkeh, daun salam, dan sambal. Dimana rempah-rempah dan bumbu ini memiliki citarasa dan aroma yang khas. Sehingga hal ini memicu adanya perbedaan selera. Masyarakat Tiongkok biasanya menumis dengan bumbu yang lebih sederhana seperti bawang putih, kecap asin, jahe, saus tiram, dan lada. Masyarakat Tiongkok memiliki selera rasa yang netral, sedangkan masyarakat Indonesia memiliki selera rasa yang kaya akan rempah.

Selain itu, ketersediaan bahan yang ada juga mempengaruhi perbedaan masakan. Keadaan sumber daya alam yang berbeda, turut serta mempengaruhi adanya perbedaan ketersediaan bahan. Hasil sumber daya alam yang dihasilkan oleh setiap negara. Tiongkok sering menggunakan bahan-bahan yang keras, padat, dan berserat seperti sayuran akar. Di Indonesia sendiri, dipengaruhi oleh ketersediaan lokal di daerah tropis dengan menggunakan bahan yang lebih lembut dan mudah layu seperti daun singkong dan kangkung

Proses akulturasi budaya menjadi faktor penting lainnya. Adanya pengaruh budaya Tiongkok di Indonesia dan adanya interaksi, sehingga mempengaruhi cara memasak dan menghasilkan tumisan khas Indonesia. Selain itu, masyarakat Tiongkok lebih menyukai masakan yang memiliki rasa asin dan sering menggunakan kecap asin, masyarakat Indonesia lebih suka masakan dengan rasa manis. Dengan adanya proses akulturasi budaya akhirnya, masyarakat Indonesia menggunakan kecap manis sebagai pengganti kecap asin.

Terakhir, masyarakat Indonesia menggabungkan teknik cepat ala Tiongkok dengan kekayaan rempah di Indonesia. Menumis atau biasa disebut oseng di Indonesia berevolusi dengan menggunakan rempah yang melimpah yang berfokus pada eksplorasi rasa sehingga menghasilkan masakan yang harum. Di Tiongkok mereka berfokus pada efisiensi panas tinggi untuk mempertahankan tekstur renyah dan warna yang segar.

3.2. Pembahasan

Menumis adalah salah satu teknik memasak dengan cara memasak yang menggunakan api besar dan panas dan menggunakan sedikit minyak. Biasanya dalam memasak menumis ini bahan yang digunakan di potong kecil-kecil terlebih dahulu, ditumis dengan minyak panas, dan diaduk dengan cepat. Namun, teknik menumis di Indonesia biasanya menggunakan bumbu yang sudah dihaluskan.

Budaya banyaknya pendatang dari Tiongkok yang datang ke Indonesia mengenalkan berbagai teknik memasak salah satunya yang populer dan dikenal oleh Masyarakat Indonesia adalah teknik memasak menumis. Dari sinilah terjadi proses akulturasi budaya dari etnis Tionghoa di Indonesia yang begitu adaptif menambahkan rempah-rempah khas Indonesia kedalam masakannya agar sesuai dengan selera dan lidah orang Indonesia [12].

Sejarah perkembangan teknik memasak menumis ala Tiongkok dan Indonesia memiliki perbedaan yang cukup signifikan, hal ini dipengaruhi oleh faktor sejarah yang dibawa oleh Masyarakat Tiongkok di Indonesia, lalu diadaptasi dengan melakukan penyesuaian terhadap selera orang Indonesia. Dari situlah perbedaan hasil masakan terjadi.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Secara garis besar, Teknik menumis yang ada di Indonesia masih memiliki ciri khas dari budaya Tiongkok. Namun, Teknik menumis yang ada di Indonesia telah berkembang melalui banyak proses adaptasi budaya di

Indonesia. Seperti bumbu dan cara masak yang tidak 100% sama, serta cita rasanya yang menyesuaikan lidah orang Indonesia. Seiring berkembangnya jaman yang semakin modern dan pola berfikir manusia, teknik memasak menumis semakin bervariasi mulai dari cara memasak dan bumbu masakan. Perbedaan teknik memasak ini mencerminkan keunikan budaya, sejarah, dan filosofi masakan masing-masing. Di Tiongkok dikenal dengan kesederhanaan, kecepatan, dan keseimbangan (ying-yang) sehingga menghasikan hidangan yang segar, ringan, dan harmonis. Di Indonesia dikenal dengan rempah-rempah dan bumbu yang kaya sehingga menciptakan hidangan yang kompleks dan kaya yang mencerminkan keberagaman budaya di Indonesia. Tidak hanya itu, filosofi hidup dan nilai-nilai budaya antara Tiongkok dan Indonesia menghasilkan warisan budaya yang menarik, unik, dan berharga.

Bagi pembaca yang ingin memperdalam pemahaman, penulis menyarankan pembaca untuk mencoba membandingkan cara memasak menggunakan teknik dan bahan-bahan khas Tiongkok dan Indonesia. Pada teknik Tiongkok, waktu memasaknya lebih singkat sehingga kandungan gizi yang terkandung dalam bahan masakan tidak berkurang terlalu signifikan. Penulis juga dapat memasak menggunakan teknik menumis ala Indonesia untuk mengolah masakan khas Nusantara. Bagi pembaca yang ingin memperdalam pemahaman yang memiliki latar belakang di bidang kuliner, pembaca dapat melakukan penelitian lanjutan mengenai teknik menumis Tiongkok dan teknik menumis Indonesia dan membandingkan kandungan gizi yang terdapat pada teknik menumis Tiongkok dimana waktu memasaknya cenderung cepat dan teknik menumis Indonesia dengan waktu memasak yang cenderung lebih lama.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Y. Rohmawati, “Tumis: Teknik memasak asal Tiongkok yang melekat pada masyarakat Indonesia,” Kumparan, 2025. [Online]. Available: <https://kumparan.com/yulia-rohmawati-1632738246517478540/tumis-teknik-memasak-asal-tiongkok-yang-melekat-pada-masyarakat-indonesia-1xL4IPctfc>. [Accessed: 23-Sep-2025].
- [2] Kompas.com, “Teknik menumis ternyata sudah ada berabad-abad yang lalu,” Kompas.com, 2019. [Online]. Available: <https://travel.kompas.com/read/2019/01/19/211100027/teknik-menumis-ternyata-sudah-ada-berabad-abad-yang-lalu-?page=all>. [Accessed: 07-Nov-2025].
- [3] R. H. Putri, “Awal mula orang Nusantara mengenal gorengan,” Historia, 22-Jul-2020. [Online]. Available: <https://www.historia.id/article/awal-mula-orang-nusantara-mengenal-gorengan-pdlg0>. [Accessed: 07-Nov-2025].
- [4] Pastisania, “Perbedaan waktu masak dan dampaknya pada tekstur serta kandungan gizi,” Pastisania, n.d. [Online]. Available: <https://www.pastisania.com/berita-dan-acara/perbedaan-waktu-masak-dan-dampaknya-pada-tekstur-serta-kandungan-gizi>. [Accessed: 26-Nov-2025].
- [5] N. Karimah, O. Rosidin, and A. A. K. Devi, “Teknik pengolahan makanan dalam leksikon bahasa Indonesia dan bahasa Inggris,” *Jurnal Literasi*, vol. 6, no. 2, pp. 197–198, 2022.
- [6] Lahmudin, S. Susanty, L. Yulendra, and I. Hulfa, “Teknik pengolahan bumbu dasar masakan Indonesia di STP Mataram,” *Journal of Responsible Tourism*, vol. 1, no. 1, pp. 21–22, 2021.
- [7] E. Sondang, “30 rempah Indonesia yang selalu ada dalam bumbu masakan Nusantara,” TheAsianParent Indonesia, n.d. [Online]. Available: <https://id.theasianparent.com/30-rempah-indonesia-yang-selalu-ada-dalam-bumbu-masakan-nusantara>. [Accessed: 29-Nov-2025].
- [8] M. Zhu, “Asparagus stir-fry,” Omnivore’s Cookbook, 28-Feb-2025. [Online]. Available: <https://omnivorescookbook.com/asparagus-stir-fry/>. [Accessed: 29-Nov-2025].
- [9] Kumparan, “3 pengertian teknik memasak dan cara melakukannya,” Kumparan, 12-Dec-2022. [Online]. Available: <https://m.kumparan.com/berita-terkini/3-pengertian-teknik-memasak-dan-cara-melakukannya-1zQJcXcZkm/4>. [Accessed: 29-Nov-2025].
- [10] Whirlpool, “What is sautéing in cooking terms?,” Whirlpool, 14-Dec-2023. [Online]. Available: <https://www.whirlpool.com/blog/kitchen/what-is-sauteing.html>.
- [11] Y. Zhang, X. Li, L. Wang, and J. Li, “Study on Nutritional Quality and Volatile Aroma Compounds of Stir-Fried Shredded Potatoes,” *American Journal of Potato Research*, vol. 99, pp. 1–12, 2022. Doi: 10.1007/s12230-022-09872-5.

- [12] R. Sienatra, A. Sulistyawati, and N. K. V. Kusumaningrum, "Inovasi Kuliner Peranakan Chinese-Indonesia," *JOURNEY: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, vol. 3, no. 2, pp. 21–32, 2020.
- [13] Halo Penulis, "Metode Penelitian Studi Literatur: Pengertian, Tahapan, dan Contohnya," 2025. [Online]. Available: <https://halopenulis.com/metode-penelitian-studi-literatur/>
- [14] Penerbit Deepublish, "Studi Literatur: Pengertian, Ciri, Teknik Pengumpulan Datanya," 2023. [Online]. Available: <https://penerbitdeepublish.com/studi-literatur/>
- [15] Akademia, "Apa Itu Penelitian Kepustakaan?," 2025. [Online]. Available: <https://akademia.co.id/apa-itu-penelitian-kepustakaan/>
- [16] A. Sabrina, "Analisis Penggunaan Media Audio Visual pada Pembelajaran Ilmu Pengetahuan Sosial untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa di Kelas IV Sekolah Dasar (Studi Literatur)," Skripsi, Universitas Pendidikan Indonesia, 2021. [Online]. Available: https://repository.upi.edu/61231/4/SPGSD1704567_Chapter3.pdf. [Accessed: Dec. 26, 2025].