

# Otentikasi Taoge Goreng Sebagai Makanan Tradisional Khas Kota Bogor

Imroatun<sup>a,1</sup>, Gina Farhah<sup>a,2</sup>, Dhea Amanda<sup>a,3</sup>, Hazna Nabila Erlangga<sup>a,4</sup>, Insan Kurnia<sup>a,5,\*</sup>,  
Dyah Prabandari<sup>a,6</sup>

<sup>a</sup>Program Studi Ekowisata, Sekolah Vokasi IPB University, Jl. Kumbang No. 14, Kota Bogor, 16128, Indonesia

Email: <sup>1</sup>29atunimroatun@apps.ipb.ac.id; <sup>2</sup>ginafarhah@apps.ipb.ac.id; <sup>3</sup>dheadhea@apps.ipb.ac.id

<sup>4</sup> bilaerhazna@apps.ipb.ac.id; <sup>5</sup> insankurnia@apps.ipb.ac.id\*; <sup>6</sup> dyahprabandari@apps.ipb.ac.id

\* penulis korespondensi

## ABSTRACT

*Taoge goreng is a traditional food of Bogor with main ingredients are bean sprouts and oncom. Changing times have an impact on changing interests and modifications to traditional food, so data is needed regarding the authenticity of taoge goreng as a culinary uniqueness of Bogor. The research aims to identify the authentication of taoge goreng as a Bogor traditional food. The research was conducted in December 2022-January 2023 in Bogor City. The research was conducted by conducting a survey of taoge goreng traders who exist in Bogor City to further determine 30 informants purposively. Data collected by direct observation and interviews of informants. The informants for taoge goreng sellers were dominated by men (77%), aged 36-50 years (37%), trading as continuing the business of their parents (70%), and starting businesses since 2000 (47%). There are four main components namely yellow noodles, tofu, bean sprouts and kupat. Five of raw materials for seasoning standardized recipe as part of the uniqueness of taoge goreng namely tauco, oncom, salt, garlic and red onion, while seven other raw materials can be used or not. Taoge goreng sellers are still dominated by traditional processing using firewood and packaged presentation using patat leaves.*

**Keywords:** authentication, Bogor city, culinary, taoge goreng, traditional food

## ABSTRAK

Taoge goreng merupakan makanan tradisional khas Bogor dengan bahan baku utama taoge dan oncom. Perubahan zaman berdampak pada perubahan keminatan maupun modifikasi terhadap makanan khas, sehingga diperlukan data mengenai keotentikan dari taoge goreng sebagai kuliner khas Bogor. Penelitian bertujuan untuk mengidentifikasi otentikasi taoge goreng sebagai makanan tradisional khas Bogor. Penelitian dilaksanakan pada Bulan Desember 2022-Januari 2023 di Kota Bogor. Penelitian dilakukan dengan survei terhadap pedagang taoge goreng yang eksis di Kota Bogor untuk selanjutnya ditentukan 30 informan secara purposive. Data diambil melalui observasi langsung serta wawancara. Informan pedagang taoge goreng didominasi laki-laki, usia 36-50 tahun, berdagang meneruskan usaha orang tua, serta memulai usaha sejak Tahun 2000. Empat komponen utama taoge goreng yaitu mie kuning, tahu, taoge dan kupat. Lima bahan baku bumbu dinilai wajib digunakan sebagai bagian kekhasan taoge goreng yaitu tauco, oncom, garam, bawang putih dan bawang merah, sementara tujuh bahan baku lain dapat digunakan dapat juga tidak. Pedagang taoge goreng masih didominasi pengolahan secara tradisional menggunakan kayu bakar serta penyajian kemasan menggunakan daun patat.

**Kata kunci:** Kota Bogor, kuliner, makanan tradisional, otentikasi, taoge goreng

## 1. Pendahuluan

Budaya merupakan bagian dari kehidupan manusia (Sumarto, 2019). Budaya serta masyarakat merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan dan berhubungan dengan seluruh aspek kehidupan manusia (Syakhrani & Kamil, 2022). Masyarakat memiliki identitas budaya yang berbeda-beda sebagai satu kesatuan serta diwariskan dari generasi ke generasi (Julniah & Ginanjar, 2020; Sudrajat, 2020). Konsep pewarisan budaya antar generasi menjadikan suatu budaya tetap eksis dan bertahan dalam suatu masyarakat atau hilang dan tergantikan dengan budaya lain (Luji, 2020) walaupun sesungguhnya budaya dapat juga dipelajari oleh anggota komunitas tanpa melalui proses pewarisan (Sofyan, 2020). Globalisasi disebut sebagai faktor yang menjadi pemicu perubahan suatu budaya dengan dukungan perkembangan teknologi komunikasi yang menghapus batas wilayah dan negara (Anjang dkk., 2020 ; Setyaningrum, 2018). Krisis identitas dapat terjadi karena rendahnya nilai kebanggaan yang didapatkan dari budaya lokal (Adiasih & Brahmana, 2015).

Kuliner merupakan produk dan bagian dari budaya (Bagaihing & Mantolas, 2021). Kuliner mencakup berbagai hal yang berkaitan dengan proses memasak yaitu mengubah makanan dari bahan alam menjadi suatu budaya (Utami, 2018). Kuliner juga terkait erat dengan konteks relasi sosial karena dalam kuliner dijelaskan mengenai bahan yang makan, komunitas yang makan, dan cara penyajian makanan (Utami, 2018) serta ekspresi relasi kedekatan manusia dengan lingkungannya (Setiawan, 2016). Kuliner dan makanan merupakan bagian dari identitas budaya (Mariati & Andreas, 2022; Krisnadi, 2018) sehingga setiap individu masyarakat dalam suatu budaya dapat mengaitkan dirinya melalui makanan sebagai bentuk identitas budaya. Oleh karena itu, makanan dapat menjadi dipandang sebagai penghubung antara individu masyarakat dengan identitas budayanya (Almerico, 2014). Manusia tidak akan lepas dari makanan karena makanan merupakan kebutuhan manusia paling primitif sampai paling mutakhir (Handayani, 2015).

Budaya Indonesia yang beragam menghasilkan variasi kuliner dan makanan tradisional dengan kekhasan masing-masing yang mencakup keunikan rasa, penampilan, pengolahan, serta penyajiannya. Budaya berperan sangat penting dalam proses pembuatan makanan secara tradisional. Peranan budaya dalam makanan tradisional dapat mencakup tradisi, selera, sentuhan senin, kreativitas, serta proses keterampilan (Harsana dkk., 2018). Makanan tradisional bersifat turun temurun yang diwariskan antar generasi baik berupa makanan utama, makanan selingan, maupun yang disajikan secara khusus (Marwanti, 2000). Makanan memiliki daya tarik dari aspek tekstur, bentuk, maupun warna yang memiliki nilai penting pada penilaian hidangan makanan (Syarifuddin dkk., 2017).

Kuliner dan makanan dapat mendukung pengembangan pariwisata di suatu wilayah karena bernilai ekonomi tinggi (Prabangkara, 2018). Banyak wilayah yang memosisikan diri sebagai tujuan wisata kuliner (Wibawati & Prabhawati, 2021; Sunada, 2019), bahkan terdapat juga kawasan kuliner yang menjadi bagian identitas suatu wilayah (Hartanti, 2014) (Agustin dkk., 2023)(Wardiyanta dkk., 2020). Kondisi ini, menjadikan keberadaan kuliner dan makanan tradisional menjadi penting karena menjadi bagian motivasi berwisata (Hanggraito & Budiani, 2021). Kuliner dan makanan tidak hanya menjadi bagian dari kebutuhan keseharian individu, namun telah bertransformasi menjadi bagian wisata secara global. Makanan tradisional mengandung nilai sejarah dan kekhasan yang dapat

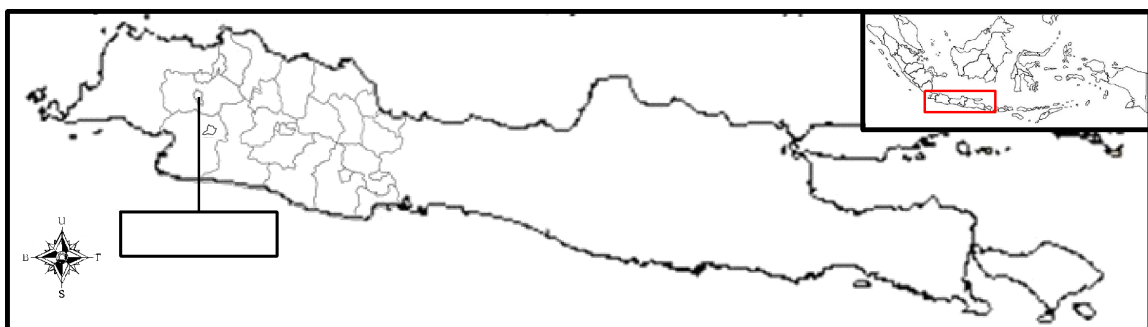
dimanfaatkan untuk kemajuan ekonomi pariwisata wilayah (Parantika & Jenica, 2022). Terlebih lagi, terdapat fenomena perubahan perilaku masyarakat khususnya kelompok menengah dan atas yang lebih suka makan di luar seperti restoran, rumah makan, dan lainnya untuk mencari pengalaman yang menyenangkan. Makanan tradisional semacam ini bisa menjadi bentuk pengalaman makanan di luar yang cukup menyenangkan (Wardiyanta dkk., 2019).

Taoge goreng atau disebut juga taoge goreng merupakan makanan khas Bogor dan termasuk dalam kategori makanan khas (Suciani dkk., 2021). Makanan khas ini relatif lebih murah dibandingkan sebagian makanan khas lain karena berbahan dasar taoge dan oncom serta tidak menggunakan daging (Parantika & Jenica, 2022). Taoge goreng memiliki bahan baku yang terdiri dari mie kuning, tahu, ketupat dan taoge serta bumbu utama berupa kuah oncom untuk disajikan di piring atau dibungkus dengan daun patat untuk pengemasan (Prabandari dkk., 2019).

Seiring perjalanan waktu, banyak makanan khas tradisional mulai tersisih dan tergantikan dengan makanan modern. Saat ini, sudah mulai jarang ditemui pedagang taoge goreng. Selain itu, modernisasi telah mendorong perubahan dan modifikasi terhadap makanan khas sehingga sesuai dengan selera konsumen saat ini (Maulana dkk., 2020). Modifikasi dapat dilakukan atas rasa, aroma, variasi warna, ragam bumbu, proses pengolahan, maupun Teknik penyajian (Sutaguna, 2017). Oleh karena itu, diperlukan data mengenai keotentikan taoge goreng sebelum modifikasi agar diketahui dan menjadi dasar pengembangan dan pemanfaatannya lebih lanjut. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi otentikasi taoge goreng sebagai kuliner khas Kota Bogor.

## 2. Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada Desember 2022 sampai Januari 2023 di Kota Bogor, Provinsi Jawa Barat (Gambar 1). Penelitian dilakukan dengan dua tahapan. Tahapan pertama yaitu survei langsung ke seluruh wilayah Kota Bogor untuk menemukan pedagang taoge goreng. Tahapan ini dilakukan karena minimnya pedagang taoge goreng yang masih eksis serta mendapatkan data awal mengenai kuliner taoge goreng. Tahapan kedua yaitu menentukan 30 pedagang taoge goreng yang bersedia menjadi informan penelitian. Selanjutnya, data diambil dengan observasi langsung dan wawancara terhadap para pedagang taoge goreng. Selain wawancara terbuka, beberapa pertanyaan diajukan dengan jawaban berupa skala penilaian 1 sampai dengan 4, dengan 1 berarti sangat tidak penting dan 4 berarti sangat penting.



Gambar 1. Lokasi Penelitian di Kota Bogor

### 3. Hasil dan Pembahasan

#### 3.1. Karakteristik Informan

Pedagang taoge goreng yang menjadi informan sebanyak 30 orang pedagang tersebar di seluruh wilayah Kota Bogor. Pedagang taoge goreng didominasi oleh jenis kelamin laki-laki (77%) dan usia berada pada rentang 36-50 tahun (37%). Motivasi berdagang didominasi yaitu meneruskan usaha sebelumnya dari orang tua mereka (70%). Usaha berdagang taoge goreng sebagian besar dimulai pada Tahun 2000 sampai sekarang (47%) (Tabel 1).

Tabel 1. Karakteristik Pedagang Taoge Goreng di Kota Bogor

No.	Karakteristik	Jumlah	Persen (%)
1.	Jenis kelamin		
	Laki-laki	23	77
	Perempuan	7	23
2.	Usia		
	25 – 35 tahun	7	23
	36 – 50 tahun	11	37
	51 – 65 tahun	10	33
	> 65 tahun	2	7
3.	Motivasi berdagang		
	Usaha sendiri	6	20
	Meneruskan usaha orang tua	21	70
	Bekerja dengan orang lain	3	10
4.	Tahun mulai berdagang		
	Tahun 1960 – sekarang	7	23
	Tahun 2000 – sekarang	14	47
	Tahun 2010 – sekarang	9	30

Pengalaman merupakan hal yang penting dimiliki oleh wirausahawan (Candra, 2022), termasuk pengalaman dari orang terdekat yaitu orang tua. Hal ini menunjukkan bahwa pedagang taoge goreng sebelumnya telah banyak berinteraksi dengan pedagang sebelumnya yaitu orang tua sehingga terjadi alih pengetahuan dari orang tua kepada anaknya. Hal ini sesuai juga dengan banyak bentuk usaha dilakukan oleh generasi berikutnya yang melanjutkan dan sama dengan bentuk usaha yang dilakukan oleh orang tuanya sehingga muncul istilah entrepreneurship parenting (Haq & Putra, 2021). Kebiasaan sejak kecil menjadikan anak-anak memiliki kesukaan bidang yang sama dengan bidang yang dijalankan oleh orang tuanya sehingga terjadi proses regenerasi dari orang tua kepada anaknya (Wati dkk., 2021).

Keberadaan pedagang taoge goreng yang memulai usaha sejak tahun 1960-an menunjukkan bahwa usaha ini telah lama dijalankan dan masih bertahan hingga saat ini. Demikian juga, terdapat pedagang taoge goreng yang memulai usaha sejak tahun 2016 dan terbilang baru. Kondisi ini mengindikasikan bahwa peluang untuk usaha taoge goreng masih terbuka terlebih bahwa taoge goreng termasuk kuliner yang populer di Kota Bogor walaupun jarang dijumpai (Suciani dkk., 2021). Banyak faktor yang mendukung kemampuan bertahan suatu usaha kuliner hingga puluhan tahun bahkan antar generasi, yaitu adanya empat pilar

terdiri atas konsep pemasaran, proses produksi dan operasional, pengelolaan keuangan, serta sumber daya manusia (Christanto, 2020).

### 3.2. Ciri Komponen Utama

Komponen utama dalam makanan khas taoge goreng terdiri atas empat komponen yaitu mie kuning, tahu, taoge serta kupat. Mie kuning yang digunakan adalah mie basah dan bukan mie kering. Taoge yang digunakan adalah taoge kacang hijau, sementara kupat yang digunakan adalah kupat beras. Tahu yang digunakan adalah tahu kuning atau tahu putih, bukan tahu coklat. Keempat komponen utama taoge goreng umumnya dibeli dari pasar kecuali kupat yang sebagian dibuat sendiri oleh pedagang taoge goreng. Tidak ada ketentuan khusus mengenai keempat komponen taoge goreng tersebut. Seluruh komponen utama taoge goreng ini sama untuk seluruh pedagang.

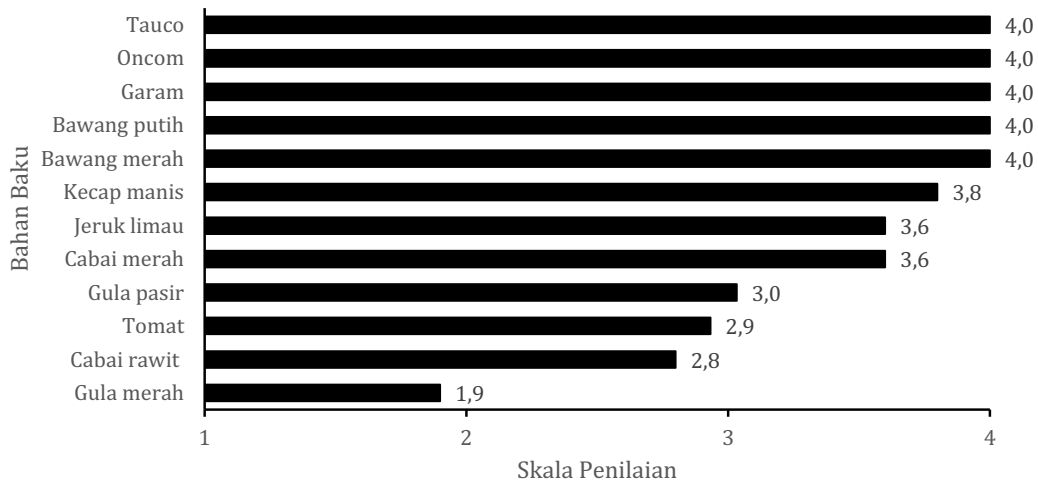
Komponen utama taoge goreng yang digunakan oleh pedagang taoge goreng, senada dengan penelitian Prabandari dkk., (2019) yang menyebutkan bahwa taoge goreng dibuat dengan bahan mie kuning, tahu, ketupat dan taoge. Mie kuning secara umum tidak hanya digunakan untuk makanan tradisional Bogor atau Jawa Barat, namun banyak juga digunakan pada makanan tradisional Indonesia karena menjadi daya tarik tersendiri bagi makanan tradisional tersebut (Ekafitri, 2010). Oleh karena itu, banyak penelitian yang mengembangkan diversifikasi produk mie dengan berbagai penambahan komposisi bahan pembuatan mie (Sudiarta, 2022; Wicaksono dkk., 2022)

### 3.3. Ciri Khas Bumbu

Terdapat lima jenis bahan baku bumbu yang dinilai wajib dan harus ada dalam jumlah banyak pada bumbu taoge goreng yaitu tauco, oncom, garam, bawang merah, dan bawang putih (Gambar 2). Sementara tujuh jenis bahan baku bumbu digunakan hanya sedikit karena dinilai tidak berpengaruh mengubah cita rasa khas dari bumbu taoge goreng. Tujuh jenis bahan baku bumbu tersebut dapat ditambahkan atau juga dapat tidak ditambahkan. Selera menjadi salah satu faktor penentu penggunaan bahan baku bumbu tersebut. Ketujuh jenis bahan baku bumbu tersebut adalah sebagian dimasak bersamaan dengan empat bahan baku bumbu yaitu tomat, cabai merah, gula putih, dan gula merah. Sementara tiga bahan bumbu lain dicampurkan saat siap disajikan kepada konsumen yaitu jeruk lemon atau jeruk nipis, cabai rawit, dan kecap. Tidak ada ketentuan spesifikasi bahan baku yang digunakan, seperti kecap yang digunakan tidak harus merek tertentu karena tidak berhubungan dengan kekhasan taoge goreng.

Indonesia juga wilayah Asia Tenggara merupakan pusat asal rempah-rempah dunia (Hakim, 2015). Rempah-rempah telah dimanfaatkan sebagai bagian dari penyedap masakan tradisional menjadi ciri khas dari masakan tersebut (Susiarti dkk., 2022). Seluruh bahan baku bumbu taoge goreng sesuai dengan pernyataan (Prabandari dkk., 2019) mengenai bumbu yang digunakan untuk taoge goreng. Bahan baku bumbu yang dinilai wajib, menandakan bahwa bahan baku tersebut jika tidak lengkap akan mengubah cita rasa serta kekhasan taoge goreng. Hal ini senada dengan konsep mengenai penggunaan bumbu yang terkait dengan kekhasan kuliner tradisional (Peggy dkk., 2018).

Tauco merupakan bumbu masakan yang dibuat dari kacang kedelai dengan perlakuan fermentasi sedemikian rupa hingga menghasilkan rasa dan aroma yang khas (Lestari & Aprillia, 2021). Tauco ini banyak digunakan sebagai penyedap atau bahan pelengkap suatu makanan khususnya pada makanan tradisional dari beberapa daerah di Indonesia, seperti Tegal dengan soto tauconya (Juliana, 2019). Tauco merupakan produk olahan kedelai berasal dari China yang dibawa oleh perantau China sejak awal abad 19 dan berkembang melalui akulturasi budaya menjadi ciri khas Cianjur (Widyastuti & Efendi, 2021). Oleh karena itu, tauco sangat identik dengan Cianjur.



Gambar 2. Diagram Penilaian Kekhasan Bahan Baku Bumbu

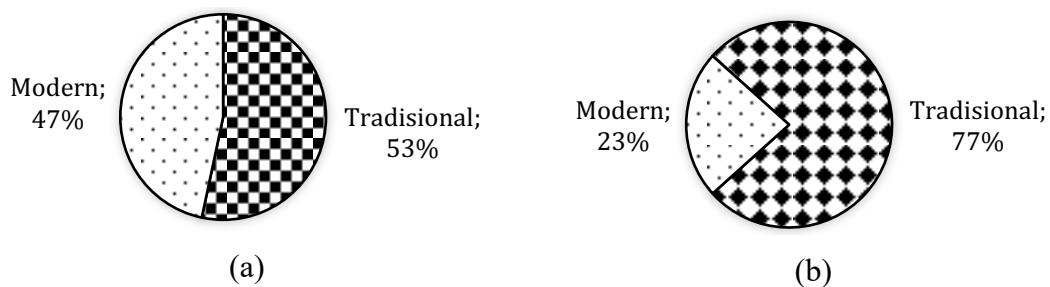
Oncom adalah makanan olahan dari kacang kedelai (Laksmi dkk., 2021). Oncom adalah makanan khas Jawa Barat yang merupakan produk fermentasi dari ampas tahu atau bungkil kacang tanah dengan inokulasi spora kapang oncom merah (Nurakhirawati dkk., 2016). Proses pembuatan oncom relatif mirip dengan pembuatan tempe serta produk fermentasi lain, namun dibedakan oleh jenis kapang atau ragi yang digunakan (Laksmi dkk., 2021). Komposisi pembuatan oncom memiliki perbedaan antara beberapa wilayah di Jawa Barat (Pardian dkk., 2012). Komposisi ampas tahu dan kacang tanah menjadi pembeda kualitas dari oncom yang diproduksi. Jika bahan baku ampas tahu yang dominan, maka harga oncom akan semakin murah dibandingkan jika lebih banyak menggunakan bahan baku kacang tanah.

Oncom merupakan sumber pangan yang banyak digunakan oleh masyarakat Jawa Barat. Selain digunakan pada taoge goreng, oncom juga merupakan bagian dari bumbu laksa yaitu makanan tradisional khas Bogor yang terdiri atas kupat serta bahan lainnya (Sari, 2017). Selain itu, banyak juga kuliner khas Jawa Barat yang menggunakan oncom sebagai bagian kulinernya (Murdijati-Gardjito dkk., 2019). Bahan baku serta proses pembuatan oncom menjadikan oncom memiliki rasa yang unik dan khas serta berbeda dengan produk olahan dari bahan baku yang sama. Penambahan bumbu serta pengolahan untuk taoge goreng menjadikan bumbu taoge goreng berbeda dengan produk olahan oncom lainnya.



### 3.4. Teknik Pengolahan dan Penyajian

Teknik pengolahan taoge goreng dilihat dari cara memasak makanan tersebut. Terdapat dua cara yang dikenal saat ini untuk pengolahan taoge goreng yaitu secara tradisional maupun secara modern. Penggunaan Teknik tradisional masih mendominasi pengolahan taoge goreng oleh pedagang taoge goreng di Kota Bogor (54%). Demikian juga dengan penyajian taoge goreng, masih didominasi dengan teknik penyajian tradisional (76%) (Gambar 3). Istilah goreng pada taoge goreng tidak berhubungan dengan pengolahan makanan melalui proses digoreng menggunakan minyak, seperti pengertian goreng pada umumnya. Namun proses menggunakan nampan untuk memasak bahan utama yaitu taoge dan mie. Proses memasak di atas nampan yaitu dengan proses perebusan dengan sedikit air, bukan digoreng. Air yang digunakan akan ditambah sedikit demi sedikit, jika dianggap sudah berkurang atau diganti jika dianggap sudah keruh.



Gambar 3. Diagram Persentase Pedagang Mengenai Teknik (a) Pengolahan dan (b) Penyajian Taoge Goreng

Pengolahan bumbu taoge goreng umumnya dilakukan sebelum para pedagang datang ke tempat berdagang. Bumbu dimasak di rumah sehingga bumbu telah siap dihidangkan saat pedagang membuka warung. Proses pengolahan taoge goreng yang dilakukan yaitu perebusan mie kuning dan taoge di nampan. Proses penyajian yaitu kupat diiris, kemudian ditambahkan tahu yang diiris juga. Selanjutnya, mie kuning dan taoge yang direbus dituangkan ke dalam piring atau kemasan daun patat. Air rebusan yang terbawa dikembalikan ke nampan. Kemudian disiram dengan bumbu dan diberi kecap. Bahan lain ditambahkan sesuai dengan selera konsumen.

Taoge goreng awalnya diolah secara tradisional dengan memanfaatkan kayu bakar sebagai bahan bakar (Gambar 4). Kekhasan ini berhubungan erat dengan cita rasa pada taoge goreng yang dikonsumsi yaitu adanya aroma wangi. Kekhasan ini tidak akan dijumpai pada pengolahan taoge goreng secara modern yang menggunakan kompor gas. Seluruh pedagang menilai bahwa penggunaan kayu bakar secara tradisional merupakan salah satu nilai kekhasan taoge goreng. Penggunaan kayu bakar pada pengolahan makanan tradisional diketahui menjadi daya tarik serta memberikan aroma khas yang berbeda (Lukitasari, 2019; Safitri dkk., 2018). Jenis kayu bakar juga berpengaruh pada aroma yang dihasilkan (Sukainah dkk., 2014).



Gambar 4. Teknik Pengolahan Taoge Goreng (a) Tradisional (b) Modern

Penggunaan gas untuk pengolahan taoge goreng oleh sebagian pedagang merupakan keputusan pedagang berdasarkan sisi praktis dan efisien. Beberapa hal yang mendorong keputusan ini diantaranya sulitnya pasokan kayu bakar serta harganya yang relatif mahal dibandingkan dengan gas. Penggunaan kompor gas dinilai lebih mudah dan murah oleh pedagang, selain juga bahwa penggunaan kompor gas tidak menghasilkan asap sehingga tidak mengganggu pembeli. Hal ini sesuai dengan pernyataan (Aditya, 2017) bahwa penggunaan kompor gas lebih efisien dibandingkan dengan penggunaan kayu bakar. Lingkungan berdagang yang tidak terganggu asap sesuai dengan pernyataan Prabandari dkk., (2019) bahwa penggunaan kompor gas akan meminimalisir asap yang sering mengganggu pembeli.

Daun patat merupakan kekhasan pengemasan taoge goreng yang dibungkus (Gambar 5). Daun patat atau garut dengan nama ilmiah *Maranta arundinaceae* merupakan tumbuhan herba berumpun dengan perakaran dangkal, daun muda berwarna hijau muda, serta daun tua berwarna hijau, berbentuk oval dengan ukuran panjang berkisar antara 19-26 cm serta lebar 7-9 cm (Suhartini & Hadiatmi, 2011). Daun patat memang dikenal sebagai pembungkus makanan. Makanan khas Bogor lain yang juga menggunakan daun patat sebagai pembungkus pesor yaitu lontong sebagai bahan utama doclang (Lestari & Christina, 2018).



Gambar 5. Penyajian Taoge Goreng dengan Alas Daun Patat

Perkembangan saat ini, sebagian pedagang taoge goreng menyajikan dengan kemasan kertas nasi maupun *styrofoam*. Selain menghilangkan kekhasan taoge goreng sebagai makanan tradisional khas Bogor, penggunaan bahan *styrofoam* juga berpotensi mencemari



lingkungan karena sulitnya bahan tersebut terurai (Nugraheni, 2018). Penggunaan *styrofoam* juga lebih lanjut dapat dinilai sebagai pelanggaran hak konsumen karena berpotensi memiliki bahaya lain yaitu perpindahan bahan kimia berbahaya dari *styrofoam* ke makanan (Azis, 2017).

#### 4. Kesimpulan

Komponen utama taoge goreng yaitu mie kuning, tahu, taoge dan kupat. Bahan baku utama bumbu taoge goreng terdiri atas sebelas jenis. Lima bahan baku wajib digunakan yaitu tauco, oncom, garam, bawang putih dan bawang merah. Tujuh bahan baku lain dapat digunakan dapat juga tidak, namun tidak akan mengurangi kekhasan bumbu taoge goreng. Taoge goreng secara tradisional diolah dengan kayu bakar dan disajikan dengan kemasan daun patat. Perkembangan saat ini, pengolahan modern beralih menggunakan kompor gas dan penyajian menggunakan kemasan lain seperti kertas nasi maupun *styrofoam*.

#### 5. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada para pedagang taoge goreng di Kota Bogor yang telah bersedia menjadi informan.

#### Pustaka

- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. M. R. (2015). Persepsi terhadap makanan tradisional Jawa Timur: Studi awal terhadap mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya. *Kinerja*, 19 (2), 112–125. <https://doi.org/10.24002/kinerja.v19i2.538>
- Aditya, I. P. W. (2017). Transformasi dan perkembangan teknologi kompor. *Medi Komunikasi FPIPS*, 16 (2), 31–35. <https://doi.org/10.23887/mkfis.v16i2.22738>
- Agustin, H., Hidayat, M. S., Wardiyanta, W., & Adhilla, F. (2023). Sosialisasi rintisan pengembangan desa wisata kebugaran kelurahan Canden kabupaten Bantul D.I Yogyakarta. *INDRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 10–15. <https://doi.org/10.29303/indra.v4i1.195>.
- Almerico, G. M. (2014). Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*, 8, 1–7. <http://www.aabri.com/manuscripts/141797.pdf>
- Anjang, P., Bioka, A., Faishal, A., Rahma, A., Suci, E., Poernama, G., Arif, M., Nur, N., & Chalida, M. (2020). Eksistensi budaya ‘Srawung’ di tengah globalisasi. *Cakra Wisata: Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 21 (2), 39–48. [Jurnal.uns.ac.id/cakra-wisata](http://jurnal.uns.ac.id/cakra-wisata)
- Azis, R. A. (2017). Penggunaan styrofoam pada kemasan pangan sebagai pelanggaran terhadap hak konsumen (Studi kasus pada SD Swasta Unwanus Saadah Jakarta Utara). *Lex Jurnalica*, 14 (3), 171–183. <https://ejournal.esaunggul.ac.id/index.php/Lex/article/view/2074>
- Bagaihing, M., & Mantolas, C. M. (2021). Kuliner lokal sebagai produk budaya (Studi kasus pada On The Rock Hotel, Kupang). *Journey*, 4 (2), 211–224. <https://doi.org/10.46837/journey.v4i2.93>

- Candra, I. M. H. (2022). Pengaruh karakteristik wirusaha, pengalaman dan motivasi terhadap keberhasilan usaha UMKM. *MANDAR: Management Development and Applied Research Journal*, 5 (1), 139–143. <https://doi.org/https://doi.org/10.31605/mandar.v5i1.1865>
- Christanto, V. (2020). Mempertahankan bisnis keluarga hingga generasi keempat pada usaha kuliner Tahu Campur Cak Kahar Surabaya. *Agora*, 8 (1), 1–6.
- Ekafitri, R. (2010). Teknologi pengolahan mie jagung: Upaya menunjang ketahanan pangan Indoneisa. *Pangan*, 19 (3), 283–293. <https://doi.org/10.33964/jp.v19i3.152>
- Hakim, L. (2015). *Rempah & Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran*. Dandra Pustaka Indonesia.
- Handayani, T. H. W. (2015). Makanan sebagai produk budaya dalam menghadapi persaingan global. *Seminar Nasional 2015 “Pengembangan SDM Kreatif Dan Inovatif Untuk Mewujudkan Generasi Emas Indonesia Berdaya Saing Global.”*
- Hanggraito, A. A., & Budiani. (2021). Eksplorasi segmentasi pasar dan motivasi wisatawan kuliner di Gudeg Pawon Yogyakarta. *JUMPA*, 7 (2), 735–757. <https://doi.org/10.24843/JUMPA.2021.v07.i02.p18>
- Haq, M. H., & Putra, Y. Y. (2021). Gambaran entrepreneurship parenting pada pemilik Restoran Simpang Raya. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 5 (1), 109–114. <https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/731>
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). Potensi makanan tradisional kue kolombeng sebagai daya tarik wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 1 (2), 40–47. <https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>
- Hartanti, N. B. (2014). Karakter streetscape sebagai pembentuk identitas kota Bogor. *Seminar Nasional Riset Arsitektur Dan Perencanaan (SERAP)* 3, 2, 8. <http://libprint.trisakti.ac.id/id/eprint/464>
- Juliana, J. (2019). Analisis potensi kawasan wisata kuliner dalam mendukung pariwisata di Kota Tegal Jawa Tengah. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 10 (2), 98–105. <https://doi.org/10.31294/khi.v10i2.6356>
- Julniyah, L., & Ginanjar, A. (2020). Pewarisan nilai-nilai sedekah bumi pada generasi muda di Dusun Taban Desa Jenengan Kecamatan Klambu Kabupaten Grobogan. *Sosiolum: Jurnal Pembelajaran IPS*, 2 (2), 139–145. <https://doi.org/10.15294/sosiolum.v2i2.33215>
- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi makanan Betawi sebagai salah satu identitas budaya daerah. *National Conference of Creative Industry, September*, 381–396. <https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1221>
- Laksmi, D. N. D. I., Setiasih, N. L. E., & Trilaksana, I. G. N. B. (2021). Effect of oncom extract on the level of estrogen hormone of productive white rats. *Bali Medical Journal*, 10 (2), 559–561. <https://doi.org/10.15562/bmj.v10i2.2504>
- Lestari, N. S., & Aprillia, J. G. (2021). Tauco, perpaduan rasa yang eksotis. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 12 (2), 106–114. <https://doi.org/10.31294/khi.v12i2.9939>
- Lestari, N. S., & Christina. (2018). Doclang, Makanan tradisional yang mulai tersisihkan. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 9 (2), 21–27. <https://doi.org/10.31294/khi.v9i2.5224>

- Luji, D. S. (2020). Eksistensi dan pewarisan budaya suku dalam Masyarakat Pulau Ndao (Orang Ndao) Kabupaten Rote Ndao Ntt. *Paradigma: Jurnal Kajian Budaya*, 10 (3), 289–310. <https://doi.org/10.17510/paradigma.v10i3.400>
- Lukitasari, R. (2019). Penguatan reputasi masakan Padang: Simbol promosi pariwisata gastronomi dalam Film Tabula Rasa. *Jurnal Master Pariwisata*, 6 (1), 1–24. <https://doi.org/10.24843/jumpa.2019.v06.i01.p01>
- Mariati, M., & Andreas, A. (2022). Delapan tradisi dalam makanan sebagai identitas Etnis Tionghoa Kota Tanjungpinang. *Jurnal Muara Ilmu Sosial, Humaniora, Dan Seni*, 6 (1), 293–302. <https://doi.org/10.24912/jmishumsen.v6i1.13386.2022>
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa.
- Maulana, F. L., Agustini, I. G. A. A., & Kusumaningrum, N. K. V. (2020). Modifikasi makanan Indonesia berbahan santan. *Journey*, 3 (2), 51–64. <https://doi.org/10.46837/journey.v3i2.79>
- Murdijati-Gardjito, Pridia, H., & Millaty, M. (2019). *Kuliner Sunda: Nikmat Sedapnya Melegenda*. Gadjah Mada University Press.
- Nugraheni, M. (2018). Kemasan Pangan. In *Plantaxia*. Plantaxia.
- Nurakhirawati, Harianthi, & Bahri, S. (2016). Kajian retensi karoten kapang oncom merah dari tongkol jagung selama pengolahan dan penyimpanan mie instan fungsional. *Kovalen*, 2 (2), 17–45. <https://bestjournal.untad.ac.id/index.php/kovalen/article/view/6722>
- Parantika, A., & Jenica, G. (2022). Pelestarian & pengembangan makanan khas Kampung Ciharahas Mulyaharja Sebagai Destinasi Wisata Kota Bogor. *Journal of Tourism and Economic*, 5 (1), 63–76. <https://doi.org/10.36594/jtec.v5i1.140>
- Pardian, P., Esperanza, D., & Wulandari, E. (2012). Strategi pengembangan usaha oncom terhadap tenaga kerja pedesaan guna penguatan ketahanan pangan dan kesejahteraan masyarakat. *Sosiohumaniora*, 14 (1), 38–51. <https://doi.org/10.24198/sosiohumaniora.v14i1.5477>
- Peggy, J., Fakhriyah, A., & Hinta, E. (2018). *Kearifan Lokal Dalam Kuliner Tradisional Gorontalo: Ilabulo, U Yilahe, Tiliaya dan Kukisi Karawo*. Penerbit Amara Books.
- Prabandari, D., Avenzora, R., & Sunarminto, T. (2019). Local wisdom for ecotourism development in Bogor. *Media Konservasi*, 23 (3), 274–280. <https://doi.org/10.29244/medkon.23.3.274-280>
- Prabangkara, H. S. (2018). Kuliner Yogyakarta, dari identitas ke komoditas. *Lensa Budaya*, 13 (2), 110–122. <https://doi.org/10.34050/jlb.v13i2.5315>
- Safitri, I., Salman, D., & Rahmadanih. (2018). Strategi pengembangan usaha kuliner: Studi Kasus Warung Lemang di Jenepono, Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14 (2), 183–194. <https://doi.org/10.20956/jsep.v14i2.4620>
- Sari, H. P. R. (2017). Analisis keautentikan dan keunikan Laksa Cihideung sebagai kuliner unggulan Kota Bogor. *Transparansi*, 9 (2), 255–269. <https://doi.org/doi.org/10.31334/trans.v9i2.30>
- Setiawan, R. (2016). Memaknai kuliner tradisional di Nusantara: Sebuah tinjauan etis. *Respons*, 21 (01), 113–140. <http://ejournal.atmajaya.ac.id/index.php/response/article/download/527/194/>

- Setyaningrum, N. D. B. (2018). Budaya lokal di era global. *Ekspresi Seni*, 20 (2), 102–112. <https://doi.org/10.26887/ekse.v20i2.392>
- Sofyan, M. A. (2020). Eksistensi megono sebagai identitas kultural: Sebuah kajian antropologi kuliner dalam dinamika variasi makanan global. *Jurnal Sosiologi Reflektif*, 15 (1), 45–62. <https://doi.org/10.14421/jsr.v15i1.1751>
- Suciani, I. A., Mela, E., & Wijonarko, G. (2021). Strategi perbaikan makanan khas Bogor. *AgriTECH*, 41 (2), 152–160. <https://doi.org/10.22146/agritech.45291>
- Sudiarta, N. P. (2022). Kualitas mie basah dengan penambahan tepung ubi talas. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10 (2), 78–86. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.919>
- Sudrajat, R. (2020). Pewarisan budaya dalam pengembangan ekonomi masyarakat. *TEMALI: Jurnal Pembangunan Sosial*, 3 (2), 298–313. <https://doi.org/10.15575/jt.v3i2.9350>
- Suhartini, T., & Hadiatmi. (2011). Keragaman karakter morfologis garut (*Marantha arundinaceae* L.). *Buletin Plasma Nutfah*, 17 (1), 12–18.
- Sukainah, A., Patang, P., Yunarti, Y., & Yuliadi, Y. (2014). Penerapan berbagai sumber bahan bakar dan konsentrasi garam pada pengasapan ikan layang. *Jurnal Galung Tropika*, 3 (3), 139–148. <https://doi.org/10.31850/jgt.v3i3.87>
- Sumarto, S. (2019). Budaya, pemahaman dan penerapannya: Aspek sistem religi, bahasa, pengetahuan, sosial, kesenian, dan teknologi. *Jurnal Literasiologi*, 1 (2), 144–159. <https://doi.org/10.47783/literasiologi.v1i2.49>
- Sunada, I. N. (2019). Potensi makanan tradisional Bali yang berbasis masyarakat sebagai daya tarik wisata di Pasar Umum Gianyar. *Jurnal Gastronomi*, 7 (1), 27–47.
- Susiarti, S., Rahayu, M., Ningsih, D. Q. W., Arifa, N., & Setiawan, M. (2022). Tumbuhan rempah dan masakan tradisional di Kelurahan Nanggewer Mekar, Cibinong, Kabupaten Bogor. *Jurnal Masyarakat Dan Budaya*, 23 (3), 337–353. <https://doi.org/10.14203/jmb.v23i3.1434>
- Sutaguna, I. N. T. (2017). Modifikasi makanan tradisional bali berbahan dasar ayam sebagai daya tarik wisata di Desa Mengwi Badung. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 7 (2), 111–120. <https://doi.org/10.22334/jihm.v7i2.7>
- Syakhrani, A. W., & Kamil, M. L. (2022). Budaya dan kebudayaan: Tinjauan dari berbagai pakar, wujud-wujud kebudayaan, 7 unsur kebudayaan yang bersifat universal. *Cross-Border*, 5 (1), 782–791. <https://journal.iaisambas.ac.id/index.php/Cross-Border/article/view/1161>
- Syarifuddin, D., M. Noor, C., & Rohendi, A. (2017). Memaknai kuliner lokal sebagai daya tarik wisata. *Abdimas*, 1 (1), 4–8.
- Utami, S. (2018). Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8 (2), 36–44. <https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>
- Wardiyanta, Hidayat, S. & Adila, F. (2019). Makan di luar sebagai tren rekreasi keluarga masyarakat Sleman Yogyakarta. *Media Bina Ilmiah*, 14 (3), 2281-2290. <https://doi.org/10.33758/mbi.v14i3.332>.
- Wardiyanta, Adila, F., & Hidayat, S. (2020). Peran diferensiasi kuliner dan pemasaran dalam pengembangan destinasi pariwisata yogyakarta. *Media Bina Ilmiah*, 15 (4),

- 4311-4320. <https://doi.org/10.33758/mbi.v15i4>.
- Wati, R. I., Subejo, S., Maulida, Y. F., Gagaria, E. A., Ramdhani, R. A., Izroil, K., Rahmalia, N. A., & Putri, L. A. (2021). Problematika, pola, dan strategi petani dalam mempersiapkan regenerasi di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Ketahanan Nasional*, 27 (2), 187–207. <https://doi.org/10.22146/jkn.65568>
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya Indonesia dalam mempromosikan wisata kuliner sebagai warisan budaya dunia. *Kournal of Tourism and Creativity*, 5 (1), 36–44. <https://doi.org/10.51620/0869-2084-2021-66-8-465-471>
- Wicaksono, D. S., Putri, P. I. A., Hastri, A. N., Noviantikasari, D., Muflihati, I., Suhendriani, S., Nurdyansyah, F., Ujianti, R. M. D., & Umiyati, R. (2022). Perbandingan sifat mie instan, mie kering, dan mie basah yang disubstitusi dengan tepung tulang ayam. *Journal of Food and Culinary*, 5 (2), 76–89. <http://journal2.uad.ac.id/index.php/jfc/article/view/7476>
- Widyastuti, ., & Efendi, R. (2021). Tauco Cianjur: The symbols of Sundanese and Chinese ethnic harmony in Cianjur. *Proceedings of the 1st NHI Tourism Forum (NTF2019) - Enhancing Innovation in Gastronomic for Millennials, Ntf 2019*, 135–146. <https://doi.org/10.5220/0009883201350146>