



Roti dan Roti Tak-Beragi: Elemen Perjamuan Masa Lalu yang Masih Berlaku hingga Kini

The Bread and the Unleavened Bread: Elements of the Eucharist of the Past in Today's Church

Rasid Rachman¹

rasidrachman@yahoo.co.id

Sekolah Tinggi Filsafat Theologi Jakarta

ABSTRAK

Ada narasi di dalam kata. Narasi menyampaikan pandangan hidup. Pandangan hidup melukiskan teologi masyarakat melalui keseharian. Salah satu keseharian manusia adalah makan. Makan dapat merupakan kebutuhan hidup, namun makan juga dapat merupakan ritus perjamuan. Salah satu elemen makan adalah roti. Alkitab mengisahkan dua jenis roti, yaitu roti dan roti tak-beragi. Hal ini mendorong saya untuk menelusuri pandangan Alkitab akan roti dan roti-tak-beragi. Penggunaan roti atau roti tak-beragi menarasikan keseharian dan ritual masyarakat Israel kuno dan kekristenan sekitar Mediterania. Alkitab menyimpan narasi itu untuk kita. Saya coba menelusuri kata dan praktik penggunaan roti atau roti tak-beragi dalam perjamuan-perjamuan umat Yahudi, baik Perjanjian Lama maupun Perjanjian Baru, dan kekristenan awal. Muara dari tulisan ini adalah elemen perjamuan yang sepantasnya bagi gereja masa kini: apakah roti atau apakah roti tak-beragi. Sekalipun warisan mengarahkan penggunaan elemen perjamuan, namun keterbukaan dan pengembangan atas elemen warisan adalah seharusnya sikap gereja dalam upaya kontekstualisasi.

Kata-kata Kunci: roti tak-beragi, artos, *lehem*, *azumos*, *matzah*, hari raya Paska, persembahan, makanan harian

ABSTRACT

There is a narrative in the word. The narrative tells the way of life. The way of life draws the theology of society in daily life. One of the people daily life is a meal. A meal is not only the need of life but also the social rite. One element of the meal is bread. The Bible tells about two kinds of bread, namely: the bread and the unleavened bread. Those two kinds of bread motivated me to find out how the Bible distinguishes both the meaning and practice of those bread. The use of the bread and the unleavened bread narrate the society daily life and ritual both ancient Israel and the Christianity of the first century around the Mediterranean. The Bible gives that narrative to us. I search both word and

1 Penulis merupakan pendeta emeritus Gereja Kristen Indonesia (GKI), dosen liturgika di Sekolah Tinggi Filsafat Theologi Jakarta.

practice of the bread and the unleavened bread with the meal of the Jews, as being told by the Old Testament and the New Testament especially the early Christianity. The point of this article is the deserve element of the Eucharist of the Church today: the bread or the unleavened bread. Above all, even though the tradition of the Church told one of those elements, we should open our mind to contextualization.

Keywords: unleavened bread, *artos*, *lehem*, *azumos*, *matzah*, Easter feast, sacrifices, daily food

PENDAHULUAN

Alkitab bukan hanya memperkenalkan jenis perjamuan tradisi Israel dan kekristenan awal, tetapi juga dua jenis elemen sebagai makanan utama dalam perjamuan, yaitu roti dan roti tak-beragi. Kedua menu sajian tersebut disebutkan dan diceritakan secara berbeda, baik bentuknya maupun keperluan peristiwa perjamuan diadakan. Yang satu berkaitan dengan kehidupan sosial dan harian, sedangkan yang lain untuk ritual. Jemaat Kristen dewasa kini seringkali diperhadapkan dengan pertentangan kedua jenis roti tersebut sebagai elemen perjamuan kudus. Berbedakah kedua jenis roti itu? Atau, samakah fungsinya dalam kehidupan umat Yahudi dan jemaat Kristen awal? Apakah kedua jenis roti itu sebuah peraturan atau pilihan penyelenggara perjamuan? Roti manakah yang tepat digunakan untuk perjamuan kudus oleh gereja masa kini: roti biasa atau roti tak-beragi?

Dalam paparan berikut, saya akan melihat penggunaan roti dan roti tak-beragi dalam tradisi perayaan dan keseharian umat Israel sebagaimana kesaksian kitab-kitab di dalam Perjanjian Lama dan Perjanjian Baru. Bagaimana dan kapan umat Israel menggunakan roti? Bagaimana dan kapan umat Israel menggunakan roti tak-beragi? Ketika Yesus merayakan perjamuan bersama para murid-Nya, “pada malam waktu Ia diserahkan, mengambil roti,” (1Kor. 11:23) roti apakah yang Ia ambil dan bagikan? Apakah Ia mengambil dan memecahkan roti tak-beragi? Atau, Ia mengambil roti biasa, yakni roti beragi? Saya akan menelusuri perbedaan atau persamaan roti dan roti tak-beragi dalam praktik kehidupan jemaat awal, baik sosial maupun ritual. Penelusuran biblika dan ritual atas roti dan roti tak-beragi, perihal

perjamuan awal jemaat Kristen, ini akan bermuara pada pertanyaan sekitar praktik penggunaan roti dalam liturgi perjamuan kudus dewasa kini.

DISKUSI

Roti dan Penggunaannya

Roti, ἄρτος (Yun.), dapat juga diartikan sebagai makanan,² terdapat dalam teks Perjanjian Baru, semisal dalam kisah berikut. Pencobaan di padang gurun, Yesus menyanggah Iblis bahwa “manusia hidup bukan dari roti saja” (Mat. 4:3 *artos*); dalam pengajaran permintaan kepada Allah di dalam doa Bapa Kami (Mat. 7:9); pada peristiwa perjamuan besar dengan lima roti dan dua ikan (Mat. 14:17 πέντε ἄρτους καὶ δύο ἰχθύας; Mrk. 6:38 *artos*), (Mat. 15:26; Mrk. 7:27 *artos*). Kisah-kisah tersebut adalah sedikit contoh penyebutan roti *artos* pada konteks makan sehari-hari. Juga, roti biasa ini digunakan oleh Yesus dalam perjamuan terakhir (Mat. 26:26; Mrk. 14:22; Luk. 22:19; 24:30; 1Kor. 11:23, 26 ἄρτον³). Tegasnya, *artos* adalah elemen perjamuan dan perayaan yang umum disebut dalam kehidupan kekristenan awal.

Roti harian atau roti biasa dan beragi ini juga terlihat dalam kehidupan sosial masyarakat Perjanjian Lama, disebut *lehem* ([Ibr.] לֶחֶם). Kisah masa kelaparan di Mesir, namun tetap ada roti (Kej. 41:54 *lehem*) dan makanan dari langit bagi umat Israel di padang belantara (Kel. 16:4 *lehem*; Neh. 9:15) yang merupakan makanan harian (Bil. 21:5 *lehem*).⁴ Kata *lehem* atau roti beragi ini digunakan sebagai elemen makanan, baik harian maupun kudus (makanan dari langit).

Roti biasa, baik *artos* (Yun.), *lehem* (Ibr.), *lahma* (Arm.), maupun *panis* (Lat.), adalah roti harian, roti biasa apa saja, dan dikembangkan setelah ditaburi ragi, untuk makanan sehari-hari.⁵ Yang paling jelas adalah kalimat “manusia hidup bukan

2 Barclay M. Newman, *Kamus Yunani – Indonesia* (Jakarta: PT BPK Gunung Mulia, 1991), s.v. “ἄρτος.”

3 Inscript, “NIV” dan “Tischendorf,” <https://inscript.org/> (diakses 20 Mei 2019).

4 Inscript, “NIV” dan “WLC,” <https://inscript.org/> (diakses 27 Mei 2019).

5 Joachim Jeremias, *The Eucharistic Words of Jesus* (London: SCM Press & Philadelphia: Trinity Press International, 1990), 63-64.

dari roti saja” (Mat. 4:4 ἄρτω μόνω; *solo pane*⁶ [Vulg.]; Luk. 4:4 ἄρτω μόνω) untuk kisah Yesus dicobai oleh Iblis.⁷ Kata roti yang digunakan oleh kedua Injil tersebut mengacu pada *manna* (Ul. 8:3) Roti harian *manna* ini merupakan makanan pokok, atau *artos*, terutama dalam perjamuan, masyarakat kekristenan awal.

Sebagai makanan pokok sehari-hari dan salah satu sumber karbohidrat, roti beragi (*artos*) juga digunakan dalam perjamuan Sabat di rumah tangga Yahudi sekitar abad pertama. Sebagai perjamuan kudus (dalam arti khusus), perjamuan Sabat pada Jumat sebelum matahari terbenam hanya dihadiri oleh anggota keluarga, atau kelompok kecil, tanpa sajian spesial. Roti telur (*egg bread*), yakni roti dengan adonan telur dan ragi, menurut Douglas E. Neel dan Joel A. Pugh, selalu ada di antara beberapa menu yang lain, dan hanya roti telur itu yang diambil, diucapkan berkat atasnya, dipecahkan, dibagikan oleh kepala keluarga kepada semua orang dalam perjamuan itu, termasuk anak, sebagai simbol persekutuan.⁸ Sabat keluarga dihadiri oleh enam sampai duabelas orang itu menjadi kudus karena dipahami juga sebagai ritus agama dengan doa, berkat, dan narasi Sabat atas makanan dan cahaya.⁹ Pengucapan berkat atas makanan dalam budaya Yahudi juga terjadi dalam perjamuan-perjamuan sosial lain,¹⁰ apalagi dalam perjamuan Sabat.

Intinya, roti *artos* ini adalah sajian yang dimakan sebagai makanan harian, perjamuan pesta, perjamuan khusus, dan makanan Sabat di rumah. *Artos* adalah salah satu sumber karbohidrat yang berasal dari gandum. Peter Garnsey menginformasikan bahwa sebelum mengenal roti, orang Romawi mengolah tepung gandum menjadi *puls* (bubur terbuat dari *far* [Lat.], yakni tepung),¹¹ jelai gandum (*barley*), atau sereal. Lambat laun, sereal diolah menjadi roti. Sereal tetap merupakan sajian dasar dan umum (sekitar 70 – 75 % dari total konsumsi) masyarakat

6 Inscript, “Vulg,” <https://inscript.org/>(diakses 30 Mei 2019).

7 Inscript, “NIV”, “WLC”, dan “Tischendorf,” <https://inscript.org/>(diakses 27 Mei 2019).

8 Douglas E. Neel dan Joel A. Pugh, *The Food and Feasts of Jesus: the Original Mediterranean Diet, with Menus and Recipes* (Lanham: Rowman & Littlefield, 2012), 80-81, dan 86-88 tentang roti telur (*egg bread*) dan cara membuatnya.

9 Neel dan Pugh, *The Food and Feasts of Jesus*, 85-86.

10 Neel dan Pugh, *The Food and Feasts of Jesus*, 107-108.

11 K. Prent, J. Adisubrata, W.J.S Poerwadarminta, *Kamus Latin – Indonesia* (Yogyakarta: Kanisius, 1969), s.v. “puls” dan “far”.

Mediterania abad pertama. Roti gandum merupakan menu kalangan atas,¹² dan hidangan dalam perjamuan. Jemaat Kristen awal sekitar Mediterania menggunakan roti untuk perjamuan atau acara-acara khusus. Demikian pula para penulis Injil dan Paulus mempersaksikan roti *artos* dalam kisah Perjamuan Malam Terakhir, bukan jelai (*barley*) atau sereal. Umumnya, masyarakat Mediterania memilih makanan berdasarkan kelas sosial, misalnya: jelai atau gandum, roti atau sereal, gandum atau gandum kupas, dsb.¹³

Garnsey menambahkan bahwa di Yunani jelai lebih berharga daripada di Romawi dan Italia. Pada akhir abad ketiga, misalnya, jelai menjadi makanan bergengsi atau lebih terhormat di Yunani, namun menjadi makanan budak dan hewan di Romawi dan Italia,¹⁴ termasuk Israel. Kaum pekerja, semisal Rut (pasal 2), memungut bulir-bulir jelai dari pagi untuk makanan.¹⁵ Dengan demikian, tuan rumah sekitar abad pertama tidak menyajikan jelai kepada para tamu dalam perjamuan, melainkan roti *artos*.

Roti adalah makanan kalangan atas (*high-status food*), sehingga hanya dapat disantap dengan cara menonjolkan diri atau, sebaliknya, etiket hospitalitas dan tata krama dalam menjamu tamu perjamuan. Hal yang sejajar juga kita jumpai di beberapa tempat di Indonesia, tuan rumah menyajikan nasi ketimbang nasi jagung, tiwul, atau ketela kepada tamunya. Roti di sekitar Mediterania disajikan dalam perjamuan, bukan sereal atau jelai, dan perjamuan itu bersifat terbuka bagi semua kalangan. Bahan-bahan dasarnya berasal dari negeri asing, semisal Kapadokia. Pembuatannya pun menggunakan teknik dan keterampilan tinggi.¹⁶

12 Peter Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity* (Cambridge: Cambridge University Press, 2002), 18-19.

13 Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity*, 119.

14 Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity*, 119-120.

15 Oded Borowski, *Daily Life in Biblical Times* (Atlanta: Society of Biblical Literature, 2003), 65.

16 Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity*, 121-122.

Roti Tak-Beragi dan Penggunaannya

Selain roti, umat Yahudi, termasuk orang Yahudi Kristen awal, juga mengenal roti tak-beragi, ἀζύμωσ (Mat. 26:17; Luk. 22:1 *azumos*¹⁷). Kata ἀζύμων προσῆλθον (Mat. 26:17) adalah hari raya Roti tak-beragi (τὰ ἄζυμα), atau sembahyang¹⁸ pada hari raya Roti tak-beragi itu. Selain itu, juga ada istilah roti yang dipersembahkan kepada Allah,¹⁹ ἄρτους τῆς προθέσεως²⁰ (Mrk. 2:26 roti sajian, atau [NIV] *the consecrated bread*). Roti persembahan tersebut disebut dengan *artos*, bukan *azumos*.

Pada abad pertama di sekitar Mediterania, hanya orang Yahudi yang menggunakan roti tak-beragi dalam festival *Seder* pada hari raya Paska dan bertepatan dengan hari raya Roti tak-beragi. Kekristenan awal tidak merayakan kedua hari raya Yahudi tersebut, baik *Seder* maupun hari raya Roti tak-beragi, sebagai liturgi gereja. Sekalipun ada orang Kristen-Yahudi merayakan, maka perayaan itu dilakukan sebagai perayaan Yahudi, bukan ritus gereja. Peter Cobb juga menegaskan bahwa kekristenan awal hanya merayakan hari Minggu sebagai hari kebangkitan.²¹ Adolf Adam mempertegas bahwa hari raya Paska sebagai perayaan kebangkitan Kristus baru dirayakan pada abad kedua dan menjadi ketetapan dirayakan pada hari Minggu tepat setelah Paska Yahudi. pada konsili Nicea (325).²²

Menu sajian penting yang pasti tersedia dalam perjamuan *Seder* adalah domba Paska (*pesah*), roti tak-beragi (*matzah*), dan sayur pahit (*meror*).²³ Ketiga sajian dan malam spesial itu diwarnai dengan narasi Paska keluarnya umat Israel dahulu kala (Kel. 12:1-28). Daging domba adalah menu utama. Roti tak-beragi dan sayur pahit, Rabi Gamaliel menurut Neel dan Pugh menarasikan pahitnya Mesir negeri penindasan yang dialami oleh leluhur Israel. Tak cukup waktu untuk mengembangkan adonan roti dengan ragi, maka seperti kaum Bedouin, kaum

17 Inscript, "NIV" dan "Tischendorf," <https://inscript.org/> (diakses 20 Mei 2019).

18 *Kamus Yunani – Indonesia*, s.v. "ἄζυμος", "προσεύχομαι."

19 *Kamus Yunani – Indonesia*, s.v. "πρόθεσις."

20 Inscript, "NIV" dan "Tischendorf," <https://inscript.org/> (diakses 27 Mei 2019).

21 Peter G. Cobb, "The History of Christian Year," dalam *The Study of Liturgy*, ed. Cheslyn Jones, Geoffrey Wainwright, Edward Yarnold (New York: Oxford University Press, 1978), 405 (403—418).

22 Adolf Adam, *The Liturgical Year: Its History and Its Meaning after the Reform of the Liturgy*, terj. Matthew J. O'Connell (New York: Pueblo Publishing Company, 1981), 58-59.

23 Neel dan Pugh, *The Food and Feasts of Jesus*, 167.

nomaden, para gembala, dan penjelajah, umat Israel juga membekali diri dengan roti tak-beragi untuk perjalanan di padang pasir.²⁴ Selain itu, roti tak-beragi tidak basah. Tiadanya kandungan air dan gula dalam roti tak-beragi membuatnya bisa bertahan lama dan keras; cocok untuk bekal perjalanan.

Roti tak-beragi yang keras dapat dikonsumsi setelah direndam ke dalam air garam, disebut *charoet*,²⁵ yang dicampur cuka dan sayuran. Dengan doa-doa, berkat, nyanyian pujian atas cawan anggur dan pemecahan roti tak-beragi, tuan rumah menyajikan hidangan, termasuk domba Paska, kepada para tamu.²⁶ Memakan roti tak-beragi dilakukan pada Paska dan hari raya Roti tak-beragi. Satu-satunya acara peringatan hari raya Roti tak-beragi adalah pesta panen jelai (*barley*) menurut informasi Neel dan Pugh, pada abad pertama adalah mempersembahkan berkas gandum ke Bait Allah. Memberikan persembahan syukur pada hari kelima hari raya Roti tak-beragi adalah bukan dengan membakar berkas gandum, melainkan menaburkan atau menebarkannya (disebut: *wave offering*) di depan altar.²⁷ Di luar itu, potongan demi potongan roti *matzah* berikut menu sajian lain dimakan bersama dalam perjamuan *Seder* setelah matahari terbenam.²⁸

Sejauh ini, saya tidak menemukan informasi bahwa kekristenan awal menggunakan roti tak-beragi dalam pertemuan mereka sebagai makanan sajian sebagaimana umat Yahudi, kecuali ketika orang Kristen Yahudi ikut perayaan orang Yahudi. Roti tak-beragi menurut Paulus dipakai secara metaforis (1Kor. 5:8 ζύμη = *azymis* = ragi) untuk menunjukkan konotasi moral hidup Kristen (εἰλικρινίας καὶ ἀληθείας = *sinceritatis et veritatis* = kemurnian dan kebenaran²⁹). Hal ini tidak tertutup kemungkinan bahwa orang Yahudi Kristen pada abad pertama memiliki

24 Neel dan Pugh, *The Food and Feasts of Jesus*, 148-149.

25 Neel dan Pugh, *The Food and Feasts of Jesus*, 157, memaparkan *charoet* adalah rendaman kismis, buah aprikot, kurma, kemudian ditaburi madu, kayu manis, anggur *sherry*, dan *almond*.

26 Neel dan Pugh, *The Food and Feasts of Jesus*, 150.

27 Neel dan Pugh, *The Food and Feasts of Jesus*, 151.

28 Seluruh ritus *Seder* pada Paska itu dipaparkan oleh Neel dan Pugh, 161-173, pada bab delapan "A First-Century Passover Haggadah."

29 *Kamus Yunani – Indonesia*, s.v. "εἰλικρινίας" dan "ἀληθείας;" Inscript, "Vulc," <https://inscript.org/> (diakses 30 Mei 2019).

roti tak-beragi dan menggunakannya dalam festival Yahudi, semisal perayaan Paska Yahudi.

Penggunaan roti tak-beragi dicatat dalam Perjanjian Lama. Roti tak-beragi, *matzah* ([Ibr.] מצות), atau *pattira* (Arm.)³⁰ adalah roti yang dihidangkan dalam perayaan Roti tak-beragi (Kel. 12:17 “hari raya makan roti yang Tak-Beragi”, מצות [hammazot]; Im. 23:6 *bread made without yeast* [NIV]),³¹ perjamuan Paska, dan kurban sajian (Im. 2:4 “kurban sajian ... dari tepung yang terbaik, berupa roti bundar³² yang Tak-Beragi [*matzah*]³³... atau roti tipis yang Tak-Beragi”). Bentuk roti tipis, karena tidak ditabur ragi dan dikembangkan.

Kisah Gideon menjamu malaikat TUHAN di bawah pohon Tarbantin merupakan peristiwa sakral, sehingga Gideon menyajikan “roti yang Tak-Beragi” (Hak. 6:19 *matzah*) kepada tamunya. Demikian pula, kisah Daud meminta makan kepada Imam Ahimelek di Nob. Ahimelek tidak mempunyai roti biasa (*lehem*) di tempat sembahyang itu. Ia hanya mempunyai roti kudus (*matzah*).³⁴ Dalam situasi hidup dan mati itu *matzah* boleh dimakan, “asal saja orang-orangmu menjaga diri terhadap perempuan” (1Sam. 21:4). Roti yang dipecahkan (Yes. 58:7 “memecah-mecah rotimu [LAI]) juga menggunakan kata *hamasyah-lehem* (WLC חמשה-לחם = roti biasa [*lehem*] yang diberkati), atau *common food* (ASV),³⁵ Kisah Ahimelek ini menyiratkan bahwa jumlah roti sajian tersebut cukup untuk mengenyangkan Daud dan orang-orangnya.

Pada sekitaran abad pertama, roti tak-beragi, baik *azuma* (Yun.), *matzah* (Ibr.) *pattūra* (Arm.), maupun *azyma* (Lat.), memiliki kaitan erat dengan makanan dalam perjamuan Paska Yahudi dan perayaan Roti tak-beragi atau ritual persembahan ke Bait Allah. Namun, beberapa penulis Perjanjian Lama tidak terlalu ketat dalam penyebutan antara *matzah* hanya untuk ritual dan *lehem* yang kadang juga disebut

30 Jeremias, *The Eucharistic Words of Jesus*, 62-63.

31 Inscript, “NIV” dan “WLC,” <https://inscript.org/> (diakses 27 Mei 2019).

32 Neel dan Pugh, *The Food and Feasts of Jesus*, 155, menjelaskan bahwa pada zaman ini juga, roti tak-beragi berbentuk bundar sejak pembuatannya.

33 William Osburn, *A Hebrew and English Lexicon to the Old Testament* (Grand Rapids: Zondervan Publishing House, 1982), s.v. מצות dan מצות.

34 Inscript, “NIV” dan “WLC,” <https://inscript.org/> (diakses 27 Mei 2019).

35 Inscript, “ASV” dan “WLC,” <https://inscript.org/> (diakses 27 Mei 2019).

untuk upacara ritual. Penggunaan roti biasa (*lehem, artos*) untuk mezbah adalah sebuah kecemaran dan penghinaan (Mal. 1:7). Dalam keadaan sangat terpaksa, roti tak-beragi dapat memakannya. Namun, di dalam ritual atau perjamuan Paska, umat harus hanya menggunakan roti sajian (Bil. 4:7) atau roti tak-beragi di atas mezbah.

Penulis Alkitab, menurut hemat saya, tidak sangat ketat di dalam membedakan penulisan *matzah, pattūra, azuma* sebagai hidangan upacara dengan *lehem, lahma, artos* sebagai makanan harian. Namun dalam keseharian, apakah orang Yahudi juga secair itu dalam memakan dan menghidangkan roti dan roti tak-beragi, merupakan pertanyaan terbuka.

Roti dalam Pertemuan Kekristenan Awal

Jika untuk sajian sehari-hari, masyarakat abad pertama, termasuk orang Kristen awal, memakan roti biasa (*artos*) sebagai salah satu sumber karbohidrat, maka bagaimana dengan pertemuan jemaat? Pertemuan kekristenan awal dilaksanakan bersamaan dengan perjamuan. Neel dan Pugh menulis bahwa jemaat Kristen beribadah sambil makan-makan,³⁶ sekalipun tidak selalu dalam arti pesta makan.³⁷ Dalam perjamuan, roti adalah menu utama atau menu dasar, dan minuman anggur, namun tentu saja bukan satu-satunya menu. Garnsey menginformasikan bahwa menu utama tersebut menggambarkan bahwa kebanyakan jemaat awal adalah jemaat perkotaan. Hasil gandum dibawa dan dijual di kota. Orang desa hanya makan sereal berkualitas rendah (*inferior cereals*).³⁸ Sebagaimana makan pada umumnya, penyelenggara menyediakan pula beberapa menu lain.

Gandum sebagai bahan dasar roti disimpan dalam tempat penyimpanan dan kering untuk segala musim. Tempat penyimpanan dengan pengawet alami ini dapat menghasilkan roti matang berkualitas bagus dan segar. Rumah tangga atau rumah industri mengolah hasil ladang gandum menjadi berbagai biji gandum (*grains*), biji jelai (*barley*), dan kacang-kacangan (*legumes*). Biji-biji tersebut merupakan bahan dasar pembuatan atau pencampuran roti, bubur atau sereal, dan sop kental (*stew*).

36 Neel dan Pugh, *The Food and Feasts of Jesus*, 5.

37 Neel dan Pugh, *The Food and Feasts of Jesus*, 29.

38 Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity*, 121.

Bahan ini dapat dicampur dengan *chickpeas*, kacang kering (*fava beans*), sayur, dan sebagainya. Semua orang, baik kaya maupun miskin, memiliki dan menyimpan biji gandum dan *barley*, karena bijian dan jelai itu dapat bertahan pada musim kering dan masa panen sebagai bahan dasar bagi menu-menu lain.³⁹ Keberadaan bahan dasar roti di dapur dan roti di ruang makan, setara keberadaan anggur (*wine*) dan minyak zaitun, merupakan hal terutama, dijuluki *the holy trinity*,⁴⁰ bagi masyarakat Mediterania pada kekristenan awal.

Pada satu pihak, roti tak-beragi digunakan oleh orang Yahudi abad pertama sebagai simbol perjalanan di padang pasir yang mengarah ke masa depan, yakni eskatologis pembebasan dari kekuasaan Romawi di Palestina.⁴¹ Narasi *pascha*, sebagai narasi pembebasan dari Mesir, menjadi peristiwa penganangannya. Sebab itu, hari raya Roti tak-beragi dirayakan hampir bersamaan dengan hari raya Paska (Mat. 26:17; Luk. 22:1, 7). Malahan, menurut catatan Alan Streett, perayaan Paska tidak dilakukan pada masa para Hakim dan Raja-raja sebelum perpecahan Israel dan Yehuda, dan tidak disebut pada masa Salomo (1Taw. 8:12-13), sementara hari raya Roti tak-beragi disebutkan.⁴² Artinya, pada hari raya Roti tak-beragi, Roti tak-beragi merupakan kurban persembahan bersama dengan hewan kurban di Bait Allah. Roti tak-beragi adalah hasil adukan tepung gandum dengan air, dan mungkin ditambah sedikit garam dan dimasak sebelum diberi ragi dan mekar.⁴³ Roti tak-beragi pada abad pertama, selain betul dimakan pada hari raya Roti tak-beragi dan hari raya Paska, juga merupakan simbol harapan pembebasan.

Pada lain pihak, kekristenan awal umumnya menggunakan roti biasa (*lehem*, *artos*) dalam pertemuan-pertemuan mereka. Roti tipis panggang (*pita bread*, mirip *naan* India atau mirip *pizza*)⁴⁴ biasa dimakan dengan olesan tipis daging atau ikan

39 Neel dan Pugh, *The Food and Feasts of Jesus*, 32.

40 Neel dan Pugh, *The Food and Feasts of Jesus*, 36-37.

41 Jeremias, *The Eucharistic Words of Jesus*, 59-60; sebagaimana dicatat oleh R. Alan Streett, *Subversive Meal: an Analysis of the Lord's Supper under Roman Domination during the First Century* (Oregon: Pickwick, 2013), 76-77.

42 Streett, *Subversive Meal*, 63-64.

43 Neel dan Pugh, *The Food and Feasts of Jesus*, 39.

44 Food Wishes: "Pita Bread - How to Make Pita Bread at Home - Grilled Flatbread," <https://www.youtube.com/watch?> (diakses 3 Agustus 2019).

di tengah.⁴⁵ Hal ini menandakan pertemuan kekristenan awal bersifat sosial atau kekerabatan, termasuk perjamuan jemaat, dan melepaskan beberapa tradisi ritual Yahudi, terutama dalam hal tidak menggunakan roti tak-beragi yang khusus di dalam perayaan atau upacara tertentu. Pertemuan Kristen paling kentara pada Perjamuan Malam Terakhir. Demikian pula doa Bapa Kami, roti *artos* yang disebut (Mat. 6:11; Luk. 11:3 “makanan” [LAI]). Neel dan Pugh memaparkan bahwa dalam dunia kekristenan awal roti menjadi simbol kehidupan dan hospitalitas.⁴⁶ Berbeda dengan kisah Gideon (Hak. 6:19 *matzah*) dan kisah Daud dan Ahimelek ((1Sam. 21:4) di atas, Abraham menjamu tiga tamunya dengan *pat-lehem* (Kej. 18:5 פַּת־לֶחֶם, sepotong roti [LAI]; “a morsel of bread” [ASV]).⁴⁷ Sebagai sajian dan hospitalitas, selain roti, Abraham juga menjamu tamunya dengan dadih, susu, dan daging anak lembu (Kej. 18:8). Dadih juga dapat dijadikan yoghurt. Menarik, dadih bukan hanya terdapat di Timur Tengah, tetapi juga di masyarakat Duri, Sulawesi Selatan (disebut: dangke)⁴⁸ dan Sumatera Barat (disebut: dadiah).⁴⁹ Susu segar, baik dari sapi atau kambing, bagi masyarakat Israel, sebagaimana diinformasikan Oded Borowski, merupakan minuman penting, dapat juga digunakan sebagai penambah rasa atas makanan atau hidangan sehari-hari selain roti.⁵⁰

Roti biasa atau roti beragi ini bukan tanpa nilai dalam kehidupan harian, juga di dalam pertemuan-pertemuan jemaat. Selain untuk kenyang dan kebutuhan hidup, biasanya dibuat setiap hari dari gandum simpanan hasil panen Pentakosta,⁵¹ roti beragi dan beberapa sajiannya menggambarkan hospitalitas dan tingkat sosial seseorang. Borowski membedakan tingkat sosial masyarakat, mengambil contoh Abraham berdasarkan menu sajian kepada tiga tamunya (Kej. 18) dengan kaum

45 Scott Korb, *Life in Year One: What the World Was Like in First-Century Palestine* (New York: Riverhead Books, 2010), 83.

46 Neel dan Pugh, *The Food and Feasts of Jesus*, 40-41.

47 Inscript, “ASV” dan “WLC,” <https://inscript.org/> (diakses 23 September 2019); Osburn, s.v. פַּת.

48 KBBI, s.v. “dadiah”: susu yang dikentalkan. Info lain dari Liputan 6, “Dangke, Keju Lokal Enrekang Rasa Keju Eropa,” <https://www.liputan6.com/regional/read/3240459/dangke-keju-lokal-enrekang-rasa-keju-Eropa?> (diakses 2 Agustus 2019), bahwa di Enrekang, Sulawesi Selatan ada dangke, yakni susu kental atau keju lokal.

49 Merdeka, “Dadiah, yogurt khas minang dari susu kerbau,” (diakses 2 Agustus 2019).

50 Borowski, *Daily Life in Biblical Times*, 65-66; juga dicatat oleh Korb, *Life in Year One*, 82-83.

51 Korb, *Life in Year One*, 85.

pekerja yang memungut bulir jelai (Rut 2) untuk sarapan, makan harian, dan nafkah. Baru kemudian, Rut dapat makan roti (Rut 2:14 *lehem*) di rumah Boas. Makanan di rumah Boas, menurut Borowski, tidak hanya roti dicelup sup dan cuka, melainkan juga telur, sayuran, buah-buahan, serta yogurt atau susu, dan minuman.⁵² Sementara itu, daging bukanlah menu harian, apalagi daging babi. Masyarakat Mediterania sekitar abad pertama makan berbagai daging, kecuali yang diharamkan, hanya pada peristiwa istimewa, pesta kawin, dan penyambutan tamu istimewa.⁵³

Dengan demikian, saya setuju dengan Joachim Jeremias yang memaparkan bahwa pemakaian kata roti tak-beragi dan roti secara acak hanya ditulis oleh penulis di luar kanon Alkitab, semisal: Philo, Josephus, dan Alkitab Septuaginta (LXX).⁵⁴ Hanya sejauh ini, sebagaimana muara paparan ini, saya tidak menemukan roti tak-beragi sebagai sajian umat Kristen awal dalam Perjanjian Baru, termasuk dalam Perjamuan Malam Terakhir.

Roti dalam Perjamuan Malam Terakhir

Alkitab mempersaksikan Perjamuan Malam Terakhir dalam empat perikop, tiga di Injil dan satu surat Paulus. Baik Matius 26:26, Markus 14:22, Lukas 22:19, maupun 1 Korintus 11:23 dan 26, menuliskan *artos* sebagai roti perjamuan. Tentang pemakaian kata *artos*, bukan *azuma*, dalam Perjamuan Malam Terakhir, menurut saya, perjamuan tersebut adalah perjamuan sosial atau perjamuan kekerabatan. Setidaknya di kota Korintus, pada zaman kekristenan sangat awal, perjamuan individual yang bersifat sosial tersebut (1Kor. 11:21 ἴδιον δεῖπνον) dikuduskan sebagai perjamuan Tuhan (1Kor. 11:20 κυριακὸν δεῖπνον) oleh Paulus.⁵⁵ Baik perilaku jemaat maupun elemen perjamuan Korintus adalah lazim dalam budaya *Greco-Roman*,⁵⁶ walaupun Paulus tidak nyaman dengan situasi perjamuan Korintus kala itu (1Kor. 11:17 “aku tidak dapat memuji kamu”). Paulus kemudian membuat

52 Borowski, *Daily Life in Biblical Times*, 65.

53 Borowski, *Daily Life in Biblical Times*, 67-68.

54 Jeremias, *The Eucharistic Words of Jesus*, 64-66.

55 Rasid Rachman, “Perjamuan Awal Jemaat Korintus: *Deipnon*, *Poterion*, *Symposion*,” (disertasi D.Th. Sekolah Tinggi Filsafat Theologi Jakarta, 2017), 204.

56 Rachman, “Perjamuan Awal Jemaat Korintus,” 205.

perjamuan sosial itu menjadi khas dan secara praktis tidak persis sama dengan perjamuan *Greco-Roman*,⁵⁷ yakni menyebutnya dengan perjamuan Tuhan (1Kor. 11:20 *kyriakon deipnon*), alih-alih perjamuan individual (1Kor. 11:21 *idion deipnon*). Garnsey mempertegas bahwa acara sosial, seperti makan-makan, membagikan daging, dan pemecahan roti, memiliki sisi religius. Perjamuan Tuhan itu tetaplah bersifat sosial. Hal ini dikemukakan oleh Paulus untuk menjunjung nilai kesetaraan dalam pertemuan sosial yang merupakan nilai sosial atau nilai kemasyarakatan,⁵⁸ sekalipun hal itu tidak selalu berhasil.⁵⁹

Bagi kekristenan pasca keruntuhan Bait Allah (70 ZB), roti dalam perjamuan sosial merupakan menu pokok. Terutama bagi Lukas, “mengambil roti (*artos*), mengucap berkat, memecah-mecahkan, dan memberikan” adalah saat mata para murid terbuka sehingga “mereka pun mengenal Dia” (Luk. 24:30-31). Constance Cherry mempertegas bahwa dengan melakukan empat tindakan tersebut, Yesus mengungkapkan Diri kepada para murid dan membuka mata mereka. “What a moment! Experiencing the risen Christ in the context of the holy meal was the apex of the journey.”⁶⁰

Ketiadaan daging pada Perjamuan Malam Terakhir, mengindikasikan bahwa seberapa istimewanya perjamuan Yesus tersebut, para Penginjil memahaminya sebagai makan harian. Jeremias tak mendapati cukup alasan untuk menolak bahwa Perjamuan Malam Terakhir adalah Perjamuan Paska Yahudi.⁶¹ Setelah menjabarkan empat belas bukti kaitan Perjamuan Malam Terakhir dengan Perjamuan Paska, ia menjabarkan sebelas bukti lemah atas keberatan kaitan tersebut. Frank Senn juga mempertegas bahwa Perjamuan Malam Terakhir bukanlah Perjamuan Paska Yahudi (*Seder*). Sekalipun Perjamuan Malam Terakhir diadakan pada suasana Paska Yahudi dan menggunakan banyak elemen ritus Yahudi, namun kekristenan

57 Rachman, “Perjamuan Awal Jemaat Korintus,” 206-207.

58 Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity*, 131-132.

59 Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity*, 134.

60 Constance M. Cherry, *The Worship Architect: a Blueprint for Designing Culturally Relevant and Biblically Faithful Services* (Grand Rapids: Baker Academic, 2010), 48.

61 Jeremias, *The Eucharistic Words of Jesus*, 84.

tidak melanjutkan Perjamuan Malam Terakhir dari perjamuan Paska Yahudi.⁶² Roti sebagai hidangan dalam Perjamuan Malam Terakhir menandakan bahwa ada sajian-sajian lain dalam perjamuan itu, namun tidak ada daging.

Perjamuan-Perjamuan Yesus

Beberapa kali naskah para penulis Injil memaparkan bahwa Yesus menyelenggarakan perjamuan bersama para murid, baik di luar maupun di dalam Perjamuan Malam Terakhir. Sebagai Injil pertama, Injil Markus mengisahkan perjamuan-perjamuan Yesus bersama lima ribu orang (Mrk. 6:35-44 sejajar dengan Mat. 14:17, 19-20 dan Luk. 9:13, 16) dan empat ribu orang (Mrk. 8:1-9 sejajar dengan Mat. 15:34, 36). Kedua kisah *sectio panis* tersebut menggunakan kata *artos*.⁶³

Merayakan perjamuan di Jemaat Penginjil Markus, menurut Eugene LaVerdiere, sudah menjadi tradisi. Pada tahun 70-an itu, Jemaat Penginjil Markus merupakan empat puluh tahun dalam tradisi kekristenan.⁶⁴ Artinya, perjamuan di dalam pertemuan adalah hal biasa bagi Jemaat Penginjil Markus. Belum tentu rutin, namun hal biasa dilakukan oleh jemaat.

Pada hari raya Roti tak-beragi (ἄζυμα) dan Yesus makan perjamuan Paska (Mrk. 14:17-21), Penginjil Markus menggunakan kata *artos* (Mrk. 14:22 “Yesus mengambil roti, mengucap syukur, dan memecah-mecahkannya”). Dalam kisah perjamuan dengan para murid ini (Mrk: 14:17-26) menurut Alkitab berbahasa Yunani, kata roti hanya muncul satu kali, yakni pada ayat 22. Sedangkan dalam kalimat sebelumnya, yakni „... dia yang mencelupkan **roti** ke dalam satu pinggan dengan Aku“ (Mrk. 14:20), hanya ada dalam Alkitab terjemahan (LAI, RSV), namun tidak ada di dalam Alkitab bahasa Yunani: “ὁ ἐμβαπτόμενος μετ’ ἐμοῦ εἰς τὸ τρίβλιον” (Yun.); Vulgata: “qui intingit mecum **manum** in catino” (Vul.); atau

62 Frank C. Senn, *Christian Worship: and Its Cultural Setting* (Oregon: Fortress Press, 1983), 21-22.

63 Inscript, “NIV” dan “Tischendorf,” KATA MAPKON, <https://inscript.org/> (diakses 30 Juli 2019), KATA MATΘAION, KATA ΛΟΥΚΑΝ (diakses 1 Agustus 2019); Eugene LaVerdiere, *The Eucharist in the New Testament and the Early Church* (Collegeville: The Liturgical Press, 1996), 50-51, memaparkan bahwa kedua perikop tersebut dalam klasifikasi pertama tentang roti. Selanjutnya: LaVerdiere, *The Eucharist in the New Testament*.

64 LaVerdiere, *The Eucharist in the New Testament*, 47.

American Standart Version: “he that dippeth with me in the dish” (ASV, KJV).⁶⁵ Soal ketiadaan kata “roti” dalam “... mencelupkan **roti**,” di dalam Injil Matius menjadi mencelupkan **tangan** (Mat. 26:23 ὁ ἐμβάψας μετ’ ἐμοῦ τὴν χεῖρα),⁶⁶ seperti Vulgata (*intingit manum*).

Berdasarkan hal tersebut, LaVerdiere memandang bahwa kisah perjamuan Paska dalam Injil Markus ini adalah seksi kedua dari seksi pertama (*sectio panis*), yakni seksi cawan.⁶⁷ Cawan dan isinya lebih ditekankan oleh Penginjil Markus ketimbang roti, dan baik tindakan berbagi roti maupun minum dari satu cawan mengandung arti simbolik.⁶⁸

Kisah perjamuan Yesus yang inklusif cukup menonjol di dalam Injil Lukas. Persekutuan meja perjamuan Lukas menggambarkan pertentangannya terhadap tirani kekuasaan Romawi. Persentuhan Yesus dengan orang-orang berdosa dan kaum marginal lainnya, termasuk perempuan, anak, dan para hamba, merupakan sikap-Nya yang mendobrak pemagaran etnik dan sekte. Intinya adalah perjamuan yang terbuka sebagai model perjamuan sorgawi.⁶⁹ Dengan kata lain dan sebaliknya, perjamuan sorgawi atau perjamuan Tuhan adalah perjamuan sosial yang bersifat terbuka.

Praktik Perjamuan Kudus Sekarang

Perubahan praktik perjamuan di gereja tidak terjadi seketika begitu saja. Sejarah mempersaksikan proses perubahan praktik perjamuan tahap demi tahap. Cara perjamuan berawal dari makan biasa dengan menu lengkap lambat laun menjadi makan hanya seiris roti dan minum seteguk anggur. Sifat perjamuan berawal dari pertemuan sosial menjadi pertemuan sakral dan liturgis. Dasar perjamuan dari etiket perjamuan individu menjadi etika perjamuan Tuhan. Namun, tulisan ini terbatas, sehingga tidak memaparkan tahap demi tahap perubahan secara

65 Inscript, “ASV”, Mark; “Tischendorf,” KATA MAPKON, dan “VULC” (Bibia Vugata Celementina), Marcum, <https://inscript.org/> (diakses 30 Juli 2019).

66 Inscript, “Tischendorf,” KATA MATΘAION, <https://inscript.org/> (diakses 1 Agustus 2019).

67 LaVerdiere, *The Eucharist in the New Testament*, 58.

68 LaVerdiere, *The Eucharist in the New Testament*, 58-59.

69 Streett, *Subversive Meal*, 132-133.

rinci. Hanya saya mencatat, dan inilah yang menjadi salah satu cikal bakal langsung praktik perjamuan masa kini, pada abad keempat, gereja mulai menggunakan hosti (*hostia* [Lat.] = kurban⁷⁰), yakni wafer (tanpa ragi). Namun, wafer bukanlah Roti tak-beragi sebagaimana digunakan oleh umat Yahudi. Jadi, hosti (atau wafer) bukan menggantikan praktik roti tak-beragi Yahudi di dalam kekristenan.

Pada masa kini, perayaan perjamuan di gereja-gereja Protestan di Indonesia umumnya hanya roti dan cawan (berisi anggur [wine]). Tak ada menu lain tersaji di meja persembahan (altar). Akhir-akhir ini, muncul beberapa gerakan melakukan coba-coba mengganti roti dengan menu lain (misalnya ketan bumbu, biskuit, dsb.) dan anggur dengan minuman lain (misalnya: wedang ronde, bir pletok, dsb.).⁷¹ Namun, menunya hanya dua itu: roti atau penggantinya dan anggur atau penggantinya, sehingga tidak mengajukan hal baru. Perjamuan kekristenan awal, termasuk Perjamuan Malam Terakhir, adalah perjamuan dengan menu lengkap dan cukup untuk semua hadirin.

Pertanyaan yang mencuat atas praktik perjamuan kudus, ekaristi, atau perjamuan malam gereja masa kini adalah roti apakah yang diangkat (elevasi), dipecahkan (fraksi), dan dibagikan (distribusi atau berbagi) kepada umat? Roti biasa atau roti tak-beragi? Roti biasa atau hosti?

KESIMPULAN

Ada beberapa hal yang menjadi catatan saya tentang makanan perjamuan kudus berdasarkan pertimbangan roti dan roti tak-beragi, yaitu: *Pertama*, pembedaan penggunaan roti dan roti tak-beragi di jemaat Kristen awal menggambarkan keterpisahan kekristenan awal dari keyahudian. Keterpisahan itu terutama menyangkut ibadah dan ritus. Umat Kristen tidak menggunakan elemen peribadahan atau perayaan umat Yahudi, semisal roti tak-beragi.

70 Kamus Latin – Indonesia, s.v. “hostia.”

71 Ini dilakukan sekali itu saja dalam Ibadah Penutup Sidang Raya Sinode GKJ, 12 – November 2013 di Salatiga dengan makan gethuk dan wedang jahe, Doni Setyawan dalam Satu Harapan,” Gereja-Gereja Jawa Sepakat Menjaga Semesta,” (diakses 7 Agustus 2019).

Kedua, roti biasa (*artos*) adalah sebutan lain dari makanan harian. Roti biasa ini, selain hospitalitas, menganalogikan kebutuhan hidup sehari-hari dan hak dasar manusia. Sedangkan roti tak-beragi adalah makanan khusus perayaan Paska, hari raya Roti tak-beragi, dan persembahan ke Bait Allah. *Ketiga*, roti adalah makanan pokok yang dapat dipecahkan atau dibagikan. Baik roti maupun roti tak-beragi adalah makanan yang dapat dipecahkan. Pemecahan roti beragi tidak bersuara “krik.” Pemecahan roti tak-beragi, karena kering, akan bersuara “krik.” *Keempat*, makanan perjamuan adalah makanan pokok dan sehari-hari. Perbedaan penggunaan kata roti tak-beragi dan roti biasa secara tegas tidak mengindikasikan jumlah roti yang disajikan. Berbeda dengan seiris roti perjamuan di gereja saat ini, jumlah baik roti tak-beragi untuk upacara maupun roti biasa untuk hospitalitas yang tersaji adalah cukup untuk kenyang.

Perjamuan kudus dengan menggunakan roti biasa, tidak harus tak-beragi, atau roti yang mudah dijumpai di pasar sekitar adalah sudah tepat. Roti yang diangkat (*elevasi*) dan dipecahkan (*fraksi*) adalah roti biasa; Yesus pun melakukan itu pada Perjamuan Malam Terakhir. Roti dibagikan (*distribusi* atau *berbagi*) kepada umat, hendaknya kita terbuka dengan pilihan lain. Selain itu, berdasarkan ketiga kriteria ini, menurut hemat saya, penggunaan makanan setara roti, sangat dimungkinkan dalam merayakan perjamuan kudus di Indonesia. Keempat kriteria tersebut: makanan pokok, dapat dipecahkan atau dibagikan, dan makanan sehari-hari, yang bukan roti ada cukup banyak jenisnya di Indonesia. Nasi, nasi jagung, sagu, jagung, adalah makanan pokok, sehari-hari, tidak dapat dipecahkan namun dapat dibagikan, dapat menjadi makanan alternatif. Ubi, uwi, ketela, kentang, adalah makanan pokok, sehari-hari, dapat dipecahkan dan dibagikan, adalah juga pilihan terbuka dalam merayakan perjamuan kudus. Mengapa upaya penyesuaian tidak mulai dengan narasi makanan pokok khas lokalitas?

DAFTAR PUSTAKA

Adolf Adam. *The Liturgical Year: Its History and Its Meaning after the Reform of the Liturgy*. Terj. Matthew J. O'Connell. New York: Pueblo Publishing Company,

1981.

Borowski, Oded. *Daily Life in Biblical Times*. Atlanta: Society of Biblical Literature, 2003.

Cherry, Constance M. *The Worship Architect: a Blueprint for Designing Culturally Relevant and Biblically Faithful Services*. Grand Rapids: Baker Academic, 2010.

Cobb, Peter G. "The History of Christian Year." Dalam *The Study of Liturgy*, ed. Cheslyn Jones, Geoffrey Wainwright, Edward Yarnold, 403—418. New York: Oxford University Press, 1978.

Doni Setyawan dalam Satu Harapan."Gereja-Gereja Jawa Sepakat Menjaga Semesta." (diakses 7 Agustus 2019).

Food Wishes. "Pita Bread - How to Make Pita Bread at Home - Grilled Flatbread." <https://www.youtube.com/watch?> (diakses 3 Agustus 2019).

Garnsey, Peter. *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge: Cambridge University Press, 2002.

Inscript, "ASV" dan "WLC," <https://inscript.org/>(diakses 27 Mei 2019).

Inscript, "ASV", "Tischendorf," dan "VULC" (Bibia Vugata Celementina), <https://inscript.org/>(diakses 30 Juli 2019).

Inscript. "ASV" dan "WLC," <https://inscript.org/>(diakses 23 September 2019).

Inscript. "NIV" dan "Tischendorf." <https://inscript.org/> (diakses 1 Agustus 2019).

Inscript. "NIV" dan "Tischendorf." <https://inscript.org/>(diakses 20 Mei 2019).

Inscript. "NIV" dan "Tischendorf." <https://inscript.org/>(diakses 30 Juli 2019).

Inscript. "NIV" dan "WLC." <https://inscript.org/>(diakses 27 Mei 2019).

Inscript. "NIV", "WLC", dan "Tischendorf." <https://inscript.org/>(diakses 27 Mei 2019).

Inscript. "Vulc." <https://inscript.org/>(diakses 30 Mei 2019).

Jeremias, Joachim. *The Eucharistic Words of Jesus*. London: SCM Press & Philadelphia: Trinity Press International, 1990.

Korb, Scott. *Life in Year One: What the World Was Like in First-Century Palestine*. New York: Riverhead Books, 2010.

LaVerdiere, Eugene. *The Eucharist in the New Testament and the Early Church*. Collegeville: The Liturgical Press, 1996.

Liputan 6. "Dangke, Keju Lokal Enrekang Rasa Keju Eropa." <https://www.liputan6>.

- com/regional/read/3240459/dangke-keju-lokal-enrekang-rasa-keju-Eropa? (diakses 2 Agustus 2019),
- Merdeka. "Dadiah, yogurt khas minang dari susu kerbau." (diakses 2 Agustus 2019).
- Neel, Douglas E. dan Joel A. Pugh. *The Food and Feasts of Jesus: the Original Mediterranean Diet, with Menus and Recipes*. Lanham: Rowman & Littlefield, 2012.
- Newman, Barclay M., *Kamus Yunani – Indonesia*. Jakarta: PT BPK Gunung Mulia, 1991. S.v. " ἄρτος," " ἄζυμος," "προσεύχομαι," "πρόθεσις," "εἰλικρινίας," dan "ἀληθείας".
- Osburn, William. *A Hebrew and English Lexicon to the Old Testament*. Grand Rapids: Zondervan Publishing House, 1982. S.v. מצֶה, מַצִּוֶה, dan תָּרַח.
- Prent, K., J. Adisubrata, dan W.J.S Poerwadarminta, *Kamus Latin – Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius, 1969. S.v. "puls", "far." dan "hostia."
- Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Tim Penyusun. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka, 1996.
- Rachman, Rasid. "Perjamuan Awal Jemaat Korintus: *Deipnon, Poterion, Symposion*." Disertasi D.Th. Sekolah Tinggi Filsafat Theologi Jakarta, 2017.
- Senn, Frank C. *Christian Worship: and Its Cultural Setting*. Oregon: Fortress Press, 1983.