



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 4 Nomor 2 Tahun 2024 Page 6435-6447

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

## Karakteristik Kaldu Kokot Yang Paling Digemari Oleh Masyarakat Di Kabupaten Sumenep Dan Pamekasan

Syalfa Pratama Pryanka<sup>1✉</sup>, Irra Chrisyanti Dewi<sup>2</sup>

Tourism-Culinary Business, Universitas Ciputra Surabaya

Email: [irra.dewi@ciputra.ac.id](mailto:irra.dewi@ciputra.ac.id)<sup>1✉</sup>

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi karakteristik khas dari dua varian kaldu kokot yang ada di Sumenep dan Pamekasan. Metode kualitatif digunakan untuk menganalisis rasa, aroma, dan tekstur kaldu kokot melalui wawancara dengan penjual dan konsumen. Informan dipilih melalui *purposive sampling* sebanyak 10 orang dan 2 penjual kaldu kokot di Pamekasan dan Sumenep. Hasil penelitian menyoroti perbedaan signifikan antara karakteristik kaldu kokot dari kedua wilayah. Berdasarkan analisis rasa di Pamekasan gurih, ada bawang gorengnya dan di Sumenep gurih, ada bawang gorengnya, dan terdapat bumbu kacangngnya di atasnya. Tekstur dari kokotnya dari kedua wilayah sangat empuk, mudah dimakan dan tidak berbau. Berdasarkan aroma di Pamekasan wangi dan sedikit tercium aroma jehenya dan di Sumenep wangi dan tercium aroma bumbu kacangngnya. Warna kokot di Pamekasan bening dan di Sumenep keruh. Selain itu, jumlah kebiasaan membeli kaldu kokot di Pamekasan dan Sumenep yang makan di tempat cukup satu porsi dan dibungkus lebih satu porsi sesuai keinginan membeli. Frekuensi pembelian kaldu kokot di Pamekasan terkadang sebulan sekali atau lebih dan Sumenep sebulan atau dua bulan sekali atau lebih dari dua kali dalam sebulan tergantung keinginan konsumen. Selain itu, penelitian ini mengungkap preferensi masyarakat terhadap salah satu varian kaldu kokot yang mencerminkan keunikan kuliner dan budaya di Sumenep atau Pamekasan. Temuan ini memiliki implikasi penting untuk pemahaman lebih lanjut tentang keanekaragaman kuliner regional di Indonesia, khususnya di Pulau Madura, dan memberikan wawasan berharga bagi pengembangan produk pangan lokal.

Kata Kunci: *Kaldu kokot, karakteristik makanan, kegemaran masyarakat, Kabupaten Pamekasan dan Sumenep*

## Abstract

This research aims to explore the distinctive characteristics of two variants of kokot broth in Sumenep and Pamekasan. Qualitative methods were used to analyze the taste, aroma and texture of kokot broth through interviews with sellers and consumers. Informants were selected through purposive sampling of 10 people and 2 kokot broth sellers in Pamekasan and Sumenep. The results highlighted significant differences between the characteristics of coco stock from the two regions. Based on the taste analysis, in Pamekasan it is savory, it has fried onions and in Sumenep it is savory, it has fried onions and there is peanut sauce on top. The texture of the cocoa beans from both regions is very soft, easy to eat and has no smell. Based on the aroma, in Pamekasan it is fragrant and smells slightly of ginger and in Sumenep it is fragrant and smells of peanut sauce. The color of the kokot in Pamekasan is clear and in Sumenep it is cloudy. Apart from that, the habit of buying kokot broth in Pamekasan and Sumenep is that they only eat one portion on the spot and wrap it in more than one portion according to their wishes. The frequency of purchasing kokot broth in Pamekasan is sometimes once a month or more and in Sumenep once a month or two months or more than twice a month depending on consumer desires. In addition, this research reveals people's preferences for one variant of kokot broth which reflects the culinary and cultural uniqueness of Sumenep or Pamekasan. These findings have important implications for further understanding regional culinary diversity in Indonesia, especially on Madura Island, and provide valuable insights for the development of local food products.

*Keyword: Kokot broths, food characteristics, people favorite, Pamekasan & Sumenep Regencies*

## PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak pulau, setiap pulau tentunya memiliki kekayaan budaya dan ciri khas yang unik dan beragam. Salah satu aspek yang mencerminkan keragaman tersebut adalah keanekaragaman makanan tradisional, yang sering disebut sebagai masakan nusantara. Makanan bukan hanya merupakan hasil dari kebudayaan, tetapi juga erat terkait dengan kehidupan masyarakat. Keanekaragaman budaya antar suku di Indonesia menyebabkan variasi yang kaya dalam masakan nusantara (Warawardhana & Maharani, 2014).

Makanan khas nusantara mencakup beragam jenis hidangan yang merupakan hasil olahan khas dari berbagai daerah di Indonesia, mencerminkan kreativitas masyarakat setempat dalam mengolah bahan makanan. Proses ini melibatkan penggabungan rempah-rempah dan penambahan nilai budaya yang mendalam (Lestari & Christina, 2018). Masakan khas nusantara tidak hanya berfungsi sebagai hidangan lezat untuk memuaskan selera dan mengenyangkan perut, tetapi juga menjadi cerminan dari kekayaan budaya lokal. Hal ini, termanifestasi dalam kisah-kisah yang terkandung di dalamnya, mencakup aspek sejarah, bahan baku, dan metode pembuatan. Varian cara pengolahan yang beragam dan bervariasi

dalam masakan nusantara, dengan penggunaan berbagai jenis rempah dan teknik khusus, membuatnya terlihat kompleks, namun rasa dan aroma khas dari masakan nusantara tetap menjadi ciri yang unik.

Pulau Madura, yang berdekatan dengan pulau Jawa, memiliki ciri khas yang sangat khusus dibandingkan dengan daerah lain di provinsi Jawa Timur, terutama dalam hal kuliner dan produk olahan makanan. Madura bahkan dikenal memiliki sejumlah makanan khas yang telah menjadi simbol dan representasi dari daerah tersebut. Salah satu kuliner atau produk makanan yang mencirikan Madura adalah bebek Sinjay, bebek Songkem, dan produk olahan petis yang terkenal. Akan tetapi terdapat olahan makanan tradisional di pulau Madura khususnya Kabupaten Sumenep dan Pamekasan lebih menyukai daging sapi sebagai olahan kaldu kokot. Kaldu kokot ini yakni kaldu kikil sapi yang termasuk dalam kategori makanan berkuah karena terdapat kuah pada makanan tersebut. Kaldu kokot ini hampir sama dengan makanan berkuah lainnya seperti rawon, soto daging, gulai, dan lain-lain, akan tetapi kaldu kokot/kikil memiliki ciri khas terdapat potongan kokot sapi. Kaldu kokot ini memiliki ciri khas sendiri yang memiliki kuah yang kental dikarenakan ada campuran kacang hijau dan potongan kokot sapi (Agustina & Raifan, 2015).

Kokot merupakan kikil sapi yang direbus sampai lunak dan mengeluarkan kaldu. Makanan ini menjadi istimewa karena ditambahkan kacang hijau ke dalam rebusan kokot, sehingga menjadi cita rasa khas kaldu kokot. Kaldu kokot Madura, dari namanya saja, terkesan sebagai hidangan yang berada di tingkat kuliner yang "ekstrem" atau "hardcore". Bentuknya mirip dengan soto atau sup, tetapi perbedaannya terletak pada penggunaan kikil yang berasal dari kaki sapi dan tulang-tulangnya, bukan daging yang telah dipotong-potong seperti pada soto atau sup biasa (Artika, 2017).

Istilah "kokot" dalam bahasa Madura merujuk kepada telapak kaki hewan mamalia, seperti kambing dan sapi. Di kalangan masyarakat Madura, mengonsumsi kokot diyakini dapat memberikan tambahan nutrisi untuk otak dan meningkatkan stamina. Proses pembuatan kaldu kokot melibatkan bahan-bahan bumbu yang mirip dengan sup atau soto kaldu di Jawa, seperti bawang merah, bawang putih, jahe, pala, dan daun bawang. Semua bumbu ini dimasak sebelum dimasukkan ke dalam kuah kaldu. Perbedaan utamanya terletak pada penggunaan daging kikil dan tulang, memberikan karakteristik unik pada kaldu kokot Madura (Artika, 2017).

Cara unik dalam menikmatinya adalah dengan menyedot sumsum kokot menggunakan sedotan berukuran besar, sehingga memudahkan untuk menikmati sumsum sapi yang hangat tanpa perlu memecahkan tulangnya terlebih dahulu. Meskipun bagi beberapa orang hal ini dianggap berisiko, tidak semua memiliki kemampuan atau

pengalaman untuk melakukannya. Kaldu kokot merupakan hidangan khas Madura, terutama terkenal di Kabupaten Sumenep karena kaldu kokot telah menjadi hidangan rakyat (Artika, 2017) dan kaldu kiki/kokot merupakan olahan yang paling banyak dijumpai Pamekasan (Agustina & Rajfan 2015). Kaldu kokot menjadi hidangan yang mampu membangkitkan rasa kangen terhadap Madura.

Kaldu kokot diciptakan pada tahun 1962 oleh Ibu Nakiyah. Pada tahun 1979 usaha warung kaldu kokot Ibu Nakiyah dilanjutkan oleh cucunya yang bernama Ibu Rahmadiyah sebagai istri Bapak Adnan dengan nama "Warung Bu Adnan" yang berada di Sumenep. Menjelang tahun 2020, dikarenakan Ibu Adnan sudah cukup uzur yaitu berusia 69 tahun, usaha kaldu kokot warung Bu Adnan didampingi oleh putrinya yang bernama Sri Suhartini. Kaldu kokot merupakan makanan populer yang berasal dari Sumenep, salah satu kabupaten di Madura. Kata kaldu kokot sendiri berasal dari bahasa Madura yang berarti kaldu kiki. Bahan dasar sup kaldu kokot ini menggunakan kiki sapi, sehingga membuat kaldu kokot lebih terasa nikmat. Menariknya kaldu kokot khas Sumenep dan Pamekasan ini disajikan dengan campuran kacang hijau sebagai sayurannya. Ketersediaan bahan baku kokot sapi yang luas dapat ditemukan di berbagai daerah khususnya di daerah Madura, sehingga memungkinkan pembuatan kaldu kokot dilakukan di tempat lain.

#### METODE PENELITIAN

Rumusan masalah yang akan diteliti yakni untuk mengetahui karakteristik kaldu kokot khas Sumenep dan Pamekasan yang digemari oleh masyarakat di Kabupaten Pamekasan dan Sumenep. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Jenis penelitian yang digunakan adalah studi kasus yang diperoleh dari wawancara karena akan meneliti suatu masalah yang memiliki sifat khusus dengan sasaran perorangan maupun kelompok untuk mendapatkan informasi dan pemahaman yang lebih lengkap dan mendalam serta mampu mengungkap makna dibalik fenomena dalam kondisi apa adanya (Abdussamad, 2021).

Informan penelitian ini adalah penjual kaldu kokot dan orang yang pernah mengonsumsi kaldu kokot/kiki di Pamekasan dan Sumenep. Sedangkan sumber data sekunder diperoleh melalui sumber kepustakaan berupa buku, majalah dan jurnal penelitian yang sesuai dengan topik penelitian untuk melengkapi data penelitian guna memperoleh data yang akurat, termasuk telah teruji validitasnya dan sesuai dengan kenyataan.

Subjek penelitian pada penelitian ini dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*. Subjek penelitian akan disebut sebagai informan yang diambil melalui proses wawancara. Peneliti akan melakukan wawancara mendalam dengan penjual kaldu kokot/kiki yang ada

di Kabupaten Sumenep dan Pamekasan dan melakukan wawancara mendalam dengan informan yang pernah mengonsumsi kaldu kokot/kikil yang dijual di Kabupaten Pamekasan dan Sumenep minimal pernah makan 2 kali dalam waktu 2-3 bulan.

Teknik pengumpulan data merupakan langkah utama dalam penelitian sebagai cara untuk memperoleh data yang dapat membantu memecahkan masalah yang berkaitan dengan objek yang sedang diteliti. Secara umum terdapat tiga macam teknik pengumpulan data yaitu: observasi, *in-depth interview*, dan dokumentasi.

Pengolahan dan analisis memperhatikan tiga hal guna mendapat data yang akurat serta alamiah, ketiga hal tersebut diantaranya reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan yang merupakan siklus yang memiliki keterkaitan dan berkesinambungan satu sama lainnya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Karakteristik Kaldu Kokot

#### a. Rasa

Menurut Pittia (2018) dalam melakukan penilaian pada suatu produk dapat menggunakan metode subjektif atau sensorik yang salah satunya mengandung elemen rasa. Hasil wawancara dengan informan diketahui bahwa rasa kuah kaldu kokot di Pamekasan dan Sumenep mayoritas gurih, terasa bawang goreng, dan kacang hijau yang pas untuk dimakan dengan kokotnya. Rasa merupakan salah satu syarat utama yang harus dimiliki oleh makanan karena dengan cita rasa tersebut dapat memberikan kepuasan untuk yang mengonsumsinya.

Menurut Wayansari, dkk. (2018) cita rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap berbagai indra dalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indra pencium, dan indra pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap, dan memberikan rasa yang lezat. Rasa kuah dari kaldu kokot tergolong gurih sama dengan yang ada di sumenep bedanya hanya ada tambahan bumbu kacangnya. Informan ahli Bu Adnan juga memberikan pendapat bahwa kaldu kokot yang dijual dominan gurih dari kaldu kokot dan ada tambahan bumbu kacang menjadi semakin gurih dan kental yang menjadi daya tarik bagi konsumen untuk berkunjung kembali.

Menurut Rahardjo (2016) yang menyatakan bahwa rasa adalah faktor utama bagi konsumen dalam mengaruhi keputusan pembelian berikutnya, karena rasa merupakan hal yang dievaluasi oleh konsumen terhadap suatu makanan yang didapatkan.

#### b. Aroma

Aroma berhubungan dengan indra penciuman yang didapat ketika menghirup menggunakan hidung. Aroma merupakan bau dari produk makanan, bau sendiri adalah suatu respon ketika senyawa *volatil* dari suatu makanan masuk ke rongga hidung dan dirasakan oleh sistem *olfaktori*. Senyawa *volatil* masuk ke dalam hidung ketika manusia bernafas atau menghirupnya, namun juga dapat masuk dari belakang tenggorokan selama seseorang makan (Kemp, *et al.*, 2009). Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, aroma kaldu kokot di Pamekasan dan Sumenep tercium jahe, kacang hijau, bumbu kacang, dan bawang goreng yang tercium di kaldu kokot.

Menurut Pittia (2018) bahwa aroma makanan memiliki peran penting karena dapat memengaruhi selera makan seseorang.

c. Tekstur

Menurut Isnani & Holinesti (2020) menyatakan bahwa "tekstur merupakan salah satu komponen yang menentukan kualitas suatu makanan dan dapat dirasakan dengan sentuhan atau pengecapan". Berdasarkan hasil wawancara dengan informan tekstur kokot mayoritas empuk dan mudah dimakan, sehingga digemari dan sudah sesuai dengan selera informan. Hal ini, diikuti oleh pernyataan dari (Khusna, 2017) bahwa tekstur dan konsistensi bahan yang digunakan akan memberikan pengaruh pada cita rasa makanan yang didapat.

Pendapat dari informan A yaitu menyatakan bahwa adanya tekstur kokot yang empuk dapat menjadikan konsumen menjadi langganan, dan banyak konsumen baru berdatangan untuk mencoba kaldu kokot. Penelitian dari Nazir, *et al.* (2018) memberikan pernyataan bahwa adanya tekstur makanan yang baik dan sesuai dengan kriteria makanan tersebut dapat terjadi dari faktor waktu memasak dan pengolahan bahan makanan tersebut secara tepat dan benar.

d. Warna

Berdasarkan hasil wawancara dapat diketahui bahwa kaldu kokot di Pamekasan berwarna bening berminyak dan Sumenep berwarna keruh berbumbu kacang yang membuat konsumen suka dengan kaldu kokot. Warna kaldu kokot di Pamekasan dan di Sumenep berbeda tidak membuat konsumen tidak suka terhadap kaldu kokotnya banyak konsumen yang memberikan komentar positif warna kaldu kokot di Pamekasan dan Sumenep. Hal ini, sesuai dengan pernyataan dari (Lyliana, 2021) bahwa untuk mendapatkan pewarna alami diambil dari tumbuh-tumbuhan atau buah-buahan yaitu salah satunya adalah kacang hijau. Sesuai pendapat dari informan ahli A warna kaldu kokot yang menarik dapat meningkatkan selera makan dan penjualan kaldu kokot sehingga dapat makanan tersebut laris terjual. Hal ini, diikuti oleh

pernyataan Rahayu & Mahmuda (2016) “warna makanan yang menarik akan meningkatkan selera pembeli sehingga pada akhirnya makanan tersebut laku”.

## 2. Kegemaran Masyarakat

### a. Jenis Makanan

Berdasarkan hasil wawancara dinyatakan bahwa masyarakat di Pamekasan dan Sumenep menggemari kaldu kokot yang memiliki tekstur empuk dan tidak berbau. Lauk yang terdapat pada kaldu kiki/kokot merupakan hasil dari bahan pangan hewani yang disukai oleh seluruh lapisan masyarakat, termasuk juga masyarakat Pamekasan karena rasanya yang lezat dan bergizi tinggi.

Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2016) bahwa untuk dapat bertahan hidup, manusia memerlukan makanan yang lengkap dan seimbang, yang berasal dari jumlah makanan yang dapat dikonsumsi sehari-hari yang disebut makanan pokok yang meliputi antara lain lauk hewani, lauk nabati, sayur-sayuran, dan buah-buahan. Terdapat juga sayuran kacang hijau yang ada di dalam makanan kaldu kokot yang dapat memenuhi gizi pada tubuh apabila dikonsumsi dengan cukup dan tidak berlebihan.

Menurut Thirumaran dan Seralathan (1987). Kacang hijau (*Phaseolus aureus*) mempunyai nilai gizi yang tinggi dan dapat digunakan sebagai sumber vitamin dan mineral. Informasi ahli yaitu informan A memberikan pendapat bahwa konsumen di Pamekasan dan Sumenep menggemari kaldu kokot yang empuk dan tidak berbau.

### b. Jumlah Makanan

Hasil wawancara menyatakan bahwa masyarakat di Pamekasan dan Sumenep jumlah kebiasaan dalam membeli atau mengonsumsi kaldu kokot adalah 1 porsi untuk dimakan di tempat. Enam informan menggemari kaldu kokot di Pamekasan dan Sumenep menyatakan cukup membeli kaldu kokot 1 porsi untuk 1 orang saja karena sesuai dengan kondisi ekonomi. Hal ini, diikuti oleh pernyataan Erinda, *et al*, (2016) harga yang wajar dapat menjadi faktor penentu konsumen dalam membeli suatu produk.

Di Pamekasan dan Sumenep jumlah kebiasaan untuk membeli kaldu kokot cukup 1 porsi saja, karena untuk porsi kaldu kokotnya sangat banyak dan mengenyangkan. Pendapat ini dinyatakan oleh informan ahli A bahwa jumlah kebiasaan konsumen dalam membeli kaldu kokot cukup 1 porsi saja karena porsinya sangat mengenyangkan. Hal ini, sesuai dengan penelitian Rizqi & Masniadi (2022) memengaruhi keputusan pembelian dalam beberapa hal ditentukan oleh selera individu terhadap kualitas produk yang disajikan.

c. Frekuensi Makan

Hasil wawancara menunjukkan frekuensi atau konsumsi kaldu kokot di Pamekasan dan Sumenep dalam satu bulan sekali, karena dipengaruhi faktor keinginan bisa memakan makanan lain dan faktor usia. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Tanuwijaya, *et al*, (2019) kepuasan pelanggan dapat terjadi jika mereka mendapatkan jenis makanan yang berbeda dan tidak memakan jenis makanan yang sama dalam jangka waktu tertentu.

## SIMPULAN

Kaldu Kokot di Pamekasan memiliki karakteristik rasa gurih aroma wangi dengan ciri khas bawang goreng dan sedikit tercium aroma jahe, serta tekstur yang sangat empuk. Warna kuahnya bersifat bening dengan sedikit berminyak. Masyarakat Pamekasan lebih menyukai kaldu kokot yang empuk, gurih, dan tidak memiliki bau yang dominan. Kebiasaan pembelian umumnya satu porsi untuk dinikmati di tempat, terkadang lebih jika dibungkus, dan frekuensi pembelian mayoritas dilakukan sebulan atau dua bulan sekali, tergantung pada keinginan masyarakat.

Sementara itu, Kaldu Kokot di Sumenep memiliki rasa gurih dan terdapat tambahan bumbu kacang yang membuat kuahnya kental. Aroma wangi disertai dengan bau bumbu kacang dan aroma khas kaldu kokotnya. Tekstur kaldu kokot juga sangat empuk. Warna kuahnya cenderung keruh. Masyarakat Sumenep cenderung menyukai kaldu kokot yang empuk, gurih, dan memiliki bumbu kacang. Jumlah pembelian umumnya satu porsi untuk dinikmati di tempat, dan terkadang lebih jika dibungkus, sesuai dengan jumlah konsumen. Frekuensi pembelian mayoritas dilakukan sebulan sekali, disesuaikan dengan keinginan masyarakat.

Secara umum, kaldu kokot di Pamekasan dan Sumenep memiliki perbedaan dalam tambahan bumbu dan preferensi masyarakat, yang mencerminkan kekhasan kuliner setiap daerah. Dengan demikian, kaldu kokot yang paling digemari oleh masyarakat adalah di Kabupaten Sumenep memiliki ciri khas rasa *authentic* dengan tambahan bumbu kacang, aroma wangi, serta tekstur yang sangat empuk. Preferensi ini mencerminkan kekhasan kuliner Sumenep dan menciptakan identitas unik dalam kuliner daerah tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, Z. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif* (P. Rapanna, Ed.). CV. Syakir Media Press.  
<https://osf.io/juwxn>
- Alhamid, T., & Anufia, B. (2019). *Resume: Instrumen Pengumpulan Data*.  
<https://osf.io/preprints/inarxiv/s3kr6/>
- Anggito, A., & Setiawan, J. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (E. D. Lestari, Ed.). CV Jejak.  
<https://books.google.co.id/books?id=59V8DwAAQBAJ&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>
- Artika, M. D. (2017). Novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif gastrocriticism (Doctoral dissertation, State University of Surabaya)
- Azhar, I. N. (2023). MEMPOSISIKAN KEMBALI PERAN KYAI DAN PESANTREN DALAM MEMBANGUN PARIWISATA DI MADURA. *MADURA* 2020, 144.
- Arikunto, S. (2016). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta.
- Arsyad, R., Andi, N.A., & Ita, Z. 2021. Penerimaan Konsumen Terhadap Kaldu Bubuk Dari Kepala Udang Windu (*Penaeus Manodon*) Dengan Berbagai Jenis Bahan Pengisi. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 9 (3): 124–130
- Ayu, D., & Santoso, S. (2017). Hubungan Pola Makan (Jumlah, Jenis dan Frekuensi) Status Gizi (Antropometri dan Survei Konsumsi) dengan Keteraturan Haid Pada Remaja Putri di SMA Negeri 51 Jakarta Timur Tahun 2015. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 9(1), 83–92.  
<http://lp3m.thamrin.ac.id/upload/jurnal/JURNAL-1519704167.PDF>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2013). *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang*. Direktorat Standardisasi Produk Pangan.  
[https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwi9uefEmJz9AhXQUWwGHcthBFcQFnoECAsQAQ&url=https%3A%2F%2Fstandarpangan.pom.go.id%2Fdokumen%2Fpedoman%2FBuku\\_Pedoman\\_PJAS\\_untuk\\_Pencapaian\\_Gizi\\_Seimbang\\_\\_Orang\\_Tua\\_\\_Guru\\_\\_Pengelola\\_Kantin\\_.pdf&usg=AOvVaw30IDnf5yq-Zf81801Ma3Jf](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwi9uefEmJz9AhXQUWwGHcthBFcQFnoECAsQAQ&url=https%3A%2F%2Fstandarpangan.pom.go.id%2Fdokumen%2Fpedoman%2FBuku_Pedoman_PJAS_untuk_Pencapaian_Gizi_Seimbang__Orang_Tua__Guru__Pengelola_Kantin_.pdf&usg=AOvVaw30IDnf5yq-Zf81801Ma3Jf)
- Creswell, J. (2015). *Educational Research Planning, Conducting, and Evaluating Quantitative and Qualitative Research* (5th ed.). Pearson Education Inc.
- Dewita, Syahrul, & Febriansyah, R. (2012). Pola Penerimaan Siswa Sekolah Dasar Terhadap Produk Makanan Jajanan Berbahan Baku Konsentrat Protein Ikan Baung (*Hemibagrus Nemurus*) di Kabupaten Kampar, Riau. *Jurnal Pengolahan Hasil Pangan Ikan*, 15(3), 216–222. <https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/download/21419/14580>

- Direktorat Jendral Kekayaan Intelektual Kementrian Hukum dan HAM RI. (2020). Kaldu Kokot Sumenep. Diakses pada 21 April 2023, dari <http://103.150.169.52/jenis/2/pengetahuan-tradisional/4753/kaldu-kokot-sumenep>
- Erinda, A., Sunarti, K., & Sunarti. (2016). Analisis Faktor-faktor Preferensi Pelanggan dan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Terhadap Pelanggan McDonald's di Indonesia dan Malaysia). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 30(1), 87– 95. [https://www.academia.edu/download/44812103/Pengaruh\\_Preferensi\\_Terhadap\\_Keputusan.pdf](https://www.academia.edu/download/44812103/Pengaruh_Preferensi_Terhadap_Keputusan.pdf)
- Fajriarningsih, H. W. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum* L) Terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1), 36–44. <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/fsce.v2i1.2310>
- Gunawan, P. R., & Bahaduri, B. A. (2020). Kajian Representasi Indonesia Pada Karakter Gatotkaca Dalam Gim Mobile Legends Menggunakan Metode Triangulasi. *Serat Rupa Journal of Design*, 4(2), 111–134. <https://doi.org/10.28932/srjd.v4i2.2038>
- Hardani, Andriani, H., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Istiqomah, R. R., Fardani, R. A., Sukmana, D. J., & Auliya, N. H. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (H. Abadi, Ed.). CV Pustaka Ilmu Group Yogyakarta. [https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjctmGz5z9AhVq5XMBHUTbDEAQFnoECA4QAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.researchgate.net%2Fprofile%2FHardani-Hardani%2Fpublication%2F340021548\\_Buku\\_Metode\\_Penelitian\\_Kualitatif\\_Kuantitatif%2Flinks%2F5e72e011299bf1571848ba20%2FBuku-Metode-Penelitian-Kualitatif-Kuantitatif.pdf&usq=AOvVaw3N363P-NeMM4Vu40egblps](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjctmGz5z9AhVq5XMBHUTbDEAQFnoECA4QAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.researchgate.net%2Fprofile%2FHardani-Hardani%2Fpublication%2F340021548_Buku_Metode_Penelitian_Kualitatif_Kuantitatif%2Flinks%2F5e72e011299bf1571848ba20%2FBuku-Metode-Penelitian-Kualitatif-Kuantitatif.pdf&usq=AOvVaw3N363P-NeMM4Vu40egblps)
- Harnoto, F. (2014). Strategi Kepuasan Pelanggan Dalam Mempertahankan dan Meningkatkan Loyalitas Pelanggan. *Jurnal Ekonomi Manajemen Dan Akuntansi*, 21(36), 1–15. [https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjQ1MmAv5z9AhUe1HMBHQAQC8QQFnoECBQQAQ&url=https%3A%2F%2Fejurnal.stiedharmaputra-smg.ac.id%2Findex.php%2FJEMA%2Farticle%2Fdownload%2F14%2F14&usq=AOvVaw2Y3beVzJcnPHdK3\\_7kxbuy](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjQ1MmAv5z9AhUe1HMBHQAQC8QQFnoECBQQAQ&url=https%3A%2F%2Fejurnal.stiedharmaputra-smg.ac.id%2Findex.php%2FJEMA%2Farticle%2Fdownload%2F14%2F14&usq=AOvVaw2Y3beVzJcnPHdK3_7kxbuy)
- Hasanah, D. N., & Febrianti, M. (2013). Kebiasaan Makan Menjadi Salah Satu Penyebab Kekurangan Energi Kronis (KEK) Pada Ibu Hamil di Poli Kebidanan RSI&A Lestari Cirendeu Tangerang Selatan. *Jurnal Kesehatan Reproduksi*, 3(3), 91–104. <http://ejournal.litbang.kemkes.go.id/index.php/kespro/article/view/3907/3751>

- Heryadi, Y., Achmarul, F., & Raka D.P. 2023. Keputusan Pembelian Bahan Dasar Daging Penjual Kaldu Kikil/Kokot Di Kabupaten Pamekasan. *Maduranch: Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 8 (1): 105
- Heryadi. Y., Fajar, A., & Pahingga, R.D. 2023. Keputusan Pembelian Bahan Dasar Daging Penjual Kaldu Kikil/Kokot Di Kabupaten Pamekasan. *Maduranch*. 8 (1): 1-5
- Hoa, V.-B.; Song, D.-H.; Seol, K.-H.; Kang, S.-M.; Kim, H.-W.; Bae, I.-S.; Kim, E.- S.; Park, Y.-S.; Cho, S.-H. A Comparative Study on the Meat Quality, Taste and Aroma Related Compounds between Korean Hanwoo and Chikso Cattle. 2023. *Foods*. (12) 805: 1-13.
- Irmayanti, Syam, H., & P, J. (2017). Perubahan Tekstur Kerupuk Berpati Akibat Suhu dan Lama Penyagraian. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 165–174. [https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwijnZq6jzp9AhX2ErcAHdmLCeYQFnoECAkQAQ&url=http%3A%2F%2Feprints.unm.ac.id%2F10055%2F1%2FArtikel%2520Jurnal%2520Nasional%2520tidak%2520terakreditasi%2520-%2520Perubahan%2520Tekstur%2520Kerupuk%2520Berpati%2520Akibat%2520Suhu%2520dan%2520Lama%2520Penyagraian%2520%2520%2520.pdf&usg=AOvVaw2IJHjRjY2CD4H7Tp\\_ZWNoE](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwijnZq6jzp9AhX2ErcAHdmLCeYQFnoECAkQAQ&url=http%3A%2F%2Feprints.unm.ac.id%2F10055%2F1%2FArtikel%2520Jurnal%2520Nasional%2520tidak%2520terakreditasi%2520-%2520Perubahan%2520Tekstur%2520Kerupuk%2520Berpati%2520Akibat%2520Suhu%2520dan%2520Lama%2520Penyagraian%2520%2520%2520.pdf&usg=AOvVaw2IJHjRjY2CD4H7Tp_ZWNoE)
- Kadir, A. A. (2016). Kebiasaan Makan dan Gangguan Pola Makan Serta Pengaruhnya Terhadap Status Gizi Remaja. *Jurnal Publikasi Pendidikan UNM*, 6(1), 49–55. <https://doi.org/https://doi.org/10.26858/publikan.v6i1.1795>
- Kala, C. P., & Nautiyal, S. 2022. Traditional food knowledge of local people and its sustainability in mountains of Uttarakhand State of India. *Journal of social and economic development*, 1–20.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2016, May 5). *Inilah Perbedaan “4 Sehat 5 Sempurna” Dengan “Gizi Seimbang.”* Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://www.kemkes.go.id/article/view/16051300001/inilah-perbedaan-4-sehat-5-sempurna-dengan-gizi-seimbang-.html>
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Kebudayaan Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya Gerakan Literasi Nasional. (2022 Febuari 2). <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailTetap=2573>
- Khusna, L. (2017). *Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan dan Kepuasan Menu Mahasantri di Pesantren Mahasiswa KH. Mas Mansur UMS* [Universitas Muhammadiyah Surakarta]. <http://eprints.ums.ac.id/59377/12/NASKAH%20PUBLIKASI.pdf>

- Leung, L. (2015). Validity, Reliability, and Generalizability in Qualitative Research. *Journal of Family Medicine and Primary Care*, 4(3), 324–327. <https://doi.org/10.4103/2249-4863.161306>
- Lyliana, L. (2021, April 10). 17 Bahan Pewarna Alami untuk Masakan, Ada Daun Pandan dan Bunga Telang. Kompas.Com. <https://www.kompas.com/food/read/2021/04/10/101200775/17-bahan-pewarna-alami-untuk-masakan-ada-daun-pandan-dan-bunga-telang?page=all>
- Manzalina, N. Z., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima). *Jurnal Media, Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 20–27. <https://doi.org/https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21956>
- Nazir, N., Anggraini, T., & Rahayu, L. (2018). Principal Component Analysis for Sensory Profiling of Rendang from Various Region in West Sumatra. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 8(2), 596–603. <https://www.academia.edu/download/77455465/1441.pdf>
- Normalia, P.D. & Hanifa, S. 2022. Persepsi Mahasiswa Terhadap Leksikon Wisata Kuliner Khas Madura 49 Persepsi Mahasiswa Terhadap Leksikon Wisata Kuliner Khas Madura. *Journal of Social, Culture, and Language*. 1 (1): 49-54
- Nurdin, I., & Hartati, S. (2019). *Metodologi Penelitian Sosial* (Lutfiah, Ed.). Penerbit Media Sahabat Cendekia.
- Pittia, P. (2018). *Food Quality: Attributes and Indices*. 1–31. [https://www.susorgplus.eu/sites/default/files/training-materials-pdf/2.1\\_Food%20Quality\\_ENG.pdf](https://www.susorgplus.eu/sites/default/files/training-materials-pdf/2.1_Food%20Quality_ENG.pdf)
- Rahardjo, C. R. (2016). Faktor yang Menjadi Preferensi Konsumen Dalam Membeli Produk Frozen Food. *Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis*, 1(1), 32–43. <https://doi.org/https://doi.org/10.37715/jp.v1i1.106>
- Rahayu, M., & Mahmuda, Y. I. (2016). Identifikasi Zat Pewarna Rhodamin B Dan Methanyl Yellow Pada Kerupuk yang Dijual di Pasar Beringharjo Yogyakarta Tahun 2016. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 5(2), 55–58. <https://www.teknolabjournal.com/index.php/Jtl/article/view/79/58>
- Ratih, D., Ruhana, A., Astuti, N., & Bahar, A. (2022). Alasan Pemilihan Makanan dan Kebiasaan Mengonsumsi Makanan Sehat Pada Mahasiswa Unesa Ketintang. *Jurnal Tata Boga*, 11(1), 22–32. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/44359>
- Rizqi, R. M., & Masniadi, R. (2022). Analisis Keputusan Pembelian Pada Rumah Makan Tradisional di Sumbawa. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Pendidikan*, 6(3), 10330–10336.

<https://doi.org/10.36312/jisip.v6i3.3426/http://ejournal.mandalanursa.org/index.php/JISIP/index>

- Rukajat, A. (2018). *Pendekatan Penelitian Kualitatif (Qualitative Research Approach)*. CV Budi Utama. [https://books.google.co.id/books?id=qy1qDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?id=qy1qDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Afabeta.
- Tanuwijaya, L. K., Novitasari, T. D., Arfiani, E. P., Wani, Y. A., & Wulandari, D. E. (2019). Kepuasan Pasien Terhadap Variasi Bahan Makanan di Rumah Sakit. *Jurnal Ilmu Gizi Universitas Brawijaya Malang*, 8(1), 50–58. <https://doi.org/https://doi.org/10.26714/jg.8.1.2019.%25p> *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5
- Utama, L. J., & Demu, Y. D. B. (2021). *Dasar-Dasar Penanganan Gizi Anak Sekolah*. In R. R. Rerung (Ed.), *Google Books*. Penerbit Media Sains Indonesia. [https://books.google.co.id/books?id=tFosEAAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?id=tFosEAAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- Wijaya, W. 2017. Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Konsumen di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*. 5 (2): 581-596.
- Yin W, Hewson L, Linforth R, Taylor M, Fisk ID. 2017. Effects of aroma and taste, independently or in combination, on appetite sesatin and subsequent food intake. *Appetite*. 114: 265–274
- Yuliana, I., Ningsih, W. I. F., & Sari, D. M. (2022). Eksplorasi dan Pengenalan Makanan Khas Jawa dan Sumatra pada Generasi Milenial Melalui Pembelajaran Praktikum Mata Kuliah Dasar Kuliner. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 593-599.