

## **SEJARAH DAN KEBERLANJUTAN KUPANG LONTONG DI KABUPATEN SIDOARJO**

**Rahma Sasi Safrida**

S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

[blossomshi92@gmail.com](mailto:blossomshi92@gmail.com)

**Dra. Dwi Kristiastuti Suwardiah, M.Pd**

Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

[dwi\\_kristiastuti@yahoo.com](mailto:dwi_kristiastuti@yahoo.com)

**Abstrak:** Kupang lontong merupakan hidangan sepinggan khas Sidoarjo yang terdiri dari kupang, lontong, dan pelengkap lenthos (semacam gorengan yang terbuat dari singkong serut, kacang tolo, kelapa parut yang dibumbui). Perpaduan bumbu petis, bawang putih mentah, dan kupang dengan kuah asam pedas manis yang segar. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sejarah dan keberlanjutan kupang lontong di Sidoarjo. Jenis penelitian yang akan digunakan pada penelitian ini, yaitu deskriptif kualitatif. Metode pengumpulan data menggunakan metode observasi dan wawancara yang dilakukan di Sidoarjo. Subjek penelitian meliputi pedagang kupang, kelompok penjual kupang, masyarakat Sidoarjo dan Dinas Pangan dan Pertanian. Analisa data menggunakan metode deskriptif kualitatif. Validitas data dalam penelitian ini adalah metode triangulasi yang berarti membandingkan dan mengecek kembali suatu informasi yang diperoleh dengan membandingkan hasil observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian adalah sejarah kupang lontong tidak diketahui, tidak ada catatan tertulis dan tidak dapat ditelusuri. Tidak ada yang dapat menceritakan awal mulanya muncul sajian kupang lontong, hanya diketahui jika sajian kupang lontong sudah ada sejak berpuluh-puluh tahun yang lalu, atau bahkan beratus-ratus tahun lalu jika merunut dari cerita sejarah Dewi Sekardadu. Namun kapan, dimana, dan siapa yang memunculkan sajian kupang lontong, tidak dapat diketahui secara pasti. Sedangkan keberlanjutan kupang lontong hanya sampai pada tahap mampu mencukupi kebutuhan konsumen dan tingkat konsumsi yang tidak menurun. Pedagang kupang lontong di Sidoarjo hanya puas sampai di titik menjual kupang lontong dan laku di pasaran. Hanya terpikir disitu, tidak ingin menyajikan kupang lontong dalam bentuk lain. sehingga pihak pemerintahanpun akhirnya hanya fokus pada promosi mengenalkan kupang lontong ke masyarakat luas.

**Kata kunci :** kupang lontong, sejarah, keberlanjutan

**Abstract:** Kupang lontong is a typical of Sidoarjo dish consisting of kupang, lontong, and lenthos as a complement (a kind of fried food made from shaved cassava, tolo beans, spiced grated coconut). A combination of petis herbs, raw garlic, and kupang with fresh sweet spicy sauce. The purpose of this research is to know the history and sustainability of kupang lontong in Sidoarjo. Type of research that will be used in this research, that is descriptive qualitative. Methods of data collection using observation and interview methods conducted in Sidoarjo. Research subjects included kupang traders, groups of kupang lontong sellers, Sidoarjo peoples and Food and Agriculture Department. Data analysis using qualitative descriptive method. Validity of data in this research is triangulation method which means compare and crosscheck the information obtained by comparing result of observation, interview and documentation. The result of the research is the history of kupang lontong is unknown, there is no written record and can not be traced. No one can tell the beginning of the emergence of kupang lontong dish, only known if kupang lontong dish has existed for decades ago, or even hundreds of years ago if according to the historical story of Dewi Sekardadu. But when, where, and who bring up kupang lontong as a dish, can not be known for certain. While sustainability kupang lontong only to the stage able to meet the needs of consumers and the level of consumption is not decreased. Kupang Lontong sellers in Sidoarjo just satisfied to the point of selling kupang lontong and sold in the market. Just think of it, do not want to serve kupang lontong in another form. So the government finally only focus on promoting the introducing kupang lontong to the wider community.

**Keywords:** kupang lontong, history, sustainability

## PENDAHULUAN

Kupang adalah salah satu hasil perikanan laut yang masuk dalam kelompok kerang-kerangan. Kupang memiliki bentuk hampir sama satu dengan lainnya, yaitu berbentuk oval dan agak lonjong, mempunyai kulit atau cangkang. Tubuh kupang berwarna putih kekuning-kuningan dan cokelat kehitaman.

Kupang memiliki kandungan gizi tinggi, khususnya kandungan protein. Kadar protein yang tinggi merupakan sumber gizi yang penting bagi masyarakat (Prayitno, 2001). Menurut Prayitno (2001;14) kupang mengandung air 75,70%, kadar abu 3,09 %, protein 10,85%, lemak 2,68% dan karbohidrat 1,02%. Dengan kadar gizi yang tergolong tinggi, pemanfaatan kupang sebagai bahan bergizi tinggi perlu disosialisasikan dan dikenalkan kepada masyarakat.

Kupang hanya dikenal di daerah-daerah tertentu seperti Sidoarjo, Surabaya, Bangil dan sekitarnya. Karena kupang merupakan salah satu hasil perikanan yang melimpah di Sidoarjo, maka muncul beberapa macam makanan olahan berbahan kupang. Makanan olahan dari kupang yang sering dijumpai antara lain, kerupuk kupang, petis kupang, dan kupang lontong. Diantara jenis-jenis makanan dari kupang tersebut, kupang lontong menjadi sajian hidangan yang sangat populer di daerah Sidoarjo

Sajian Kupang Lontong merupakan makanan khas Sidoarjo yang tersebar hampir sepanjang jalan utama kota Sidoarjo. Bahan utama makanan ini adalah kupang dan lontong. Kupang Lontong terbuat dari kupang yang telah melewati pencucian dan perebusan, kemudian kupang yang sudah bersih direbus bersama kaldu kupang dan ditambah garam, gula, potongan daun bawang dan bawang putih halus yang sudah ditumis. Untuk mendapatkan kupang lontong yang khas, perlu tambahan bumbu yang diracik dengan bahan pelengkap. Cara menyajikan kupang lontong adalah, bawang putih mentah serta cabe rawit dihaluskan langsung di piring hidang dan ditambah gula pasir. Setelah halus ditambahkan petis dan air perasan jeruk nipis. Bumbu tersebut di ratakan di piring lalu ditambahkan potongan lontong dan daging rebusan kupang di atas lontong sampai kelihatan agak tinggi, ditaburi bawang goreng dan lentho yang sebelumnya diremas sampai sedikit hancur. Kuah kaldu kupang disiram di atasnya dan biasanya dihidangkan dengan tambahan sate kerang dan es kelapa muda. Kupang Lontong memiliki cita rasa yang khas, manis, sedikit pedas dan asam serta memiliki aroma kaldu kupang yang pekat.

Kupang lontong dalam keseharian di masyarakat memiliki kedudukan sebagai hidangan sepinggan yang memiliki kandungan gizi yang mencukupi.

Melihat potensi kupang lontong yang baik di Sidoarjo. Memunculkan keingintahuan tentang sejarah dan keberlanjutan sajian kupang lontong di kabupaten Sidoarjo

## METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, yang akan menggambarkan, menguraikan, menjelaskan dan menerangkan dalam bentuk kata dan kalimat mengenai sejarah dan keberlanjutan kupang lontong di kabupaten Sidoarjo.

Penelitian dilakukan di Kabupaten Sidoarjo.. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan April 2017. Subyek penelitian ini adalah responden yang saling terkait dengan menggunakan *Snowball sampling*, yaitu:

1. Dinas Pangan dan Pertanian,
2. Pedagang Kupang,
3. Kelompok penjual Kupang Lontong,
4. Masyarakat Sidoarjo.

Metode pengumpulan data menggunakan observasi dan wawancara. Penelitian ini menggunakan validasi validitas data, metode triangulasi. Yang berarti membandingkan dan mengecek kembali suatu informasi yang diperoleh dengan membandingkan hasil observasi, wawancara dan dokumentasi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### a. Kupang Lontong

Kupang lontong merupakan hidangan sepinggan khas Sidoarjo yang terdiri dari kupang, lontong, dan pelengkap lentho (semacam gorengan yang terbuat dari singkong serut, kacang tolo, kelapa parut yang dibumbui). Perpaduan bumbu petis, bawang putih mentah, dan kupang dengan kuah asam pedas manis yang segar, menghasilkan cita rasa unik yang lezat sehingga kupang lontong sangat cocok untuk dinikmati sebagai santap siang saat cuaca sedang panas. Biasa juga dimakan dengan tambahan sate kerang dan minuman es kelapa muda. kandungan elektrolit dan antioksidan dari kelapa muda dapat menetralkan racun yang kemungkinan masih terkandung di dalam daging kupang.

### b. Bahan Dasar Kupang Lontong.

#### 1) Kupang (*Corbula Faba*)

Kupang (*Corbula Faba*) adalah hewan bercangkang keras yang hampir sama dengan kerang, namun ukurannya lebih kecil. Kupang mudah dijumpai di pesisir Sidoarjo. Desa Balongdowo kecamatan Candi, Sidoarjo. Sebagian besar penduduknya berprofesi sebagai nelayan dan pedagang kupang.

Menurut Bapak Sultoni (nelayan kupang), dalam mencari kupang, tidak dapat diprediksi oleh iklim dan cuaca, juga tidak tergantung dengan musim. Setiap hari selalu ada, hanya saja terkadang hasil tangkapannya tidak sama, terkadang sedikit, terkadang bisa sangat banyak. Alat yang digunakan untuk mencari kupang adalah ban dalam, *seser*, *kerendeng*, dan perahu untuk berangkat ke laut. Bapak Sultoni berangkat melaut pada pukul 06.00 pagi, dengan perjalanan selama 2 jam untuk mencapai laut, maka diperkirakan akan sampai tepat waktu yaitu pukul 08.00 pagi bersamaan dengan air surut. Jika air laut belum surut, maka nelayan akan menunggu sampai air surut dan dapat menyelam. Cara mencari kupang, dengan cara menyelam, setelah sebelumnya *kerendeng* (semacam keranjang besar yang terbuat dari bambu) diletakkan di atas ban dalam agar terus mengapung. *Kerendeng* digunakan sebagai wadah atau tempat kupang. Nelayan menyelam dengan membawa *seser*. *Seser* atau *serok*, digunakan untuk menciduk kupang di dasar laut. Kemudian dibawa ke atas dan kupang dipindah ke dalam *kerendeng*. Lalu nelayan menyelam lagi, begitu seterusnya hingga nelayan mendapat kupang yang cukup. Setelah mendapat hasil kupang yang cukup, nelayan mencucinya agar kupang terpisah dari lumpur dan pasir. kemudian dibawa kembali ke pelabuhan kupang yang terletak di desa Balongdowo, Candi Sidoarjo. Saat kembali ke pelabuhan, sudah ada pembeli yang menunggu. Kupang mentah dijual dengan harga Rp.25.000,00 per 50 kg.

Bapak Sultoni mengolah sendiri hasil tangkapan kupangnya. Kupang dicuci dan dibawa pulang. Proses pengolahan dimulai pada jam 2 malam. Perebusan dilakukan dengan menggunakan dua macam panci. Panci pertama digunakan untuk memanaskan kupang agar proses perebusan menjadi cepat sembari menunggu kupang direbus di panci kedua. Pada panci kedua dilakukan pengadukan dengan alat yang menyerupai pengaduk adonan kue. Bertujuan untuk memisahkan kulit dan daging kupang.

Kemudian sesudah subuh, daging kupang tersebut dicuci kembali di tepi sungai. Pendistribusian kupang

dilakukan di rumah saat itu juga. Pembeli datang sendiri ke rumah dan biasanya sudah langganan. Menurut Bapak Sultoni, kebanyakan pembeli adalah pedagang kupang lontong yang berasal dari Sidoarjo, Surabaya, Probolinggo, Jember, dan Gresik. Pembelinya adalah pedagang kupang lontong dan pembeli yang memanfaatkan kupang untuk olahan lain seperti kerupuk kupang, petis kupang, krispi kupang dan pakan ternak. Harga jual kupang per 1 kg adalah Rp.20.000,- untuk kupang putih dan Rp.30.000,00 untuk kupang merah. Kupang merah lebih mahal karena tidak selalu ada, terkadang jumlahnya sedikit terkadang tidak ada sama sekali.

c. **Cara Mengolah Kupang Lontong**

Bu Mulyadi mengolah kupangnya dengan cara, kupang dicuci bersih, kemudian direbus. Saat perebusan, kupang dimasukkan setelah airnya mendidih agar tidak amis. Bumbunya adalah gula merah, bawang putih, dan bawang daun. Air perebusannya adalah campuran air bersih dan kaldu kupang. Cara mengolah Bu Mulyadi sama dengan Bu Lilik. Sedangkan Bu Minah, menambahkan daun jeruk dan serai. Menurut ibu Minah dengan menambahkan daun jeruk dan serai akan mengurangi bau amis dari kupang. Bu Mulyadi mengatakan kalau dia mendapatkan resep dengan cara membeli kupang lontong, yang kemudian mempelajari dan mencari tahu sendiri bahan-bahan apa saja yang digunakan sebagai bumbu. Bu Lilik, mengaku mendapatkan resep kupang lontong secara turun temurun dari kakek dan ibunya.

Cara penyajian kupang lontong tergolong sama dan tidak ada perbedaan, yaitu bawang putih mentah, cabe rawit, petis dan gula dihaluskan langsung di piring saji. Lalu tambahkan sedikit kuah, aduk rata agar bumbu tidak menempel di dasar piring. Juga diberi perasan jeruk nipis agar rasanya segar dan tidak *eneg*, menurut Bu Lilik. Tata potongan lontong di piring. Lalu di atasnya dituang daging kupang dan ditambah lentho yang diremas agar sedikit hancur. Setelah itu disiram dengan kuah kaldu kupang. Tidak ada perbedaan dari cara penyajiannya.

Begitu juga dengan tampilan kupang lontong yang dari dulu sampai sekarang tetap sama, yaitu hanya dituang-tuang begitu saja sampai terlihat *munjung* (menggunggung). Harga seporsi kupang mulai dari Rp.10.000 – Rp.15.000. tergantung dimana tempat berjualannya.

**d. Sejarah Kupang Lontong**

Sejarah adalah pengetahuan tentang kejadian masa lalu, atau dapat diartikan sebagai kejadian dan peristiwa yang benar-benar terjadi pada masa lampau atau asal usul. Menurut Ir. Abriyani, Kepala Bidang Pangan, Dinas Pangan dan Pertanian Sidoarjo, sejarah kupang lontong tidak tercatat juga tidak dapat ditelusuri. Sajian kupang lontong sudah ada sejak dulu, dikenal sebagai makanan pesisir dan bermula dari daerah Balongdowo, Candi, Sidoarjo. Selebihnya tidak dapat ditelusuri, karena sajian kupang lontong sudah turun temurun diwariskan sejak berpuluh-puluh tahun lalu. Didukung juga oleh pernyataan Bu Mulyadi yang sama dengan pernyataan Pak Sultoni, yang intinya tidak mengetahui, karena kupang lontong sudah ada dari jaman dulu, *“saya masih kecil, nenek saya sudah memasak kupang lontong,”* Pak Sultoni juga menambahkan, setiap tahun warga Balongdowo berziarah ke makam Dewi Sekardadu, yang dipercaya sebagai Dewi Kemakmuran sehingga hasil laut kupang lontong melimpah. Dari dulu sampai sekarang, terus dikonsumsi tapi tidak habis-habis.

Dewi Sekardadu adalah Putri dari Blambangan yang meninggal di laut. Jasadnya ditemukan oleh nelayan kupang dari Balongdowo. Sejak saat itu sampai sekarang, nelayan kupang dari Balongdowo melakukan upacara Nyadran yang dilaksanakan pada bulan Maulud menjelang Ramadhan. Menurut cerita Pak Sultoni, Dewi Sekardadu meninggal sudah beratus-ratus tahun lalu. Jika melihat dari cerita Dewi Sekardadu yang jasadnya ditemukan oleh nelayan kupang, dapat diambil kesimpulan jika dari beberapa ratus tahun lalu di desa Balongdowo warganya sudah mengolah hasil laut berupa kupang. Dari beberapa fakta di atas, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa Kupang Lontong sudah ada sejak berpuluh-puluh tahun lalu, atau bahkan beberapa ratus tahun lalu, hanya saja tidak ada catatan khusus atau saksi hidup yang mempermudah penelusuran sejarah kupang lontong.

**e. Keberlanjutan Kupang Lontong**

Perkembangan Kupang Lontong dari dulu hingga sekarang, dinilai tumbuh dengan pesat, namun tidak ada inovasi baru. Seperti pada even Festival Kupang Lontong Dalam Rangka Hari Jadi Kabupaten Sidoarjo Ke-158 Tahun 2017, ada 50 pedagang tetap yang diambil acak.

Selebihnya tersebar mulai dari Waru hingga Porong, dan ditambah juga dengan pedagang yang keliling menjajakan kupang lontong menggunakan *rombong* sepeda motor.

Jumlah pedagang yang banyak juga menimbulkan masalah baru. Seperti yang dialami oleh Bu Mulyadi. Peningkatan penjualan sudah tidak seperti dulu. Kalau dulu ramai-ramainya, sekarang sudah mulai sepi. Persaingan dagang semakin tinggi, karena jika dibandingkan dulu dengan sekarang, jumlah penjual kupang lontong semakin banyak.

Sedangkan posisi kupang lontong sebagai makanan khas Sidoarjo, masih kalah jika dibandingkan dengan makanan khas Sidoarjo lainnya. Menurut Ir. Abriyani, Kepala Bidang Pangan, Dinas Pangan dan Pertanian Sidoarjo, meski kupang lontong adalah makanan kelas menengah ke bawah, tapi tidak semua masyarakat menggemari sajian kupang lontong, juga tidak semua wisatawan berkeinginan untuk mencoba kupang lontong.

Namun belakangan ini nama Kupang Lontong sudah sedikit terangkat dengan adanya promosi yang mulai gencar dilakukan, salah satunya dengan memperkenalkan kupang lontong bukanlah hidangan yang berbahaya apabila dimasak secara benar dan higienis, namun sebagai sajian bergizi tinggi yang mengandung protein dan zat besi tinggi sehingga bagus untuk kesehatan dan pertumbuhan. Dinas Pangan dan Pertanian bertujuan menghapus stigma negatif yang terlanjur beredar di masyarakat jika kupang lontong terkontaminasi zat berbahaya yaitu timbal yang melebihi batas aman, juga adanya pendapat yang mengatakan kalau mencari kupang menggunakan umpan kotoran manusia.

Kini potensi kupang lontong di Sidoarjo sangat bagus, jika dilihat saat diadakannya Festival Kupang Lontong Dalam Rangka Hari Jadi Kabupaten Sidoarjo Ke-158 Tahun 2017. Antusiasme masyarakat Sidoarjo sangat tinggi, terbukti dengan 5000 porsi kupang lontong habis hanya dalam waktu 3 jam. Bahkan anak-anak kecil juga suka memakan kupang lontong.

Ir. Abriyani juga mengatakan kalau pemerintah sedang mencoba memikirkan cara penyajian kupang lontong agar lebih menggugah selera, sehingga ke depannya dapat menarik minat masyarakat yang belum pernah mencicipi sajian kupang lontong. Namun kesulitan karena pedagang

kupang selalu memberikan respon negatif dengan menjawab “ya memang sudah dari dulu kupang seperti itu, mau diapakan lagi?”

Sehingga fokus pemerintah untuk saat ini hanya fokus kepada promosi, yaitu dengan terus mengenalkan kupang lontong sebagai makanan khas sidoarjo yang bergizi tinggi. Juga membuatkan sentra pedagang kupang lontong di Gedangan, Sidoarjo. Selain itu Dinas Pangan dan Pertanian juga mendorong pedagang kupang untuk mengolah kupang sebagai makanan lain, bukan hanya kupang lontong, atau kerupuk kupang. Sekarang sudah muncul olahan *crispy* kupang.

Selain mengadakan Festival Kupang Lontong Dalam Rangka Hari Jadi Kabupaten Sidoarjo Ke-158 Tahun 2017, Dinas Pangan juga pernah mengadakan penyuluhan tentang sanitasi hygiene, dan juga membagikan apron dan topi kerja. Selain itu pemerintah juga pernah memberi bantuan berupa perahu dan juga pinjaman dana yang kini dikelola oleh koperasi nelayan kupang Balongdowo yang diketuai oleh Pak Sultoni. Harapan pemerintah adalah, kupang lontong semakin dikenal sebagai makanan khas dari Sidoarjo. Maka dari itu salah satunya dengan sering-sering mengadakan acara seperti festival kupang lontong, agar tidak hanya masyarakat Sidoarjo saja yang harus tahu, tapi juga untuk mengenalkan kupang lontong kepada masyarakat di luar Sidoarjo.

Tingkat konsumsi masyarakat terhadap kupang lontong juga beragam. Bagi masyarakat yang sangat menyukai sajian kupang lontong, bisa sampai seminggu dua kali, ada yang sewajarnya saja, menganggap kupang lontong hanya sebagai selingan saat ingin saja. Ada juga masyarakat yang sama sekali tidak menyukai kupang lontong karena menganggap kupang adalah hewan laut yang tercemar limbah, dan cara mencarinya tidak higienis. Meski tidak sedikit yang tidak suka, tingkat konsumsi kupang lontong tidak menurun. Belakangan ini semenjak muncul trend makan prasmanan di acara pernikahan, arisan, dan hajatan lain di desa-desa di Sidoarjo, sajian kupang lontong sering dimunculkan sebagai salah satu menu yang selalu ada. Tapi yang kini perlu dikhawatirkan adalah ketersediaan bahan baku. Untuk saat ini ketersediaan bahan baku kupang mentah masih dapat terpenuhi. Tapi entah untuk beberapa tahun mendatang. Menilik dari pengakuan Pak Sultoni yang mulai kesulitan mencari generasi penerus untuk meneruskan profesi nelayan kupang. Selain karena resiko

keselamatan yang tinggi, juga karena generasi muda saat ini rata-rata sudah mengenyam pendidikan minimal SMA/SMK, jadi lebih memilih bekerja di pabrik daripada menjadi nelayan kupang. Dan harapan Pak Sultoni sebagai nelayan dan pengepul kupang adalah pemerintah menjadikan desa Balongdowo sebagai kampung kupang. Sehingga bisa menjadi tempat wisata dan dapat meningkatkan taraf perekonomian warga.

## **PENUTUP**

### **Kesimpulan**

1. Bahwa Sejarah kupang lontong tidak diketahui, tidak ada catatan tertulis dan tidak dapat ditelusuri. Tidak ada yang dapat menceritakan awal mulanya muncul sajian kupang lontong, hanya diketahui jika sajian kupang lontong sudah ada sejak berpuluh-puluh tahun yang lalu, atau bahkan beratus-ratus tahun lalu jika melihat dari cerita sejarah Dewi Sekardadu. Namun kapan, dimana, dan siapa yang memunculkan sajian kupang lontong, tidak dapat diketahui secara pasti.
2. Bahwa Keberlanjutan kupang lontong hanya sampai pada tahap mampu mencukupi kebutuhan konsumen dan tingkat konsumsi yang tidak menurun. Pedagang kupang lontong di Sidoarjo jumlahnya sangat banyak, namun tidak satupun dari mereka yang berinovasi. Memikirkanpun tidak, mereka hanya puas sampai di titik menjual kupang lontong. Memasak, menjual, laku di pasaran, memasak lagi, menjual lagi. Hanya terpikir disitu, tidak ingin menyajikan kupang lontong dalam bentuk lain. Karena tidak ada respon baik dari pedagang, pihak pemerintahanpun akhirnya hanya fokus pada promosi mengenalkan kupang lontong ke masyarakat luas.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurlaela, Luthfiyah dan Choirul Anna Nur Afifah. 2013. *Khasanah Kuliner Tradisional Jawa Timur*. Surabaya: Revka Petra Media.
- Moleong, Lexy J. 2006. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosda Karya.
- Prayitno, Sukim dan Tri Susanto. 2001. *Kupang dan Produk Olahannya*. Yogyakarta: Kanisius.

Pemkab Sidoarjo. 2014. *Sidoarjo Dalam Angka*.  
Sidoarjo.

Anonim, 2015 *Makanan khas Sidoarjo (online)*  
[http://mranggabaka.blogspot.com/2015/02/  
makanan-khas-sidoarjo.html?m=1](http://mranggabaka.blogspot.com/2015/02/makanan-khas-sidoarjo.html?m=1) . diakses  
pada 28 Januari 2017

Kamus Besar Bahasa Indonesia



**UNESA**

Universitas Negeri Surabaya