



Mengeksplorasi Keunikan dan Kelezatan Toge Goreng yang Menggugah Selera

Nurul Sukma Lestari^{1*}, Monti Krisnanditya², Adrian Ethan Wilfred³, Adriani Gunawan⁴

Universitas Bina Nusantara^{1,2,3}, Universitas Pelita Harapan⁴

nurul.lestari@binus.edu¹

ARTICLE INFO

History of the article :

Received 10 Agustus 2023

Revised 01 Oktober 2023

Accepted 05 Oktober 2023

Publish 15 Desember 2023

Keywords:

Toge goreng, makanan tradisional, wisatawan, Bogor, gastronomi

ABSTRACT

Kota Bogor merupakan salah daerah yang memiliki banyak makanan tradisional. Indonesia sejak jaman lampau sudah didatangi oleh berbagai macam bangsa yang memberikan pengaruh keberbagai bidang termasuk pengaruh di bidang kuliner. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tentang asal usul atau sejarah dari toge goreng, keunikan yang dimiliki oleh makanan ini dan bagaimana proses pembuatan dan penyajiannya. Metode yang digunakan adalah penelitian kualitatif deskriptif. Data diperoleh melalui wawancara dan ditambah dengan data sekunder yang didapatkan melalui studi literatur. Hasil dari penelitian ini adalah toge goreng berawal dari makanan Eropa yaitu spaghetti yang dibawa oleh pedagang Tiongkok. Keunikan dari toge goreng adalah cara pemasakannya yang direbus dengan menggunakan kuah/wajan yang menggunakan kayu bakar, serta penggunaan daun patat sebagai pembungkusnya. Sedangkan untuk proses pembuatan dan penyajian ada penjual yang menambahkan oncom merah. Saran dapat melakukan penelitian terhadap masakan tradisional yang berasal dari daerah lain sebagai daya tarik wisatawan.

PENDAHULUAN

Masyarakat Indonesia memiliki kekayaan budaya yang kuat, yang tercermin dalam berbagai aspek kehidupan sehari-hari, termasuk dalam kuliner tradisionalnya (Agus et al., 2023; Zamroni, 2019). Bangsa Indonesia merupakan negara yang terdiri dari berbagai macam suku dan pulau, sehingga setiap daerah memiliki keunikan dan kekhasan makanan tradisionalnya sendiri (Lestari & Christina, 2018). Makanan tradisional dari suatu daerah tidak hanya sekadar hidangan lezat, tetapi juga mencerminkan identitas dan sejarah suatu komunitas. Setiap hidangan tradisional mengandung cerita dan nilai-nilai yang diwariskan secara turun-temurun, menjadi bagian tak terpisahkan dari identitas budaya suatu daerah (Tyas, 2017). Misalnya, Rendang yang merupakan makanan tradisional dari Sumatera Barat, tidak hanya memikat lidah dengan kelezatannya, tetapi juga mewakili keuletan dan ketangguhan masyarakat Minangkabau.

Keunikan makanan lokal sangat terkait dengan ketersediaan bahan-bahan di daerah tersebut. Keanekaragaman alam Indonesia menciptakan kesempatan bagi masyarakat untuk mengolah bahan-bahan lokal menjadi hidangan yang istimewa dan lezat (Adiasih & Brahmana, 2017). Misalnya, Soto Betawi menggunakan santan sebagai bahan utamanya, mencerminkan kekayaan kelapa di wilayah Jakarta.

Perkembangan budaya di suatu daerah turut berpengaruh pada ragam makanan tradisionalnya. Seiring berjalannya waktu dan berbaurnya budaya, makanan tradisional juga

mengalami transformasi dan inovasi dalam proses pembuatan dan penyajiannya (Jannah et al., 2020). Namun, di balik perkembangan ini, penting untuk tetap melestarikan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam hidangan tersebut, agar warisan nenek moyang tetap terjaga dan menjadi bagian yang tak terpisahkan dari identitas dan jati diri bangsa Indonesia (Rinawati et al., 2017). Makanan tradisional bukan hanya tentang rasa, tetapi juga tentang cerita, sejarah, dan nilai-nilai kearifan lokal. Dengan menjaga dan menghargai keaslian makanan tradisional, kita turut melestarikan warisan budaya bangsa, serta menciptakan kesempatan untuk mengenalkan kekayaan kuliner Indonesia kepada dunia, mendukung pariwisata daerah, dan meningkatkan apresiasi terhadap budaya bangsa yang beragam ini.

Masakan Indonesia telah lama dipengaruhi oleh berbagai bangsa asing, termasuk orang Tionghoa, yang telah memberikan kontribusi berharga pada kekayaan kuliner Indonesia (Pradhana et al., 2020). Dengan pertumbuhan pariwisata Indonesia yang semakin meningkat (Lestari et al., 2019), perlu diupayakan pengembangan produk wisata yang memberikan kepuasan bagi para wisatawan (Adikampana et al., 2018) Salah satu aspek penting dalam pariwisata adalah bidang kuliner, yang dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan untuk mengunjungi suatu tujuan wisata (Zahrulianingdyah, 2018). Wisata kuliner telah mengalami perkembangan pesat dalam beberapa tahun terakhir dan menjadi salah satu unsur pariwisata yang berkembang paling dinamis dan kreatif (Organization, 2018). Hal ini juga berdampak positif dalam mendorong dan merangsang perkembangan lokal, ekonomi regional, dan nasional. Wisatawan yang datang untuk mencicipi makanan khas daerah dapat memberikan dukungan langsung bagi pelaku usaha kuliner lokal, memperkuat ekonomi daerah, serta melestarikan warisan kuliner tradisional.

Dengan mengenalkan dan mempromosikan kekayaan kuliner Indonesia yang dipengaruhi oleh berbagai budaya, seperti masakan Tionghoa, kita dapat memberikan pengalaman berbeda dan menarik bagi wisatawan. Melalui upaya ini, pariwisata Indonesia dapat semakin berdaya saing dan memberikan manfaat yang lebih luas bagi masyarakat, terutama dalam pengembangan ekonomi dan pelestarian budaya.

Makanan lokal memiliki daya tarik bagi wisatawan karena memiliki identitas lokal yang menjadi kebanggaan suatu daerah dan memberikan kontribusi pada pengembangan pariwisata (Mnguni & Giampiccoli, 2019). Salah satu contoh daerah yang kaya akan makanan tradisional adalah kota Bogor (Batarfie, 2016). Makanan khas Bogor, seperti Toge Goreng, menonjolkan kesegaran rasa yang berasal dari perpaduan cita rasa yang pas dan aroma tauco yang khas, yang merupakan hasil akulturasi dari pengaruh budaya Tionghoa (Dhodi, 2021). Toge Goreng adalah salah satu makanan khas dari Bogor yang menjadi daya tarik kuliner bagi para wisatawan. Keunikan dari makanan ini terletak pada rasa yang menyegarkan dan aroma yang khas, mencerminkan perpaduan budaya yang unik di daerah tersebut. Prof. Murdjito menjelaskan bahwa kuliner Sunda, termasuk Toge Goreng, memiliki ciri khas cita rasa yang ringan dan sederhana, namun mampu menyajikan rasa gurih asin, asam segar, manis ringan, dan kesegaran yang khas (Gardjito et al., 2017).

Hal ini menambah daya tarik bagi para pecinta kuliner yang mencari pengalaman baru dan autentik dalam menjelajahi kuliner daerah Bogor. Mengenalkan makanan khas Bogor seperti Toge Goreng kepada wisatawan adalah salah satu cara untuk memperkenalkan kekayaan kuliner lokal. Melalui pengalaman kuliner yang unik ini, para wisatawan dapat merasakan kelezatan dan keunikan budaya kuliner Bogor, dan pada gilirannya, mendorong pengembangan pariwisata daerah dan memperkuat identitas budaya bangsa Indonesia

Makanan khas Bogor, yaitu Toge Goreng, terdiri dari mie, tauge, tahu, serta lontong atau ketupat, disajikan dengan kuah oncom yang merupakan perpaduan dari pengaruh bangsa Eropa dan Tiongkok (Hidayatullah et al., 2019), (Adiakurnia, 2018). Sebagai makanan lokal, Toge Goreng memiliki keunikan tersendiri. Meskipun namanya mengandung kata "goreng", sebenarnya Toge Goreng tidak digoreng, melainkan dimasak dengan cara merebus menggunakan penggorengan

berbahan bakar kayu (Prabandari et al., 2019). Meskipun Toge Goreng merupakan hidangan tradisional yang kaya akan rasa dan sejarah, sayangnya saat ini semakin sulit menemukan makanan ini. Banyak pedagang makanan tradisional yang enggan menurunkan usahanya karena berharap keturunannya bisa mendapatkan pekerjaan yang dianggap lebih baik daripada hanya berjualan makanan tradisional (Batarfie, 2016). Dilema ini menggambarkan tantangan yang dihadapi oleh kuliner tradisional di era modern. Meskipun makanan tradisional memiliki daya tarik budaya dan sejarah yang kuat, adanya persepsi bahwa pekerjaan lain di luar dunia kuliner lebih menjanjikan dari segi finansial dan status sosial, membuat banyak pedagang makanan tradisional enggan meneruskan warisan kuliner nenek moyang mereka.

Upaya untuk melestarikan makanan tradisional, seperti Toge Goreng, menjadi penting agar kekayaan kuliner lokal dapat terus dinikmati oleh generasi mendatang. Diperlukan dukungan dan apresiasi dari masyarakat dan pemerintah dalam menjaga kelestarian kuliner tradisional sebagai bagian tak terpisahkan dari identitas dan kekayaan budaya Indonesia.

Seiring dengan perkembangan zaman, semakin sedikit generasi muda yang mengenal dan mau mengonsumsi makanan tradisional (Erdiana, 2019). Mereka cenderung menganggap makanan tradisional kurang berkelas dan kurang gengsi untuk disantap karena mereka menganggap bahwa makanan tradisional kurang berkelas dan gengsi untuk menyantapnya (Andriyanty & Yunaz, 2020). Jika tren ini terus berlanjut, makanan tradisional berisiko menghilang seiring dengan perkembangan jaman (22). Saat ini saja, makanan tradisional sudah sulit ditemukan (Widiono et al., 2022). Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya untuk melestarikan dan mengembangkan makanan tradisional (Marsiti et al., 2019).

Dalam konteks tersebut, ada beberapa permasalahan yang akan dikaji terkait Toge Goreng, yaitu: (1) Asal usul Toge Goreng, (2) Keunikan Toge Goreng, dan (3) Proses pengolahan dan penyajian Toge Goreng. Dengan mendalami aspek-aspek ini, diharapkan dapat meningkatkan apresiasi dan minat masyarakat terhadap makanan tradisional, serta memastikan warisan kuliner nenek moyang tetap hidup dan dinikmati oleh generasi mendatang.

METODOLOGI PENELITIAN

Dalam penelitian ini, digunakan metode kualitatif yang bersifat deskriptif. Metode ini digunakan untuk memeriksa aspek kehidupan orang, sejarah, perilaku, fungsionalisasi organisasi, gerakan sosial, atau hubungan kekerabatan (Fadli, 2021). Penelitian mendapatkan data dari tiga sumber utama, yaitu studi literatur, wawancara, dan kuisioner.

Data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui hasil wawancara dengan beberapa narasumber yang relevan. Dua pedagang Toge Goreng, yaitu Bapak Firman Hidayat pemilik usaha Toge Goreng Ibu Hj. Omah sejak 1970 dan Bapak Dedi Supriadi pemilik Toge Goreng Mang Gebro sejak 1943 di Bogor, memberikan pandangan langsung dari perspektif penjual makanan tradisional. Sementara itu, tiga warga Bogor lainnya, yaitu Bapak YK, Bapak IM, dan Ibu LG, yang berprofesi sebagai pegawai swasta dan PNS, memberikan perspektif dari sisi konsumen.

Dengan metode kualitatif ini, peneliti dapat menggali pemahaman yang lebih mendalam tentang asal usul, keunikan, dan proses pengolahan dan penyajian Toge Goreng. Pendekatan deskriptif memungkinkan peneliti untuk menyajikan data dengan lebih rinci dan mendetail, serta memahami dinamika dan konteks makanan tradisional dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Bogor. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang komprehensif tentang Toge Goreng sebagai makanan tradisional yang bernilai dalam aspek budaya dan pariwisata di daerah Bogor.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Sejarah atau Asal Usul Toge Goreng

Berdasarkan hasil wawancara dengan narasumber, terlihat bahwa pengetahuan tentang asal usul Toge Goreng relatif terbatas. Bapak FH, pemilik usaha Toge Goreng Ibu Hj. Omah, yang merupakan generasi kedua dari usaha tersebut, hanya mengetahui bahwa Toge Goreng berasal dari Cina. Ini sesuai dengan pandangan yang dikemukakan oleh Dhodi (Dhodi, 2021) yang menyatakan bahwa makanan ini memiliki pengaruh dari budaya Tionghoa. Sementara itu, bapak DS, pemilik Toge Goreng Mang Gebro yang merupakan generasi ketiga dari usaha tersebut, mengklaim bahwa kakeknya yang menciptakan dan memperkenalkan Toge Goreng. Namun, tanpa catatan sejarah atau bukti tertulis, klaim ini tetap menjadi informasi lisan yang perlu dikonfirmasi lebih lanjut.

Tiga warga Bogor lainnya, yaitu ibu LG, bapak YK, dan IM, sama sekali tidak mengetahui sejarah atau asal usul Toge Goreng. Ini menunjukkan bahwa pengetahuan tentang asal usul makanan tradisional ini belum tersebar secara luas di kalangan masyarakat.

Dengan pengetahuan terbatas tentang asal usul Toge Goreng dari para narasumber, penting untuk lebih mendalami informasi melalui studi literatur dan penelitian lebih lanjut guna menggali sejarah dan asal usul makanan ini dengan lebih akurat. Mengetahui asal usul Toge Goreng dapat memberikan tambahan nilai budaya dan sejarah dalam upaya melestarikan dan mengenalkan makanan tradisional ini kepada masyarakat luas dan wisatawan..

Berdasarkan data sekunder yang ada, Toge Goreng merupakan perpaduan dari pengaruh budaya Eropa dan Tionghoa. Menurut Mardi Liem, seorang pengamat sejarah Tionghoa di Bogor, bahan-bahan yang digunakan dalam Toge Goreng hampir semuanya menggunakan istilah Hokyan, dan dibawa oleh pedagang Tionghoa. Makanan ini diduga dibawa melalui perdagangan yang dilakukan oleh pedagang Tionghoa dari Tiongkok.

Dalam proses akulturasi di Indonesia, cara penyajian Toge Goreng yang diberi kuah mirip dengan penyajian spaghetti di dunia Eropa. Pengaruh budaya Eropa ini kemungkinan besar terjadi karena interaksi antara pedagang Tionghoa dengan masyarakat Eropa di wilayah tersebut. Sementara itu, pedagang Tionghoa di Indonesia menyesuaikan penggunaan saus tomat yang dirasa terlalu asam dengan tauco, yang sesuai dengan lidah orang Tionghoa dan lebih cocok dengan preferensi rasa lokal di Indonesia. Penyesuaian ini menunjukkan bagaimana Toge Goreng mengalami perkembangan selama berabad-abad dan terus disesuaikan dengan cita rasa lokal setiap daerah di Indonesia (Agustina, 2018).

Dengan pengaruh budaya Eropa dan Tionghoa yang saling berpadu, Toge Goreng menjadi makanan tradisional yang kaya akan cerita dan sejarah. Sebagai warisan kuliner nenek moyang, makanan ini mencerminkan akulturasi budaya yang khas dan menjadi bagian tak terpisahkan dari identitas kuliner Bogor dan Indonesia secara keseluruhan.

Untuk hasil wawancara tentang sejarah atau asal-usul toge goreng dapat dilihat dibawah ini:

Tabel 1: Sejarah atau asal usul Toge Goreng

Nama	Hasil Wawancara
FH	Berasal dari Cina
DS	Kakek yang membuat dan memperkenalkan
YK	
LG	Tidak mengetahui asal usul dari toge goreng
IM	

Keunikan dari Toge Goreng

Toge Goreng memiliki beberapa keunikan menurut pandangan Bapak FH, Bapak DS, dan tiga warga Bogor sebagai narasumber. Bapak FH menekankan keunikan dalam pembungkusannya, yang masih menggunakan daun patat sebagai alternatif dari pembungkus modern seperti plastik,

kertas, atau sterofoam. Selain itu, dia menciptakan rasa khas dengan menggunakan tauco buatan sendiri, yang membuat toge goreng buatannya berbeda dari yang lainnya.

Sementara itu, Bapak DS menyoroti keunikan toge goreng dalam proses pemasakannya. Dia memasak makanan ini dengan merebusnya, berbeda dari sebagian besar toge goreng lainnya yang digoreng. Pendekatan ini memberikan dimensi unik pada cita rasa dan tekstur hidangan tersebut.

Pendapat tiga warga Bogor sebagai narasumber juga sejalan dengan Bapak DS, bahwa keunikan toge goreng terletak pada prosesnya yang direbus, bukan digoreng. Hal ini menunjukkan bahwa cara merebus toge goreng cukup dikenal dan diakui oleh masyarakat setempat, memberikan daya tarik tersendiri bagi pecinta kuliner yang mencari variasi dalam penyajian makanan.

Ketiga keunikan yang diungkapkan oleh penjual dan warga Bogor ini memberikan gambaran yang lengkap tentang karakteristik khas Toge Goreng. Keberagaman dalam pembungkusan dan cara pemasakan menambah nilai budaya dan inovasi pada makanan tradisional ini, sehingga terus menarik minat wisatawan dan mendapatkan apresiasi dari masyarakat. Dengan demikian, Toge Goreng tetap menjadi salah satu makanan lokal yang unik dan menarik untuk dijelajahi oleh pecinta kuliner..

Benar, toge goreng memiliki banyak aspek unik yang menjadi daya tarik bagi pecinta kuliner. Mulai dari cara pembungkusan tradisional dengan menggunakan daun patat hingga metode pemasakan yang berbeda dari versi biasanya yang digoreng, setiap pendekatan ini memberikan sentuhan khusus pada hidangan yang sudah populer ini dan membuatnya lebih menarik bagi para penggemarnya. Berdasarkan data sekunder yang diperoleh, keunikan dari toge goreng terletak pada cara pemasakannya dengan merebus makanan tersebut. Disajikan dengan mie kuning, tahu goreng, kupat, dan diberi bumbu atau kuah berbahan dasar tauco, menciptakan cita rasa yang khas dan istimewa (Hidayatullah et al., 2019). Metode pemasakan yang berbeda ini menambah dimensi unik pada rasa dan tekstur Toge Goreng, membedakannya dari versi biasanya yang digoreng.

Kombinasi bahan-bahan tersebut mencerminkan akulturasi budaya Eropa dan Tionghoa, yang menjadikan Toge Goreng sebagai hidangan yang mencakup beragam cita rasa dan warisan kuliner nenek moyang. Keberagaman ini menggambarkan kekayaan budaya Indonesia dan menarik minat wisatawan serta memberikan apresiasi dari masyarakat lokal.

Sebagai salah satu makanan tradisional yang terus berkembang dan melestarikan keunikan lokal, toge goreng menjadi contoh bagaimana kuliner tradisional dapat terus menarik minat dan menghadirkan pengalaman kuliner yang istimewa bagi semua kalangan. Dengan mengenalkan dan melestarikan kekayaan kuliner Indonesia seperti toge goreng, kita dapat memperkuat identitas dan kebanggaan budaya bangsa, serta mendukung pengembangan pariwisata daerah dan nasional.

Untuk hasil wawancara mengenai keunikan dari Toge Goreng dapat dilihat pada tabel 2 dibawah ini:

Tabel 2: Keunikan Toge Goreng

Nama	Hasil Wawancara
FH	Menggunakan daun patat untuk pembungkusnya. Penggunaan tauco buatan sendiri.
DS	Proses pemasakan dengan cara merebus dan bukan digoreng.
YK	
LG	Sama dengan bapak DS, ketiganya menyatakan bahwa keunikan ada pada proses
IM	pemasakan yang direbus dan bukan digoreng.

Proses pengolahan dan penyajian Toge Goreng

Menurut penuturan Bapak FH, dalam satu hari biasa ia dapat mengolah 15 kg hingga 20 kg toge, namun pada akhir minggu atau tanggal merah (libur), ia dapat mengolah hingga 30 kg toge dalam satu hari. Untuk memasak, Bapak FH masih menggunakan kayu bakar, dan bumbu yang

digunakan diproses dengan kendil tanah liat. Penyajiannya pun masih menggunakan daun patat sebagai pembungkus.

Sementara itu, Bapak DS mengolah 10 kg toge dalam satu hari biasa dan dapat meningkat menjadi 15 kg toge pada waktu-waktu ramai. Bumbu yang digunakan oleh Bapak DS dipanaskan terlebih dahulu, dan penyajiannya biasanya menggunakan piring, kecuali jika toge goreng dibawa pulang, maka ia akan menggunakan daun patat sebagai pembungkusnya.

Baik Bapak FH maupun Bapak DS menggunakan bumbu yang serupa untuk mengolah Toge Goreng. Bumbu tersebut meliputi tauco, kemiri, bawang putih, cabe merah, garam, dan gula. Penggunaan bumbu ini adalah salah satu yang memberikan cita rasa khas pada Toge Goreng buatan mereka.

Penggunaan kayu bakar dan kendil tanah liat oleh Bapak FH, serta penggunaan bumbu yang dipanaskan terlebih dahulu oleh Bapak DS, mencerminkan pendekatan tradisional dalam mengolah makanan ini. Penggunaan daun patat sebagai pembungkus juga menambahkan sentuhan klasik dan berkesan bagi konsumen yang menyantap hidangan tersebut.

Dari uraian ini, terlihat bagaimana dua penjual Toge Goreng memiliki metode dan cara pengolahan yang sedikit berbeda, namun keduanya menekankan pada penggunaan bahan-bahan tradisional yang memberikan ciri khas pada Toge Goreng mereka masing-masing. Keberagaman dalam penyajian dan pengolahan ini merupakan bagian dari daya tarik kuliner tradisional dan terus menarik minat para penggemar kuliner lokal maupun wisatawan.

Dari penuturan tersebut, terlihat beberapa perbedaan dan persamaan antara Bapak FH dan Bapak DS dalam mengolah Toge Goreng, serta tingkat pengetahuan warga Bogor yang menjadi narasumber.

Perbedaan dalam pengolahan Toge Goreng oleh Bapak DS adalah penambahan oncom merah ke dalam bumbunya, yang menghasilkan warna dan rasa yang berbeda. Sementara itu, Bapak FH menggunakan kayu bakar dalam proses pemasakan, yang memberikan aroma dan rasa yang khas pada hidangannya. Kedua penjual ini juga sepakat untuk memasak bumbu terlebih dahulu sebelum menyajikan Toge Goreng, memudahkan konsumen dengan cara merebus atau menyiramnya dengan air panas sebelum disantap dengan mie kuning, kupat, dan saus yang disiramkan di atasnya.

Ketiga warga Bogor yang diwawancarai memiliki pengetahuan yang berbeda tentang Toge Goreng. Bapak YK mengetahui bahwa Toge Goreng dimasak dengan cara direbus, bukan digoreng, dan mencantumkan beberapa bahan seperti toge, mie, ketupat, tahu, tauco, dan oncom. Namun, Ibu LG dan Bapak IM hanya mengetahui beberapa bahan yang digunakan, seperti toge, mie, tahu, dan ketupat, tetapi kurang mengetahui tentang bumbunya.

Perbedaan pengetahuan ini menunjukkan tingkat kesadaran masyarakat tentang pengolahan Toge Goreng yang bervariasi. Meskipun demikian, Toge Goreng tetap menjadi salah satu makanan tradisional yang populer dan terus menarik minat para penikmat kuliner dengan beragam cita rasa dan variasi penyajian. Keberagaman pengolahan dan bahan-bahan yang digunakan mencerminkan kekayaan kuliner Indonesia yang unik dan menarik. Dengan upaya untuk melestarikan dan mempromosikan makanan tradisional seperti Toge Goreng, kita dapat memperkuat identitas budaya daerah dan memberikan kontribusi positif bagi pariwisata dan ekonomi lokal. Untuk hasil wawancara mengenai proses pengolahan dan penyajian Toge Goreng dapat dilihat pada tabel 3:

Tabel 3: Proses Pengolahan dan Penyajian Toge Goreng

Nama	Hasil Wawancara
FH	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengolah 15-20 kg toge dalam satu hari dan bisa sampai dengan 30 kg pada akhir minggu ataupun hari libur. 2. Memasak menggunakan kayu bakar. 3. Menggunakan kendil tanah liat untuk bumbu. 4. Menggunakan daun patat sebagai pembungkus dan alas penyajian.

	5. Menggunakan tauco buatan sendiri yang digunakan dalam proses pengolahan.
	1. Mengolah 10 kg toge dalam satu hari dan jika ramai bisa mencapai 15 kg.
DS	2. Menggunakan piring dalam penyajian, kecuali untuk dibawa pulang menggunakan daun patat sebagai pembungkus.
	3. Menambahkan oncom merah sebagai bumbu.
	4. Sudah tidak menggunakan kayu bakar dalam pengolahannya.
YK	Bahan yang digunakan adalah toge, mie, ketupat, tahu, tauco, oncom. Proses pemasakan dengan cara direbus.
LG	Mengetahui bahan yang digunakan adalah toge, mie, tahu dan ketupat tetapi kurang mengetahui untuk bumbunya.
IM	Bahan yang digunakan adalah Tahu. Ketupat, toge, mie dan tahu.

Pembahasan

Dari hasil wawancara dan data sekunder, dapat ditarik beberapa kesimpulan mengenai Toge Goreng sebagai makanan lokal di Bogor:

Proses Akulturasi: Toge Goreng adalah contoh makanan lokal yang mengalami proses akulturasi dari Eropa dan Tiongkok. Pengaruh budaya dari kedua bangsa ini membawa perubahan dalam cara penyajian dan bahan-bahan yang digunakan dalam Toge Goreng. Namun, Toge Goreng tetap disesuaikan dengan citarasa lokal sehingga menjadi makanan yang disukai dan diterima oleh masyarakat Bogor.

Proses Memasak yang Berbeda: Keunikan Toge Goreng terletak pada proses memasaknya yang tidak biasa, yakni direbus daripada digoreng seperti umumnya. Pendekatan ini memberikan sentuhan unik pada cita rasa dan tekstur hidangan, yang menarik minat para pecinta kuliner.

Penggunaan Daun Patat sebagai Pembungkus: Keunikan lainnya yang disoroti oleh Bapak FH adalah penggunaan daun patat sebagai pembungkus Toge Goreng. Ini menjadi ciri khas dan memberikan nilai tradisional serta lokal pada hidangan ini. Penggunaan daun patat menjadi alternatif menarik daripada pembungkus modern seperti plastik, kertas, atau sterofoam yang biasa digunakan untuk makanan.

Melalui penggalan informasi mengenai Toge Goreng, kita dapat menghargai keberagaman kuliner tradisional Indonesia dan pentingnya melestarikan makanan lokal sebagai bagian dari identitas dan kekayaan budaya kita. Dengan memahami sejarah, keunikan, dan proses pembuatan makanan tradisional seperti Toge Goreng, kita dapat lebih mengapresiasi warisan nenek moyang dan berkontribusi pada pengembangan pariwisata serta ekonomi lokal.

sejarah Toge Goreng menggambarkan bagaimana makanan ini mengalami pengaruh dari berbagai budaya, terutama dari Eropa dan Tiongkok, namun berhasil diadaptasi dengan selera dan kebiasaan masyarakat Bogor. Keunikan Toge Goreng versi Bogor kemudian terjaga dan menjadi salah satu identitas kuliner khas daerah tersebut.

Perbedaan dalam proses pembuatan dan penyajian Toge Goreng antara Bapak FH dan Bapak DS menunjukkan variasi dan inovasi yang terjadi dalam kuliner tradisional. Bapak FH melakukan pengolahan toge goreng dengan jumlah yang lebih besar, mencapai 30 kg ketika ada keadaan ramai. Penggunaan kayu bakar dalam proses memasaknya memberikan tambahan aroma khas pada hidangan. Penggunaan kendil tanah liat untuk penyimpanan bumbu juga memberikan nilai tradisional pada Toge Goreng buatannya.

Penggunaan daun patat sebagai pembungkus atau alas penyajian serta penggunaan tauco buatan sendiri oleh Bapak FH juga menambahkan ciri khas dan rasa unik pada hidangan ini. Inovasi dalam pengolahan dan penggunaan bahan-bahan tradisional ini mencerminkan upaya untuk mempertahankan keunikan dan keaslian Toge Goreng sebagai makanan lokal.

Variasi dalam proses pembuatan dan penyajian Toge Goreng ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional seperti Toge Goreng terus mengalami perkembangan dan adaptasi sesuai dengan selera

dan preferensi zaman. Melestarikan dan mengembangkan makanan tradisional seperti Toge Goreng penting untuk memperkuat identitas budaya daerah, serta memberikan nilai tambah bagi pariwisata dan ekonomi lokal. Dengan upaya bersama dalam mempromosikan dan mempertahankan makanan lokal, kita dapat menghargai keanekaragaman kuliner Indonesia dan mengenalkannya kepada dunia sebagai bagian dari warisan budaya yang berharga.

Bapak DS, dengan jumlah olahan toge goreng yang sedikit lebih rendah, yaitu 15 kg saat ada pengunjung ramai, melakukan pendekatan modern dalam proses memasak dengan menggunakan kompor gas sebagai sumber panasnya. Di samping itu, ia juga menciptakan variasi rasa pada hidangan dengan menambahkan oncom merah ke dalam bumbu. Penambahan ini memberikan sentuhan kreatif pada cita rasa Toge Goreng buatannya, untuk menarik minat pelanggan untuk mencicipi variasi baru.

Dalam penyajiannya, Bapak DS menggunakan piring ketika pelanggan ingin menikmati hidangan di tempat. Namun, jika toge goreng dibungkus untuk dibawa pulang, ia tetap mengikuti tradisi dengan menggunakan daun patat sebagai pembungkus, sebagaimana yang juga dilakukan oleh Bapak FH. Konsistensi penggunaan daun patat ini menunjukkan pentingnya elemen tradisional dalam makanan lokal, sambil tetap memberikan opsi modern bagi pelanggan yang ingin menikmati hidangan dengan kenyamanan modern.

Meskipun terdapat perbedaan dalam metode memasak dan penyajian, namun terlihat bahwa bahan-bahan yang digunakan dalam Toge Goreng adalah serupa di antara kelima narasumber. Toge rebus, mie kuning, ketupat, dan tahu goreng yang diberi saus berbumbu tauco tetap menjadi komponen utama dalam hidangan ini. Hal ini mencerminkan esensi dari Toge Goreng yang memiliki cita rasa khas dan tidak ternilai bagi masyarakat Bogor.

Dari variasi yang ditunjukkan oleh Bapak DS dan Bapak FH, dapat disimpulkan bahwa Toge Goreng merupakan hidangan yang fleksibel dan dapat diadaptasi sesuai dengan preferensi dan tradisi masing-masing penjualnya. Setiap penjual memiliki cara unik untuk menyiapkan dan menyajikan Toge Goreng, menciptakan variasi yang menarik bagi para pecinta kuliner di Bogor. Keberagaman dalam pengolahan dan penyajian makanan lokal seperti Toge Goreng ini mencerminkan kekayaan kuliner Indonesia yang patut diapresiasi dan dipromosikan sebagai bagian dari warisan budaya yang unik..

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Kesimpulan

Toge Goreng sebagai makanan tradisional khas kota Bogor memang menunjukkan pengaruh dari bangsa asing, seperti penggunaan tauco yang berasal dari Tiongkok dan cara penyajian yang terinspirasi dari penyajian spaghetti yang merupakan pengaruh dari bangsa Eropa. Namun, disayangkan bahwa mayoritas masyarakat lokal dan penjual Toge Goreng tidak mengetahui sejarah atau asal usul dari hidangan ini.

Ketidaktahuan tentang sejarah makanan tradisional ini menjadi hal yang disayangkan karena pengetahuan akan sejarah dan budaya lokal bisa menjadi daya tarik untuk meningkatkan pariwisata. Sebagai penduduk lokal atau penjual makanan, mengetahui sejarah dari hidangan tradisional seperti Toge Goreng dapat memungkinkan mereka untuk membagikan cerita dan informasi menarik kepada wisatawan lokal maupun internasional.

Seringkali, pengalaman turis terhadap makanan lokal diabaikan, padahal mencoba makanan tradisional menjadi salah satu kegiatan yang penting bagi wisatawan. Makanan lokal dapat menjadi daya tarik dari suatu tempat dan memberikan pengalaman kultural yang berharga bagi wisatawan. Dengan lebih memperhatikan dan mengapresiasi makanan tradisional seperti Toge Goreng, kita dapat mempromosikan warisan budaya dan kuliner lokal, serta memperkaya pengalaman wisatawan yang datang ke Bogor.

Sebagai upaya untuk mendukung pariwisata daerah, penting bagi para penduduk lokal dan penjual makanan tradisional untuk mengetahui sejarah dan nilai-nilai budaya dari hidangan-hidangan khas mereka. Dengan begitu, mereka dapat memberikan penjelasan yang mendalam dan menghidupkan kembali cerita-cerita di balik makanan tradisional tersebut, menarik minat wisatawan untuk mencicipi dan mengenal lebih dalam tentang budaya dan warisan kuliner Indonesia.

Rekomendasi

Pendekatan untuk mengedukasi masyarakat tentang pentingnya menjaga keaslian makanan tradisional dan mendukung pariwisata daerah adalah langkah yang sangat relevan dan berpotensi memberikan dampak positif bagi keberlanjutan warisan kuliner lokal. Berikut beberapa langkah yang bisa diambil:

1. Kampanye Edukasi: Pihak berwenang, lembaga pariwisata, atau pemerintah daerah dapat melakukan kampanye edukasi tentang pentingnya menjaga keaslian makanan tradisional..
2. Penelitian dan Dokumentasi: Dilakukan penelitian mendalam untuk makanan tradisional di tiap daerah guna mendapatkan informasi yang akurat tentang resep, cara pembuatan, dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya.
3. Pelatihan dan Pengembangan: Setelah mengumpulkan data tentang makanan tradisional, pihak terkait dapat menyediakan pelatihan dan dukungan untuk para penjual makanan tradisional.
4. Promosi dan Pemasaran: Melakukan promosi yang tepat untuk makanan tradisional merupakan hal penting dalam menarik minat wisatawan.
5. Kolaborasi dengan Sektor Swasta: Melibatkan sektor swasta, seperti restoran atau hotel, dalam mempromosikan dan menghidupkan kembali makanan tradisional juga dapat menjadi langkah yang efektif.
6. Program Inklusif: Memastikan bahwa program pengembangan dan promosi ini bersifat inklusif, melibatkan berbagai pihak, termasuk kelompok masyarakat lokal, komunitas, dan tokoh-tokoh kuliner daerah.

Melalui pendekatan ini, diharapkan masyarakat dapat lebih menyadari pentingnya menjaga keaslian makanan tradisional sebagai bagian dari identitas budaya daerah. Selain itu, dengan memberdayakan para penjual makanan tradisional, potensi ekonomi lokal dapat ditingkatkan, dan warisan kuliner tradisional dapat terus diwariskan dan dinikmati oleh generasi mendatang.

REFERENSI

- Adiakurnia, M. I. (2018). Ini Sejarah Toge Goreng Khas Bogor, Ternyata Meniru Spaghetti. *Kompas*.
- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. (2017). Persepsi terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur : Studi Awal terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya. *KINERJA*, 19(2), 112–125.
- Adikampana, I. M., Sunarta, I. N., & Negara, I. M. K. (2018). Arahan Produk Pariwisata Berbasis Masyarakat Lokal di Wilayah Pedesaan. *Jurnal IPTA*, 5(2), 92–101.
- Agus, K., Pradnyana, S., Windu, I. P., Sujana, M., & Landrawan, I. W. (2023). Awig-Awig Sebagai Hukum Adat Di Wilayah Desa Adat Provinsi Bali. *Jurnal Dinamika Sosial Budaya*, 25(2), 292–295.
- Agustina, S. (2018). *Sejarah Panjang Lahirnya Toge Goreng Khas Bogor, Terinspirasi dari Spaghetti?* Tribune Travel.
- Andriyanty, R., & Yunaz, H. (2020). Model Gaya Hidup Konsumen Dalam Memilih Produk Makanan Dalam Negeri. *Jurnal Ilmiah Manajemen Dan Bisnis*, 21(1), 82–95.
- Batarfie, B. (2016). *34 Resep Langka Masakan Bogor Tempo Doeloe*. Gramedia Pustaka Utama.
- Dhodi. (2021). *Sejarah Unik Kuliner Toge Goreng Bogor*. BogoRaya.Co.

- Erdiana, S. P. (2019). Generasi Millennial dan Resep Kuliner Tradisional sebagai Budaya Bangsa Indonesia. *DeKaVe*, 11(2), 35–42. <https://doi.org/10.24821/v11i2.2657>
- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian kualitatif. *Humanika*, 21(1), 33–54. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1.38075>
- Gardjito, M., Putri, R. G., & Dewi, S. (2017). *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. UGM Press.
- Hidayatullah, A. S., Ginting, B., & Husnul, Y. (2019). Hubungan Kualitas Produk Dengan Kepuasan Konsumen Pada Bisnis Kuliner Toge Goreng Ibu Hj. Omah Kota Bogor. *JURNAL ONLINE MAHASISWA (JOM) BIDANG MANAJEMEN*, 4(2).
- Jannah, D. N., Septemuryantoro, S. A., & Putri, R. (2020). Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Situasi Covid-19 Simpang Lima Kota Semarang. *Dinamika Sosial Budaya*, 22(1), 344–352.
- Lestari, N. S., & Christina. (2018). Doclang, Makanan Tradisional Yang Mulai Tersisihkan. *Khasanah Ilmu*, 9(2), 21–27.
- Lestari, N. S., Wiastuti, R. D., & Triana, I. (2019). Implementasi Accessible Tourism di TMII Jakarta. *Jurnal IPTA*, 7(2), 96–106.
- Marsiti, C. I. R., Suriani, N. M., & Sukerti, N. W. (2019). Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal IKA*, 17(2), 128. <https://doi.org/10.23887/ika.v17i2.19844>
- Mnguni, E. M., & Giampiccoli, A. (2019). Proposing a Model on the Recognition of Indigenous Food in Tourism Attraction and Beyond. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 8(3), 1–13.
- Organization, W. T. (2018). *Global Report on Food Tourism*. World Tourism Organization.
- 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>
- Pradhana, R., Dianti, A., & Paulina, A. (2020). Acculturation in Culture Site Kelenteng Cu An Kiong - Lasem Viewed from Architectural and Decoration Angle. *Jurnal BECOSS (Business Economic, Communication, and Social Sciences)*, 2(1), 1–8.
- Rinawati, T., Meiriyanti, R., & Puspitasari, D. (2017). Peranan Sracbi Sebagai Makanan Khas Untuk Mempertahankan Nilai Kearifan Lokal. *Dinamika Sosial Budaya*, 19(2), 300–307.
- Tyas, A. S. P. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 1–14.
- Widiono, S., Sentia, E. T., & Andani, A. (2022). Tingkat Pengetahuan dan Sikap Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional Suku Serawai di Kecamatan Pino Raya Kabupaten Bengkulu Selatan. *Jurnal KIRANA*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.19184/jkrn.v3i1.29004>
- Zahrulianingdyah, A. (2018). Kuliner sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 6(1), 1–9.
- Zamroni, E. (2019). Konseling Berbasis Kerajinan Lokal Indonesia sebagai Upaya Penguatan Karakter Kebangsaan. *Jurnal Bimbingan Dan Konseling Terapan*, 03(01), 95–106.