



## KROKET PAST AND PRESENT CULINARY MODIFICATIONS AND INNOVATIONS OF THE PEOPLE OF PALU CITY

\* Komang Triawati

STAH Dharma Sentana Sulawesi Tengah, Indonesia, email: [komangtriawati89@gmail.com](mailto:komangtriawati89@gmail.com)

\*(author corespondensi)

### ABSTRACT

#### Article History

**Submitted:**

29 January 2022

**Reviewed:**

18 March 2022

**Accepted:**

03 April 2022

**Published:**

15 April 2022

*Culinary has mushroomed in almost every area, including Palu City, which is dubbed the City by the local community, having snacks using sweet potatoes as the main ingredient for making croquettes with vegetable ragout filling from carrots, sweet potatoes and sprouts, which are Palu croquettes. Kroket has various names that differ in each country, as France is called (croquet)crispy, while the Netherlands is called Kroketten. Bitterballen is made from meat ragout, cheese mixed with sauce and seafood. One of the famous croquette restaurants in Amsterdam Is Van Dobben and hotlcmp Patisserie, both o which are renowned for Dutch croquettes. From its history, croquettes can now be found in almost all of Indonesia, one of which is the city of Palu. After the croquette is implemented in hot oil, it is like a rocket that can fly from the bottom to the top by looking at the foam on the fried croquettes because the croquettes have been sprinkled with egg white producing the froth of the croquettes themselves. The modification of the main ingredient of potato is changed to sweet potato so that the lower class people can consume croquettes instead of using potato as the primary ingredient, which is a little more expensive than a sweet potato. From here, culinary lovers modify and innovate to change the main ingredients to still make croquettes with a taste and texture that is soft, sweet, savoury, crunchy and coated with a sprinkling of bread and then fried golden. This one dish can be found every day at the Kori shop located on Jalan Attorney General Huntap 1 Tondo, making this one of the most popular snacks the people of Palu City enjoy.*

**Keyword:** Croquettes, Culinary, Midification and Innovation



<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/gastronomy>

Doi:

## PENDAHULUAN

Kuliner telah merajalela di pasar tradisional dengan berbagai jajanan rumahan yang disajikan dan dinikmati oleh semua kalangan. Pola konsumsi masyarakat menjadi landasan dasar dalam berpikir ilmiah bahwa apapun yang ada di lingkungan sekitar dapat dijadikan bahan kuliner sesuai dengan cita rasa yang diinginkan. Kuliner adalah keahlian masakan (gastronomi). Kuliner berkaitan dengan makanan endapan yang setiap hari dikonsumsi oleh tubuh. Tanpa masukkan makanan ke tubuh akan membuat tubuh lemas, karena tubuh memerlukan makanan untuk bertahan hidup. Sehingga kuliner memiliki cita rasa tinggi dalam mengolah makanan dari bahan mentah (ubi jalar) menjadi bahan jadi (kroket) cara ini adalah modifikasi dan inovasi mengolah bahan makanan melalui proses kreatifitas oleh manusia itu sendiri. Kuliner lebih menekankan pada nilai cita rasa, kepuasan masakan dapat dirasakan baik itu bau, aroma, bentuk, tekstur dan model, gaya makanan itu sendiri. Kuliner tak pernah lepas dari kehidupan masyarakat salah satunya adalah Kroket. Kuliner menurut Sri Utami, dalam (Woodward (ed), 1999:31,32) mengatakan bahwa kuliner bahasa latin *culinarius* artinya memasak makanan. Sehingga Descartes mengatakan saya makan maka saya ada. Kata bijak dari seorang filsuf (Descartes) bermakna makanan adalah sebuah budaya manusia itu sendiri. Pola konsumsi manusia sangat berpengaruh terhadap unsur kebudayaan material salah satunya adalah makanan.

Kuliner sudah ada sejak zaman kolonial bentuk keragaman yang disajikan dalam dimensi budaya. Kroket terbuat kentang berbentuk kayu bantalan serta mirip roket telah diperkenalkan pertama kali oleh Raja Louis XIV merupakan Raja Perancis makanan tersebut bernama *Croquer* (renyah) tahun 1691, kemudian kroket muncul di Belanda sejak tahun 1830-an diperkenalkan oleh koki terkenal bernama Johannes Van Dam bernama *Kroketten*, *Bitterballen* berbahan ragout yang dipadu padankan dengan daging, keju maupun seafood. Sehingga kedua negara ini memiliki ciri khas masing-masing tentang makanan Kroket. Dulu Kroket dibuat dari kentang karena hasil modifikasi dan inovasi kroket merubah sistem masakan menjadi ubi. Kenapa ubi? Karena ubi merupakan tanaman merambat yang mudah dijumpai di pasar-pasar tradisional seperti pasar inpres, pasar masomba, pasar talise, pasar lasoani, pasar mamboro. Hal inilah yang menarik penulis untuk menjadikan kroket sebagai kajian kuliner di Kota Palu. Bahan yang murah ini dapat membentuk hidangan yang berasal dari negara Perancis dan Belanda. Kroket terbuat dari Ubi ini memiliki tekstur, rasa, bentuk, aroma, ukuran, dan juga warna keemasan yang sama dengan kroket pada umumnya. Isian kroket dulu berupa ragout daging, keju, dan seafood namun kini isian kroket berupa ubi yang di cincang kecil, wortel, dan toge serta ditaburi roti yang sudah di haluskan. Maka kroket dulu dan kini memiliki sejarah panjang namun rasa tetap sama. Cita rasa kroket lebih renyah dan gurih.

Diawal manusia manusia, ketrampilan yang dimiliki untuk memenuhi kebutuhan hidupnya terkait dengan penyedia makanan adalah dengan mengumpulkan dari berbagai bahan biji-bijian, umbi-umbian (ketela merambat), masyarakat kota Palu mengenal pengumpulan makanan dengan nelayan dan petani, Haliadi, (2008:62,63). Kehadiran kuliner kroket di Kota palu membawa angin segar

bagi penikmat kuliner. Jajanan yang dulu dikhususkan untuk Raja Perancis kini dapat dinikmati sebagai jajanan rumahan serta dikonsumsi oleh masyarakat baik kelas atas maupun menengah. Pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan utama kroket memudahkan masyarakat dalam mendapatkan bahannya karena pasar-pasar tradisional menyediakan pasokan bahan kroket setiap hari. Kroket sangat mirip dengan roket ketika dimasak kroket bisa terbang di atas minyak panas dengan menggunakan putih telur sebagai amnusi untuk mendapatkan buih disekitar minyak, kroket harus menggunakan api kecil.

## METODE

Metode penelitian merupakan langkah yang dilakukan peneliti dalam mencari dan mengumpulkan data-data yang akurat, serta menginvestigasi data tersebut. Metode penelitian bertujuan untuk memberikan gambaran rancangan penelitian yang meliputi : prosedur penelitian, waktu penelitian, sumber data, dan prosedur pengolahan data yang selanjutnya akan diolah dan dianalisis.

Jenis penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan mengkaji literatur kuliner kroket dan modifikasi kroket. Dimana peneliti akan memanfaatkan ubi jalar sebagai bahan utama pembuatan Kroket dengan isian ragout sayur, berbahan wortel, ubi, dan kecambah. Sehingga dapat dimodifikasi dari bahan utama kentang dirubah menjadi ubi jalar agar masyarakat kelas bawah dapat mengkonsumsi kroket di banding menggunakan bahan dasar kentang yang harganya sedikit mahal ketimbang ubi jalar.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Ada beberapa Peneliti yang sudah mengkaji tentang kuliner antara lain: Fadly Rahman, (2020) "kita belajar sejarah dari makanan" mengatakan bahwa kuliner Indonesia tak saja bicara rasa, namun keberagaman kuliner dapat dilihat dari unsur lokal, pengaruh luar, sehingga membentuk potensi kuliner dari faktor geografis. Salah satu naskah Kuno Nusantara pada abad ke 10 M menyebutkan kuliner Nusantara seperti sambal, rawon, kerupuk hingga dawet, itu masih dapat dikonsumsi masyarakat indonesia. Kemudian menurut Luh Putu Wrasati,dkk (2017:v) mengatakan salah satu keunikan budaya bali yang mulai dikembangkan adalah budaya kuliner tradisional Bali. Kuliner tradisional banyak disajikan dan dikembangkan oleh pengelola hotel dan restoran, warung makan, cafe da pasar . pasar tradisional yang dikembangkan menjadi destinasi wisata kuliner adalah padar Badung, pasar senggol Kreneng Asoka, pasar senggol kota Tabanan. Selanjutnya I Nyoman Dharma Putra, (2017:53) mengatakan bahwa hubungan simbiosis mutualisme antara kuliner dan pariwisata , kehadiran dan perkembangan keduanya saling mendukung, saling menguntungkan di satu pihak kekayaan kuliner menambah daya tarik destinasi wisata kemajuan pariwisata menciptakan pasar untuk berkembangnya kuliner.

Tema kuliner telah dikaji oleh banyak orang, tetapi belum ditemukan ahli yang membahas tentang Krokot: Dulu dan kini Kuliner Modifikasi dan Inovasi Masyarakat Kota Palu. Dari sisi inilah penulis masuk mengkaji krokot yang terbuat dari ubi menjadi kajian menarik karena bahan dasar sangat mudah didapatkan di pasar tradisional baik itu pasar inpres, pasar masomba, pasar lasoani, pasar mamboro dan lain-lain yang berada di Kota Palu. Masyarakat Kota Palu sangat mengenal olahan ubi yang biasa dikonsumsi dengan cara direbus, kolak, digoreng, kripi, sayur santan, dibinte dan lain sebagainya. Namun, dengan modifikasi dan inovasi gastronomi (ahli memasak) menjadikan ubi sebagai kue krokot. Krokot yang berbahan dasar ubi sangat enak dan renyah dimakan. Krokot menjadi pilihan alternatif dalam mengelola ubi yang banyak dijumpai di pasar-pasar tradisional Kota Palu. Masyarakat Kota Palu juga gemar dan suka dengan hidangan yang berasal dari Negeri Perancis dan Belanda yakni krokot.

### **Sejarah Krokot**

Kentang adalah bahan umbian yang sangat enak dan lezat, para pencinta kuliner menggunakan kentang sebagai bahan utama krokot sejak dulu. Bahkan kentang menjadi primadona pada tahun 1691. Kentang memiliki tekstur yang lembut dan renyah dikelola ketika dimasak menjadi krokot. Menurut Ali Asgar, (2013:29) mengatakan bahwa kentang merupakan umbian yang memiliki sumber karbohidrat atau makanan pokok bagi masyarakat dunia setelah gandum, beras dan jagung. Umbi-umbian dalam kandungan kentang yakni (asam amino) baik bagi kesehatan. Asam amino pada kentang adalah leusin sedikit lemak, vitamin c, zat besi dan vitamin B6. Artinya bahwa kentang sangat cocok dijadikan cemilan karena memiliki karbohidrat dan sangat cocok bagi kesehatan, sehingga Raja Perancis bernama Raja Louis XIV sangat menyukai krokot yang terbuat dari bahan dasar kentang. Varietas kentang menurut Budi Samadi, (2011:15) mengatakan bahwa warna umbi kentang terbagi atas tiga yakni ; kentang putih, kentang kuning, kentang merah, kentang kuning sangat digemari oleh masyarakat karena memiliki kadar air yang rendah. Adapun manfaat kentang dapat menurunkan berat badan, menjaga kesehatan otak dan sistem saraf, menjaga kekebalan tubuh, menjaga kesehatan jantung, melancarkan pencernaan dan lain-lain.

Manfaat kentang sangat bagus, cocok sebagai cemilan karena kandungannya yang bergizi, serta memiliki karbohidrat untuk kesehatan jantung dan lain-lain. Dulu kentang diolah menjadi olah makanan berupa krokot begitu juga di Indonesia bahan cemilan krokot tetap berbahan dasar kentang, namun ketika di Palu khususnya masyarakat Kota Palu merubah bahan utama krokot dari kentang ke Ubi jalar. Kini karena perkembangan zaman, inovasi dan modifikasi maka krokot dapat diubah dengan menggunakan bahan ubi. Menurut Rosidah, (2014:44) mengatakan bahwa ubi jalar atau ketela rambat (ipomme Batatas) memiliki nama lain Sele bun, ubi manis atau sweet potatoes adalah jenis umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan dibanding umbi-umbi yang lain, diantaranya mengandung karbohidrat dan energy yang tinggi serta mengembalikan tenaga cepat serta beberapa zat yang penting. Ubi jalar memiliki fungsi anti bakteri, anti kanker perlindungan terhadap kerusakan hati. Ubi jalar dijadikan bahan utama pembuatan krokot. Ubi adalah tanaman yang merambat hidup ditanah pertanian serta sangat banyak dijumpai di pasar tradisional Kota Palu. Perkembangan makanan kini sudah semakin inovasi

memanfaatkan kentang dan ubi menjadi sajian kuliner. Ragam jenis makanan dan kudapan telah banyak diminati dan dikonsumsi karena memiliki cita rasa yang menarik. Ubi jalar menjadi produk olahan makanan seperti kroket merupakan hal yang telah diterima masyarakat sebagai produk cemilan yang cocok dimakan oleh penikmat kue kroket. Ubi jalar yang diolah menjadi kroket adalah salah satu bukti modifikasi dan inovasi masyarakat Kota Palu dalam mengolah dan melestarikan kearifan lokal masyarakat Kota Palu. Kearifan lokal yang mempertahankan budaya masyarakat Kota Palu berupa gaya hidup (jenis makanan Kroket). Ubi jalar yang digunakan sebagai kroket adalah Ubi jalar merah. Menurut Rosidah, (2014:46) mengatakan bahwa ubi jalar merah memiliki klasifikasi bentuk umbi cenderung bulat, permukaan kulit umumnya tidak rata, daging umbi lebih keras dan warnanya merah dibagian tengah dan putih di bagian dekat kulit, ubi jalar memiliki potensi bahan baku pangan, dan kandungan gizinya. Ubi jalar memiliki salah satu komoditas tanaman mudah dibudayakan, tidak mengenal musim, tumbuh dan berkembang disemua wilayah.

Kini dan dulu salah satu bukti bahwa tanaman Umbi-umbian baik kentang dan ubi dapat dijadikan bahan pangan dan dapat dikonsumsi oleh manusia dalam bentuk kroket. Dilihat dari sejarahnya bahwa awal mula kroket sejak dulu para bangsawan menjadikan kroket sebagai cemilan kerajaan terutama di Perancis dan Belanda. Kedua negara ini menyajikan kroket dengan berbagai varian rasa yakni jika di Perancis kroket bernama Croquer atau croquette dan sangat disukai oleh Raja Louis XIV merupakan Raja Perancis pada abad ke 18 oleh chef Antoni Careme, sedangkan tahun 1830an muncul di Belanda dengan nama Kroketten, Bitterballen dikenalkan oleh Johannes Van Dam (seorang koki terkenal). Kroket di Belanda memiliki isian daging, keju maupun seafood.

Menurut Rizka Fitria, (2020) mengatakan bahwa awal mulanya kroket sendiri adalah karena terjadinya kelaparan sehingga bahan makanan menipis tapi stok tepung dan sisa daging dapat diolah menjadi bahan makanan, maka chef Antoni Careme mengelolah kroket dengan bahan dasar tepung kentang dan daging ayam, daging sapi atau ragout adonan dibentuk bulat, oval lalu dilumuri tepung panir dan digoreng keemasan. Bahkan kroket dapat ditambahkan dengan seafood atau keju. cemilan kroket masuk ke Indonesia ketika bangsa Belanda menjajah Indonesia, orang Belanda membawa resep kroket ke Indonesia yang berasal dari perancis, kroket menjadi peninggalan Belanda di Indonesia. Orang Belanda mencampur adonan kentang dan ragout keju kedalam adonan (gurih) disebut kroket kentang, baca (detikfood). Lebih Lanjut Fadly Rahman, (2016) mengatakan bahwa budaya Barat, Asia Timur, Pribumi dan Timur Tengah merupakan bahan pangan yang memiliki lanskap Hindia Belanda. Jadi dilihat jejak sejarah lahirnya kroket di Indonesia adalah hasil modifikasi penjajah Belanda yang memperkenalkan masakan olahan kentang ke Indonesia, yang berasal dari Negara Perancis. Kehadiran kroket di Indonesia khususnya Kota Palu memberikan dampak ekonomis bagi masyarakat Palu dengan memanfaatkan olahan ubi jalar sebagai bahan utama kroket. Cemilan ini tetap lestari dan bahkan diminati oleh masyarakat Kota Palu. Cemilan berbentuk oval ini adalah cemilan kerajaan di Perancis yang dibawa oleh Negara Belanda ke Indonesia dan kini dapat dinikmati oleh kalangan kelas bawah, kelas menengah dan kelas atas. Maka jejak panjang muncul kroket di Indonesia

adalah bukti nyata olahan bahan pangan umbian menjadi lestari dan tetap eksis di pasar-pasar tradisional serta cocok ditemani dengan teh dan kopi di pagi maupun sore hari.

### **Modifikasi dan Inovasi Dari Kentang ke Ubi**

Berbicara soal keragaman khususnya makanan, dapat diolah menjadi kentang ke ubi merupakan modifikasi dan inovasi yang harus dikembangkan oleh ahli masak (gastronomi) agar tampilan masakan dan cita rasa masakan tetap terjaga tekstur dan aroma masakan itu sendiri. Untuk mengelolah bahan makanan, khususnya kroket harus dikembangkan menurut Amalia Puspitasari, dkk (2021:94) bahwa Pengembangan usaha terkendala oleh sistem antara lain pemasaran, permodalan, bahan baku, teknologi, manajemen, birokrasi, infrastruktur dan kemitraan. pengembangan dalam produksi makanan olahan merupakan usaha bertahan dalam kondisi krisis. Cemilan yang diproduksi kabupaten Sidoharjo adalah keripik singkong dan kerupuk udang. Oleh karena itu, selain dijadikan cemilan kroket ternyata daerah Sidoharjo menggunakan olahan singkong menjadi keripik singkong yang merupakan umbi-umbian. Peralatan inovatif menjadi alternatif dalam mengembangkan usaha salah satunya adalah mengolah singkong menjadi keripik singkong, penerapan mesin pengelolaan makanan tepat guna di masyarakat hingga terjadi peningkatan kapasitas produksi, sebab dibutuhkan inovatif yang membantu kinerja produksi. Sehingga hal ini juga sangat diperlukan dalam mengembangkan usaha kroket di Kota Palu.

Hadirnya kroket Ubi yang berbahan sederhana namun memiliki cita rasa yang tinggi adalah suatu yang harus dipertahankan. Masyarakat Kota Palu menjadikan Kroket berbahan ubi jalar yang diolah oleh ahli masak (gastronomi) menjadi Kroket. Adapun proses pembuatan Kroket Ubi jalar mirip dengan kentang hanya bedanya bahan dasar saja. Pembuatan kroket Ubi pertama-tama yang dilakukan adalah mencuci ubi jalar yang sudah dikupas kulitnya sebanyak 3 kali kemudian Ubi yang sudah dikupas dikukus selama 30 menit. Setelah itu, ubi yang sudah dikukus ditumbuk halus dicampur dengan tepung, telur, garam, air dan gula pasir secukupnya. Adonan ubi jalar di bentuk oval masukan isian ragout (ubi cincang, wortel dan toge), kemudian di goreng setelah warna keemasan kroket di angkat dan ditiriskan siap disajikan dimeja makan.

Lebih lanjut lagi menurut Putu Diah Sastri Pitanatri, (2016:2) mengatakan bahwa kuliner lokal adalah komponen fundamental dari atribut sebuah destinasi menambah atraksi pengalaman wisata, kuliner adalah warisan budaya tak benda sebuah destinasi melalui konsumsi. Inovasi para tokoh kuliner lokal di ubud dalam memperkenalkan dan makanan khas Bali kepada masyarakat luas khususnya wisatawan domestik dan mancanegara melalui inovasi yakni produk, promosi dan penciptaan pengalaman. Inovasi dalam olahan kroket dari kentang ke ubi menjadi sebuah produksi baru yang harus dikembangkan melalui berbagai literatur kuliner salah satunya adalah dengan produk, promosi dan pengalaman masyarakat dalam mengkonsumsi kroket ubi. Olahan makanan ubi menjadi kroket yang telah dimodifikasi dan inovasi. Menurut Elly Suryani, (2021) mengatakan bahwa ketika makanan adalah seni, skill, sejarah dan budaya beberapa pakar kuliner Indonesia antara lain, William Wongso, Almarhum Bondan Winarno, Sisca Suditomo, Andrian Iskak, Akbar Ramadhan dan lain sebagainya. Antropologi kuliner bernama Musa

Dagdeviren yang mampu menjaga tradisi dan menyatukan orang Turki dengan masakannya. Makanan adalah penyatuan, makanan tidak mengenal kepentingan seperti manusia. Jadi sangat penting bahwa olahan kroket dari kentang ke ubi menjadi ciri khas Kota Palu bahwa jenis umbi-umbian merambat dapat diolah dan menjadi bahan siap saji seperti kroket. Tumbuh banyak di pertanian Kota Palu serta memiliki rasa yang khas ubi jalar kini dari yang hanya digoreng, dikukus, direbus, dibintir kini dapat menjadi cemilan yang renyah, gurih, enak bahkan mudah dijumpai di Kota Palu khususnya daerah Huntep Tondo yang merupakan daerah hunian para korban bencana alam tahun 2018 silam yakni luikifaksi, gempa, tsunami (masyarakat yang mendiami daerah Huntep Tondo). Kroket berbahan dasar ubi ini telah dikembangkan oleh wirausah muda Kota Palu bernama Sri yang mampu mengolah bahan makanan kentang menjadi ubi serta dipasarkan tetap diterima oleh masyarakat menjadi makanan olahan yang unik. Masyarakat Kota Palu mengkonsumsi kue kroket sebagai hidangan atau cemilan sebagai teman minum kopi, teh atau bersantai ria bersama keluarga.

Hasil modifikasi dan inovasi dalam mempromosikan kroket dikalangan masyarakat dilakukan dari mulut kemulut. Makanan adalah soal kebebasan, penyatuan rasa sekaligus kemurnian asal tahu bagaimana cara menyajikannya, Musa Dagdeviren seorang chef ternama di Istanbul Turki pembuat roti dan pemilik resto ciya kebab di Istanbul Turki, resep yang ditawarkan yakni menjaga kesinambungan dan kelestarian resep asli Turki, Elly Suryani, (2021). Artinya bahwa makanan sudah sangat familiar dalam kehidupan manusia, karena sajian, resep serta kebebasan dalam mengekspresikan makanan lewat cita rasa. Maka wajar jika kroket di Indonesia yang diperkenalkan oleh Belanda menjadi sangat populer serta diterima oleh masyarakat Kota Palu. Oleh karena itu, Palu yang merupakan dataran perbukitan serta memiliki daerah katulistiwa memiliki banyak potensi alam yang dapat dikembangkan dan dikelola menjadi kuliner salah satunya adalah kroket. Hasil modifikasi dan inovasi kroket telah menjadi salah satu contoh keberhasilan masyarakat Kota Palu sebagai produsen, konsumen kroket hasil alam yang dimanfaatkan sebagai olahan bahan pangan kroket. Kroket hasil modifikasi dan inovasi tetap dikembangkan oleh masyarakat Kota Palu dengan mempertahankan cita rasa, bentuk, warna, dan juga cara membuatnya hampir sama dengan Kroket yang berasal dari Perancis dan Belanda, tinggal pengelolaan dan caranya saja yang berbeda. Jadi pada dasarnya kroket berbentuk oval ini berbahan ubi jalar menjadi cemilan klasik, unik, menarik, renyah, lezat, dan nilai cita rasa serta sejarah panjang dalam bingkai kuliner. Kuliner kroket satu-satunya cemilan yang tetap menjaga kelestarian budaya serta kearifan lokal Kota Palu. Salah satu keunikan budaya kota Palu hidup bersama, atas dasar kesamaan

## KESIMPULAN

Akhir tulisan ini, dapat disimpulkan bahwa masyarakat Kota Palu menjadikan kuliner kroket sebagai olahan makanan. Makanan yang diolah dari kentang menjadi ubi merupakan hasil modifikasi dan inovasi dalam mengembangkan ide usaha serta cara mempertahankan serta melestarikan kekayaan alam Kota Palu. Jejak sejarah Kroket yang berasal dari Perancis dan Belanda ini telah diperkenalkan ke Indonesia oleh penjajah Belanda dan diterima oleh masyarakat Indonesia terutama Kota Palu sebagai jenis masakan olahan berbahan ubi jalar serta banyak dijumpai di pasar tradisional.

Olahan ubi jalar menjadi kroket merupakan modifikasi dan inovasi yang tetap mempertahankan cita rasa dalam mengembangkan usaha kue tradisional di Kota Palu. Apa yang dikatakan oleh Musa Dagdeviren seorang chef ternama di Istanbul Turki mengatakan bahwa makanan adalah soal kebebasan, penyatuan rasa sekaligus kemurnian asal tahu bagaimana cara menyajikannya. Jadi pada dasarnya kuliner menjadi sebuah warisan budaya tak benda yang telah menjadi budaya dalam menjaga dan melestarikan olahan masakan yang tetap disajikan, dihidangkan, dipahami serta menjadi sebuah seni kreatifitas seorang gastronomi dalam mengelola makanan berupa kroket ubi.

## REFERENSI

- Ali, A. (2013). *Kualitas Umbi beberapa Klon kentang (salonum tuberosum) dataran medium untuk keripik*. Bandung : Berita Biologi 12 (1)-April.
- Amalia, P dkk. (2021). Teknologi Inovatif pengelolaan makanan untuk peningkatan kapasitas produksi UMKM di Kabupaten Sidoharjo. *Kacanegara Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*.
- Budi, S. (2011). *Kentang dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta : Kanisius
- Elly, S. (2021). Ketika makanan adalah seni, skill, sejarah dan budaya. [www.kompasiana.com](http://www.kompasiana.com) diakses Kamis, 18 Agustus 2022 pukul 22.00wita.
- Fadly, R. (2016). *Jejak rasa Nusantara: Sejarah makanan Indonesia*. Jakarta . Gramedia Pustaka Utama
- Fadly, R. (2020). *Kita Belajar Sejarah dari Makanan*. Bandung: Kantor Komunikasi Publik.
- Haliadi. (2008). *Nosarara Nosabatutu (bersaudara dan bersatu)*. Palu : P\_Idea dan Pussej Untad.
- I Nyoman Dharma Putra. (2017). *Simbiosis Mutualistis Pariwisata dan Warisan Budaya Kuliner di Gianyar*. Bali : Pustaka Budaya
- Komang, T. (2022). *Pariwisata Nusantara : Keberagaman Indonesia dalam Cita rasa Kuliner Nusantara*. Bandung : CV Media Sains Indonesia.



- Kompas.com. (2021). *Sejarah Krokot, cemilan gurih yang Populer*.  
<https://www.kompas.com>. Akses 7 Agustus 2022 pukul 06.51 wita
- Kuntowijoyo. (2003). *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta :Ombak
- Luh Putu Wrasati dkk. (2017). *Kuliner Tradisional Bali: Jajajan Tradisional, Masakan Tradisional, dan Sayuran Tradisional*. Bali : Udayana University Press.
- Mestika, Z. (2008). *Metode Penelitian Kepustakaan*. Jakarta : Yayasan Obor Indonesia.
- Putu Diah Sastri Pitanatri. (2016). Inovasi dalam kompetisi : Usaha Kuliner Lokal menciptakan keunggulan kompetitif di Ubud. *Jumpa*, 3 nomor 1 Juli.
- Rizka, F. (2020). *Kue klasik ngetren 5 fakta kroket yang tercipta karena kasus kelaparan*. Jakarta : Detikfood
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar sebagai Bahan baku Industri pangan. *Jurnal Teknobuga*, 1(1)
- Sartono Kartodirdjo (2013). *Sejarah Sosial: konseptualisasi, Model dan tantangannya*. Yogyakarta : Ombak
- Woodward (ed). (1999). *Kuliner sebagai identitas budaya : Persepektif komunikasi lintas budaya*. Metadata ISSN 2087-3352.