

SO'TAW – TRADITIONAL CULINARY KEBUMEN**SO'TAW – KULINER TRADISIONAL KEBUMEN****Rahma Aliya Maulida, Fikri Maulana Andriano, Kiara Nur Adinda Sari**

- 1) MAN 2 Kebumen
 a) RT 01/04 Murtirejo, Kebumen, kode pos 54317
 2) MAN 2 Kebumen
 b) Desa Dorowati, RT 03/03, Klirong, Kebumen, kode pos 54381
 3) MAN 2 Kebumen
 c) Desa Kuwayuhan, RT 01/08, Pejagoan, Kebumen, kode pos 54361
 Email: rahmaa.am11@gmail.com

Naskah Masuk: 9 Juni 2024 Naskah Revisi: 5 Juli 2024 Naskah Diterima: 17 Juli 2024

ABSTRACT

Traditional culinary dishes have become the hallmark of food and beverages in a region. As times change, there are many foods and drinks available in the market. Indonesian society tends to prefer buying instant products rather than making them from scratch. Apart from being delicious and practical, instant food is also quick to prepare. However, most fast food contains harmful chemicals that can disrupt the body's health. Healthy instant food innovation, such as So'Taw, is the solution offered by the author. Soto Tamanwinangun is one of traditional culinary from Kebumen Regency. So'taw-Traditional Culinary Kebumen is instant product inspired by Soto Tamanwinangun. The ingredients in So'Taw are healthier compared to instant products produced by factories. In addition to being healthy, this product is also convenient as it can be enjoyed anywhere and anytime due to its short preparation time.

Keywords: *Traditional culinary, soup, instant***ABSTRAK**

Kuliner tradisional menjadi ciri khas makanan ataupun minuman di suatu daerah. Seiring berkembangnya zaman banyak makanan dan minuman yang beredar di pasaran. Masyarakat Indonesia cenderung lebih suka membeli produk instan dari pada harus membuatnya sendiri. Selain lezat dan praktis, makanan instan juga cepat dalam proses pembuatannya. Tetapi kebanyakan makanan-makanan cepat saji mengandung bahan-bahan kimia berbahaya yang dapat mengganggu kesehatan tubuh. Inovasi makanan instan yang sehat yaitu So'Taw menjadi solusi yang ditawarkan penulis. Soto Tamanwinangun merupakan salah satu kuliner tradisional Kabupaten Kebumen. So'taw-Traditional Culinary Kebumen terinspirasi dari Soto Tamanwinangun khas Kota Kebumen yang dibuat dalam versi instan. So'Taw terbuat Kandungan pada So'Taw lebih sehat dibandingkan produk instan yang diproduksi pabrik. Selain sehat, produk ini juga praktis karena dapat dinikmati dimanapun dan kapanpun karena dalam penyajiannya tidak membutuhkan waktu yang lama.

Kata kunci: *Kuliner tradisional, soto tamanwinangun,, instan***PENDAHULUAN**

Kata kuliner diambil dari Bahasa Inggris "*culinary*" yang berarti hal urusan dapur yang berkaitan dengan keahlian masak-memasak (Candra, 2010). Tradisional berasal dari kata *Traditio* (Latin) yang berarti kebiasaan yang sifatnya turun temurun. Kuliner tradisional merujuk pada makanan tradisional yang

didefinisikan sebagai semua jenis makanan dan minuman yang telah lama berkembang di suatu daerah tertentu yang diolah dengan resep dan cara yang sudah dikenal oleh masyarakat setempat. Setiap daerah mempunyai ciri khas makanan tersendiri salah satunya di Kota Kebumen. Diantara banyaknya kuliner di

Kebumen, soto menjadi makanan yang sering dijumpai disetiap sudut kota. Soto adalah hidangan yang berisi campuran daging atau ikan beserta sayuran, dan aneka rempah sehingga menghasilkan aroma yang khas dan menggugah selera. Di beberapa daerah makanan ini disebut dengan soto, sauto, tauto, atau coto (Tyas, 2017).

Soto memiliki cita rasa yang berbeda-beda diantaranya ada yang berkuah bening, kuning, dan *buthek*. Kuah kuning menggunakan kunyit sebagai bumbu utamanya, sedangkan kuah *buthek* menggunakan kacang tanah. Salah satu contoh soto kuah *buthek* adalah "Soto Tamanwinangun" yang memiliki ciri menggunakan *suwiran enthok* dan juga *gethuk* sebagai pelengkapya.

Banyak produk instan yang beredar di pasaran di era milenial ini. Salah satunya adalah mie instan rasa soto. Cita rasa soto yang ada di mie instan tentunya berbeda dengan cita rasa soto yang asli. Soto merupakan makanan yang sehat dibandingkan dengan mie instan karena kandungan dalam mie instan berbahaya bagi kesehatan tubuh jika dikonsumsi terus menerus, seperti kandungan MSG, pengawet TBHQ, dan juga kandungan lilin yang bisa memicu berbagai penyakit. Mayoritas penduduk Indonesia lebih menyukai makanan cepat saji dibanding harus memasak makanan sendiri. Selain enak dan praktis, makanan cepat saji atau yang dikenal dengan *fast food* ini lebih menghemat waktu dalam penyajiannya. Dipasaran banyak beredar bumbu soto instan yang hanya bumbunya saja, belum ada *condiment* soto didalamnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memudahkan para konsumen untuk menikmati soto dimanapun dan kapanpun tanpa harus memasaknya terlebih dahulu.

TINJAUAN PUSTAKA

Soto tergolong makanan tradisional

Soto merupakan hidangan tradisional Indonesia yang memiliki sejarah panjang. Menurut penelitian oleh Soekanto (2010), soto pertama kali muncul di kawasan Jawa pada abad ke-9 Masehi. Awalnya, soto hanya disajikan dalam acara-acara keagamaan, namun seiring dengan

perkembangan waktu, hidangan ini menjadi populer di kalangan masyarakat umum. Dahulu, tidak semua orang bisa mengonsumsi daging seperti keluarga kerajaan, sehingga timbul hidangan berkuah berupa soto. Soto pertama kali dikenal di pesisir pantai utara Jawa pada abad ke 19 yang disajikan oleh orang-orang Tionghoa menggunakan daging babi. Makanan ini seperti sup yang terbuat dari kaldu daging dengan tambahan bumbu rempah seperti bawang putih, jahe, dan kunyit yang bisa dihidangkan dengan nasi, lontong, ketupat, mie atau bihun. Seiring berjalannya waktu masyarakat mulai banyak yang beragama Islam, sehingga perlahan mulai banyak yang menggunakan daging ayam, sapi, kambing, dan kerbau

Indonesia yang kaya akan keberagaman budaya juga memiliki berbagai variasi soto. Menurut penelitian oleh Sumarni (2012), setiap daerah di Indonesia memiliki resep soto yang unik. Misalnya, Soto Betawi khas Jakarta yang kaya akan santan, dan Soto Lamongan yang terkenal dengan kuah beningnya.

Rempah - Rempah

Rempah-rempah memainkan peran penting dalam memberikan cita rasa khas pada soto. Menurut penelitian oleh Siregar (2015), bumbu utama soto meliputi serai, daun jeruk, bawang merah, bawang putih, dan ketumbar. Bahan-bahan ini memberikan aroma harum dan rasa lezat pada hidangan soto.

Soto Modern

Soto bukan hanya sekadar hidangan, tetapi juga merupakan bagian dari identitas budaya Indonesia. Menurut penelitian oleh Rahardjo (2013), soto mencerminkan keberagaman suku, agama, dan tradisi di Indonesia. Hidangan ini sering kali menjadi simbol kebersamaan dan persatuan dalam keragaman budaya.

Dalam era globalisasi, soto juga mengalami transformasi. Menurut penelitian oleh Pranoto (2017), restoran-restoran di berbagai negara mulai menyajikan soto dengan sentuhan modern, menciptakan variasi baru seperti Soto Ramen yang menggabungkan elemen soto dengan mie ala Jepang.

METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini menggunakan metode pengembangan produk. Penelitian ini digunakan untuk mengembangkan dan menambah pengetahuan melalui *basic research*. Dalam penelitian dan pengembangan ini dilakukan untuk menemukan formula dan mengetahui teknik pengolahan yang sesuai dengan pengembangan menu So'Taw. Proses penelitian ini memerlukan beberapa kali pengujian dan revisi sehingga produk yang dikembangkan dapat memenuhi syarat dan teruji secara empiris. Pengembangan produk pada penelitian kali ini menggunakan model penelitian 4D yaitu singkatan dari 4 tahap penelitian yaitu *Define, Design, Development dan Dissemination*. Untuk dapat menghasilkan produk tertentu digunakan analisis kebutuhan yang diikuti dengan pengembangan produk tertentu dan dilakukan uji efektifitas produk tersebut.

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian adalah metode uji penerimaan produk terhadap konsumen. Uji penerimaan ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk yang telah diujikan kepada konsumen. Penilaian produk terdiri dari beberapa aspek yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, penyajian dan kesan keseluruhan. Data yang didapat dari uji validasi merupakan data kualitatif yaitu data yang berisi tentang komentar panelis terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, penyajian dan kesan keseluruhan. Kemudian data tersebut dianalisis secara deskriptif. Produk yang akan diuji adalah So'Taw dengan sasaran utama bapak, ibu guru, karyawan Man 2 Kebumen.

Tujuan dari penelitian ini yaitu agar memperkenalkan makanan khas Kebumen yaitu Soto Tamanwinangun kepada masyarakat di luar kota Kebumen, dengan cara membuat produk soto yang tadinya tidak awet atau hanya dapat dinikmati saat itu juga menjadi produk yang instan dan bias di bawa kemanapun.

HASIL DAN PEMBAHASAN

So'taw-*Traditional Culinary* Kebumen merupakan Soto Tamanwinangun khas Kota

Kebumen. Tamanwinangun sebuah kelurahan di Kota Kebumen. Warung soto Tamanwinangun Mba In Darsum yang berdiri sejak 60 tahun yang lalu di jalan Kejayan, Tamanwinangun, Kebumen ini merupakan salah satu warung soto Tamanwinangun yang banyak digemari oleh para konsumen, khususnya pecinta soto. Warung ini menjual khusus soto khas kebumen dengan daging *entok* sebagai ciri khasnya sehingga cita rasa yang didapat berbeda dengan beberapa soto yang lain. Soto Tamanwinangun dengan cara keliling jalan kaki sembari di pikul. Selanjutnya dipasarkan dengan menggunakan gerobak hingga sampai sekarang.

Warung soto ini selama beberapa tahun mengalami perkembangan cukup pesat, berdasarkan hasil wawancara saya dengan Bapak Widi dalam sehari beliau mampu menjual sekitar 150 hingga 200 mangkok soto. Soto Tamanwinangun yang terkenal di Kota Kebumen tepatnya di Dukuh Kasaran. Soto Tamanwinangun adalah salah satu contoh soto kuah *buthek*. Soto ini selama beberapa tahun mengalami perkembangan cukup pesat. Akan tetapi hanya disekitar wilayah Kota Kebumen. Soto yang tidak praktis dibawa kemana saja dan hanya terdapat di wilayah Kota Kebumen. Dengan adanya inovasi soto instan sehingga praktis dibawa kemana saja dan dapat dipasarkan diluar wilayah Kota Kebumen.

Pembuatan So'taw menggunakan bahan dan rempah alami yang aman dikonsumsi karena tidak mengandung pengawet. Bahan yang diperlukan untuk membuat bumbu So'taw, terdiri dari kacang tanah, minyak goreng, bawang merah, bawang putih, ketumbar, lada, pala, jinten, garam, gula, dan penyedap rasa. Untuk membuat bumbu unkep daging *enthok*, yaitu bawang merah, bawang putih, kemiri, lada, ketumbar, dan garam. Selain menggunakan suwiran daging *enthok*, So'taw juga menggunakan *gethuk* sebagai pelengkap dengan bumbu, seperti singkong, bawang putih goreng, minyak goreng, merica bubuk, ketumbar, garam, dan penyedap rasa.

So'taw diolah sedemikian rupa sehingga menghasilkan cita rasa yang khas. Proses pembuatan bumbunya menggunakan blender

untuk menghaluskan kacang tanah. Selanjutnya kacang tanah dimasukkan ke oven untuk dikeringkan. Bawang merah dan bawang putih yang sudah dikupas lalu digoreng dan selanjutnya dihaluskan bersama ketumbar, lada, pala, jinten, garam, gula, dan penyedap rasa. Pemasakan *enthok* juga melalui beberapa tahapan, pertama cuci bersih *enthok*, kemudian potong-potong sesuai selera. *Enthok* yang sudah dipotong dimarinasi dengan air perasan jeruk nipis, garam, dan lada bubuk. Diamkan kurang lebih 30 menit. Sembari menunggu *enthok* dimarinasi, blender semua bumbu hingga halus. Selanjutnya tumis bumbu hingga harum serta sereh yang sudah digeprek. Tambahkan air secukupnya dan masukkan *enthok* yang sudah dimarinasi. Lalu masak daging hingga empuk dan air menyusut. Tunggu beberapa saat lalu suwir daging *enthok*.

Sebagai pelengkap So'taw, *gethuk* juga melalui beberapa proses pembuatan. Kulit singkong yang telah dikupas kemudian dicuci bersih dan dikukus hingga empuk. Singkong yang sudah empuk ditumbuk lalu dicampurkan dengan bawang putih goreng, ketumbar, merica bubuk, garam, dan penyedap rasa. Adonan *gethuk* yang sudah jadi lalu dibentuk bulat memanjang seukuran ibu jari. Selanjutnya *gethuk* digoreng hingga kuning kecoklatan.

So'taw di proses dengan cara yang modern menggunakan alat *dehydrator*. Alat tersebut berfungsi sebagai mengurangi kadar air, tujuannya supaya bahan makanan tidak mudah busuk. Alat tersebut efisien waktu, tidak menggunakan panas matahari. Selain itu, So'taw menggunakan alat *vacum sealer*. *Vacum sealer* berfungsi sebagai mengurangi udara didalam plastik sehingga bakteri pada udara tidak dapat masuk kedalam plastik. So'taw menggunakan kemasan *standing pouch* yang praktis dibawa kemana saja kapan saja.

Menghasilkan produk soto instan menggunakan berbagai macam rempah dengan tambahan *gethuk*, sehingga menghasilkan ciri khas rasa yang unik. Menciptakan produk yang sehat, lezat, bergizi dan praktis tanpa bahan pengawet. So'taw diharapkan mampu menjadi

alternatif para ibu rumah tangga yang sibuk bekerja. Dapat menjadi buah tangan khas kebumen yang mudah dibawa kemana saja. Produk ini akan dipasarkan ke Masyarakat luas sehingga produk ini dapat dikenal Masyarakat luar kota kebumen.

Produk So'Taw dikenalkan kepada masyarakat melalui berbagai event. Salah satu event yang pernah diikuti adalah pameran, *expo*, dan *stand* di berbagai kegiatan. Produsen juga menawarkan produk melalui media sosial seperti intagram, whatsapp, dan facebook melalui story. Produk So'Taw telah memiliki hak kekayaan intelektual dengan nomor EC00202395084. Produk So'Taw telah didaftarkan halal dan telah mempunyai sertifikasi halal dengan nomor ID33110015782870224. Produk So'Taw telah mendapatkan P-IRT dengan nomor P-IRT 2053305081765-29.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisa serta data yang diperoleh dari hasil penelitian pembuatan produk so'taw ini maka dapat disimpulkan penerimaan masyarakat dari hasil uji penerimaan terhadap produk so'taw yang meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa adalah baik atau diterima.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Ekonomi Kreatif. (2018). *OPUS - Creative Economy Outlook 2019*. (Indonesia Version). Jakarta: Author.
- Candra. (2010). *Pusat Kuliner Khas Solo Di Solo*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta: Tidak Dipublikasikan.
- Choirudin, Rudy. (2016). Soto Getuk. [Online]. Tersedia: <http://rasasayange.co.id/read/resep/20160407/soto-getuk.html>. Diakses pada tanggal 12 April 2023.

Frida. (2021). Ungkeup entog/mentok. [Online] Tersedia:
<https://cookpad.com/id/resep/15175000-ungkeup-entogmentok>. Diakses pada tanggal 11 April 2023.

Habibullah. (2019). *Tinjauan Kuliner Tradisional, Wisata Kuliner, dan Arsitektur Jawa*. Surakarta: digilib.uns.ac.id.

Pranoto. (2017). *Analisa Pengaruh Customer Experience Terhadap Customer Satisfaction Pada Konsumen Di Rosetta's Cafe & Resto Surabaya*. Surabaya: Jurnal

Rahardjo, P. 2013. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Sari, Winda Noviana. (2022). *Soto Khas Kebumen (Tamanwinangun)*. [Online]. Tersedia :
<https://cookpad.com/id/resep/16538845-soto-ayam-simpelsederhana-soto-khas-kebumen-tamanwinangun>. Diakses pada tanggal 12 April 2023

Siregar. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC.

Soekanto. 2010. *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: PT Rajawali Pers.

Sumarni. 2012. *Perbaikan Pembungaan dan Pembijian Beberapa Varietas Bawang Merah dengan Pemberian Naungan Plastik Transparan dan Aplikasi Asam Giberelat*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Lembang, Bandung.

Tiofani, Krisda. (2021).
<https://www.kompas.com/food/read/2021/08/22/075100675/3-cara-simpansoto-ayam-yang-tidak-habis-saran-dari-koki-profesional>. Diakses pada tanggal 13 April 2023

Tyas. (2017). *Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembeajaran Bahasa Inggris*. Yogyakarta: Jurnal

Metode Penelitian Kualitatif Penulis: Dr. Abdul Fattah Nasution, M.Pd
<http://repository.uinsu.ac.id/19091/1/bu>

[ku%20metode%20penelitian%20kualitatif .Abdul%20Fattah.pdf](#)

BIODATA PENULIS

1. Rahma Aliya Maulida, lahir pada tanggal 11 April 2006 di Kabupaten Kebumen. Pekerjaan sebagai pelajar.
2. Fikri Maulana Andriano, lahir pada tanggal 29 Maret 2007 di Kabupaten Kebumen. Pekerjaan sebagai pelajar.
3. Kiara Nur Adinda Sari, lahir pada tanggal 09 Agustus 2007 di Kabupaten Kebumen. Pekerjaan sebagai pelajar.